

Zasady odbioru materiału zarybieniowego do zarybiania polskich obszarów morskich w 2019 roku

Opublikowane zasady odbioru materiału zarybieniowego do zarybiania polskich obszarów morskich z powodu wprowadzonych zmian w latach 2016-2018 musiały ulec poprawkom i uzupełnieniom. Przedstawiona obecnie wersja powtarza zawarte w poprzednich tekstach nadal aktualne już zalecenia i wprowadza nowe obowiązujące w 2019 roku.

Od wielu lat prowadzone są zarybiania materiałem zarybieniowym wychowanym w obiektach hodowlanych. W związku z ograniczonymi możliwościami odbywania tarła naturalnego w wyniku niekorzystnych zmian w środowisku i zmniejszeniu bądź zniszczeniu możliwości tarła naturalnego oraz nadmiernej presji eksploatacyjnej rybactwa rekreacyjnego i komercyjnego konieczne są działania rekompensacyjne. Konieczność uzupełniania niedostatecznego tarła naturalnego podnoszono dość wcześnie. Początkowo w zarybieniach dominowały wylęg i narybek jesienny. Obecnie preferuje się smolty i narybek letni. Nie zarybia się narybkiem jesiennym i presmoltami oraz ogranicza się zarybianie wylęgiem.

Corocznie z przyznanych środków finansowych na materiał zarybieniowy, na troć przeznaczają się od 48 do 62%, w tym na smolty troci około 50%, na materiał zarybieniowy łososia od 25 do 30% i na sieję Zatoki Puckiej od 30 do 70 tys. zł. Materiał zarybieniowy wypuszczany jest do

dopływów górnej i dolnej Wisły, do dopływów środkowej Odry oraz do rzek pomorskich. Przy zarybianiu przestrzegana jest zasada ochrony genetycznej populacji ryb. Wychowane ryby muszą być wypuszczone do rzeki, w której złowiono tarlaki i pozyskano od nich ikrę do chowu materiału zarybieniowego.

1. Zasady odbioru materiału zarybieniowego na potrzeby zarybiania polskich obszarów morskich regulują sprawy formalne:
 - a) Warunki i kryteria odbioru poszczególnych gatunków materiału zarybieniowego corocznie ustala Minister Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej na wniosek Zespołu do Spraw Zarybiania,
 - b) Corocznie przewodniczący Zespołu przygotowuje plan zarybiania, który jest opiniowany przez Zespół do Spraw Zarybiania,
 - c) Podstawą do odbioru materiału zarybieniowego od hodowcy/sprzedawcy i przeprowadzenia zarybiania jest plan zarybiania,
 - d) Plan zarybiania jest podstawą do negocjacji między hodowcą a realizatorem zarybiania – Instytutem Rybactwa Śródlądowego dla określenia liczby zakupionych ryb oraz uzgodnienia cen materiału zarybieniowego,
 - e) Smolty łososia i troci odbierane są w jednej klasie długości całkowitej (od końca pyska do końca

TABELA 1

Załącznik do protokołu odbioru smoltów troci, łososi (niepotrzebne skreślić) z dnia

Wiek Gospodarstwo

Nr próby Prowadzący pomiary

Pomiary długości smoltów (troci, łososi) reprezentatywnej próby ryb z dokładnością do 0,5 cm.

Lp.	Dł. całkow.	Obcięta pletwa	Uszkodz. pletwa	Wysrebrzenie	Lp.	Dł. całkow.	Obcięta pletwa	Uszkodz. pletwa	Wysrebrzenie	Lp.	Dł. całkow.	Obcięta pletwa	Uszkodz. pletwa	Wysrebrzenie	Lp.	Dł. całkow.	Obcięta pletwa	Uszkodz. pletwa	Wysrebrzenie
1.					26.					51.					76.				
2.					27.					52.					77.				
3.					28.					53.					78.				
4.					29.					54.					79.				
5.					30.					55.					80.				
6.					31.					56.					81.				
7.					32.					57.					82.				
8.					33.					58.					83.				
9.					34.					59.					84.				
10.					35.					60.					85.				
11.					36.					61.					86.				
12.					37.					62.					87.				
13.					38.					63.					88.				
14.					39.					64.					89.				
15.					40.					65.					90.				
16.					41.					66.					91.				
17.					42.					67.					92.				
18.					43.					68.					93.				
19.					44.					69.					94.				
20.					45.					70.					95.				
21.					46.					71.					96.				
22.					47.					72.					97.				
23.					48.					73.					98.				
24.					49.					74.					99.				
25.					50.					75.					100.				

