

Ryszard Kolman¹, Agata Fuldra²

¹Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie

²Hotel ATUT w Licheniu Starym

I Mistrzostwa Polski w potrawach z mięsa jesiotrów i kawioru w Licheniu Starym

Ryby jesiotrowate są źródłem bardzo wartościowego mięsa, które przewyższa pod względem smakowym i dietetycznym mięso większości ryb konsumpcyjnych, a ponadto pozbawione jest ości, co jest cechą bardzo pozytywną w aspekcie kulinarnym. Zawartość łatwo przyswajalnego białka w mięsie tych ryb wynosi od 16,7 do 20,1%, a tłuszczu – waha się od 4,9 do 15,4%, w zależności od gatunku, pory roku oraz pochodzenia. Jesiotry z intensywnego chowu charakteryzują się zazwyczaj delikatniejszym mięsem o wyższej zawartości tłuszczu. O wyjątkowych walorach odżywczych mięsa decyduje nie tylko wysoka zawartość białka, ale również skład aminokwasów, wśród których ok. 40% to aminokwasy niezbędne. Również tłuszcze występujące w mięsie jesiotrów są szczególnie cenne z uwagi na wysoką zawartość wielonienasyconych kwasów tłuszczowych EPA i DHA, które dzięki wysokiej aktywności biologicznej korzystnie oddziałują na organizm konsumenta (Jankowska i in. 2006). Z uwagi na ww. walory dietetyczne produkty spożywcze z mięsa jesiotrów należy zaliczyć do grupy żywności funkcjonalnej, szczególnie polecanej dla dzieci oraz ludzi w starszym wieku. Dzięki swoim walorom mięso jesiotrów i oczywiście kawior cieszą się coraz większym zainteresowaniem kupujących, o czym

świadczy rosnący ich udział w naszej akwakulturze (Lirski i Myszkowski 2015). Tak więc jesiotry coraz częściej goszczą na naszych stołach i nie tylko świątecznych. Często można spotkać potrawy z mięsa tych ryb w kartach dań wielu restauracji. Nastąpił więc czas, aby porównać kunszt kulinarny szefów kuchni specjalizujących się również w daniach z jesiotrowego mięsa i kawioru. Do takiego wniosku doszli właściciele hotelu ATUT, którzy podjęli decyzję o zorganizowaniu I Mistrzostw Polski w Potrawach z Jesiotrów oraz Kawioru. Głównym partnerem tego przedsięwzięcia były Gospodarstwo Rybackie ACIPOL i JESIOTR z Konina – jeden z największych w Polsce producentów jesiotrów towarowych oraz kawioru (fot. 1). Pomysłodawcą i organizatorem mistrzostw był szef kuchni hotelu pan Adam Dmyterko, który profesjonalnie prowadził konkurs kulinarny (fot. 2).

Mistrzostwa odbywały się oczywiście w hotelu ATUT, który dysponuje wspinałym zapleczem nie tylko noclegowym.

Do konkursu przystąpiło siedem dwuosobowych ekip z całej Polski. Drużyny w wyznaczonym czasie 90 minut miały do przygotowania danie główne z jesiotra z dodatkiem kawioru oraz deser na bazie śmietanki. Szefowie



Fot. 1. Stanowisko prezentujące wyroby firmy JESIOTR z surowca wyprodukowanego w ACIPOLU.



Fot. 2. Organizator konkursu pan Adam Dmyterko ocenia efekty pracy młodego szefa kuchni.



Fot. 3. Zostały ostatnie minuty.



Fot. 4. Prezentacja gotowych dań konkursowych.



Fot. 5. Profesjonalne jury przy pracy.



Fot. 7. Nagrodzone pary szefów kuchni.

wykazywali się różnymi technikami gotowania i innowacyjnymi połączeniami smaków (fot. 3 i 4).

Konkursowe dania były oceniane przez profesjonalne jury w składzie: Adam Dmyterko, Krzysztof Szulborski, Mariusz Gachewicz, Paweł Mieszala, Grzegorz Parczewski, Krzysztof Gawlik, Krzysztof Wierzba (fot. 5).

Oprócz profesjonalistów przygotowane potrawy konkursowe oceniało jury VIP złożone z wybranych gości mistrzostw.

Konkurs odbywał się w dwóch sesjach przedzielonych prezentacją pt. „Jesiotry powracają do naszych rzek i na nasze stoły”, podczas której autor niniejszego doniesienia przybliżył uczestnikom i gościom mistrzostw problematykę biologii i chowu jesiotrów, a także zapoznał ich z walorami dietetycznymi mięsa jesiotrów oraz kawioru.

Poziom przyrządzonych potraw według oceny profesjonalnych sędziów był wysoki. Po 6 godzinach kulinarnych zmagania i podliczeniu punktów jury wyłoniło zwycięzców:

I miejsce – Krzysztof Gradzewicz i Wojciech Żółtowski z restauracji Lalo z Ostródy.

