

WIADOMOŚCI RYBACKIE



NR 8 (81)

Sierpień 1997

ISSN 1428-0043

Czy należy utrzymać w obiegu pojęcie "gospodarka morską"? Czyniąc tak wbrew opinii, iż traci ono na praktycznym znaczeniu w systemie rynkowym, kiedy to poszczególne elementy, tradycyjnie zaliczane do gospodarki morskiej, bezpośrednio integrują się z gospodarką kraju, żyją własnym życiem stymulowanym prawami rynku i nie tworzą wzajemnych specyficznych powiązań będących efektem bliskich związków z morzem. Autorzy próbują odpowiedzieć na wątpliwości wyrażone w "NAMIARACH na morze i handel", lipiec 1997 r., w artykule "Co to jest gospodarka morską".

Dlaczego gospodarka morska?

Dokończenie na str. 2



Dlaczego gospodarka morska?

Dokończenie ze str. 1

Gospodarka jest pojęciem bardzo szerokim, według definicji encyklopedycznej obejmuje całokształt działalności człowieka w sferze produkcji oraz wymiany dóbr i usług dla zaspokojenia jego potrzeb. Przez wprowadzenie określeń bliższych, np. gospodarka kraju, gospodarka żywnościowa, gospodarka morska, gospodarka rybną itp. dokonuje się tym samym podziału zakresu pojęcia "gospodarka" na poszczególne elementy, grupy podmiotów, kierując się ustalonymi kryteriami wynikającymi z określonych potrzeb wychodzących od nauki, związanych z polityką gospodarczą państwa itp.

Jeszcze niedawno, w okresie centralnego sterowania gospodarką kraju, podział ten miał zasadnicze znaczenie dla skuteczności zarządzania – musiał być dostatecznie precyzyjny i prowadził do jednoznacznego "zaszufladkowania" każdego podmiotu gospodarczego w ramach resortu-ministerstwa.

Wraz z przejściem do gospodarki rynkowej stracił znaczenie podział na sektory stworzony dla potrzeb państwowego zarządzania gospodarką. Ma inny niż uprzednio wymiar. Sektory, określane według różnych kryteriów, mogą pojęciowo zachodzić na siebie. I tak, gospodarka żywnościowa w pewnym stopniu nakłada się zarówno na gospodarkę rolną (rolnictwo) jak i gospodarkę rybną (rybołówstwo), a gospodarka morska obejmuje tak bardzo zróżnicowane strukturalnie dziedziny działalności jak przemysł stoczniowy, transport morski czy rybołówstwo, które skądinąd mogłyby się znaleźć w innych sektorach, jeśli zrezygnować z wyróżnika "morski".

Obecnie podział sektorowy gospodarki kraju powinien wiązać się z polityką gospodarczą państwa, administracją dobrami – np. zasobami naturalnymi – będącymi własnością narodową. Powinien wynikać z potrzeby specyficznego traktowania poszczególnych sektorów, prowadzącego do interwencji państwa wpływającej stymulująco lub ograniczająco na działalność gospodarczą w określonych dziedzinach. Tak więc, gospodarka żywnościowa wymaga interwencji państwa dla zapewnienia właściwego wyżywienia narodu,

w ustanowienie i egzekwowanie standardów bezpieczeństwa produktów spożywczych dla zdrowia konsumenta, w zakresie realizacji polityki państwa wobec dóbr społecznie korzystnych (popieranie – np. spożycia produktów mlecznych i rybnych) oraz niekorzystnych (ograniczenie – np. spożycia alkoholu), w zharmonizowanie jej z polityką rolną i rybacką. Gospodarka rybną, obok kwestii wspólnych z gospodarką żywnościową, wymaga odrębnego traktowania m.in. w zakresie zarządzania przez administrację państwaorskimi zasobami rybnymi będącymi własnością narodową, współdziałania z innymi państwami w eksploatacji światowych zasobów rybnych z użyciem własnej floty dalekomorskiej, w wielu kwestiach wynikających z polityki rybackiej państwa i zobowiązań międzynarodowych.

Czy nie dzieje się podobnie z gospodarką morską? Co przemawia za jej wyodrębnieniem pojęciowym? Czym jest gospodarka morska? Wychodząc z ogólnej definicji gospodarki można powiedzieć, że gospodarka morska to całokształt związanej z morzem działalności w sferze produkcji oraz wymiany dóbr i usług. Związanej z morzem przyczynowo i skutkami działania gospodarczego. Wykorzystującej zasoby morza w procesie produkcji dóbr, wykorzystującej dobra i realizującej usługi dla zaspokojenia potrzeb z morzem związanych. Pojęcie "gospodarka morska" nie musi być bardzo precyzyjne, by pełniło właściwą rolę w polityce gospodarczej państwa, w polityce morskiej. Nie warto się spierać o zasięg gospodarki morskiej, wytykać jej wewnętrzną niespójność. Nie ma takiej potrzeby podyktowanej koniecznością określenia kompetencji władzy, obszaru działania przepisów itp., kiedy to wymagana jest duża precyzja definiowania. Przestaje mieć znaczenie ścisły przebieg granicy podziału między podmiotami gospodarczymi. Traci sens spór o to na przykład, czy kooperant stoczni z głębi kraju należy do gospodarki morskiej czy też nie. Ważne jest, by morze dawało mu zatrudnienie, korzyści ekonomiczne i było stymulatorem jego działalności gospodarczej.

Czy zatem morze jest dostatecznie ważnym ogniwem spinającym różne sfery działalności, by nadać im miano

gospodarki morskiej? Wątpiącym i przez to grzechem zaniedbania działającym na jej szkodę należy przypomnieć, że morze w sposób naturalny poszerza terytorium kraju, zwiększa jego potencjał w wielu aspektach gospodarowania i jest w dalszym ciągu, chociaż nie jedynym, "oknem na świat" stymulującym współpracę międzynarodową ze wszystkimi pozytywnymi tego skutkami.

Ażeby morze bogaciło kraj i jego mieszkańców nie wystarczy sam fakt posiadania dostępu do niego. Trzeba umieć z tego korzystać. W krajach o długich tradycjach morskich umiejętności takie są dobrze ukształtowane i mocno ukorzenione. W naszym kraju tradycje te nie są zbyt długie. Jednak powstał duży i sprawny potencjał intelektualny zatrudnionych w gospodarce morskiej ludzi. Zostały stworzone warunki dla jego odtwarzania w ramach systemu szkolnictwa morskiego i działalności zawodowej. Umiejętności z takim uporem i wielkim kosztem zdobywane w okresie międzywojennym i w czasie funkcjonowania gospodarki centralnie sterowanej, mogą być łatwo zaprzepaszczone w okresie transformacji ustrojowej i budowania gospodarki wolnorynkowej, na skutek braku precyzowanej i realizowanej polityki morskiej państwa, puszczenia biegu wypadków na żywioł. Efekty tego są już aż nadto widoczne.

Negowanie potrzeby istnienia pojęcia "gospodarka morska" jest zarazem zaprzeczeniem konieczności formułowania polityki morskiej państwa, rozumianej jako określenie strategii rozwojowej branż morskich w relacjach wzajemnych, wszędzie tam, gdzie takowe występują, a także w odniesieniu do innych sektorów gospodarki. Jest świadomą rezygnacją z kompleksowego traktowania branż morskich i odebraniem każdej z nich części znaczenia i rangi. Jest ich osłabieniem.

Odwołując się do organizatorskiej funkcji państwa, można oczekiwać od władz publicznych (państwowych i samorządowych) stosownego traktowania potrzeb gospodarki morskiej – sprzyjania jej rozwojowi.

Mass media i organizacje pozarządowe, mając na uwadze interes kraju, powinny powrócić do idei budowania świadomości morskiej obywateli, a zwłaszcza u decydentów wszystkich szczebli, w celu wzbogacenia motywacji ich postępowania i stworzenia sprzyjającego klimatu dla przedsięwzięć z morzem związanych. Co nie powinno być kwestią jedynie sentymentu, ale wynikać z głębokiego przekonania o słuszności sprawy. By powiedzenie "morze żywi i bogaci" odpowiadało rzeczywistości i nie stało się zapomnianym hasłem.

Włodzimierz Kłosiński
Stanisław Michalski

PRODUKCJA RYBNA W LATACH 1995-1996

Przetwórstwem rybnym zajmuje się około 400 przedsiębiorstw, niemal w całości prywatnych. W 1995 roku państwowe przedsiębiorstwa przetwórcze stanowiły zaledwie 4% tej liczby. W 1996 roku jeszcze mniej. Znaczenie sektora prywatnego w całym przetwórstwie rybnym jest dominujące i wciąż rośnie.

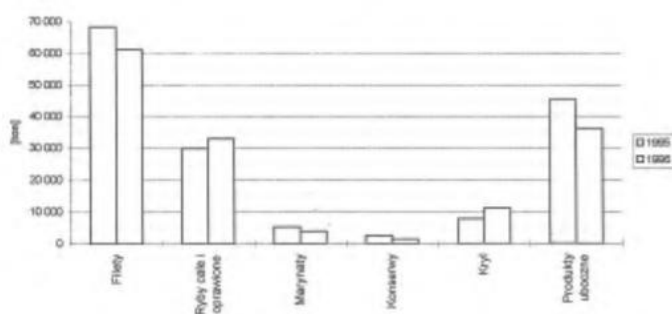
Produkcja w sektorze państwowym

W roku 1996 przedsiębiorstwa państwowe wyprodukowały 148 339 ton półproduktów i przetworów rybnych. Utrzymuje się trend zniżkowy w wielkości produkcji. Całkowita produkcja w tym sektorze spadła w stosunku do roku poprzedniego o 8%. Tabela 1 oraz wykres 1 prezentują wielkość produkcji przedsiębiorstw sektora państwowego w ostatnich dwóch latach według grup towarowych.

Tabela 1. Produkcja przedsiębiorstw państwowych według grup towarowych w latach 1995-1996 (w tonach)

Grupy towarów	1995	1996	Wskaźnik 1996/95 (%)
Ryby całe i oprawione	29 850	33 067	110,8
Ryby słodkowodne	10	21	210,0
Kalmary	194	2	1,0
Filety	68 456	61 365	89,6
Ryby solone	1 040	533	51,3
Ryby wędzone	647	617	95,4
Konserwy	2 565	1 502	58,6
Marynaty	5 270	3 975	75,4
Wyroby garmażeryjne	90	65	72,2
Krył	7 851	11 124	141,7
Razem wyroby konsumpcyjne	115 973	112 271	96,8
Mączka rybna	36 608	27 936	76,3
Odpady rybne	7 005	5 691	81,2
Inne produkty uboczne	1 663	2 441	146,8
Razem produkty uboczne	45 276	36 068	79,7
Ogółem produkcja	161 249	148 339	92,0

Wykres 1. Produkcja przedsiębiorstw państwowych według głównych grup towarowych w latach 1995-1996



W 1996 roku, w porównaniu z rokiem poprzednim, w największym stopniu wzrosła produkcja ryb słodkowodnych, ale trzeba o razu dodać, że skala tej produkcji była znikoma, a wzrost nastąpił jedynie z 10 do 21 t. Poza rybami słodkowodnymi wzrosła produkcja kryła realizowana na eksport do Japonii o 41,7% oraz ryb całych i oprawionych o 10,8%. Z kolei najbardziej – pomijając kalmary, których wyprodukowano już tylko 2 t – spadła produkcja ryb solonych o około 50% oraz konserw – o około 40%. Zmalała też produkcja marynat oraz wyrobów garmażeryjnych – w granicach 25-30% oraz filetów o 10%. Niższa o blisko 5% była produkcja ryb wędzonych. Blisko 20% spadek produkcji dotyczył produktów

ubocznych, o czym zdecydowała niższa produkcja mączki rybnej na trawlerach dalekomorskich i odpadów rybnych na lądzie.

Pod względem ilościowym wciąż najistotniejszą rolę w produkcji wyrobów konsumpcyjnych odgrywają filety, których udział wśród tych wyrobów co prawda z roku na rok maleje, ale cały czas przekracza 50% (w 1996 roku wynosił 54,7%). Kolejne miejsca zajmują ryby całe i patroszone z dużym udziałem 29,5% oraz krył, którego rola wzrosła już do 10% wobec 6,8% w 1995 roku. Produkcja innych wyrobów konsumpcyjnych w 1996 roku była już dużo niższa.