+ obcięta pletwa, uszkodzona pletwa, wysrebrzenie
- brak tych cech

najdłuższych promieni w płetwie ogonowej), indywidualne długości smoltów łososi mieszczą się w granicach od 12,5 do 28,0 cm, a indywidualne długości smoltów troci w granicach od 14,5 do 28,0 cm,

- f) Oferowanie przez hodowcę większej liczby materiału zarybieniowego niż wielkości podane w planie zarybiania muszą być uzgodnione z realizatorem zarybiania - Instytutem Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie reprezentowanym przez dr. Tomasza Czerwińskiego, tel. 571 293 848, e-mail: tczerwinski@infish.com.pl, który zdecyduje o warunkach zakupu,
- g) Upoważnione przez Instytut Rybactwa Śródlądowego osoby zwane wykonawcami zarybiania ustalają z hodowcą termin odbioru materiału zarybieniowego i miejsce wypuszczenia ryb. Informacje te są konsultowane z przewodniczącym Zespołu, Ryszardem Bartlem, tel. 605 250 597, e-mail: ryszard.bartel@wp.pl oraz Panią Janiną Kardelą, tel. 605 275 524, e-mail: j.kardela@infish.com.pl,
- h) Informacje o zarybieniu przekazywane są e-mailem do OIRM, Urzędu Marszałkowskiego, Państwowego Gospodarstwa Wodnego, Wody Polskie RZGW, Państwowej Straży Rybackiej, rybackiego użytkownika wody, Departamentu Rybołówstwa Ministerstwa Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej oraz do służb weterynaryjnych,

TABELA 2

Zbiórce zestawienie struktury sortymentów smoltów troci/łososia*

Zbiórce zestawienie wg klas długości na podstawie pomiarów w Tab. 1

Sortyment	Długość ryb od – do (cm)	szt.	%	Łączna masa (g)	Masa %	Średnia masa (g/szt.)
Poniżej kryterium	poniżej 12,5cm łosoś* 14,5 cm troć*
smolty	troć* 14,5 – 28,0 łosoś* 12,5 - 28,0
Powyżej kryterium	powyżej 28,0
Razem:	

* niepotrzebne skreślić

Liczba ryb niewysrebrzonych

Podpis wykonawcy:

.....

- i) W przesyłanych zawiadomieniach zawarte są informacje:

- nazwa gospodarstwa, z którego będą odbierane ryby,
- dzień i godzina odbioru ryb (pomiary ryb powinny być zrobione przed przyjazdem samochodu transportującego),
- przypuszczalna godzina załadunku ryb,
- miejsce wypuszczenia ryb,
- przypuszczalna godzina dojazdu do miejsca wypuszczenia ryb,
- środek transportu, do kogo należy,