II miejsce – Marcin Gruszka i Kamil Werewka z hotelu Copernicus w Toruniu.

III miejsce – Rafał Janikowski i Bartłomiej Wiśniewski z ART Kulinarium w Gdańsku.

Natomiast sędziowie VIP nagrodzili Mikołaja Walenciaka i Macieja Bartkowiaka reprezentujących restaurację Mamma Mia z Gniezna.

Oprócz par wyróżnionych nagrodami w mistrzostwach wzięli również udział: Anna Strażynska oraz Krzysztof Matuszkiewicz z restauracji RIVERFRONT ze Ścinawy, Paweł Majkutewicz oraz Michał Wysocki – restauracja Góralska Tradycja, Bachleđa Hotel w Zakopanem, Tomasz Marut z City Hotelu w Bydgoszczy oraz Bartosz Kosiedowski – Restauracja pod Dębem w Bydgoszczy.

Mistrzostwa zakończyła uroczysta gala zorganizowana w Sali Balowej hotelu ATUT, na której wręczono nagrody wyróżnianym parom (fot. 7).

Mimo że były to mistrzostwa kulinarne organizowane w hotelu ATUT po raz pierwszy, to należy je uznać za bardzo udane. Spełniły one oczekiwania zarówno uczestników, jak i gości imprezy, za co organizatorom należą się podziękowania i gratulacje. Zdaniem autorów spełniły one jeszcze jedno chyba najważniejsze zadanie, a mianowicie przyczyniły się do popularyzacji jesiotrów jako źródła doskonałego mięsa, z którego można przyrządzać smaczne potrawy. Materialne efekty mistrzostw będą

trwać, bowiem jak zapewnia dyrekcja hotelu nagrodzone potrawy wzbogacą menu hotelowej restauracji. I nie przypadkiem przed nazwą „Mistrzostwa” umieszczono jedynekę, gdyż właściciele hotelu planują kontynuację tej imprezy. A zatem do zobaczenia w hotelu ATUT w Licheniu za rok na kolejnej edycji mistrzostw.

Agnieszka Pękala

Zakład Chorób Ryb, Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy, Puławy

Zawodowe osiągnięcia prof. dr. hab. Jerzego Antychowicza – otwarcie Izby Tradycji Rybackiej Jego imienia

Środowisko rybackie ziemi lubelskiej zeszłoroczne wakacje rozpoczęło od znamienitej uroczystości. W dniu 28 czerwca 2014 r. miało miejsce otwarcie Izby Tradycji Rybackiej w Sarnach (woj. lubelskie), która, w uznaniu zasług prof. dr. hab. Jerzego Antychowicza dla rybactwa, została jednogłośnie przez organizatorów nazwana Jego imieniem (fot. 1, 2). W wydarzeniu tym wzięło udział wielu gości, m. in. wicewojewoda województwa lubelskiego Marian Starownik (fot. 3), starosta Lubartowa Fryderyk Puła, wójt gminy Ułęż Krzysztof Olszak, burmistrz Kocka Tomasz Futera, zastępca komendanta powiatowego Policji



Fot. 1. Budynek Izby Tradycji Rybackiej w Sarnach.



Fot. 2. Tablica umieszczona na budynku Izby Tradycji Rybackiej w Sarnach.

Literatura

- Jankowska B., Kolman R., Kwiatkowska A., Szczepkowska B. 2006 – Proximate composition and fatty acid profile of muscles from the siberian sturgeon (*Acipenser Baeri* Brandt) x green sturgeon (*Acipenser medirostris* Ayres) hybrid – Pol. J. Natural Sci. 21: 1037-1048.
- Lirski A., Myszkowski L. 2015 – Polska akwakultura w 2013 roku na podstawie analizy kwestionariuszy RRW-22 Część 2 – Komun. Ryb.: 12-18.

w Rykach Mariusz Woźniak, emerytowany dyrektor Gospodarstwa Rybackiego Ryki Czesław Ślęczkowski, pułkownik Tadeusz Sowa, prezes Gospodarstwa Rybackiego „Kock” Marian Rapacewicz (fot. 4) oraz prof. dr hab. Jerzy Antychowicz (fot. 5) emerytowany kierownik Zakładu Chorób Ryb Państwowego Instytutu Weterynaryjnego-Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach. W uroczystości tej licznie uczestniczyli również pracownicy gospodarstw rybackich, pracownicy Zakładu Chorób Ryb PIWet-PIB oraz przyjaciele profesora.