Produkcja w sektorze prywatnym

Produkcją rybną zajmują się przede wszystkim firmy prywatne. W Polsce istnieje około 370 prywatnych firm przetwórstwa rybnego. Są to przedsiębiorstwa o różnej wielkości, zatrudniające od jednego do kilkuset pracowników i produkujące bardzo różnorodny asortyment przetworów. W celu badania rozmiaru i profilu działalności firm prywatnych od 1993 roku stosowana jest w MIR metoda badań ankietowych, na które niektóre firmy dobrowolnie odpowiadają.

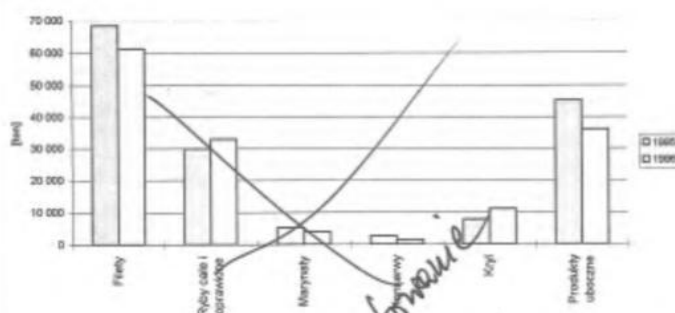
W roku 1995 uzyskano dane z 60 firm, w roku 1996 – tylko z 31. Tabela 2 i wykres 2 prezentują wielkość i strukturę produkcji poszczególnych grup towarowych w latach 1995-1996 w firmach prywatnych, z których uzyskano dane w drodze badań ankietowych, bądź wywiadów osobistych.

Tabela 2. Wielkość i struktura produkcji badanych firm prywatnych według grup towarów w latach 1995-1996* (w tonach)

Grupy towarów	1995		1996	
	wielkość produkcji	struktura (w %)	wielkość produkcji	struktura (w %)
Konserwy	20 608	17,7	26 577	25,1
Marynaty	24 365	20,9	25 588	24,2
Ryby wędzone	15 351	13,2	12 457	11,8
Wyroby garmażeryjne	499	0,4	756	0,7
Ryby solone	31 273	26,9	23 811	22,5
Ryby z hodowli	796	0,7	—	—
Filety	16 072	13,8	15 325	14,5
Ryby całe i oprawione	6 716	5,8	1 198	1,1
Produkty paszowe	770	0,7	—	—
Razem	116 451	100,0	105 712	100,0

* Dane nieporównywalne; w 1995 roku uzyskane z 62 firm, w 1996 roku z 30 firm.

Wykres 2. Wielkość produkcji firm prywatnych według grup towarów w latach 1995-1996



*Sprawy
Nr 9
str. 14.*

Dane prezentowane w tabeli 2 mają charakter informacyjny, lecz nie są ze sobą porównywalne, gdyż pochodzą od znacznie różniącej się liczby podmiotów gospodarczych. Można jedynie ograniczyć się do ogólnego spostrzeżenia, iż w 1996 roku 30 firm wyprodukowało niemal tyle samo produktów, co 62 przedsiębiorstwa rok wcześniej. Nie oznacza to oczywiście, iż produkcja całkowita wszystkich prywatnych przedsiębiorstw mogła wzrosnąć dwukrotnie, niemniej można przypuszczać, że jednak pewien wzrost nastąpił. Byłoby to potwierdzeniem istniejącej w ostatnich latach ogólnej tendencji rozwojowej tego sektora przetwórstwa rybnego.

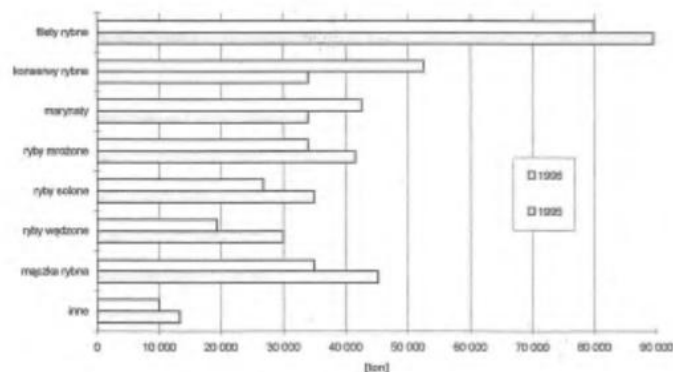
Całkowita produkcja w przemyśle rybnym

Całkowitą produkcję finalną polskiego przetwórstwa rybnego w latach 1995-1996 przedstawia tabela 3 oraz wykres 3.

Tabela 3. Produkcja przetwórstwa rybnego według wyrobów w latach 1995-1996 (w tonach)

Grupy produktów	1995	1996
Ryby mrożone	41 600	34 000
Filety rybne	89 500	80 000
Ryby solone	35 000	26 798
Ryby wędzone	30 000	19 396
Konserwy rybne	34 000	52 499
Marynaty	34 000	42 579
Inne wyroby	13 400	10 000
Razem produkty konsumpcyjne	277 500	265 272
Mączka rybna	45 276	35 000
Razem produkcja	322 776	300 272

Wykres 3. Produkcja przedsiębiorstw przetwórstwa rybnego według wyrobów w latach 1995-1996



W roku 1996 ogólna masa towarowa produktów wytwarzanych przez firmy krajowe zmalała o 22,5 tys. ton w stosunku do roku 1995, a wyłącznie wyrobów konsumpcyjnych o 12,2 tys. ton.

Spadek produkcji dotyczył większości grup wyrobów, z wyjątkiem konserw i marynat. Ich produkcja wzrosła odpowiednio o 18,5 tys. ton i o 8,6 tys. ton. Natomiast inne grupy produktów charakteryzowały się spadkiem produkcji.

Najistotniej zmalała ilość wyprodukowanych ryb wędzonych (o 10,6 tys. ton) oraz filetów rybnych i ryb mrożonych. Także bardzo poważnie zmniejszyła się ilość wytworzonej mączki rybnej.

Tabela 4 prezentuje produkcję finalną w 1996 roku, w podziale na sektor państwowy i prywatny. Na podstawie danych z GUS oraz dokładnych danych, jakie mamy dla sektora państwowego wynika, że produkcję wyrobów konsumpcyjnych sektora prywatnego w 1996 roku możemy szacować na około 154 tys. ton.

Tabela 4. Całkowita produkcja w gospodarce rybnej w 1996 roku (w tonach)

Grupy produktów	Sektor państwowy	Sektor prywatny	Ogółem
Ryby mrożone	33 067	933	34 000
Filety rybne	61 365	18 635	80 000
Ryby solone	533	26 265	26 798
Ryby wędzone	617	18 779	19 396
Konserwy	1 502	50 997	52 499
Marynaty	3 975	38 604	42 579
Razem produkcja konsumpcyjna*	101 059	154 213	255 272

*Bez grupy wyrobów innych.

Można stwierdzić, iż sektor państwowy odgrywa główną rolę w produkcji dwóch grup wyrobów konsumpcyjnych. Mianowicie przedsiębiorstwa państwowe produkują aż 97,3% ryb mrożonych oraz 76,7% filetów rybnych.

Dominujące znaczenie sektor państwowy ma także w nie uwzględnionej tu produkcji mączki rybnej. Natomiast produkcją pozostałych grup wyrobów przeznaczonych dla konsumentów zajmuje się w głównej mierze sektor prywatny. W firmach tych wytworzono w 1996 roku: 98% ryb solonych, 96,8% ryb wędzonych, 97% konserw oraz 90,7% marynat.

Grażyna Aguirre



Zarząd i Rada Nadzorcza Banku Rybaków Morskich. Siedzą od lewej: W. Balas, S. Preibisz, F. Lubicki, W. Bublewski, S. Sokolowski, L. Milanowski. Stoją od lewej: A. Nəcəl, P. Mika, F. Plechocki, T. Kuligowski, T. Rerutkiewicz, W. Cleglewicz, K. Schroeder.

Zapomniany rybacki bank

Przed półwieczem dobiegał końca pierwszy rok działalności instytucji, która odegrała jakże znaczącą rolę w odbudowie ze zniszczeń wojennych naszego rybołówstwa morskiego, a następnie wydajnie uczestniczyła w jego rozwoju na przestrzeni końcowych lat czterdziestych. Mam na myśli zapomniany już dzisiaj spółdzielczy Bank Rybaków Morskich z siedzibą przy Skwerze Kościuszki nr 14 w Gdyni i terenowymi placówkami w Helu, Szczecinie, Władysławowie i Tolkmicku. Łamy "Wiadomości Rybackich" to nie miejsce na szersze omawianie działalności tego banku. Ograniczam się zatem jedynie do wydobycia z zapomnienia tych ludzi, którzy go organizowali i kierowali nim. Ukazuje ich załączone zdjęcie. Są wśród nich osoby szeroko niegdyś znane w naszym rybołówstwie morskim i bardzo zasłużone dla tej dziedziny gospodarki, trwale wpisane w jej historię.

A. Ropelewski

113 milionów ton — nowy rekord w połowach światowych

Do biblioteki Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni wpłynął nowy rybacki rocznik statystyczny FAO zawierający kompletne dane dotyczące połowów światowych w 1995 roku (FAO — Fishery Statistics Yearbook 1995, vol. 80).

Według tego rocznika wielkość światowych połowów morskich i śródlądowych w roku 1995 wynosiła dokładnie 112 910 300 ton, co stanowi wzrost w stosunku do roku poprzedniego o 2,37%. Ten nowy rekord osiągnięty został głównie dzięki dalszemu, dynamicznemu rozwojowi połowów pochodzących z akwakultury, które zwiększyły się z 18,44 mln ton do 20,94 mln ton, co stanowi wzrost aż o 13,5%, natomiast połowy morskie, tradycyjne — nieznacznie spadły — z 91,2 mln ton w roku 1994 do 91,0 mln ton w roku 1995.

W roku 1995 23 kraje na świecie zanotowały połowy przekraczające milion ton, w tym na 22 miejscu znalazła się Argentyna z połowami w wysokości 1,5 mln ton, a na 23 Wielka Brytania — 1 milion ton.

Chiny znów znalazły się na pierwszym miejscu, i to zarówno w połowach morskich, jak i w akwakulturze, osiągając połowy w wysokości 24 433 321 ton, czyli o 3 714 418 ton więcej niż w roku poprzednim. Połowy Chin pochodzące z akwakultury osiągnęły w roku 1995 rekordową wielkość — 12,8 mln ton.

Na drugim miejscu uplasowało się Peru z połowami wynoszącymi tylko 8,94 mln ton, wykazując dość znaczny spadek w stosunku do roku poprzedniego, kiedy osiągnęły blisko 12 milionów ton. Główną przyczyną tego spadku było załamanie się połowów tradycyjnie poławianej przez Peru sardeli przeznaczonej na mączkę rybną. Na trzecim miejscu znalazło się Chile, z połowami na dotychczasowym poziomie (7,6 mln ton). Japonia, która przez wiele poprzednich lat przodowała w połowach światowych uplasowała się dopiero na czwartym miejscu, wykazując dalszy spadek połowów z 7,8 mln ton w roku 1994 do 6,8 mln ton. Spadek połowów zanotowały również USA z 5,92 mln ton do 5,64 mln ton (piąte miejsce), natomiast Indie, które zajmują już szóste miejsce zanotowały dalszy wzrost połowów o prawie 200 tys. ton. Połowy tego kraju pochodzące z akwakultury osiągnęły 1,6 mln ton, dając mu siódme miejsce na świecie. Federacja Rosyjska, po załamaniu się połowów w ciągu ostatnich 6 lat, poprawiła swoją lokatę o jedno miejsce i zajęła siódmą pozycję na świecie, uzyskując w roku 1995 4 373 827 ton. W roku 1994 odłowiono tylko 3 780 538 ton. Na uwagę zasługuje dalszy wzrost połowów Indonezji, zajmującej ósme miejsce z połowami 4,1 mln ton.

Jeśli chodzi o kraje europejskie, to godny odnotowania jest wzrost połowów Norwegii, z 2,55 mln ton w roku 1994 do 2,81 mln ton, przy czym wzrost ten uzyskany został głównie dzięki dalszemu wzrostowi produkcji łososia pochodzącego z akwakultury. Połowy takich potęg rybackich jak Republika Południowej Korei i Filipiny utrzymały się w zasadzie na dotychczasowym poziomie.

Analizując strukturę gatunkową połowów światowych zauważyć można dalszy ich wzrost w odniesieniu do chilijskiego ostroboka, którego połowy zwiększyły się z 4,26 mln ton do 4,96 mln ton, spychając na trzecie miejsce znajdującego się od wielu lat na pierwszym miejscu na świecie mintaja (w roku 1995 połowy mintaja wyniosły tylko 4,69 mln ton). Na uwagę zasługuje również zanotowany w roku 1995 dalszy wzrost połowów atlantyckiego śledzia z 1,9 mln ton w roku 1994 do 2,33 mln ton w roku 1995, a także lekki wzrost połowów atlantyckiego dorsza i europejskiej sardynki. Jednakże jeśli chodzi o sardynkę japońską, to w roku 1995 nastąpił znaczny spadek jej odłowów z 3,77 mln ton w roku 1991 do zaledwie 733 tys. ton w roku 1995.