- imię i nazwisko oraz nr telefonu wykonawcy zarybienia,
 - hodowca/sprzedawca zobowiązany jest do posiadania ważnego w dniu odbioru/załadunku ryb dokumentu stwierdzającego, że ryby nie wykazują klinicznych objawów chorobowych,
- j) Sprzedający zobowiązany jest do odsortowania ryb poniżej długości minimalnej całkowitej 14,5 cm dla smoltów troci i 12,5 cm dla smoltów łososia oraz odsortowania smoltów obu gatunków powyżej długości 28,0 cm. Jeżeli w dniu odbioru smoltów, ryby o długości poniżej minimalnego i powyżej maksymalnego rozmiaru będą znajdowały się w odbieranej partii ryb, Instytut Rybactwa nie będzie za nie płacił,
- k) Ryby przeznaczone do sprzedaży muszą być odpite, niekarmione przez 2 dni przed umówioną datą odbioru,
- l) Znaczny udział ryb małych poniżej wymiaru 14,5 cm – troć i 12,5 cm – łosoś oraz ryby z juvenilnymi plamami, bez oznak srebrzenia może być podstawą do wstrzymania odbioru smoltów,
- m) Hodowca/sprzedawca organizuje specjalistyczny samochód do przewozu ryb biorąc pod uwagę wielkość ładunku (masa ryb), lokalne warunki dojazdu do miejsca odbioru i wypuszczenia ryb oraz warunki atmosferyczne,
- n) Jeżeli w dniu odbioru smoltów jakość deklarowanego do sprzedaży materiału zarybieniowego nie odpowiada podpisanej umowie bądź wytycznym ustalonym przez przewodniczącego Zespołu (np. ryby nie są odpite, niedostatecznie wysrebrzone, wśród smoltów troci znajdują się ryby innego gatunku, np. pstrągi tęczowe) realizator zarybienia może nie odebrać takiego materiału zarybieniowego. Hodowca może złożyć pisemną deklarację, że prosi o odebranie ryb poniżej bądź powyżej wymiaru i zgadza się, że nie otrzyma za nie zapłaty. Jeżeli ryb nie odebrano, ewentualny nowy termin odbioru może być ustalony po wyeliminowaniu powyższych nieprawidłowości,
- o) Jeżeli hodowca chce oddać większą liczbę smoltów niż przewidziana w planie zarybieniowym, (jeżeli istnieją dodatkowe środki finansowe), hodowca musi uzgodnić z Instytutem Rybactwa Śródlądowego administracyjne warunki rozwiązania tego problemu, np. aneks,
- p) W przypadku zarybienia wylęgiem wykonawca zarybienia ustala z hodowcą/sprzedawcą termin odbioru ryb uwzględniając stopień resorpcji woreczka żółtkowego, który nie powinien być większy niż 2/3 wielkości. W przypadku zarybienia narybkiem letnim, termin odbioru ryb i miejsce zarybienia wykonawca zarybienia ustala z przewodniczącym Zespołu i użytkownikiem rybackim wody,
- q) Integralną częścią protokołu odbioru smoltów są załączniki:
- wykaz pomiarów długości całkowitych 3 prób po 100 smoltów (tab. 1),
 - zestawienie długości całkowitych zmierzonych smoltów (tab. 2) oraz określenie udziału procentowego masy ryb o długościach odpowiadających długości smoltów troci 14,5- 28,0 cm i łososia 12,5-28 cm oraz procentu masy ryb w klasie poniżej minimalnej i powyżej maksymalnej długości.
- ## 2. Czynności przed odbiorem ryb
- ### 2.1. Sprzęt pomocniczy posiadany przez hodowcę:
- waga elektroniczna bądź dziesiętna (dokładność 0,1 kg), odważniki (ważna legalizacja),
 - waga z dokładnością do 10 g,
 - linijka lub korytko do pomiaru długości całkowitej ryb,
 - środek do usypiania ryb (ewentualnie),
 - kasarki,
 - sitko lub mały kasarek,
 - pojemnik do przetrzymywania smoltów do pomiarów, trzy duże pojemniki do przetrzymywania oddzielnie pomierzonych ryb o wymiarach zgodnych z normą 12,5-28,0 cm łososie i 14,5-28,0 cm trocie, w pozostałych dwu pojemnikach należy trzymać oddzielnie ryby poniżej długości 12,5 cm (łosoś) lub 14,5 cm (trocie) oraz w trzecim pojemniku ryby powyżej górnego wymiaru 28,0 cm.
- ### 2.2. Przed odbiorem ryb należy sprawdzić:
- a) ważność dokumentu stwierdzającego, że ryby nie wykazują klinicznych objawów chorób,
 - b) temperaturę wody w zbiorniku, w którym przebywają ryby przeznaczone do odbioru, temperatura wody nie może przekraczać 15°C,
 - c) stopień odpicia ryb – w tym celu u 10-15 ryb należy nacisnąć powłoki brzuszne, aby sprawdzić, czy przewody pokarmowe są wolne od treści pokarmowej,
 - d) ryby przeznaczone do sprzedaży muszą być trzymane w stawie bez osadu, którego obecność w czasie odławiania ryb zanieczyszcza wodę odbijając się na jakości ryb przeznaczonych do transportu. Ustalić przydatność ryb do zarybienia zgodnie z obowiązującymi wytycznymi i ewentualnymi dodatkowymi kryteriami wprowadzonymi w danym roku,
 - e) pobrać 3 próby po około 100 ryb pobranych z różnych miejsc basenu/stawu, zmierzyć długości ryb 3 reprezentatywnych prób. Zmierzyć długość całkowitą ryb od końca pyska do końca najdłuższych promieni w płetwie ogonowej. W każdej próbie powinno być minimum 100 ryb. Jeżeli w próbie jest więcej niż 100 ryb, wszystkie ryby muszą być zmierzone

z dokładnością do 0,5 cm, nie można wypuścić tych dodatkowych ryb powyżej 100 szt.,

- f) w trakcie pomiarów długości ryb należy określić stopień wysrebrzenia oraz sprawdzić obecność płetwy tłuszczowej, uszkodzenia innych płetw oraz inne uszkodzenia, np. pokryw skrzelowych. Te informacje należy zaznaczyć w tabeli pomiarów ryb (tab. 1 i 2).

2.3. Ważenie ryb

Ryby muszą być ważone w wodzie. Niedopuszczalne jest ważenie ryb „na sucho”. Każdorazowo przed ważeniem kolejnej partii ryb, naczynie z wodą musi być wytarowane.

3. Odbiór ryb

3.1. Określenie średniej masy przeznaczonych do sprzedaży ryb. Odłowione 300 ryb (3 próby po 100 ryb) do pomiarów długości ważymy i dzielimy przez liczbę zmierzonych ryb, otrzymujemy średnią masę jednego smolta.

3.2. Metoda pobrania prób ryb.

- a) z każdej przygotowanej do odbioru partii ryb przetrzymywanych w basenie, stawie lub płuczce należy pobrać 3 próby ryb. Kasarek użyty do pobierania prób powinien pomieścić około 100 ryb. Cała próba ryb pobrana kasarkiem powinna być policzona. W przypadku odbierania ryb ze stawu lub większego zbiornika dla ułatwienia pobrania prób należy zagęścić ryby za pomocą włóczka. Z tak zgromadzonych ryb należy pobrać 3 próby kasarkiem. Ponieważ ryby zagęszczane nie rozkładają się równomiernie, próby należy pobrać z górnej i dolnej partii zgromadzonych ryb. Każdorazowo należy pobrać około 100 ryb. Złowione ryby w kasarku powinny być policzone i zmierzone wszystkie, nawet jeśli liczba złowionych ryb przekracza 100 osobników. Wielkość oczka w kasarku nie powinna być zbyt duża, aby ryby nie mogły przez nie przejść. W trakcie mierzenia długości całkowitej smoltów należy notować obecność lub brak płetwy tłuszczowej oraz uszkodzenia innych płetw bądź uszkodzenia pokryw skrzelowych, stopień wysrebrzenia. Zmierzone ryby muszą być posortowane na 3 klasy (tab. 1 i 2),

A. ryby o długościach 14,5-28,0 cm (trocie) i o długościach 12,5-28,0 cm (łososie) mieszczą się w klasie smoltów,

B. Ryby o długościach powyżej 28 cm nie mieszczą się w klasie smoltów,

TABELA 3

Załącznik Nr do Umowy.....
z dnia 20.... r.