Historia Izby Tradycji Rybackiej w Sarnach związana jest z powstaniem Lokalnej Grupy Rybackiej w Pradolinie Wieprza i Tyśmienicy, która została powołana z inicjatywy starosty lubartowskiego, a obecnie wicewojewody lubelskiego Mariana Starownika. Wybór miejsca na siedzibę Izby zaproponował prezes Gospodarstwa Rybackiego Kock Sp. z o.o. w Rykach, Marian Rapacewicz. Wskazał on starą, niszczącą stajnię z końca XIX wieku malowniczo położoną przy stawach hodowlanych. Gruntowna odbudowa i renowacja tego obiektu możliwa była dzięki dotacjom pozyskanym na ten cel z funduszy Unii Europejskiej.



Fot. 3. Wicewojewoda lubelski Marian Starownik zwiedza Izbę.

Inicjatywa ta została również wsparta przez lokalne władze w osobach starosty Lubartowa Fryderyka Puły, burmistrza Kocka Tomasza Futery oraz wójta gminy Ułęż Krzysztofa Olszaka.

Uroczyste otarcie Izby Tradycji Rybackiej w Sarnach imienia prof. dr. hab. Jerzego Antychowicza jest dla mnie, wychowanki Pana profesora, okazją do przypomnienia Jego sylwetki oraz wkładu i osiągnięć, jaki wniósł do polskiego rybactwa. Profesor jest absolwentem Wydziału Weterynarii SGGW w Warszawie. Całe swoje zawodowe życie (42 lata) związał z badaniami nad etiologią i patogenezą chorób ryb śródlądowych. Poświęcił się zarówno pracy naukowej, jak też badaniom usługowym, w których szczególny nacisk kładł na diagnostykę oraz profilaktykę chorób ryb.

Minęło już pół wieku, od kiedy prof. dr. hab. Jerzy Antychowicz rozpoczął pracę w Zakładzie Chorób Ryb (ZCHR) Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach. Przez wiele lat personel Zakładu, poza jego kierownikiem, liczył tylko jednego, później dwóch pracowników naukowych (Antychowicz 2009a). Główna działalność w tamtym okresie polegała na przeprowadzaniu podstawowych badań bakteriologicznych i parazytologicznych ryb oraz określaniu nielicznych parametrów wody pod kątem diagnostyki chorób środowiskowych. W ścisłej współpracy z Departamentem Weterynarii, a później również z powiatowymi lekarzami weterynarii, opracowywano metody zwalczania najgroźniejszych jednostek chorobowych ryb. Szczególnie bliskie kontakty łączyły profesora z Instytutem Rybactwa Śródlądowego. Aktywny udział profesora Antychowicza w organizacji laboratorium ichtiopatologicznego, w ramach Państwowego Instytutu Weterynaryjnego, kompletowanie nowoczesnej aparatury i specjalistycznych akwariów do przeprowadzania eksperymentów na rybach oraz wdrażanie metod uznawanych w krajach Unii Europejskiej zaowocowało tym, że odchodząc na emeryturę pozostawił On Zakład Chorób Ryb PIWet-PIB w pełnym rozkwicie. Obecnie przeprowadza się tu badania naukowe oraz pełną diagnostykę z zakresu wirusowych, bakteryjnych, pasożytniczych, a także środowiskowych chorób występujących u ryb śródlądowych, jak również chorób mięczaków. W okresie Jego pracy rozpoczęto izolację wirusów w stałych liniach komórkowych oraz badania z zastosowaniem nowoczesnych technik biologii molekularnej, niezależnie od rozwiniętych i udoskonalonych metod tradycyjnych, tj. serologicznych, histologicznych czy badań wykonywanych w mikroskopie elektronowym. W ostatnich latach aktywności zawodowej Pan profesor wraz z ówczesnym kierownikiem ds. jakości Zakładu, dr hab. Alicją Kozińską oraz kierownikiem ds. technicznych, dr Agnieszką Pękałą, nadzorował wdrożenie systemu zarządzania jakością wg normy PN-EN ISO/IEC 17025 w ZCHR. Dzięki temu obecnie badania przeprowadzane są według procedur badawczych akredytowanych przez Polskie Centrum Akredytacji, czego dowodem jest nadany w 2009 roku certyfikat akredytacji.