Polska, z połowami wynoszącymi w 1995 roku 451 346 ton, znalazła się na 37 miejscu na świecie, spadając o dwie pozycje w stosunku do roku poprzedniego. Jeśli chodzi o skład gatunkowy połowów Polski, to na pierwszym miejscu w 1995 roku znalazł się mintaj (około 250 tys. ton), a następnie bałtycki śledź (około 46 tys. ton), bałtycki szprot (ok. 46 tys. ton) oraz szereg różnych gatunków ryb morskich wymienionych szczegółowo na stronach 664 i 665 omawianego tu rocznika. Połowy wszystkich gatunków ryb śródlądowych wyniosły około 59 tys. ton.

Połowy pierwszych 50. krajów na świecie w roku 1995 w porównaniu z rokiem 1996 (w tys. ton)

Kraj	1995	1994
1. Chiny	24 433	20 719
2. Peru	8 943	11 997
3. Chile	7 590	7 839
4. Japonia	6 758	7 396
5. USA	5 634	5 922
6. Indie	4 904	4 738
7. Federacja Rosyjska	4 374	3 781
8. Indonezja	4 118	3 917
9. Tajlandia	3 502	3 537
10. Norwegia	2 808	2 551
11. Republika Południowej Korei	2 688	2 700
12. Filipiny	2 269	2 276
13. Dania	2 041	1 916
14. Koreańska Republika Demokratyczna	1 850	1 802
15. Islandia	1 616	1 560
16. Meksyk	1 358	1 264
17. Hiszpania	1 320	1 372
18. Tajwan	1 286	1 249
19. Malezja	1 240	1 182
20. Wietnam	1 200	1 150
21. Bangladesz	1 170	1 091
22. Argentyna	1 149	949
23. Wielka Brytania	1 003	964
24. Kanada	901	1 089
25. Maroko	846	752
26. Myanmar (Birma)	832	824
27. Brazylia	800	820
28. Francja	793	853
29. Turcja	652	603
30. Nowa Zelandia	612	491
31. Włochy	610	576
32. Ekwador	592	340
33. Republika Południowej Afryki	575	521
34. Pakistan	541	552
35. Holandia	521	530
36. Wenezuela	505	441
37. POLSKA	451	460
38. Ukraina	425	311
39. Irlandia	413	319
40. Szwecja	412	394
41. Iran	368	332
42. Nigeria	366	282
43. Tanzania	360	343
44. Senegal	348	350
45. Ghana	344	337
46. Egipt	310	306
47. Niemcy	298	273
48. Wyspy Owcze	297	250
49. Namibia	286	301
50. Portugalia	266	270

Połowy 20. czołowych gatunków ryb na świecie w roku 1995 w porównaniu z rokiem 1994 (w tys. ton)

Gatunek	1995	1994
1. Peruwiańska sardela	8 645	12 521
2. Ostrobok chilijski (Trachurus murphyi)	4 955	4 262
3. Mintaj	4 688	4 299
4. Srebrny karp	2 587	2 238
5. Śledź atlantycki	2 326	1 897
6. Biały amur	2 108	1 823
7. Karp powszechny	1 902	1 629
8. Bonito	1 560	1 492
9. Makrela kollas	1 557	1 529
10. Sardynka południowoafrykańska	1 503	1 746
11. Przegrzebki (Pecten)	1 424	1 300
12. Dorsz atlantycki	1 264	1 242
13. Karp wielkogłowy (Aristichthys nobilis)	1 259	1 079
14. Pałusz	1 237	1 081
15. Sardynka europejska	1 207	1 167
16. Tuńczyk żółtopłetwy	1 052	1 105
17. Pacyficzne ostrzygi	1 021	941
18. Sardela japońska	972	821
19. Makrela atlantycka	790	850
20. Gromadnik	749	854

Źródło: FAO Yearbook Fishery Statistics, Catches and Landings, 1995, vol. 80, wyd. FAO — Rzym 1997, stron 714 + mapa światowych rejonów statystycznych FAO.

GIĘŁDA RYBNA

Średnie ceny na rynku europejskim
wg FAO/Globefish 15 sierpnia 1997 r.

Gatunek i forma produktu	Wielkość	Cena za kg		Kraj sprzedaży	Kraj pochodzenia
		oryginalna	USD		
DORSZ świeży, patroszony	nr 1 nr 2 nr 3 nr 4 nr 5	NLG 5,26 NLG 4,72 NLG 4,01 NLG 3,75 NLG 3,18	2,48 2,23 1,89 1,77 1,50	Holandia (aukcja)	Holandia
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lb	DEM 6,55	3,48	RFN (cif)	Norwegia
filety b/sk. przekładane			3,95	Francja (cif)	Islandia
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lb	PTAS 165	1,04	Hiszpania (fob)	Pln. Atlantyck
MINTAJ filety przekładane			1,79	Holandia (c/f)	Chiny
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lb		1,80	RFN (c/f)	Rosja
bloki b/głowy, patr.	> 20 cm		0,80	Państwa bałtyckie (cif)	Rosja
TURBOT patroszony IQF	0,5-1 kg/szt. 1-2 kg/szt. 2-4 kg/szt. > 4 kg/szt.	NLG 21,01 NLG 20,82 NLG 32,27 NLG 36,52	9,91 9,82 15,22 17,23	Holandia (fob) (aukcja)	Holandia
FLADRA (stornia) filety b/sk. IQF	80-160 g/szt.	brak inf.		Holandia (fob)	Holandia
ŚLEDŹ cały, świeży	3-5 szt./kg	DEM 1,20	0,64	RFN (cif)	Holandia
świeży butterfly	6-10 szt./kg	DEM 1,56	0,83	RFN (cif)	Norwegia
cały, mrożony	3-5 szt./kg	NOK 3,50	0,45	Norwegia (fob))	Norwegia
patr. - maties	8-10 szt./kg	NLG 8,40	3,96	Holandia (fob)	Holandia
MAKRELA cała, świeża	400-600 g/szt.	brak inf.		RFN (cif)	Irlandia
cała, mrożona na morzu	300-500 g/szt.	NOK 6,75	0,87	Norwegia (fob)	Norwegia
OSTROBOK cały, mrożony na morzu	100-200 g/szt.		0,44	Holandia (fob)	Holandia
SZPROT cały, mrożony na morzu	50-60 szt./kg	NLG 1,00	0,47	Holandia (fob)	Holandia
KALMAR Loligo, cały	20-25 cm/tuba > 35 cm/tuba	PTAS 1050	6,61 9,50	Hiszpania	łowiska Sahary
Illex bloki, cały	16-20 cm płaszcz		1,00	Włochy (c/f)	Argentyna
ŁOSOŚ atlantycki świeży, z głową, patroszony	2-3 kg/szt. 3-4 kg/szt. 4-5 kg/szt. 5-6 kg/szt. > 6kg/szt.	DEM 6,20 DEM 6,80 DEM 7,40 DEM 7,40 DEM 7,00	3,30 3,62 3,94 3,94 3,72	RFN (cif) (bez cla)	Norwegia
bloki, filet. b/sk. b/ości	16,5 lb	GBP 5,05	8,15	Wielka Brytania (cif)	Norwegia
PSTRĄG żywy	150-250 g/szt.	LIT 4300	2,34	Włochy (c/f)	Włochy

Trendy na europejskim rynku wg Globefish

Unia Europejska ogłosiła pełen zakaz importu z Indii, Bangladeszu i Madagaskaru produktów spożywczych pochodzenia morskiego, obowiązujący od 12 sierpnia 1997 r.

Ryby denne. Spokój panuje na rynkach ryb dennych w związku z sezonem letnim.

Małe ryby pelagiczne. Trawlery holenderskie połowią śledzia (na północy), ostroboka (na zachód od wybrzeży Irlandii) i sardynelę (Mauretania) — wyniki połowów są zadowalające. Sezon połowowy sardyneli stopniowo dobiega końca. W Polsce obecnie brak połowów małych ryb pelagicznych, a popyt na filety śledziowe "butterfly" i makrelę rośnie.

Tuńczyk. Połowy są słabe zarówno na Oceanie Indyjskim, jak i Oceanie Atlantyckim. Pogłoski o wpływie "El Niño" na połowy w rejonie tropikalnym Wschodniego Pacyfiku mogą we wrześniu utrzymać na niezmiennym poziomie ceny tuńczyka żółtopłetwego.

Głowonogi. Ceny głowonogów w Las Palmas są stabilne. Następne wyładunki spodziewane są w końcu sierpnia i nowy okres wstrzymania połowów z przyczyn biologicznych rozpocznie się na przełomie września/października. Połowy w dalszym ciągu są niskie, a dominują ośmiornice średniej wielkości i małe. W Płd. Afryce, statki rybackie do połowu kalmarów próbują nadrobić straty połowiąc morskczuka i inne gatunki za pomocą lin haczykowych, ale sytuacja nie wygląda obiecująco. Naukowcy stwierdzają, że biomasa dojrzałych kalmarów wydaje się ograniczona, chociaż rekrutacja na rok następny wygląda dobrze.

Krewetki. Zakaz importu do Unii Europejskiej ma wpływ na dostawy krewetek, ponieważ trzy państwa nim objęte są ważnymi dostawcami krewetek na rynek europejski.

Łosoś. Rynek dla świeżego łososia jest stabilny pod względem cen i popytu.

SJM

Stała tendencja wzrostu spożycia ryb w Polsce, która występowała do początku lat 80., załamała się w następnym dziesięcioleciu, by ponownie zacząć wzrastać, począwszy od 1991 r., w którym spożycie to wynosiło 6,2 kg na 1 mieszkańca (łącznie z szacunkiem spożycia ryb słodkowodnych). Wzrost tego spożycia nie był jednak długotrwały, bo tylko przez 3 lata (do 1993 r.), ale był dość znaczny, ponieważ wyniósł 0,5 kg na 1 mieszkańca, a zatem o 8%. Spożycie ryb i przetworów rybnych w latach 1993-1994 utrzymywało się na niezmiennym poziomie 6,7 kg, jednakże w 1995 r. nieco zmalało (do 6,5 kg), by ponownie, nieznacznie wzrosnąć w 1996 r. (do 6,6 kg).

Ryby, jak wiemy, stanowią w Polsce uzupełnienie diety wysokobiałkowej, tak więc ich spożycie nie może być rozpatrywane w oderwaniu od spożycia mięsa zwierząt ciepłokrwistych. Do 1980 r. zarysowała się w spożyciu tego mięsa tendencja podobna do spożycia ryb. Spożycie to zatem wzrastało. W latach następnych tendencje te miały jednak nieco odmienne kierunki. Gdy w latach 80. występował stały spadek spożycia ryb, to spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych w drugiej połowie lat 80. zaczęło wzrastać, aż do 1991 r., by w latach następnych ponownie maleć — do 1994 r. Po roku 1994 miało ono jednak tendencję do niezmiennego wzrostu. W 1995 r. wzrosło w porównaniu z rokiem poprzednim o 1%, a w 1996 r. o ok. 2%.

W I kwartale tego roku, przeciętne miesięczne spożycie ryb i przetworów rybnych wynosiło, według danych uzyskanych z badania budżetów rodzinnych przez Główny Urząd Statystyczny 0,54 kg na 1 osobę w gospodarstwie domowym i w porównaniu z I kwartałem roku ubiegłego wzrosło o 8%, podczas gdy spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych wzrosło w tym okresie tylko o 3% (do 5,25 kg).

Największe spożycie ryb występowało w gospodarstwach emerytów i rencistów i wynosiło w 1996 r. przeciętnie miesięcznie 0,58 kg na 1 osobę, a w I kwartale tego roku wynosiło już 0,69 kg i w porównaniu z tym samym okresem roku ubiegłego, wzrosło o 5%, podczas gdy spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych wzrosło w tym okresie tylko o 3%.

Kolejną grupą gospodarstw domowych, pod względem wielkości spożycia ryb i przetworów rybnych, były najzasobniejsze gospodarstwa osób pracujących na własny rachunek. Przeciętne miesięczne spożycie ryb na 1 osobę w tej grupie gospodarstw wynosiło w 1996 r. 0,45 kg, a w I kwartale tego roku już 0,53 kg i wzrosło, w porównaniu

Spożycie ryb w Polsce

z tym samym okresem roku ubiegłego o 13%, podczas gdy spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych tylko o 2,5%.