PROTOKÓŁ ODBIORU RYB NR/20.....r. (dot. troci i łososi)*

- Data odbioru
- Gatunek rybwylęg, narybek, smolty (niepotrzebne skreślić)
- Miejsce odbioru materiały zarybieniowego:
 - nazwa obiektu (miejscowość)
 - województwo.....
 - właściciel obiektu - producent
- Przewoźnik nr rej. samochodu
- Świadectwo zdrowia ryb/zaświadczenie o stanie zdrowotnym ryb (załącznik do protokołu)
 - numer/data/przez kogo wydane
- Ilość materiału zarybieniowego
 - a) dla wylęgu:
 - liczba (szt.)
 - średnia masa (g/szt.)
 - procent resorpcji woreczka żółtkowego
 - jakość materiału zarybieniowego
 - b) dla narybku:

Gatunek, sortyment	Zakres długości (cm)	Średnia masa (g/szt.)	Liczba sztuk	Łączna masa (kg)

c) dla smoltów:

Gatunek	Sortyment (długość)	%	Średnia masa (g/szt.)	Liczba sztuk	Łączna masa (kg)
łosos*	Poniżej: 12,5 cm*				
troć*	14,5 cm*				
Łosoś* 12,5-28,0	Smolty				
Troć* 14,5-28,0	wymiarowe:				
	Powyżej: 28,0 cm				
Razem:		100			

* niepotrzebne skreślić

- jakość materiału zarybieniowego: smoltifikacja
liczba ryb niewysrebrzonych: szt.%
łączna liczba ryb w próbieszt., kondycja i wiek ryb

Podpisy:

1. Okręgowy Inspektor Rybołówstwa Morskiego
2. Wykonawca zarybienia
3. Upoważniony przedst. org. rybackiej lub społ., RZGW, U. Marsz., U. Woj.
4. Hodowca

C. Ryby o długościach poniżej 12,5 cm (łososie) i poniżej 14,5 cm (trocie) nie mieszczą się w klasie smolt, a jest to narybek wiosenny 1+.

b) przeprowadzone pomiary długości ryb 3 prób zapisane na kartkach pomiaru (tab. 1) są sumowane i przedstawione jako zbiorcze zestawienie liczby ryb i udziału procentowego smoltów w odpowiednich długościach, smolty troci 14,5-28,0 cm, smolty łososia 12,5-28,0 cm oraz ryby o długości poniżej 14,5 cm (troć) i 12,5 cm (łosos) oraz ryby powyżej długości 28,0 dla obu gatunków (tab. 2),

c) zmierzone ryby z 3 prób są ważone oddzielnie,

- smolty wymiarowe,
- ryby poniżej wymiaru 12,5 cm (łososie) i poniżej 14,5 cm (trocie),
- ryby obu gatunków powyżej długości 28,0 cm dla określenia ich udziału procentowego. Na zbiorczym arkuszu pomiarowym podana jest łączna masa 3 prób z rozdzieleniem udziału procentowego smoltów, udziału procentowego ryb poniżej i powyżej wymiarów. Jest ona dzielona przez liczbę zmierzonych ryb w 3 próbach (łącznie z rybami o długościach poniżej i powy-

TABELA 4

Załącznik do protokołu odbioru ryb nr
z dnia

Zestawienie pomiarów narybku letniego / narybku jednorocznego 1+*

troci / łososi*

Gospodarstwo

Miejsce zarybienia

Prowadzący pomiary

Pomiar długości: narybku letniego,
narybku jednorocznego 1+*
troci/łososi* reprezentatywnej próby 50
ryb (L.t. w cm)
z dokładnością do 0,1 cm.

Pomiar masy: wylęgu/narybku letniego,
narybku jednorocznego 1+ * troci / łososi*
reprezentatywnej próby:
wylęg: 300 ryb
narybek letni: 200 ryb
narybek jednoroczny 1+: 300 ryb

L.p	L.t. (cm)	L.p	L.t.[cm]
1		26	
2		27	
3		28	
4		29	
5		30	
6		31	
7		32	
8		33	
9		34	
10		35	
11		36	
12		37	
13		38	
14		39	
15		40	
16		41	
17		42	
18		43	
19		44	
20		45	
21		46	
22		47	
23		48	
24		49	
25		50	
Zakres długości:			

L.p.	Liczba ryb w próbie (szt.)	Masa łączna (g)	Masa średnia g/szt.
1			
2			
3			
razem			

Podpis wykonawcy

.....