Rozwój Zakładu Chorób Ryb możliwy był dzięki zaangażowaniu profesora i Jego chęci ustawicznego samodoskonalenia. Wiedzę oraz informacje zdobyte na międzynarodowych konferencjach naukowych i szkoleniach, przekazywał osobiście personelowi, pomagając jednocześnie w aplikacji metod przydatnych do diagnostyki, głównie wirusowych chorób ryb (fot. 6). Właśnie wdrożenie diagnostyki chorób wirusowych ryb zasługuje na szczególną uwagę i podkreślenie, wśród innych, licznych dokonań profesora. Umożliwiły one izolację i identyfikację, w większości po raz pierwszy w Polsce wirusów: wirusowej krwotocznej posocznicy (VHSV), zakaźnej martwicy układu krwiotwórczego (IHNV), zakaźnej martwicy trzustki (IPNV), wiosennej wirerii karpi (SVCV) czy też zakażenia herpeswirusem karpia koi (KHV) (Antychowicz 2001a, 2001b, 2003a, Antychowicz i in. 2000, 2001). Na krótko przed przejściem na emeryturę profesor wraz z pracownikami technicznymi Zakładu Chorób Ryb wyizolował nieznaną w Europie wirus, którego badania nie mógł dokończyć w związku z koniecznością przejścia na emeryturę i brakiem dostępu do laboratorium (Antychowicz 2009a, 2014b). Podjęte po latach przez międzynarodowy zespół badania zabezpieczonych przez Niego izolatów wykazały, że jest to wirus Hirame, który dotąd nie występował w Europie (Borzym i in. 2013).

Opracowane przez profesora procedury badawcze w zakresie diagnostyki wymienionych jednostek chorobowych obecnie wciąż są stosowane, zarówno w Zakładzie Chorób Ryb, jak też w pracowniach Zakładów Higieny Weterynaryjnej zajmujących się chorobami ryb.

Równoległe z badaniami wirusologicznymi, w Zakładzie rozwijane i wdrażane były nowoczesne metody diagnostyki jednostek chorobowych ryb o podłożu bakteryjnym. Techniki te umożliwiły między innymi wykrycie nieznanych do tej pory, jako czynniki chorobowe ryb, bakterii. Przykładem jest opisanie, po raz pierwszy na świecie u ryb śródlądowych, klinicznych przypadków infekcji połączonej ze śnięciami karpi i pstrągów, które wywołane zostały bakteriami *Shewanella putrefaciens* (Kozińska i Pękała 2004). Udoskonalanie metod badawczych umożliwiło charakterystykę występujących już na terytorium Polski bakterii takich jak *Aeromonas* spp., *Yersinia ruckeri*, *Renibacterium salmoninarum* czy *Flavobacterium* spp. (Kozińska i in. 2002, Kozińska i Pękała 2005, 2007, Pękała i in. 2010).

Wejście Polski do Unii Europejskiej był przełomowym momentem dla rozwoju kierowanego przez profesora Zakładu, które uzyskało status Krajowego Laboratorium Referencyjnego z zakresu chorób ryb, tj. wiosennej wirerii karpi (SVC), wirusowej posocznicy krwotocznej (VHS), zakaźnej martwicy układu krwiotwórczego (IHNV), zakażenia karpia wirusem koi (KHV), bakteryjnej choroby nerek, jersiniozy oraz wrzodzienicy (Dz.U. nr 118, poz. 757). Możliwe stało się nawiązanie szerokiej współpracy naukowej z innymi laboratoriami państw Unii Europejskiej. Spełniając wymagania prawa unijnego, w Zakładzie powstało również



Fot. 4. Prezes Gospodarstwa Rybackiego Kock Marian Rapacewicz (trzeci od lewej) dogląda ostatnich przygotowań do otwarcia Izby Tradycji Rybackiej. Pułkownik Tadeusz Sowa (drugi od lewej) kieruje zespołem urządzającym Izbę, w składzie: Andrzej Jaroń (pierwszy od lewej) i Henryk Szewczyk.



Fot. 6. Początki diagnostyki najważniejszych wirusów ryb w Polsce – identyfikacja wirusów przy użyciu testu Elisa – prof. Antychowicz i Maria Wejman.



Fot. 7. Prof. Antychowicz już na emeryturze, w swoim mieszkaniu przygotowuje artykuł do publikacji.

Krajowe Laboratorium Referencyjne z zakresu chorób mięczaków, tj. marteiliozy oraz bonamiozy. Pracownicy Zakładu Chorób Ryb swoje kompetencje potwierdzają poprzez udział w międzynarodowych badaniach biegłości, które organizowane są przez wspólnotowe laboratoria refe-



Fot. 5. Wystąpienie prof. Jerzego Antychowicza podczas otwarcia Izby Tradycji Rybackiej.

rencyjne. Prekursorem tych badań, jeszcze na długo przez przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej, był właśnie prof. dr hab. Jerzy Antychowicz. Należy zaznaczyć, że uzyskiwane wyniki badań porównawczych zarówno w kierunku diagnostyki wirusowych, jak i bakteryjnych jednostek chorobowych ryb oraz chorób mięczaków plasują Zakład w czołówce laboratoriów ichtiopatologicznych w Europie.