Na trzecim miejscu znajdowała się grupa gospodarstw pracowników najemnych. W tej grupie spożycie ryb wynosiło w 1996 r. 0,43 kg, a w I kwartale tego roku 0,49 kg i wzrosło o 9%, podczas gdy spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych tylko o 0,4%.

Kolejną grupą były gospodarstwa rolników. W tej grupie spożycie ryb i ich przetworów wynosiło, zarówno w 1995 r., jak i w 1996 r. przeciętnie miesięcznie na 1 osobę 0,40 kg, a w I kwartale tego roku 0,60 kg i wzrosło o 15%, przewyższając to spożycie zarówno w grupie gospodarstw osób pracujących na własny rachunek, jak i pracowników najemnych. Także spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych w grupie gospodarstw rolników wykazywało znaczny wzrost (o 12%). Podkreślić przy tym należy, największy bezwzględny wzrost spożycia mięsa w tej grupie gospodarstw, zarówno ryb (o 0,20 kg), jak też zwierząt ciepłokrwistych (o 0,68 kg).

Następną grupą gospodarstw domowych, badanych przez GUS, a uszeregowanych według wielkości spożycia ryb, były gospodarstwa pracowników najemnych, użytkujących ponadto gospodarstwa rolne. W tej grupie spożycie ryb wynosiło, zarówno w 1995 r., jak i w 1996 r. 0,34 kg miesięcznie na 1 osobę i było niższe od przeciętnego spożycia we wszystkich badanych grupach o 1/4. W I kwartale tego roku wynosiło ono 0,48 kg i było wyższe niż w analogicznym okresie roku ubiegłego o 17%, podczas gdy spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych wzrosło w tym okresie tylko o 4%.

Najniższe spożycie ryb występowało w najmniej zasobnej grupie gospodarstw domowych — osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł utrzyma-

nia, do których przede wszystkim należy zaliczyć osoby pobierające zasiłek dla bezrobotnych. W tej grupie spożycie ryb wynosiło w 1996 r. 0,30 kg miesięcznie na osobę i było niższe niż w 1995 r. o 3%. W I kwartale bieżącego roku wynosiło ono 0,36 kg i było wyższe o 16% niż w analogicznym okresie roku ubiegłego, podczas gdy spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych wzrosło w tym samym okresie o 10%.

Największe spożycie ryb, we wszystkich omawianych grupach gospodarstw domowych, występowało w 1995 r. w regionie północno-wschodnim Polski, to jest w województwach: białostockim, łomżyńskim, olsztyńskim i suwalskim, przy przeciętnych wydatkach 2,74 zł na 1 osobę miesięcznie, to jest o 18% większych od średniej krajowej. Region ten obejmuje województwa zasobne w jeziora, o dużej liczbie bezrobotnych, a więc spożycie to dotyczyło w znacznym stopniu ryb słodkowodnych. Najniższe spożycie ryb występowało w regionie południowo-wschodnim obejmującym województwa: kieleckie, krakowskie, krośnieńskie, nowosądeckie, przemyskie, rzeszowskie, tarnobrzaskie i tarnowskie, przy przeciętnych wydatkach 2,02 zł na 1 osobę miesięcznie, to jest o 13% niższych od przeciętnej krajowej.

Zapasy konserw rybnych, prezerw oraz surowców z połowów wzrosły u producentów w końcu maja br. do 3,5 tys. ton, to jest o 36% w porównaniu z tym samym okresem roku ubiegłego, a w handlu — do 0,4 tys. t, to jest o 32%. Zapasy te były

także większe aniżeli w końcu kwietnia br. — u producentów o 12%, a w handlu o 6%. Niewątpliwie ma tu miejsce gromadzenie przetworzonych produktów rybnych, zwłaszcza z wzmoczonych zimowych i wiosennych połowów bałtyckich, na okres wakacyjny, gdy wzrasta na nie popyt wśród osób przebywających poza domem. Na wzrost ten o ok. 1/3, w porównaniu z analogicznym okresem roku ubiegłego, niewątpliwie wpłynęły jednak również inne czynniki.

Ważką sprawą jest, że wzrost tych zapasów był bardzo na czasie, biorąc pod uwagę, że w okresie powodzi, wszelkie przetwory produktów wysokobiałkowych, o wydłużonym czasie przechowywania były bardzo poszukiwane, a zapasy konserw zwierząt ciepłokrwistych były u producentów tylko o 13% wyższe niż w tym samym okresie roku ubiegłego.

Do czynników, które niewątpliwie wpłynęły na wspomniany wzrost zapasów, należy zaliczyć ogólny wzrost ich cen. Nie odbił się on jednak w tym okresie ujemnie na spożyciu ryb i ich przetworów.

W 1996 r. ceny ryb i przetworów rybnych wzrosły, w porównaniu z rokiem poprzednim o 17,5%, to jest o 2,3 punktu procentowego (p.p.) więcej, aniżeli ceny mięsa zwierząt ciepłokrwistych, łącznie z podrobami i przetworami, a mimo to spożycie ich nieznacznie, ale wzrosło. W I półroczu br. ceny ryb wzrosły o 15,3%, w porównaniu z tym samym okresem roku ubiegłego i były wyższe o 0,9 p.p. od śred-

niego wzrostu cen w tym okresie całej żywności. Zaznaczyć jednak trzeba, że — w odróżnieniu od I półrocza roku ubiegłego, w którym wzrost cen był w tym okresie wyższy o 7,2 p. p. — wzrost cen mięsa zwierząt ciepłokrwistych był w tym okresie wyższy (o 3,2 p. p.) od wzrostu cen ryb.

W I półroczu br. miesięczne wahania wzrostu cen detalicznych ryb i ich przetworów były nieznaczne w porównaniu z tymi samymi miesiącami roku ubiegłego i wynosiły ok. 15%, z wyjątkiem stycznia, w którym wzrosły o 16,2%, w porównaniu ze styczniem 1996 r. Zauważyć daje się przy tym tendencja do stałego, aczkolwiek nieznacznego, relatywnego spadku wzrostu cen, w miarę wzrostu podaży na rynku ryb z połowów bałtyckich (z 16,2% w styczniu do 14,9% w kwietniu br.). W następnych miesiącach wystąpił stopniowy, ale również bardzo powolny, relatywny wzrost tych cen do 15,2% w czerwcu br. Można przy tym wspomnieć, że wzrost cen mięsa zwierząt ciepłokrwistych był we wszystkich miesiącach I półrocza br. — w porównaniu z I półroczem roku ubiegłego — wyższy aniżeli ryb i wyniósł od 20,4% w styczniu do 16,8% w czerwcu. Miał on przy tym tendencję do powolnego, ale w odróżnieniu od ryb, stałego spadku.

Bogusław Rejn

Uwaga: Wszystkie dane liczbowe oparto na informacjach zaczerpniętych z Rocznika Statystycznego 1996, Biuletynu Statystycznego Nr 4 z 1995 r. i Nr 6 z 1997 r. — GUS.

EASTFISH informuje ...

Litwa

□ W czerwcu tego roku powołane zostało Litewskie Stowarzyszenie Handlu Rybą i Przemysłu Rybnego z Petrasem Vaidzileliusem z JS "Sauliu Zuvis" jako sekretarzem generalnym.

Łotwa

□ Spółka akcyjna "Juraslicis" z Jurmali, najbardziej znana z produkcji opartej na połowach szprot, po sprywatyzowaniu podjęła konieczne inwestycje i zamówiła nowe statki. Liczba zatrudnionych podwoiła się, przy udziale 60 ton surowca w dziennej produkcji. 95% produkcji zostaje wyeksportowana, głównie do Rosji.

□ Otwarto Łotewskie Centrum Handlowe, zorganizowane jako

spółka akcyjna w celu promowania produktów łotewskich, głównie do Europy Wschodniej. Jednym z udziałowców jest przedsiębiorstwo przetwórstwa rybne "Kaija".

□ Producent konserw rybnych — spółka akcyjna "Kaija" zwiększyła dwukrotnie swoje dochody w rezultacie prywatyzacji tej firmy w 1995 roku oraz podjętych inwestycji w produkcję i zarządzanie — produkcję mączki rybnej, sektor konserwowy i system księgowości.

□ Produkcja rybna i jej eksport ma duże znaczenie dla gospodarki Łotwy, a zwłaszcza dla jej bilansu handlowego. 53,5% eksportu rolno-spożywczego stanowią ryby i produkty rybne, zajmując zdecydowanie pierwsze

miejsce. Na drugim znalazło się mleko i produkty mleczne z udziałem 11%.

Rosja

□ W lipcu br. odbyły się we Władywostoku warsztaty nt. metodologii HACCP: "samokontrola" w odniesieniu do zakładów przetwórstwa rybne i statków przetwórci. Warsztaty te zostały zorganizowane i zrealizowane przez GLOBEFISH i EASTFISH na prośbę Sovrybflotu i VARPE — Rosyjskiego Stowarzyszenia Przemysłu Rybnego.

□ VBRT, jako jedno z największych przedsiębiorstw połowowych rosyjskiego Dalekiego Wschodu, posiada 12 zmodernizowanych statków, które zostały "certyfikowane" dla potrzeb

przetwórstwa i eksportu produktów, w większości mintaja, do Unii Europejskiej. VBTR produkuje rybę mrożoną, mielonki i konserwy oraz mączkę rybną. Firma ta aktywnie poszukuje partnerów do joint-venture na Oceanie Indyjskim w celu wspólnych połowów krewetek.

Węgry

□ Mocna pozycja dolara sprawia kłopoty rybnemu. Przedsiębiorstwa, które zamówiły duże dostawy ryb w maju i czerwcu, a teraz muszą za nie płacić, borykają się z trudnościami ich sprzedaży na lokalnym rynku po wyższej cenie. Przewiduje się spadek cen karpia z powodu niższego o 30% popytu w stosunku do spodziewanego.

SJM

Korzyści dla kogo? c. d.

W artykule redakcyjnym "Korzyści dla kogo?", który ukazał się w "Wiadomościach Rybackich" Nr 7(80), wyrażone zostały obawy armatorów dalekomorskich związane z faktem podnoszenia polskiej bandery przez obcy potencjał połowowy w celu wykorzystania dostępu do wynegocjowanych przez Polskę na forum międzynarodowym możliwości połowowych. Jak podkreśla redakcja, artykuł miał charakter problemowy i miał służyć merytorycznej dyskusji nad potrzebą prawnego uregulowania poruszanych kwestii - dla ochrony interesów krajowego rybołówstwa dalekomorskiego oraz wizerunku i pozycji państwa w świetle przyjętych przez Polskę zobowiązań międzynarodowych (nakładających na państwo obowiązek objęcia faktyczną kontrolą polskich statków rybackich oraz pełną odpowiedzialność za ich działalność).

Na potwierdzenie słuszności obaw zgłaszanych przez armatorów dalekomorskich nie trzeba było długo czekać, czego dowodem są doniesienia ukazujące się w fachowej prasie zagranicznej. Dla przykładu pozwolę sobie zacytować fragment artykułu z lipcowego wydania wielkonakładowego i popularnego w świecie rybackim miesięcznika "World Fishing", poświęconego ekspansywności islandzkiej firmy rybackiej Samherji hf.

"... Flota Samherji jest aktywna poza Wyłączną Strefą Ekonomiczną Islandii... (statek) Gudbjorg przebywa obecnie na Flemish Cap w ramach porozumienia z polską firmą w celu odłowienia krewetek z kwoty wschodnioarupijskiego kraju."

Powyższa informacja, sama w sobie wydawałaby się sucha i banalna, ma jednak swój ciężar gatunkowy jako wyraźny i puszczony szeroko w świat sygnał o praktyce polskiej polityki rybackiej. Bardziej brzemienne w skutkach mogą być reakcje na taki sygnał, których echo znajdujemy przykładowo

w informacji zamieszczonej w, wydawanym w Islandii, tygodniku "North Atlantic Fishing News" - cytuję w pełnym brzmieniu:

"Krytkowane zakupy kwot.

Kanada i Norwegia ostro skrytykowały islandzki zakup polskiej kwoty na Flemish Cap. Po nieograniczonej działalności połowowej prowadzonej w 1996 roku i rekordowym połowie 22 tys. ton, Ministerstwo Rybołówstwa Islandii ustanowiło na Flemish Cap w 1997 roku jednostronną kwotę połowową w wysokości 6500 ton. W wyniku tego, Islandzcy armatorzy podjęli próby odkupienia kwot od innych państw członkowskich NAFO.