*Niepotrzebne skreślić

żej wymiarów). Średnią masę (ciężar) smolta, który jest podstawą do obliczania liczby smoltów w odbieranej partii ryb, uzyskujemy z podzielenia masy zważonych ryb w 3 próbach i podzielenie tej masy przez liczbę smoltów zmierzonych (około 300) smoltów. Pomiary i masy znakowanych smoltów nie mogą być wykorzystane do obliczenia średniej masy smoltów.

Otrzymana łączna liczba ryb w odebranej partii jest dzielona na klasy wielkości smoltów o długościach 12,5-28,0 cm (łosoś) i 14,5-28,0 cm (troć) i ryb o długościach poniżej minimalnej długości (12,5 cm łosoś, 14,5 cm troć) oraz powyżej 28,0 cm wg uprzednio wyliczonego na arkuszu zbiorczym udziału procentowego sztuk i masy w klasach długości, g) przeprowadzone pomiary są wpisywane do protokołów pomiarowych z zaznaczeniem gatunku i wieku mierzonych ryb oraz daty i nazwy gospodarstwa, w którym ryby są odbierane.

Integralną częścią protokołu odbioru jest załącznik-zbiorcze zestawienie wg klas długości na podstawie pomiarów ryb z pobranych prób (tab. 2). Obliczone dane są wpisywane do protokołu odbioru ryb (tab. 3).

Przykład

W 3 próbach zmierzono 330 troci o łącznej masie 18 kg, wśród nich było 20 troci o długościach poniżej 14,5 cm o łącznej masie 400 g, średnia masa 20 g oraz 5 troci o długościach powyżej 28 cm o łącznej masie 500 g, średnia masa 100 g.

Łączna masa 25 ryb, które nie mieściły się w klasie smoltów 14,5-28,0 cm wynosiła 900 g, co stanowiło 5% masy ogólnej 330 troci. Ryby te nie są smoltami i za nie Instytut Rybactwa Śródlądowego nie będzie płacił.

Pozostałe 305 troci mieszczących się w klasie o długościach 14,5-28,0 cm o łącznej masie 17,1 kg, stanowiące 95% masy próby należy podzielić przez 305 (330 troci w próbie – 25 ryb o długościach poniżej 14,5 cm i powyżej 28 cm) otrzymamy średnią masę smolta 56,1 g.

Dla obliczenia liczby smoltów w odbieranej partii ryb np. o masie 600 kg, należy 600 kg pomnożyć przez 0,95 (95%) i otrzymamy 570 kg smoltów. Tę masę smoltów należy podzielić przez średnią masę smolta 56,1 g i otrzymamy liczbę 10160 smoltów troci w odbieranej partii ryb. Za te smolty Instytut Rybactwa Śródlądowego zapłaci hodowcy.

Narybek jednoroczny 1+. Ryby jednoroczne po przezimowaniu wiosną, brak cech smolta.

Próby kontrolne.

Do pomiaru długości ryb – pobrać próbę kontrolną około 50 ryb i zmierzyć ich długość całkowitą z dokładnością do 1 mm i wpisać do zestawienia pomiaru wylęgu, narybku letniego, narybku jednorocznego 1+ (tab. 4).

Określenie średniej masy – pobrać 3 próby po około 100 szt. ryb, policzyć i zważyć. Sumę mas 3 prób ryb podzielić przez liczbę ryb w 3 próbach i otrzymamy średnią masę, która jest podstawą do obliczenia liczby narybku odbieranego od hodowcy. Dla otrzymania liczby odbieranych ryb masę odbieranych ryb podzielić przez średnią masę narybku. Zestawienia pomiaru długości i masy ryb są integralną częścią protokołu zarybieniowego (tab. 5).

Narybek letni 0+. Ryby podchowane z wylęgu do masy 0,4 g. **Próby kontrolne.**

- pomierzyć długość 50 osobników z dokładnością do 1 mm,
- pobrać 3 próby po około 200 ryb,
- zważyć łącznie ryby z 3 prób i obliczyć średnią masę, która posłuży do obliczenia liczby odbieranego narybku. Wpisywane liczby odbieranego materiału zarybieniowego zaokrąglić do pełnych dziesiątek.

Integralną częścią protokołu zarybieniowego (tab. 3) jest zestawienie pomiaru długości i masy ryb (tab. 4).

Wylęg 0+

Próby kontrolne: określenie średniej masy 1 szt. wylęgu.

- Odliczyć 300 szt. wylęgu i po odsączeniu na sitku zważyć na wadze elektronicznej. Obliczona średnia masa 1 szt. wylęgu może być podstawą do obliczania liczby wylęgu w odbieranej partii wylęgu. Odbierany wylęg powinien być ważony po odsączeniu na sitku, podobnie jak ważenie próby wylęgu. Wylęgu nie mierzymy. Uzyskane wyniki pomiarów wpisać do zestawienia pomiarów wylęgu / narybku letniego/ narybku jednorocznego 1+ (tab. 4) i dołączyć do protokołu odbioru ryb (tab. 3).