Prof. dr hab. Jerzy Antychowicz jest autorem około 200 prac naukowych oraz kilkudziesięciu doniesień na konferencje naukowe, krajowe i zagraniczne. Na szczególną uwagę zasługuje opublikowanie przez niego kilkunastu książek i skryptów (Antychowicz 1988, 1990, 1996, 2003b, 2004a, 2004b, 2006, 2007a, 2007b, 2007c, Antychowicz i Nogajewski 1986), bogato ilustrowanych własnymi fotografiami i często wykonanymi przez siebie rycinami. Wydawnictwa te wykorzystywane są zarówno przez lekarzy weterynarii, jak i hodowców, a także studentów wydziałów medycyny weterynaryjnej i rybactwa.

Profesor Antychowicz był promotorem kilku prac doktorskich i opiekunem dwóch prac habilitacyjnych. Przez wiele lat organizował i prowadził szkolenia dla pracowników Zakładów Higieny Weterynaryjnej oraz lekarzy weterynarii zajmujących się diagnostyką i zwalczaniem chorób ryb. Ponad 20 lat był wykładowcą w ramach lektoratu "choroby ryb" dla studentów medycyny weterynaryjnej w Warszawie oraz Olsztynie, dla których napisał dwa obszernie skrypty z zakresu hodowli, anatomii, fizjologii i chorób ryb (Antycho-

wicz 1986, 1988). Skrypty te są również popularne wśród hodowców ryb.

Profesor jako pierwszy w Polsce zorganizował specjalizację z zakresu chorób ryb dla lekarzy weterynarii w ramach Krajowej Komisji ds. Specjalizacji Lekarzy Weterynarii, będąc równocześnie sekretarzem i protokołantem tej komisji. Po przejściu na emeryturę profesor nadal pisze prace naukowe (Antychowicz 2009b, 2011a, 2011b, 2012, 2013, 2014a, 2014b). Obecnie w *Życiu Weterynaryjnym* przygotowywana jest do druku praca zatytułowana „Najnowsze badania nad etiologią i patogenezą oraz diagnostyką i zwalczaniem infekcji wywoływanych przez wirus herpes karpia koi CyHV-3”.

„Jestem człowiekiem przyrody” określa sam siebie profesor – dawniej zapalony działkowicz i hodowca różnych gatunków ryb akwariowych. Obecnie wciąż jeszcze wędkuje i zbiera grzyby, na których zna się znakomicie. Ważne miejsce w rozkładzie dnia profesora zajmuje aktywność fizyczna, w tym wycieczki rowerowe. Wspominając, profesor sięga pamięcią do, wydawałoby się tak nieodległych czasów, gdy grał w siatkówkę na boisku Instytutu Weterynarii, które wybudował z kolegami w ramach „czynu społecznego”, pływał, jeździł na sphywy kajakowe i trochę żeglował. Wielkim hobby profesora są języki obce. W oryginale czyta książki znanych pisarzy amerykańskich, angielskich i rosyjskich. Profesor posiada również podstawową znajomość języka niemieckiego i francuskiego, a po przejściu na emeryturę rozpoczął naukę hiszpańskiego. Dla pracowników Zakładu Chorób Ryb znane są również kulinarne zdolności profesora. Na szczególną uwagę zasługuje przygotowywany przez Niego karp w galarecie. Nie sposób nie wspomnieć o miłości profesora do muzyki. Jest On prawdziwym melomanem gustującym w światowej muzyce popularnej i jazzowej, szczególnie okresu międzywojennego. Powiększa ustawicznie swoją kolekcję o kolejnych wykonawców i ich płyty. Proces tworzenia i przygotowywania prac do publikacji (fot. 7) nieodwrotnie związany jest z „niedzisiejszą” muzyką wydobywającą się z mieszkania Pana profesora.

Na otwarciu Izby Tradycji Rybackiej, w swoim wystąpieniu profesor Antychowicz powiedział między innymi: „Przyznam, że byłem bardzo zaskoczony, gdy dowiedziałem się o propozycji, aby Izba Tradycji Rybackiej była mojego imienia – jestem przecież, jak mój ojciec, lekarzem weterynarii – z drugiej strony jednak pracując przez 42 lata w Zakładzie Chorób Ryb Państwowego Instytutu Weterynarii zajmowałem się tylko problemami chorób występujących u ryb i różnymi innymi przyczynami zaburzeń występującymi w hodowli tych zwierząt. Diagnostyka i zwalczanie chorób ryb są trudne i dlatego zawsze uważałem, że pozytywne rezultaty w tych dziedzinach można osiągnąć dopiero, gdy światową wiedzę z zakresu ichtiopatologii połączy się z praktyczną wiedzą uzyskaną od kierowników gospodarstw rybackich, ichtiologów i rybaków”.