Na początku tego roku islandzki gigant Samherji wykupił limit 100 dni połowowych od Polski a inna firma islandzka osiągnęła niedawno porozumienie w sprawie wykupu 100 dni połowowych od Francji. Zarówno Norwegia jak i Kanada wystosowały list od władz Islandii, zawierający krytykę tego rodzaju zakupów. Utrzymują one, że kwoty przyznane indywidualnym państwom członkowskim NAFO nie mogą być odsprzedawane. Ministerstwo Rybołówstwa Islandii ma obowiązek wcześniejszego akceptowania zakupu kwot od innych państw NAFO - i, według norweskiego tygodnika Fiske-

ribladet, przyjęło poważnie tę krytykę i zamierza zakazać zakupów od innych państw NAFO."

Powyższe fakty są o tyle niepokojące, że, wydawałoby się błaha, sprawa odstępowania przez Polskę swoich kwot połowowych nabrała znaczenia gdy naruszone zostały interesy stron konwencji NAFO.

Jeżeli ten incydent miałby stać się źródłem potwórzeń konfliktu z Kanadą z 1995 roku, należy uczynić wszystko aby temu zapobiec. Nie wolno również dopuścić aby podobne zdarzenia rzutowały negatywnie na, układające się dotychczas bardzo dobrze, stosunki rybackie z Norwegią.

Wynik zbilansowania "korzyści" jakie Polska czerpie z przytoczonego faktu odstępowania swych kwot z potencjalnymi zagrożeniami dla wizerunku Polski i jej pozycji na rybackiej arenie międzynarodowej wydaje się być jednoznaczny. Zgadzałem się również z przesłanką wymienionego na wstępie artykułu redakcyjnego, że podobny efekt może przynieść udostępnianie polskiej bandery obcym statkom, nad którymi w praktyce nasze państwo nie sprawuje kontroli.

Należy przy tym pamiętać, że polskie rybołówstwo dalekomorskie, w całej swej dotychczasowej historii, cieszy się na arenie międzynarodowej opinią solidnego i konstruktywnego partnera w procesie tworzenia i respektowania rybackich zasad regulujących prawny porządek na łowiskach. Opinię taką buduje się z trudem i niezwykle długo - bardzo łatwo ją jednak utracić. Uważam, że nie możemy sobie pozwolić na przejście do porządku dziennego nad zjawiskami, które mogą zdeprecjonować zdobywaną latami wartość pozycji Polski na arenie międzynarodowej i doprowadzić do traktowania Polski jako niepoważnego i nieodpowiedzialnego partnera.

T. Kamiński

Z żałobnej karty

31 lipca zmarła nagle w wieku 55 lat mgr inż. Elżbieta Oblamska, była długoletnia dyrektor ds. pracowniczych PPDiUR "Gryf".

Zmarła była absolwentką Wydziału Rybactwa Akademii Rolniczej w Olsztynie z 1964 roku. Od ukończenia studiów nieprzerwanie przez 25 lat pracowała w "Gryfie". Była wieloletnim szefem postępu technicznego oraz w 1976 roku szefem zespołu badawczego w wyprawie antarktycznej na statku "Rekin".

Od roku 1981, przez 9 lat, była dyrektorem pracowniczym, a jednocześnie zastępcą naczelnego. W ostatnich latach była dyrektorem biura firmy rybackiej Euro-Industry.

Odeszła koleżanka o niespotykanej pracowitości, erudyta, kobieta o wielkim sercu i zawsze młoda duchem.

Cześć Jej Pamięci!

HACCP w przetwórstwie rybnym

Nakładem Wydawnictwa Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni ukazała się ostatnio bardzo ważna i potrzebna dla przemysłu rybnego publikacja pt. "HACCP w przetwórstwie rybnym – Wytyczne Opracowania i Stosowania", której autorami są znani w kołach rybackich specjaliści z tej dziedziny: prof. dr hab. Piotr Bykowski, mgr inż. Jolanta Hillar i mgr inż. Kazimierz Kołodziej – reprezentujący Zakład Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa MIR. Ponieważ podczas odbytych niedawno Międzynarodowych Targów Przetwórstwa Rybnego POLFISH '97 padało wiele pytań dotyczących samego pojęcia i bliższych szczegółów idei HACCP-u podajemy poniżej kilka wyjaśnień na ten temat.

Pod pojęciem HACCP kryje się skrót słów: Hazard Analysis Critical Control Points czyli Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli.

System HACCP po raz pierwszy zastosowała w produkcji żywności w latach 60. firma Pillsbury w USA. System ten powstał w wyniku współpracy Laboratorium Badawczego Armii USA oraz NASA w zakresie wytwarzania żywności bezpiecznej dla astronautów. Początkowo system HACCP odnosił się jedynie do zagrożeń wynikających z występowania drobnoustrojów chorobotwórczych. System miał zapewnić produkowanie żywności całkowicie wolnej od mikroflory patogennej, czego nie gwarantowała tradycyjna kontrola losowo pobranych prób gotowego produktu do badań mikrobiologicznych. W następnych latach wiele dużych amerykańskich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wprowadziło zasady systemu HACCP jako narzędzie produkcji żywności o gwarantowanej, zawsze jednakowej jakości. System HACCP jest stosowany do eliminowania ryzyka związanego z zagrożeniami, zarówno biologicznymi, jak i chemicznymi oraz fizycznymi żywności, co pozwala na wyprodukowanie żywności bezpiecznej z punktu widzenia zdrowia konsumenta, zgodnie z wymaganiami normatywnymi oraz atrakcyjnej pod względem handlowym. HACCP jest więc systemem prewencyjnym, stanowiącym usystematyzowany sposób postępowania, działający poprzez analizę potencjalnych zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego, wyznaczenie miejsc, operacji, czynności, w których zagrożenia te mogą wystąpić oraz określenie, które z nich mogą stanowić krytyczne zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta.

Chociaż podstawowym celem systemu HACCP jest zapobieganie zagrożeniom z punktu widzenia zdrowia konsumentów, to jednocześnie zasady te mogą być uwzględniane w systemach zapewnienia jakości ogólnej, tj. zarówno jakości zdrowotnej, jak i jakości handlowej produktów. Stosowanie systemu HACCP w produkcji żywności jest bezsprzecznie korzystne dla wszystkich zainteresowanych stron, tzn. dostawców surowców i półproduktów, przetwórców, dystrybutorów, handlowców, a przede wszystkim konsumentów. Wynika to z faktu, że system HACCP umożliwia zapewnienie produkcji żywności bezpiecznej pod względem zdrowotnym. Jednocześnie należy podkreślić, że przepisy Unii Europejskiej wymagają, by wszelka działalność dotycząca produkcji,

dystrybucji i sprzedaży żywności, była zgodna z zasadami systemu HACCP.

Zasadniczym dokumentem Unii Europejskiej dotyczącym żywności jest Dyrektywa nr 93/43/EEC z dnia 14 czerwca 1993 r. dotycząca higieny środków spożywczych. Dyrektywa ta nakłada na producentów żywności obowiązek określenia tych etapów działalności, które są krytycznymi punktami dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz zapewnienia, że odpowiednie procedury postępowania będą określone, wprowadzone, stosowane i rewidowane na podstawie zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP. Ten sam wymóg dotyczy krajów eksportujących na rynek Unii Europejskiej. Dyrektywa ta zaleca również opracowywanie krajowych przewodników dobrej praktyki higienicznej dla producentów żywności, w których zostaną uwzględnione wymagania Międzynarodowego Kodeksu Praktyki – Ogólne Zasady Higieny Żywności Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Dyrektywa zobowiązuje również kompetentne władze do kontrolowania przestrzegania zasad systemu HACCP w zakładach produkujących artykuły spożywcze. Znaczenie więc systemu HACCP potwierdza wymaganie obligatoryjnego stosowania go w każdej działalności związanej z żywnością.

W Polsce producenci ryb i przetworów rybnych chcący produkować na rynek Unii Europejskiej często są pytani o stosowanie systemu HACCP. Przystosowanie polskich przepisów prawnych do przepisów Unii Europejskiej wymaga przygotowania regulacji prawnych dotyczących całej żywności, które obejmą również zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP. Projekt nowego zarządzenia dotyczącego wymagań higieniczno-sanitarnych dla przetwórstwa rybnego również wprowadza system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP jako obowiązujący producentów, niezależnie od tego, czy produkują na rynek krajowy, czy na eksport. Oczywiście, przewidziano okres przejściowy, gdyż niemożliwe jest opracowanie i wdrożenie systemu HACCP w ciągu kilku tygodni. Niemniej jednak, już dzisiaj inspektorzy Unii Europejskiej pytają producentów posiadających uprawnienia eksportowe o stopień ich zaangażowania w pracach nad systemem HACCP. W niedalekiej przyszłości rejestracja zakładów oraz uzyskanie uprawnień eksportowych będzie uzależnione od stopnia zaawansowania w dostosowywaniu się do wymagań określonych nowymi przepisami prawnymi.

Morski Instytut Rybacki w Gdyni, wychodząc naprzeciw potrzebom producentów organizuje szkolenia w tym zakresie, służy doradztwem i konsultacjami wszystkim zainteresowanym, a także systematycznie przekazuje aktualne informacje w prasie branżowej, m. in. w "Wiadomościach Rybackich" oraz na organizowanych konferencjach i seminariach. Celowi temu ma też służyć omawiana tu publikacja, licząca 59 stron plus 8 załączników. Nabyć ją można w cenie 20 zł w Zakładzie Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni – ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia, tel. 20-52-11, fax 20-28-31.

HG

Dr Kazimierz Siudziński, znany naukowiec i popularyzator wiedzy o morzu, od 40 lat związany z Morskim Instytutem Rybackim, cieszy się powszechnym uznaniem i szczerą sympatią w polskim środowisku rybackim. Zaszczytny jubileusz, przypadający w lipcu br. stał się okazją do złożenia Mu serdecznych gratulacji i życzeń zdrowia, dalszych lat owocnej pracy naukowej i na niwie popularyzacji problematyki morza wśród naszego społeczeństwa. Do życzeń tych dołącza się zespół redakcyjny "Wiadomości Rybackich".

Jubileusz dr Kazimierza Siudzińskiego

Dr Kazimierz Siudziński urodził się 19 lutego 1934 r. w Wejherowie. Ukończył Wydział Biologii i Nauk o Ziemi Uniwersytetu Poznańskiego. Od 1957 r. jest pracownikiem Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni, gdzie zdobywał kolejno stanowiska naukowe od asystenta poprzez adiunkta do głównego specjalisty hydrobiologa. W latach 1968-1979 był kierownikiem Zakładu Oceanografii. Od 1979 r. jest kierownikiem Ośrodka Hydrobiologii oraz dyrektorem Muzeum Oceanograficznego i Akwarium Morskiego. W latach 1971-1975 w ramach problemu węzłowego "Produktywność Ekosystemów Morskich" - jako kierownikowi i koordynatorowi tego problemu - były mu podporząd-

owane wszystkie morskie instytuty naukowe, uczelnie oraz uniwersytety wybrzeża działające w tym względzie na Bałtyku. Były to najbardziej intensywne i kompleksowe w szerokim zakresie oceanograficzno-biologicznym prowadzone badania w historii Bałtyku, których wyniki w postaci nowoczesnych opracowań ukazują się do chwili obecnej. W 1972 r. otrzymuje specjalną nagrodę "Za Opracowanie Koncepcji Ciągu Oceanograficznego oraz Planu Badań Oceanograficznych na Statku rv. "Prof. Siedlecki".

Efektom stażu w USA było przygotowanie przez dr K. Siudzińskiego programu współpracy naukowej między Centrum Rybołówstwa Północno-Wschodniego Atlantyku i Morskim Instytutem Rybackim (podpisanego w Warszawie w 1973 r.) i programu stworzenia w Polsce Międzynarodowego Centrum Sortowania i Oznaczenia Planktonu (podpisano i powołano w Szczecinie z dniem 01.01.1974) - tym samym dr Siudziński został pionierem tej współpracy między USA i Polską. Kilkanaście lat był dr Siudziński redaktorem działu oceanografii wydawnictw Morskiego Instytutu Rybackiego. Ponadto był członkiem Komitetu Badań Morza PAN, w którym pełnił funkcję sekretarza Sekcji Biologii Morza, a obecnie jest członkiem tej sekcji.