4. Ważenie i załadunek ryb.

Przed przyjazdem samochodu transportującego ryby, wszelkie prace związane ze sprawdzeniem jakości ryb i ich pomiary powinny być zakończone. Samochód do transportu ryb przed każdym załadunkiem/transportem musi być dezynfekowany. Transportujący sprawdza jakość ryb do transportu i stopień ich odpicia. Sprzedający powinien zapewnić załadunek ryb i warunki sprawnego napełnienia zbiorników transportowych wodą z ujęcia zasilającego ośrodek hodowlany. Przed napełnieniem baseny transportowe należy dokładnie wypłukać. Wszystkie baseny napełniamy wodą do około 3/4 objętości. Niedopuszczalne jest korzystanie z wody z odpływu, w którym znajdują się ryby. Smolty do transportu nie mogą być przetrzymywane na trzeciej wodzie.

Sprzedający zobowiązany jest zapewnić możliwość dojazdu samochodu jak najbliżej basenu z rybami.

Ryby muszą być ważone w wodzie. W czasie ważenia w pojemniku z wodą mogą być jedynie ryby. Niedopuszczalna jest obecność patyków, kamieni itp.

Wykonawca powinien mieć stałą kontrolę wzrokową ważenia ryb i ich załadunku na samochód. W czasie ważenia wykonawca zarybienia powinien znajdować się przy wadze i stale kontrolować prawidłowość tarowania oraz nasypywania ryb do pojemnika.

Woda z kasarka z rybami powinna ściekać poza pojemnik z rybami. W czasie ważenia (dosypywania ryb) kasarek nie może się opierać o pojemnik, w którym znajdują się ważone (odbierane) ryby. Ilość jednorazowo ważonych ryb powinna być w zasadzie stała (np. 15 kg). Wykonawca notuje każdą wagę i kieruje załadunkiem wg własnego planu i w konsultacji z kierowcą. Zaleca się sukcesywne doładowywanie wszystkich zbiorników transportowych, tak żeby transportowanym rybom zapewnić podobne warunki. Samochód musi posiadać rury/rękawy umożliwiające bezkolizyjne wypuszczenie ryb bezpośrednio do wody. Niedopuszczalne jest wypuszczenie ryb na brzeg/trawę. Samochód powinien być wyposażony w pompę do ewentualnego wyrównania temperatur wody w basenach na samochodzie z temperaturą wody

TABELA 5

Załącznik Nr do Umowy.....
z dnia 20.... r.

PROTOKÓŁ ZARYBIENIA wylęgiem*/narybkiem*/smoltami*

- Data zarybienia
- Miejsce zarybienia: miejscowość
województwo
nazwa rzeki/zbiornika
zlewnia
- Wykonawca realizujący zarybienie (podać imię i nazwisko)
- Ilość i rodzaj materiału zaryb. - zgodnie z protokołem odbioru ryb Nr z dnia
- Warunki transportu ryb:
a) rodzaj samochodu, ładowność, nr rejestracyjny
b) czy stosowano - napowietrzanie*, natlenianie*
c) rodzaj naczyń użytych do transportu
ilość szt., pojemność 1 naczynia (l*/m³*)
d) czas załadunku (min.)
e) czas przewozu (min.) odległość od miejsca odbioru ryb do miejsca ich wypuszczenia (km)
f) czas wyładunku (min.)
g) temperatura wody w naczyniach transportowych (°C)
- na początku transportu
- w trakcie transportu
- w miejscu zarybienia
h) temperatura wody zarybianej (°C) i temperatura powietrza w czasie transportu (°C)
- Osoby biorące udział w zarybianiu:
a) w trakcie załadunku: 1/
2/
3/
b) w trakcie przewozu: 1/
2/
3/
c) w trakcie zarybienia: 1/
2/
3/
- Sposób zarybienia (w jednym miejscu*, rozpraszanie w ilu miejscach)
- Stan ryb po transporcie (w trakcie zarybienia):
a) śnięcia w czasie transportu (szt.)
b) zachowanie się ryb po wypuszczeniu do wody
- Czy ryby były znakowane? Tak/Nie*, przez obcięcie pletwy* ile szt.? znaczkami* ile szt.
Seria kolor Nr znaczka (podać numer jednego znaczka z danej serii)
Kto znakował (podać nazwisko 1 osoby z ekipy znakującej)
Czy przewożono ryby znakowane z nie znakowanymi w jednym basenie? Tak*/Nie*
Czy znaleziono znaczki, które odpadły: Tak*/Nie*, ile sztuk ?
- Uwagi zarybiającego (organizacja załadunku, transportu, awarie, ochrona miejsca zarybiania itp.)