Po oficjalnych przemówieniach i odsłonięciu tablicy Izby Tradycji Rybackiej im. Prof. dr. hab. Jerzego Antycho-

wicza, goście obejrzeni eksponaty tam zgromadzone. Można było obejrzeć zbiór archiwalnych fotografii dokumentujących historię rybactwa stawowego w województwie lubelskim oraz przedstawiających zasłużonych hodowców ryb i ichtiopatologów. Autorem bardzo wielu fotografii jest profesor Antychowicz. Dzięki niemu, jak również staraniem prezesa Mariana Rapacewicza i pułkownika Tadasza Sowy, zwiedzający będą mogli obejrzeć zarówno archiwalny, jak i nowoczesny film o hodowli karpia. Odwiedzając Izbę można zapoznać się z mikro- i makroflorą i fauną stawów środkowej Europy, ze szczególnym uwzględnieniem pokarmu naturalnego karpia i innych ryb żyjących w stawach. Dużo uwagi poświęcono poszczególnym fazom cyklu hodowlanego karpia oraz zilustrowano technologię rozrodu kontrolowanego stosowanego obecnie powszechnie u ryb. Zademonstrowane zostały również historyczne i współczesne przedmioty używane przy odłowach i transporcie ryb. W części wydawniczej poświęconej chorobom ryb umieszczono książki i skrypty prof. dr. hab. Jerzego Antychowicza.

Wielką sensacją wśród zwiedzających, w tym i we mnie osobiście, wzbudziła kolekcja starych znaczków pocztowych o tematyce ryb, których właścicielem jest prezes Marian Rapacewicz. Bez wątpienia perełką tej kolekcji są pierwsze znaczki pocztowe pochodzące z Chin z 1886 roku przedstawiające karpie. Zbiory wystawione w Izbie Tradycji Rybackiej uzupełniły rysunki i prace plastyczne o tematyce hodowli ryb wykonane przez dzieci z okolicznych przedszkoli. Po zwiedzaniu Izby odbyło się wspólne „grillowanie” i piknik wielopokoleniowy.

Zapraszam do odwiedzenia Sarn, zachęcam do obejrzenia zbiorów tamtejszej Izby Tradycji Rybackiej imienia prof. dr. hab. Jerzego Antychowicza. Mam nadzieję, że przypomnienie i przybliżenie osoby jej patrona będzie cennym uzupełnieniem wiedzy zwiedzających tę placówkę. Jako uczennica i asystentka Pana profesora czułam potrzebę przygotowania tej publikacji.

Piśmiennictwo

- Antychowicz J. 1988 – Anatomia, fizjologia i elementy hodowli karpia oraz pstrągów – Wydawnictwo ART, Olsztyn: 223 s.
- Antychowicz J. 1990 – Choroby ryb akwariowych – PWRiL, Warszawa: 181 s.
- Antychowicz J. 1996 – Choroby i zatrucia ryb – Wydawnictwo SGGW, Warszawa: 359 s.
- Antychowicz J. 2001a – Survey and diagnosis of VHS and IHN In EU and some neighbouring states, for 1995-2000, Fifth Annual Meeting of National References Laboratories for Fish Diseases, Belgium, 13-14 November.
- Antychowicz J. 2001b – Występowanie wirusowej krwotocznej posocznicy VHS – W: Problemy pstrągarstwa polskiego, Wyd. IRS, Olsztyn: 28-32.
- Antychowicz J. 2003a – Survey and diagnosis of VHS and IHN In EU and some neighbouring states in 2002. Seventh Annual Meeting of National References Laboratories for Fish Diseases, CEFAS Weimouth Laboratory United Kingdom, 4-6 June.
- Antychowicz J. 2003b – Zakaźne choroby tropikalnych ryb akwariowych – Wydawnictwo Państwowego Instytutu Weterynaryjnego, Puławy: 147 s.
- Antychowicz J. 2004a – Choroby karpia, choroby środowiskowe, wirusowe i bakteryjne – Wydawnictwo Państwowego Instytutu Weterynaryjnego, Puławy: 257 s.
- Antychowicz J. 2004b – Najgroźniejsze choroby pstrągów, wirusowa krwotoczna posocznica VHS, zakaźna martwica układu krwiotwórczego

IHN – Wydawnictwo Państwowego Instytutu Weterynaryjnego, Puławy: 157 s.