Dr Kazimierz Siudziński od najmłodszych lat udzielał się społecznie, zwłaszcza w Lidze Morskiej. Po jej reaktywowaniu od 1981 r. przez dwie kadencje pełnił funkcję wiceprzewodniczącego Zarządu Okręgu w Gdańsku. Ponadto przez wiele kadencji jest Przewodniczącym Oddziału Morskiego Polskiego Towarzystwa Hydrobiologicznego i członkiem Zarządu Głównego PTH oraz przewodniczącym Oddziału Gdańskiego Polskiego Towarzystwa Zoologicznego i wiceprezesem Zarządu Głównego PTZ. Od wielu lat jest wiceprezesem Towarzystwa Przyjaciół Ziemi Wejherowskiej. Od ukończenia studiów jest prelegentem Towarzystwa Wiedzy Powszechnej, szerząc wiedzę o regionie

kaszubsko-pomorskim i z zakresu edukacji morskiej. W ogólnopolskim konkursie pn. "Najlepiej przeprowadzone zajęcia w Uniwersytecie Powszechnym" został jego laureatem. Jako członek Prezydium Rady Naukowej przy wejherowskim muzeum miał duży udział w stworzeniu i rozwoju tej placówki.

Kazimierz Siudziński pełni wiele funkcji w gremiach międzynarodowych, jest m.in. prezydentem Bałtyckich Biologów Morza i członkiem Prezydium Europejskiej Unii Kuratorów Akwariów.

Przez wiele lat był ekspertem kilku komitetów Międzynarodowej Rady Badań Morza w ramach wschodnich państw europejskich; zastępcą pełnomocnika Rady ds. Badań Wszeczoceanu oraz koordynatorem Unii Dyrektorów Muzeów Oceanograficznych, Akwariów Morskich oraz Delfinariów. Był organizatorem wielu krajowych i międzynarodowych sympozjów naukowych. Brał udział w pracach przygotowawczych związanych z powołaniem Konwencji Gdańskiej (ochrona żywych zasobów Bałtyku) oraz Konwencji Helsińskiej (ochrona środowiska bałtyckiego).

Jest autorem 300 prac naukowych, jak "Zooplankton Zatoki Gdańskiej", "Produktywność Ekosystemów Morskich", "Mięczaki Pomorza", "Historia Polskich Badań Oceanograficzno-biologicznych od 1500 roku", "Oceanografia Biologiczna i Sozologia Morska do 2000 r." i "Międzynarodowa Ekspedycja Otwarty Ocean 1978 r."

Kazimierz Siudziński jest laureatem krajowych i zagranicznych nagród i odznaczeń. Wymienimy tylko niektóre: nagrody ministra nauki, techniki i szkolnictwa wyższego II i III stopnia, nagroda sekretarza naukowego PAN, Krzyż Kawalerski Orderu Odrodzenia Polski, medal Edukacji Narodowej, odznaka Zasłużony Pracownik Morza.

Henryk Ganowiak

KARMAZYNY I BUŁAWIKI Z PÓŁNOCNO-WSCHODNIEGO ATLANTYKU

Trudna sytuacja rybołówstwa dalekomorskiego, spowodowana brakiem dostępu do bogatych zasobów ryb, znajdujących się przede wszystkim w strefach ekonomicznych państw nadbrzeżnych, wymusza konieczność szukania nowych łowisk.

Rejonem, w którym można było spodziewać się wydajniejszych łowisk, przynajmniej dla części polskiej floty dalekomorskiej, są wody międzynarodowe Północno-Wschodniego Atlantyku poza strefami ekonomicznymi, gdzie mogą występować przemysłowe koncentracje karmazynów i buławików.

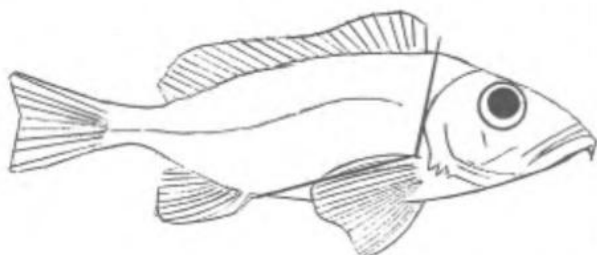
Zasadniczym zadaniem projektu celowego, realizowanego w 1997 r. przez przedsiębiorstwa PPDIUR "Dalmor" z Gdyni i PPDIUR "Odra" ze Świnoujścia we współpracy z Morskim Instytutem Rybackim, było dokładne rozpoznanie i ocena tych łowisk. Prace badawczo-rozwojowe, realizowane głównie przez pracowników Morskiego Instytutu Rybackiego we współpracy z załogami statków m/t "Regulus" ("Dalmor") i m/t "Mustel" ("Odra"), w zasadniczej części są finansowane ze środków Komitetu Badań Naukowych. Dotyczyły one badania zasobów ryb, ich rozmieszczenia, biologii, warunków hydrologicznych oraz przydatności technologicznej poławianych ryb.

Autor odpowiedzialny był za część technologiczną prac wykonywanych w ramach projektu na statkach rybackich, dlatego zasadniczą część prezentowanej informacji dotyczy sposobów i zakresów obróbki wstępnej poławianych karmazynów i buławików.

Karmazyny

Połowy i przetwórstwo karmazynów nie są nowością dla polskiego rybołówstwa, w szczególności dla przedsiębiorstwa "Dalmor". W końcu lat 60. i na początku 70. udział karmazynów w polskich połowach ryb dalekomorskich przeciętnie wynosił 10%. W 1969 r. osiągnięto największe polskie połowy karmazynów, to jest 20 054,5 t, co stanowiło 16,9% ogólnych dalekomorskich

połowów ryb (118 880 t). Wydajne, szelfowe łowiska karmazynów znajdowały się w dostępnych w tamtych latach rejonach wód Grenlandii, Islandii, Norwegii, w Morzu Barentsa, jak również w wodach u wschodnich wybrzeży Ameryki Północnej. Wówczas połowy karmazynów prowadzono włokami dennymi na stosunkowo małych głębokościach, a podstawowymi kierunkami ich przetwórstwa była produkcja filetów i tuszek oraz mączki rybnej. W bieżącym roku, po przeszło dwudziestoletniej przerwie statek m/t "Regulus" realizował rejs zwiadowczy w rejonie potencjalnych koncentracji karmazynów poza strefą ekonomiczną Islandii. W rejonie tym, na przełomie kwietnia i maja, połowy karmazynów prowadziło około 70 statków rybackich różnych państw. W stosunku do dostępnych danych połowowych dla tego rejonu z lat ubiegłych, uzyskiwane wydajności w bieżącym roku były słabe, co tłumaczono m.in. brakiem koncentracji tarłowych tych ryb. Karmazyny łowione przez m/t "Regulus" w ramach zaciągów kontrolnych podlegały przetwórstwu w warunkach przemysłowych. Na m/t "Regulus" stosowano dwa rodzaje obróbki wstępnej karmazynów do produkcji tusz: ręczną i maszynową. W przypadku produkcji filetów bez skóry stosowano ręczne filetowanie, natomiast odkórzanie filetów wykonywano maszynowo z zastosowaniem urządzeń firmy Baader model B-51. W przypadku obróbki ręcznej do postaci tuszek, przy produkcji przemysłowej, powszechnie stosowano cięcie skośne tzw. amerykańskie, które jednocześnie, razem z głową i płetwami brzuszными usuwa wnętr-

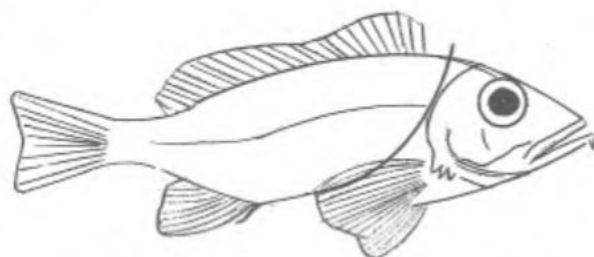


Rys. 1. Schematyczne zaznaczenie linii cięcia odgławiająco-patroszającego, tzw. "amerykańskiego".

ności. Na rysunku 1 zaznaczono schematycznie linie tzw. cięcia amerykańskiego.

Wydajność ręcznej obróbki karmazynów do postaci tusz z zastosowaniem cięcia "amerykańskiego" mieściła się w przedziale od 39,7% do 42,8% i zależała od stanu biologicznego obrabianych ryb oraz staranności wykonywania tej operacji przez rybaków. Szczególnie ważne jest wykonywanie pod odpowiednim kątem cięcia odgławiającego. Część grzbietowa ryby przy głowie jest najlepiej umięśniona, dlatego odcięcie wraz z głową części mięśni obniża wydajność uzyskiwanej tuszy. Pomiary kontrolne wykazały, że w zależności od dokładności pracownika, udział procentowy głowy wynosił od 39% do 45% masy całej ryby.

Innym ważnym wynikiem decydującym o wydajności obróbki był stan biologiczny ryb. Dotyczy to w szczególności samic karmazynów, posiadających maksymalnie ukształtowane gonady w początkowej fazie wyrzucania larw. Ryby takie dominowały w połowach w pierwszej połowie kwietnia, co miało wyraźny wpływ na uzyskiwanie niższej wydajności tusz i filetów. W okresie tym udział procentowy wnętrzości samic karmazyna w stosunku do całej ryby wzrastał



Rys. 2. Linie cięcia odgławiająco-patroszającego uzyskiwane przy produkcji tusz na urządzeniu DPZ-2.

do 15% i był 2 do 3 razy większy niż u samców i samic po tarle.

Maszynową obróbkę karmazynów do postaci tusz przeprowadzono na odgławiająco-patroszarce DPZ-2, produkcji PPDIH "Dalmor" S.A. w Gdyni. Urządzenie to za pomocą jednej pary noży tarczowych odgławia i patroszy ryby o kształcie wrzecionowatym, cięciem zbliżonym do "amerykańskiego", stosowanym przy obróbce ręcznej. Na rysunku 2 zaznaczono schematycznie linie cięcia uzyskiwane przy produkcji tusz na urządzeniu DPZ-2. Wyniki prób kontrolnych i przemysłowych wykazały, że przeciętne wydajności tusz przy obróbce na DPZ-2 mieszczą się w granicach od 37% do 43%. O uzyskiwaniu określonej wydajności tusz na odgławiająco-patroszarce DPZ-2, podobnie jak przy obróbce ręcznej, obok stanu biologicznego ryb decydowała staranność operatora obsługującego urządzenie. Dotyczy to przede wszystkim odpowiedniego doboru wielkości ryb do ustawienia ogranicznika cięcia patroszającego. Spełnienie tych zależności umożliwiło uzyskiwanie wydajności tusz około 45%. Przepustowość urządzenia DPZ-2 zależała od sprawności operatora maszyny i wynosiła około 30 ryb/minutę. Karmazyny duże, powyżej 40 cm filetowano

ręcznie i odkórzano na urządzeniu B-51. Odkórzane filety, przed zapakowaniem w tace zamrażalnicze poddawane były inspekcji i doczyszczaniu celem usunięcia ewentualnych wad obróbki i przede wszystkim pasożytów występujących w tkance mięśniowej. W warunkach przemysłowych ubytki masy filetów bez skóry, powstające podczas ich doczyszczania, stanowiły około 10% masy filetów bezpośrednio po odkórzaniu. Uzyskiwano zróżnicowaną wydajność filetów bez skóry i w dużym stopniu wynik końcowy zależał od wielkości ubytków powstających przy doczyszczaniu filetów. Przeciętnie mieściła się ona w przedziale od 23% do 29%. Przeprowadzono pomiary czasochłonności ręcznego filetowania karmazynów do postaci filetów ze skórą wykazały, że przeciętna przepustowość tej operacji wynosi 2 do 3 ryb na minutę.

Buławiki

Na początku lat 70. polskie rybolówstwo interesowało się buławikami na wodach Północno-Wschodniego Atlantyku, głównie w rejonie północnych stoków Wielkiej Ławicy Nowofundlandzkiej, poprzez Labrador do Ziemi Baffina. Łatwa dostępność w tamtych latach innych gatunków ryb była prawdopodobnie przyczyną, że wówczas polskie rybolówstwo nie podjęło na większą skalę połowów buławika.

W niektórych państwach buławiki przy odpowiedniej obróbce przyjęły się na rynku i cenione były ze względu na właściwości mięsa równorzędne z dorszami. W obrocie międzynarodowym buławiki występują pod nazwą angielską grenadier.