(* niepotrzebne skreślić)

Podpisz:

1. Okręgowy Inspektor
Rybołówstwa Morskiego

2. Upoważniony przedst. org.
rybackiej lub społ., RZGW, U.
Marsz., U. Woj.

3. Wykonawca zarybienia

TABELA 6

Załącznik do protokołu odbioru ryb nr
z dnia

Zestawienie pomiarów

wylęgu / narybku letniego / narybku jesiennego / narybku jednorocznego 1+*

siei / certy / inny gatunek.....*

Gospodarstwo
Miejsce zarybienia
Prowadzący pomiary

Pomiar długości: narybku letniego/
narybku jesiennego / narybku
jednorocznego 1+ , reprezentatywnej
próby 50 ryb (L.t. w cm) z
dokładnością do 0,1 cm.

Pomiar masy: wylęgu, narybku letniego /
narybku jesiennego / narybku
jednorocznego 1+
reprezentatywnej próby:
3 x około 100 ryb
*niepotrzebne skreślić

L.p	L.t. (cm)	L.p	L.t.(cm)
1		26	
2		27	
3		28	
4		29	
5		30	
6		31	
7		32	
8		33	
9		34	
10		35	
11		36	
12		37	
13		38	
14		39	
15		40	
16		41	
17		42	
18		43	
19		44	
20		45	
21		46	
22		47	
23		48	
24		49	
25		50	
Zakres długości:			

*Niepotrzebne skreślić

L.p.	Liczba ryb w próbie (szt.)	Masa łączna (g)	Masa średnia g/szt.
1			
2			
3			
razem			

Podpis wykonawcy

TABELA 7

Załącznik Nr do Umowy
z dnia 20.... r.**PROTOKÓŁ ODBIORU RYB NR/20.....r.
(dot. pozostałych gatunków, oprócz troci i łososi)**

1. Data odbioru ryb
2. Gatunek ryb stadium rozwojowe (zgodnie z cennikiem)
3. Miejsce odbioru materiału zarybieniowego:
 - nazwa obiektu (miejscowość)
 - województwo
 - właściciel obiektu - producent
4. Przewoźnik nr rej. samochodu
5. Świadcstwo zdrowia ryb (załącznik do protokołu)
 - numer/data/przez kogo wydane
6. Ilość materiału zarybieniowego
 - a) dla wylęgu:
 - liczba (szt.)
 - procent resorpcji woreczka żółtkowego
 - jakość materiału zarybieniowego
 - b) dla narybku - na podstawie pomiarów długości i łącznej masy reprezentatywnej próby ryb.
(załącznik do protokołu odbioru lub zbiorcze zestawienie pomiarów).

Gatunek sortyment	Zakres długości (cm)	Średnia masa (g/szt.)	Ilość sztuk	Łączna masa (kg)
.....

- jakość materiału zarybieniowego:
- kondycja i wiek ryb:

Podpisy:1. Okręgowy Inspektor
Rybołówstwa Morskiego

2. Wykonawca zarybienia

3. Upoważniony przedst. org.
rybackiej lub społ. RZGW,
U. Marsz., U. Woj.

4. Hodowca

w rzece. Ryby powinny być znakowane 2 dni przed zaplanowanym transportem.

Ryby znakowane muszą być przetrzymywane w osobnym małym basenie, nigdy w sadzu wykonanym z tkaniny sieciowej. Ryby znakowane należy jedynie zważyć i ich masę doliczyć do łącznej masy odbieranych ryb, a liczbę pozakowanych smoltów doliczyć do łącznej liczby wypuszczanych smoltów. Ryby znakowane należy ładować na końcu, rozdzielając je równomiernie do wszystkich basenów transportowych.

Wykonawca ustala wielkość ładunku z kierowcą, biorąc po uwagę praktyczne możliwości transportowe danego samochodu (pojemność basenów, ciśnienie robocze i ciśnienie maksymalne tlenu) oraz warunki atmosferyczne. Na przykład w czasie spadku ciśnienia atmosferycznego ładunek powinien być mniejszy.

Sprzedający/hodowca sporządza wg danych wykonawcy, kwit „magazyn wyda” (WZ) zawierający dane dotyczące łącznej masy (kg) i liczby (szt.) transportowanych ryb wraz z rozbiorem na poszczególne sortymenty (smolty troci 14,5-28 cm, smolty łososi 12,5-28 cm, ryby poniżej wymiaru minimalnego i powyżej maksymalnego) i wiek smoltów. Oryginał dokumentu otrzymuje wykonawca. Liczby odebranych ryb należy zaokrąglić do pełnych dziesiątek, np. 11-15 zaokrąglić do 10, a między 16-20 zaokrąglić do 20.

W trakcie załadunku wykonawca kontroluje zachowanie się ryb w basenach. Po załadunku wszystkie baseny powinny być przepłukane świeżą wodą, taką samą, jaka była użyta w trakcie ładowania ryb. Płukanie ma na celu usunięcie z powierzchni wody w zbiornikach transportowych piany, śluzu i innych zanieczyszczeń, które mogły się dostać do zbiorników w czasie załadunku ryb. Czas płukania powinien być zbliżony do czasu napełniania wszystkich zbiorników transportowych w celu całkowitej wymiany wody w basenach. Po tym zabiegu samochód powinien niezwłocznie wyruszyć do miejsca zarybienia.