- Antychowicz J. 2006 – Niezakaźne choroby tropikalnych ryb akwariowych – Wydawnictwo Państwowego Instytutu Weterynaryjnego, Puławy: 134 s.
- Antychowicz J. 2007a – Choroby ikry i wylęgu, przeniesienie mikroorganizmów chorobotwórczych za pośrednictwem ikry – Wydawnictwo Państwowego Instytutu Weterynaryjnego, Puławy: 66 s.
- Antychowicz J. 2007b – Choroby ryb śródlądowych – PWRiL Warszawa: 447 s.
- Antychowicz J. 2007c – Choroby ryb akwariowych, śródlądowych i morskich – PWRiL Warszawa: 247 s.
- Antychowicz J. 2009a – 70-lecie Zakładu Chorób Ryb Państwowego Instytutu Weterynaryjnego i 100 lat ichtiopatologii polskiej – Życie Weterynaryjne 2: 148-152.
- Antychowicz J. 2009b – Choroby ryb wolno żyjących w wodach śródlądowych – Magazyn Weterynaryjny 7-8: 841-846.
- Antychowicz J. 2011a – Hodowla karpia w Polsce oraz profilaktyka zakażeń herpeswirusem koi – Życie Weterynaryjne 12: 970-973.
- Antychowicz J. 2011b – Grzyby wodne i grzyby niedoskonałe chorobotwórcze dla ryb – W: Mikozy i mykotosykozy zwierząt. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie: 165-205.
- Antychowicz J. 2012 – Możliwości zwalczania infekcji wirusa CyHV-3 u karpia (*Cyprinus carpio*) – Komun. Ryb. 1: 25-29.
- Antychowicz J. 2013 – Zastosowanie badania skrzelii do diagnostyki chorób zakaźnych i pasożytniczych oraz zatruc w pstrągów i innych gatunków ryb – Życie Weterynaryjne 8: 636-643.
- Antychowicz J. 2014a – Rola makrofagów i centrów melano-makrofagowych w odporności ryb – Życie Weterynaryjne 1: 28-35.
- Antychowicz J. 2014b – Ewolucja rhabdowirusów ryb ze szczególnym uwzględnieniem wirusa wirusowej posocznicy krwotocznej – Życie Weterynaryjne 8: 655-661.

- Antychowicz J., Nogajewski R. 1986 – Choroby karpia i pstrągów – Wydawnictwo ART. Olsztyn 288 s.
- Antychowicz J., Reichert M., Pękala A., Matusiewicz J. 2001 – Przypadek zakaźnej martwicy układu krwiotwórczego i wirusowej posocznicy krwotocznej u wylęgu pstrąga tęczowego – wprowadzenie metody RT-PCR do diagnostyki tych wirusów w Polsce – Medycyna Wet. 57: 894-898.
- Antychowicz J., Wejman M., Grawiński E. 2000 – Izolacja wirusów posocznicy krwotocznej i zakaźnej martwicy trzustki ryb łososiowatych – Medycyna Wet. 56 (4): 255-258.
- Borzym E., Matras M., Maj-Paluch J., Stachnik M., Reichert M. 2013 – HIRRV, a new candidate for listed disease. Report on the 17-th Annual Meeting of the National Reference Laboratory for Fish Diseases, Copenhagen, Denmark: 37-38.
- Kozińska A., Pękala A. 2004 – First isolation of *Shewanella putrefaciens* from freshwater fish – a potential new pathogen of fish – Bull. Eur. Fish Pathol. 24: 189-193.
- Kozińska A., Pękala A. 2005 – Opracowanie i ocena testu ELISA do wykrywania *Renibacterium salmoninarum* u ryb łososiowatych – Medycyna Wet. 61 (6): 687-690.
- Kozińska A., Pękala A. 2007 – Przypadki flawobakterioz u pstrągów i karpia hodowanych w Polsce – Medycyna Wet. 63(7): 858-863.
- Kozińska A., Figueras M.J., Chacon M.R., Soler L. 2002 – Phenotypic characteristics and pathogenicity of *Aeromonas* genospecies isolated from Common carp (*Cyprinus carpio* L.) – J. Appl. Microbiol. 93: 1034-1041.
- Pękala A., Kozińska A., Antychowicz J. 2010 – Serological variation among Polish isolates of *Yersinia ruckeri* – Bull Vet Inst Pulawy 54: 305-308.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 czerwca 2008 roku w sprawie krajowych laboratoriów referencyjnych właściwych dla poszczególnych rodzajów i kierunków badań (Dz.U. nr 118, poz. 757).

Nowości Wydawnictwa IRS ♦ Nowości Wydawnictwo IRS



Unia Europejska
Europejski
Fundusz
Rybacki



Podchowy organizmów wodnych – osiągnięcia, wyzwania, perspektywy – Red. Z. Zakęś, K. Demska-Zakęś, A. Kowalska. Wyd. IRS, Olsztyn, 2015, 365 s.

Książka ukazała się w ramach realizacji VI etapu operacji „Upowszechnianie najnowszej wiedzy oraz propagowanie współpracy między przedstawicielami nauki i organizacjami sektora rybackiego w zakresie wylęgarnictwa i podchovu organizmów wodnych”, współfinansowanej ze środków Unii Europejskiej z funduszu Programu Operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013” (Umowa Nr 00002-61720-OR1400001/10).

Niniejsza monografia jest już szóstą, a zarazem ostatnią tego typu publikacją wydaną w ramach projektu pt. „Upowszechnianie najnowszej wiedzy oraz propagowanie współpracy między przedstawicielami nauki i organizacjami sektora rybackiego w zakresie wylęgarnictwa i podchovu organizmów wodnych”.