Statki m/t "Mustel" i m/t "Regulus" rozpoczęły w bieżącym roku w kwietniu i maju przemysłowe połowy buławików *Coryphaenoides rupestris* na wodach otwartych Północno-Wschodniego Atlantyku. Bardzo wydajne połowy prowadzono na śródatlantyckich wygrzbieceniach poniżej 50° szerokości geograficznej północnej w rejonie rozdzielenia się ciepłego prądu Golsztromu na odnogę skracającą w kierunku południowym w stronę Wysp Azorskich i Wysp Kanaryjskich oraz odnogę zmierzającą w kierunku

Poławiano buławiki o długościach od 45 do 95 cm. W większości zaciągów dominowały ryby powyżej 60 cm długości. Zaletą buławików jest ich czystość parazytologiczna. W warunkach produkcji przemysłowej na m/t "Regulus" prowadzono równoległe ręczną i maszynową obróbkę wstępną do postaci tusz bez ogona (b/og). W przypadku obróbki maszynowej na urządzeniu DPZ-2, wstępnie przed załadunkiem ryb do odgławiarko-patroszarki, ręcznie obcinano ogony. Na m/t "Mustel" prowadzono wyłącznie maszynową obróbkę wstępną buławików do postaci tusz b/og, wykorzystując w przypadku buławików o długości poniżej 80 cm urządzenie Baader-32 po odpowiednich adaptacjach wykonanych we własnym zakresie. Buławiki duże, powyżej 80 cm długości poddawano obróbce na urządzeniu Baader-423, po ręcznym obcięciu ogona.

Przy ręcznej obróbce buławików do postaci tusz b/og powszechnie stosowano tzw. cięcie amerykańskie, a następnie dodatkowym cięciem obcinano niekonsumpcyjną część ogonową ryby. Na rysunku 3 przedstawiono schematycznie tusze b/og z buławika.

Jako kryterium odcięcia ogona buławika stosowano wymóg minimalnej wysokości 2 cm na przekroju cięcia. Odcięta część ogonowa ok. 1/3 długości całkowitej buławików. Wydajność tusz b/og. przy ręcznej obróbce podczas produkcji wynosiła najczęściej ok. 40%. W próbkach kontrolnych uzyskiwano maksymalną wydajność tusz b/og w przedziale od 42% do 44%. Przy obróbce maszynowej buławików na urządzeniu DPZ-2, dwóch pracowników odcinających ręcznie ogony współpracowało z jedną odgławiarko-patroszarką. Wydajność tusz b/og po obróbce na DPZ-2 kształtowała się wyraźnie poniżej 40% i najczęściej mieściła się w przedziale od 35% do 38%. Przepustowość obróbki na urządzeniu DPZ-2 wynosiła ok. 50 ryb/min.

Urządzenie Baader-32 przeznaczone jest do obróbki takich ryb jak śledzie, makrele, sardynki, ostroboki itp., o długości 20-40 cm. Fileciarka ta po wymontowaniu noży filetujących wykorzystywana jest jako urządzenie odgławiająco-patroszące, w zależności od potrzeb z możliwością obcięcia płetwy ogonowej. W przypadku obróbki wstępnej buławików o długości całkowitej od ok. 50 do 80 cm zachodziła konieczność wprowadzenia szeregu modyfikacji i zmian w urządzeniu B-32. M.in. dotyczyły one:

- przesunięcia listwy, o którą opierały się głowy ryb transportowanych do noża odgławiającego w celu odgłowienia ryb o długości głów od 9-13 cm,

- odsunięcia zasobnika surowca od układu transportującego, co spowodowało

powstanie wystarczającej szczeliny, w której swobodnie zwały ogony ryb transportowanych do noży obcinających głowy i ogony. Parametrem ograniczającym wielkość obrabianych ryb była grubość głowy i jego wartość nie powinna przekraczać 7 cm,

- zmniejszenia przeciwwagi balansu w układzie prowadzącym ryby do noża ścinającego płaty brzuszne,

- zamontowania szerokiej listwy o kształcie ceownika prowadzącej tusze po obcięciu płatów brzusznych i wygarnięciu szczytką obrotową wnętrzości z jamy brzusznej. Listwa taka zapewniała sprawny transport ryb (tusze) w obrębie maszyny do miejsca ich wyrzutu.

Na m/t "Mustel" buławiki kierowane do maszynowej obróbki wstępnej poddawane były ręcznemu odłuszczeniu. Przepustowość urządzenia B-32 przy dwóch osobach dokonujących załadunku ryb do korytek transportera wynosiła do 150 ryb na minutę, a przy jednej osobie do 90 ryb na minutę. Uzyskiwana wydajność tusz bez ogona mieściła się w przedziale od 36 do 39%.

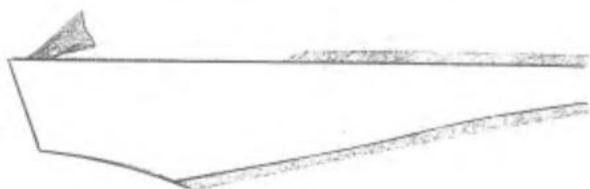
Odgławiarka ryb B-423 na m/t "Mustel" wykorzystywana była do maszynowej obróbki wstępnej buławików dużych (pow. 80 cm). Buławiki duże po ręcznym usunięciu łuski oraz obcięciu ogona podawane były do zasobnika surowca urządzenia B-423, a następnie układane na transporterze pod ostrym kątem w stosunku do noża odgławiającego.

Uzyskiwano skośne cięcie odgławiająco-patroszące kończące się poza otworem odbytowym ryby. Skośne cięcie nie wycinało całkowicie jamy brzusznej buławików, pozostawała przy końcu mała kieszeń, w której czasami pozostawały fragmenty pęcherza pławnego, gonad itp. Dla wyeliminowania tej wady jeden pracownik kontrolował i doczyszczal tusze przy obróbce na urządzeniu B-423.

Dodatkowo na tym stanowisku kontrolnym sprawdzano masę tusz b/og. odsortowując sztuki o wadze pow. 500 g, które kierowano do wydzielonego stanowiska pakowania w tace zamrażalnicze. Przepustowość urządzenia B-423 przy obróbce buławików zależała od sprawności załadunku ryb przez operatora maszyny. Przeciętnie wynosiła się ona 40-60 ryb na minutę i zależała od równomierności podawania ryb do zasobnika surowca. Uzyskiwana wydajność tusz b/og. przy obróbce buławików dużych na B-423 była bardzo wysoka i wynosiła 42 do 45%.

W następnym doniesieniu przedstawiona zostanie między innymi ocena organoleptyczna i charakterystyka chemiczna mięsa karmazynów i buławików.

Kazimierz Kołodziej



Rys. 3. Tusza bez ogona z buławika.

północnym w okolicy Norwegii. W rejonie tym prowadzono głębokowodne połowy buławików na głębokości często poniżej 1000 m (do 1350 m), uzyskując wydajności połowowe w granicach od 20 do 50 ton/dobę.

Ignorancja czy zamierzone działanie?

Zadziwiająca beztroska polskiego korespondenta "Worldfish Report", biuletynu wydawanego przez Agra Europe (London) Ltd, w tworzeniu negatywnego "image'u" naszego przemysłu rybnego i handlu. W przytoczonym biuletynie z 17 lipca br. zamieszczona została notatka pt. "Polish processed products fail quality control". Trudno usprawiedliwić wybór i zamieszczenie takiej informacji w fachowym, posiadającym duży autorytet, biuletynie rybackim o zasięgu międzynarodowym, jeśli nawet zgodzić się na pewien margines dziennikarskiej przesady w poszukiwaniu wiadomości sensacyjnych. A oto oryginał i tłumaczenie.

Polish processed products fail quality control

About 41% of processed fishery products, including those made by well-known companies, in Poland are inedible according to the Polish Trade Inspection (PIH). The inspectors checked about 1 500 fishery products sold on the Polish market and produced by about 300 processing companies.

The majority of the products were labelled first class, but many did not meet the requirements of that category and should have been sold under the second category of (much cheaper) products. The content of many canned products did not reflect the description on the label. Instead of fish meat, there was 'water-sauce' or other ingredients which were not disclosed.

The inspectors also found cans in the shops whose 'best before date' expired seven months ago. Some fish canners deliberately do not state 'expiry date' but simply 'date' and no-one knows whether it is the date of production or the date after which the product should not be consumed. Another problem is the use of outdated packing materials from the 1950s, when the same kind of steel was used for the production of tanks as for the production of food cans.
(AE London)g

Polskie produkty przetwórstwa nie spełniają wymogów kontroli jakości

Okolo 41% produktów przetwórstwa rybnego w Polsce, łącznie z tymi, które zostały wytworzone przez dobrze znane przedsiębiorstwa, są niejadalne według Polskiej Inspekcji Handlowej (PIH). Inspektorzy sprawdzili okolo 1500 produktów rybnych sprzedawanych na polskim rynku i wytworzonych przez okolo 300 przedsiębiorstw przetwórczych.

Większość produktów została oznakowana pierwszą klasą, ale wiele nie odpowiadało jej wymogom i powinno być sprzedawane jako druga kategoria produktów (dużo taniej). Zawartość wielu konserw nie odzwierciedlała opisu na etykietkach. Zamiast mięsa rybnego, był wodnisty sos lub inne składniki, które nie zostały ujawnione.

Inspektorzy znaleźli również puszki w sklepach, których "najlepsze przed datą" upłynęło siedem miesięcy temu. Niektórzy producenci konserw rybnych świadomie nie podawali "daty ważności" ale po prostu "datę" i nikt nie wiedział, czy jest to data produkcji czy też data po upływie której produkt nie powinien zostać skonsumowany. Innym problemem jest używanie przestarzałych materiałów z lat 50., kiedy ten sam rodzaj stali był używany do produkcji czołgów jak i do produkcji puszek na konserwy.

(AE London)g Worldfish Report Nr 45/97

Bezkrytyczny czytelnik tej informacji za granicą może wyrobić sobie opinię o polskim przetwórstwie rybnym i handlu jako funkcjonującym w chaosie, na kuriozalnie prymitywnym poziomie; że polski konsument kupuje bez protestu, nie mając innego wyboru, niejadalne produkty rybne; nie potrafi odczytać daty ważności i porównać zawartości opakowania z treścią etykiety. Bo jak inaczej wytłumaczyć możliwość funkcjonowania rynku rybnego przy tak wysokim udziale (41%) wyrobów nie mieszczących się w obowiązującym standardzie. A na dodatek, Polska potrafi wyprodukować tylko jeden typ stali, tej używanej do produkcji czołgów, dlatego puszki na konserwy rybne nie miały innej alternatywy materiałowej – przykład bezmyślnej interpretacji potocznego określenia "pancerna" dla trudno dającej się otwierać konserwy.

Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa próbowało, przy okazji pojawiających się już uprzednio w tym biuletynie mylnych informacji, bezkrytycznych przedruków z polskiej prasy, dociec kto jest polskim współpracownikiem "Worldfish Report", dawniej "Eurofish Report", sygnującym swoje informacje literką g. Niestety bez skutku. Może więc sam się ujawni? A co o tych rewelacjach sądzi Państwowa Inspekcja Handlowa, której opinie (wyniki kontroli) zostały tam przytoczone? A także najbardziej dotykani skutkami tego typu publikacji – polscy przetwórcy i handlowcy rybni?

Redakcja



Nominacje rządowe w rosyjskim rybołówstwie

Aleksander Rodin, były przewodniczący Komitetu Rybołówstwa Federacji Rosyjskiej, został mianowany pierwszym wiceministrem rolnictwa i żywienia z odpowiedzialnością za rybołówstwo. Szefem departamentu rybołówstwa został Michail Dementjew.

W wystąpieniu na temat polityki rządu dotyczącej rybołówstwa Rodin powiedział, że nie jest jego celem dalsze zwiększanie rosyjskich połowów, ale raczej naprawianie popełnionych błędów.

Departament rybołówstwa przygotował już pewną ilość projektów pomocy uczciwym eksporterom i producentom, aby mogli pracować w stabilnych warunkach i w sposób przynoszący korzyści. Jednocześnie nie należy oczekiwać subsydiowania, gdyż wszystkie przedsięwzięcia związane z pomocą mają na celu generowanie przychodów do budżetu narodowego.

Rodin potwierdził zamiar przebudowy rynku rybnego i w związku z tym zwrócił uwagę na możliwość korzystania z pomocy rodzimych banków, przygotowanych do udzielania pożyczek na warunkach preferencyjnych, zarówno krótko jak i długoterminowych. Drobniemu biznesowi radzi stowarzyszenie się dla ułatwienia zamawiania nowych statków i stworzenia lobby dla uzyskiwania korzystnych decyzji.

Worldfish Report Nr 45/97 SJM

Parlament Europejski ocenia porozumienia rybackie

Parlament Europejski, na posiedzeniu 10 lipca tego roku, wyraził pogląd, że w interesie wszystkich leży zawieranie porozumień rybackich UE z innymi krajami, chociaż mogą one stanowić dla Unii niewielką wartość pieniężną. Są jednak źródłem dochodów dla krajów trzecich, a jednocześnie dają zatrudnienie rybakom Unii.