5. Przewóz

Wykonawca powinien konwojować transportowaną rybę sprawdzając, co około 1-2 godz. zachowanie się ryb i prawidłowość systemu natleniającego wodę w zbiornikach transportowych.

6. Zarybianie

Wykonawca zobowiązany jest:

- a) uzgodnić z przewodniczącym Zespołu lub upoważnioną osobą miejsce zarybienia,
- b) uzgodnić miejsce i termin zarybienia z prawnym rybakim użytkownikiem zarybianej wody,
- c) dopilnować, żeby specjalistyczny samochód do transportu ryb był dodatkowo wyposażony w pompę umożliwiającą w miejscu zarybienia wyrównanie temperatury wody w celu uniknięcia szoku termicznego wypuszczanych ryb,
- d) zorganizować sprawny i prawidłowy przebieg załadunku, transportu, rozładunku i zarybienia,
- e) zarybiany narybek letni oraz wylęg nie mogą być wypuszczone w jedno miejsce, a muszą być wypuszczone w kilka lub kilkanaście miejsc zależnie od liczby wypuszczanego materiału zarybieniowego. Zagęszczenie wypuszczanego narybku letniego i wylęgu nie powinno przekraczać 2 szt/m². Znakomicie ułatwia realizację tego zadania przewożenie takiego materiału zarybieniowego w workach foliowych,
- f) wykonawca zarybienia wypełnia czytelnie protokół odbioru ryb (tab. 3 łososiowate) i protokół zarybienia (tab. 5) i wraz z odpowiednimi załącznikami niezwłocznie przesyła oryginały do Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie ul. Oczapowskiego 10, 10-719 Olsztyn-Kortowo, a wersję elektroniczną tychże dokumentów przesyła do p. Janiny Kardeli (j.kardela@infish.com.pl).

7. Znakowanie ryb.

- jeżeli jest planowane znakowanie ryb, musi być zakończone 1-2 dni przed transportem,
- znakujący posiadają własny sprzęt do znakowania,
- sprzęt do znakowania musi być zdezynfekowany,
- przy znakowaniu należy zwrócić uwagę, czy wśród znakowanych smoltów nie występują inne gatunki,

- pomiary długości ryb notować z dokładnością do 1 mm,
- ryby należy znakować dokładnie bez specjalnego pośpiechu,
- w protokole ze znakowania należy podać gatunek i wiek ryb, miejsce znakowania i hodowcę, nazwiska osób znakujących, datę znakowania oraz datę i miejsce wypuszczenia ryb, rodzaj i kolor znaczka oraz serię numerów, zaznaczyć uszkodzenia płetw oraz zaznaczyć czy była obcięta płetwa tłuszczowa. Wypełnione tabele należy przestać do Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie.

8. Sieja

Wylęg.

Odbierany wylęg siei z częściowo zresorbowanym woreczkiem żółtkowym należy liczyć metodą „na mokro”. Wylęg ze słoja czy basenu należy spuścić do naczynia o znanej objętości, np. 10 l. Dla obliczenia liczby wylęgu w naczyniu trzeba pobrać próbę. W tym celu należy zamieszać wodę w naczyniu dla równomiernego zagęszczenia wylęgu i pobrać próbkę garnuszkiem lub szklanką o określonej objętości, np. 0,25 l, a wylęg liczyć na białym talerzyku. Czynność tę powtórzyć trzykrotnie. Pomiary wpisać do tab. 6. Z otrzymanych 3 pomiarów obliczyć średnią, która będzie pod-

stawą do obliczenia liczby siei w naczyniu 10 l. W przypadku używania kilkakrotnie naczynia 10 l, operację liczenia wylęgu każdorazowo należy powtórzyć. Procedurę tę powtarzać do zakończenia odbioru wylęgu. Po zakończeniu wypełnić protokół odbioru ryb (tab. 7).

Narybek siei.

- narybek letni siei 0+ – ryby o masie powyżej 0,4 g,
- narybek jesienny siei 0+ – ryby w jesieni w pierwszym roku życia,
- narybek jednoroczny siei 1+ – ryby po przezimowaniu w drugim roku życia.

Odbiór materiału zarybieniowego.

Należy zmierzyć długość całkowitą z dokładnością do 1 mm, 50 szt. narybku siei 0+, narybku jesiennego 0+ oraz jednorocznego 1+ (tab. 6). W celu obliczenia liczby odbieranego narybku letniego siei z odbieranej partii narybku należy losowo pobrać 3 próby, każda o liczbie około 100 ryb. Wszystkie ryby w próbie muszą być policzone nawet, jeśli ich liczba przekracza 100 szt. Z 3 prób należy obliczyć średnią masę, która będzie podstawą do obliczenia liczby ryb w odbieranej partii siei. Zestawienie pomiarów ryb dołączyć do protokołu odbioru ryb (tab.7).

Certa – Zasady odbioru materiału zarybieniowego są takie jak siei.