Porozumienia te, zawierane z krajami rozwijającymi się, nie powinny być sposobem na zagospodarowanie nadwyżek potencjału floty UE. Tym bardziej, że kraje te rozpaczliwie poszukują dewiz kosztem sprzedaży swoich kwot połowowych, mimo iż są one niewystarczające dla ich własnych potrzeb.

Statki rybackie UE, połowiące w krajach trzecich, muszą być ściśle

monitorowane przez samą Unię, ponieważ kraje te nie mają dostatecznych środków kontroli i monitoringu.

Worldfish Report Nr 45/97 SJM

Program pomocy dla rybołówstwa przybrzeżnego

Komisja UE ogłosiła przetarg na opracowanie programu pilotażowego UE, dotyczącego pomocy rybakom działającym w ramach rybołówstwa przybrzeżnego małej skali. Program, dla którego przewidziano budżet 4 mln ECU, ma na celu:

- opracowanie projektów pomocy rybakom przez ulepszenie szkolenia zawodowego i rozwój struktur ich reprezentujących;

- pomoc kobietom będącym członkami rodzin rybaków, które zajmują się biznesem w przemyśle rybnym małej skali, przez wspieranie zakładania przedsiębiorstw i spółdzielni, jak również szkolenie w zakresie księgowości, marketingu, zarządzania i handlu.

Motywacją dla Komisji było to, że rybołówstwo przybrzeżne małej skali stanowi ważny wycinek przemysłu rybnego UE z uwagi na dostarczanie zatrudnienia i odgrywanie dużej roli ekonomicznej w społecznościach nadbrzeżnych.

Worldfish Report Nr 45/97 SJM

Naukowcy wzywają do odławiania fok

Jeden z członków Rosyjskiego Towarzystwa geograficznego wezwał do podjęcia odłowów fok na Morzu Ochockim, ponieważ jego zdaniem zasoby rybne nie wytrzymają podwójnej presji, ze strony człowieka i fok.

TAC dla fok ocenia się w tym roku na 80 tys. sztuk, ale nie ma już w tym rejonie specjalistów ani odpowiednich statków do połowu fok.

Równocześnie dyrektor Sevryby w Murmańsku twierdzi, że foki i wieloryby stają się problemem na Płn. Atlantyku, gdzie zjadają 1,5 mln ton ryb rocznie. Foki żywią się gromadnikiem, śledziem, dorszem, a nawet nurkują na głębokość 1000 m za halibutem grenlandzkim.

Worldfish Report Nr 45/97 SJM

Japonia zmniejsza restrykcje importowe

W odpowiedzi na naciski ze strony UE rząd Japonii zdecydował się na zwiększenie kwot importowych dla produktów rybnych. Wprowadzenie zmian przewidziano na wrzesień tego roku, a ich zakończenie w roku 2000. Inicjatywa ta powinna polepszyć dostęp eksporterów UE do rynku japońskiego, ale również przynieść korzyści tamtejszym konsumentom.

W pierwszej kolejności zmiany dotyczyć będą ostroboka i makreli, a od roku 1998 sardynki, śledzia, przegrzebków, kalmarów i dorsza. Polegać będą na zamianie globalnej kwoty importowej wyrażonej w dolarach amerykańskich na indywidualne kwoty tonażowe dla każdego gatunku.

Worldfish Report Nr 45/97 SJM

Niemcy jedzą więcej ryby mrożonej

Spożycie produktów z ryb mrożonych w Niemczech osiągnęło poziom 176 800 ton w roku 1996, co oznacza wzrost o 5,6% w porównaniu do roku poprzedniego.

Na rynku żywności mrożonej produkty pochodzenia morskiego stanowią 10,7%. Blisko 60% sprzedaży ryb mrożonych trafia do gospodarstw domowych. Główne produkty na rynku to: paluszki rybne - 42% i filety rybne - 29%.

Konsumpcja poza domem ryby mrożonej wzrosła o 5% w stosunku do roku 1995 i osiągnęła poziom 71 000 ton.

Worldfish Report Nr 46/97 SJM

Norway Seafoods zmniejsza produkcję w Danii

Norway Seafoods zmniejsza produkcję w swojej filii Thorfisk w Danii z końcem września br. co będzie się wiązać z utratą 219 stanowisk pracy. Firma będzie kontynuować pakowanie świeżych produktów dla supermarketów i utrzyma produkcję związaną z plastugami.

Pociągnięcia te wynikają z konieczności zmniejszenia strat ponoszonych przez Norway Seafoods. Jednocześnie poinformowano, że duński holding Foodmark zmienił swoją nazwę na Norway Seafoods Denmark.

Worldfish Report Nr 46/97 SJM

Z KART HISTORII

Przed 65 laty

- 17 sierpnia 1932 r. przybył do Gdyni na statku handlowym "Lwów" prof. sir D'Arcy Wentworth Thompson, wykładowca biologii na szkockim uniwersytecie w St. Andrews, delegat rządu brytyjskiego do Międzynarodowej Rady Badań Morza, wiceprezes brytyjskiego Królewskiego Towarzystwa Naukowego. Z Gdyni udał się na statku badawczym "Ewa" do Helu, gdzie spędził kilka dni, zwiedzając Stację Morską. Był jednym z pierwszych jej zagranicznych gości o tak wysokiej randze naukowej.
- W sierpniu 1932 r. zmarł w Gdańsku w wieku 74 lat profesor biologii A. Seligo. Był założycielem gdańskiego zakładu doświadczalnego, prowadzącego badania w dziedzinie chorób ryb oraz hydrobiologii i hydrochemii wód Bałtyku i śródlądzia. Autor szeregu prac naukowych, utrzymujący żywe kontakty z wieloma polskimi hydrobiologami.
- W połowie 1932 r. firma A. Sobkowskiego w Międzyzdrojach nad Wartą rozpoczęła jako pierwsza w Polsce produkcję gumowych butów rybackich, które nasi rybacy morscy musieli dotychczas kupować w Gdańsku. Wytwórnia Obuwia Rybackiego A. Sobkowskiego dostarczała produkty nie ustępujące jakościowo butom zagranicznym.

Przed 50 laty

- Na zlecenie MIR do Kołobrzegu przybyli 10 sierpnia 1947 r. 2 kutry z Gdyni (szyprowie A. i F. Netzlowie) z zadaniem penetracji pobliskich łowisk. W tym samym czasie rybak Białkowski na kutrze "Świ-9" wyruszył, jako jeden z pierwszych w Świnoujściu, na Giełbę Bornholmską.
- W sierpniu 1947 r. powołano Komitet Organizacyjny Rady Gospodarczej Rybołówstwa Morskiego, mającej reprezentować i koordynować działalność trzech sektorów gospodarczych rybołówstwa oraz występować wobec władz jako międzysektorowy organ rybołówstwa morskiego. W skład komitetu weszli: z ramienia sektora państwowego L. Romanowski, ze spółdzielczości S. Preibisz oraz J. Kukucz i H. Tetzlaff jako reprezentanci sektora prywatnego. W marcu 1948 r. władze uznały za zbędne istnienie tego komitetu.

Przed 45 laty

- W dniach 5 i 6 sierpnia 1952 r. opracowywano w Gdyni wytyczne do pierwszego po drugiej wojnie światowej perspektywicznego planu rozwoju polskiego rybołówstwa morskiego (do 1965 r.). Brali w tym udział między innymi: F. Kirstein, S. Łaszczyński, A. Owiński, A. Ropelewski, W. Strąk, Z. Żebrowski.
- Pierwszy statek-baza naszego rybołówstwa dalekomorskiego "Morska Wola", wyszedł w swój pierwszy rejs na Morze Północne 9 sierpnia 1952 r. i w dniach 16-17 sierpnia przyjął pierwszy ładunek ryb z lugrotrawiera "Drop" u wschodniego wybrzeża Wielkiej Brytanii.
- 14 sierpnia 1952 r. statek badawczy MIR "Michał Siedlecki" wyszedł z Gdyni na Morze Północne celem przeprowadzenia pierwszych w naszym rybołówstwie prób połowów tuńczyków.

Przed 40 laty

- 2 sierpnia 1957 r. ukazało się zarządzenie ministra żeglugi i gospodarki wodnej, zmieniające organizację tego resortu. Między innymi likwidowało ono Generalny Inspektorat Przemysłu Rybnego, który uległ przekształceniu w Departament Gospodarki Rybnej (z dniem 1 września 1957 r.). Jego dyrektorem został L. Milanowski, a jego zastępcami A. Niegolewski i A. Owiński. Likwidatorem GIPR był J. Florczak.
- 8 sierpnia 1957 r. weszło w życie zarządzenie ministra żeglugi i gospodarki wodnej w sprawie kwalifikacji oficerów i rybaków na morskich statkach rybackich, kładące kres dotychczasowej tymczasowości w tej dziedzinie.

Przed 35 laty

- Cztery kutry przedsiębiorstwa "Arka" przeprowadzające zwiad w rejonie Wysp Owczych, dotarły 1 sierpnia 1962 r. w pobliże Islandii. Towarzyszył im holownik "Jantar" z Polskiego Ratownictwa Okrętowego, spełniający rolę statku ostonowego. W tym rejsie złowiono tylko około 50 beczek śledzi.
- W sierpniu 1962 r. do Nigerii wyjechał M. Piątek z Centralnego Inspektoratu Standaryzacji w Gdyni (Wydział Ryb i Przetworów Rybnych), obejmując tam stanowisko eksperta FAO w zakresie technologii przetwórstwa ryb. Był jednym z pierwszych Polaków w tej roli.

Andrzej Ropelewski

Konkluzja pakietu "Agenda 2000" Komisji Europejskiej jest następująca: Wspólna Polityka Rybacka (CFP) Unii Europejskiej będzie mogła bez przeszkód objąć kraje Europy Środkowej i Wschodniej po ich przyjęciu do Unii, jednakże poszczególne kraje będą musiały zredukować nadmierny potencjał swojej floty łowczej.

Rybołówstwo nie jest przeszkodą w rozszerzeniu UE

Pakiet "Agenda 2000" został przedstawiony 16 lipca tego roku i jest zestawieniem przyszłych przedsięwzięć finansowych czekających UE w latach 2000 do 2006 i zaleca, by negocjacje z sześcioma spośród jedenastu pretendujących krajów podjąć na początku 1998 roku.

Poza Cyprem, również Polska, Węgry, Czechy, Estonia i Słowenia spełniają kluczowe kryteria członkostwa w zakresie stabilności ekonomicznej i standardów demokracji — będą mogły zostać przyjęte na początku następczej dekady.

Komisja stwierdza, że "rozszerzenie nie powinno stwarzać poważnych problemów dla Wspólnej Polityki Rybackiej i wstępujące kraje powinny być zdolne do jej zaadoptowania bez trudności". Jednak raport Komisji zwraca uwagę, że państwa kandydujące borykają się z poważnymi problemami nadmiernego potencjału połowowego, mają przestarzałą flotę rybacką, a jednocześnie większość tych krajów znajduje się w głębokiej recesji. Raport poddaje również w wątpliwość zdolność niektórych krajów do wdrożenia legislacji CFP, szczególnie w zakresie zbierania danych bazowych.

Fakt istnienia współpracy państw bałtyckich (Polska, Estonia, Łotwa i Litwa) w ramach IBSFC — Międzynarodowej Komisji Rybołówstwa Morza Bałtyckiego — powinien ułatwić integrację z CFP.

Zwraca się też uwagę, że liberalizacja handlu w sektorze rybołówstwa nie powinna stwarzać poważnych problemów i że pojawią się nowe możliwości eksportu produktów pochodzenia morskiego do krajów bez dostępu do morza, zwłaszcza do Czech i na Węgry.

Podkreśla się bardzo duże znaczenie sektora rybołówstwa dla niektórych państw i regionów oraz to, że brak konkurencyjności tego sektora w państwach kandydujących musi być wzięty pod uwagę, zwłaszcza w kontekście restrukturyzacji. Pomoc techniczna dla tych krajów w okresie poprzedzającym przystąpienie powinna ułatwić restrukturyzację ich sektora rybołówstwa.

SJM

Worldfish Report Nr 46/97

Wydawca:

Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa

Adres redakcji: 81-332 Gdynia, ul. Koltątaja 1

Redaktor naczelny:

Zygmunt Polański, tel. 20 28 25

Sekretarz redakcji:

Przemysław Kuciewicz
tel. 31 33 40, fax: 202831, tix: 054348

Konto bankowe Wydawcy:

Bank Gdański I Oddział Gdynia Nr 10401224-4587-132