Kolejne książki z tej serii dotyczyły: (1) ryb rzadkich i chronionych (wydana w 2010 roku), (2) nowych gatunków w akwakulturze (2011 rok), (3) wylęgarnictwa organizmów wodnych (2012 rok), (4) innowacji w wylęgarnictwie organizmów wodnych (2013 rok) i (5) związków i interakcji między wylęgarnictwem a szeroko rozumianą bioróżnorodnością (2014 rok).

Z przedstawionego zestawienia wynika, że gros tematów dotyczyła wylęgarnictwa organizmów wodnych, a więc spraw związanych m.in. z metodami/sposobami pozyskiwania produktów płciowych, innowacyjnymi procedurami kontrolowanego rozrodu (np. stymulacja środowiskowa i hormonalna rozrodu ryb), nowatorskimi rozwiązaniami poprawiającymi efektywność prac wylęgarniczych (np. odklejanie i inkubacja ikry), manipulacjami genetycznymi (np. tri- i tetraploidyzacja, gyno- i androgenza). Z tytułu projektu wynika, że istotnym jego elementem są również sprawy związane z podchowem organizmów wodnych i właśnie temu zagadnieniu poświęcona jest ta monografia.

Prace doświadczalne związane z podchowem organizmów wodnych początkowo prowadzono w stawach czy też w sadzach jeziorowych. W tym czasie wylęgarnie służyły jedynie do inkubacji ikry i pozyskiwania wylęgu, który w większości trafiał jako materiał zarybieniowy do rzek i jezior, a w przypadku wylęgarni obsługujących obiekty stawowe (karpiove i pstrągowe) jako materiał obsadowy do stawów. Z taką sytuacją faktycznie mieliśmy do czynienia do końca XX wieku. Dopiero wdrożenie nowej technologii, pozwalającej monitorować i kontrolować jakość wody stworzyło warunki do rozwoju podchowalnicztwa organizmów wodnych. Myślę tu oczywiście o zamkniętych obiegach wody, obecnie coraz powszechniej nazywanych systemami recyrkulacyjnymi, czy też RAS-ami (skrót wywodzący się z angielskiej nazwy tego typu urządzeń; Recirculating Aquaculture Systems). [ze Wstępu]

Zdzisław Zakęś
Zakład Akwakultury IRS Olsztyn

Ryszard Wojda – Chów i hodowla karpia – Wyd. IRS, Olsztyn, 2015, 457 s.

Przedstawiony został w innej formie rys historyczny rozwoju rybactwa stawowego. Poszerzono zagadnienie gospodarczego znaczenia chowu karpia w stawach, zwracając w większym stopniu uwagę na wielofunkcyjność roli stawów, wprowadzając cały nowy rozdział o „stawowych łowiskach wędkarskich”. Uaktualniono podstawy prawne funkcjonowania gospodarstw rybackich i ochrony zdrowia ryb. Przeredagowano treści o technicznej charakterystyce stawów oraz stosowanych w nich metodach chowu ryb oraz uzupełniono nowym zagadnieniem, certyfikowanej ekologicznej produkcji karpia.

Podobnie jak poprzednie wydania, w zamierzeniu książka ta ma być podręcznikiem, adresowanym do studentów wyższych uczelni rolniczych stopnia inżynierskiego, jak i studiów magisterskich specjalizujących się w rybactwie śródlądowym, a głównie w gospodarce karpiowej, jak również do tych wszystkich, którzy na co dzień borykają się z trudnościami tego zawodu. [z WIADOMOŚCI WSTĘPNYCH]

Książka zawiera następujące rozdziały:

Rozdział 1. WIADOMOŚCI WSTĘPNE

Rozdział 2. BIOLOGIA I HODOWLA KARPIA

Rozdział 3. CHARAKTERYSTYKA STAWU JAKO ŚRODOWISKA CHOWU RYB

Rozdział 4. PODSTAWOWE WIADOMOŚCI O GOSPODARCE WODNEJ I BUDOWNICTWIE STAWOWYM

Rozdział 5. METODY CHOWU

Rozdział 6. ODŁOWY RYB

Rozdział 7. ŻYWIENIE KARPIA

Rozdział 8. PODNOSZENIE KULTURY STAWÓW

Rozdział 9. NAWOŻENIE STAWÓW

Rozdział 10. CHÓW RYB DODATKOWYCH W STAWACH KARPIOWYCH

Rozdział 11. PROFILAKTYKA I HIGIENA STAWÓW

Rozdział 12. ORGANIZACJA PRODUKCJI W GOSPODARSTWIE STAWOWYM

Rozdział 13. SZKODNIKI RYB

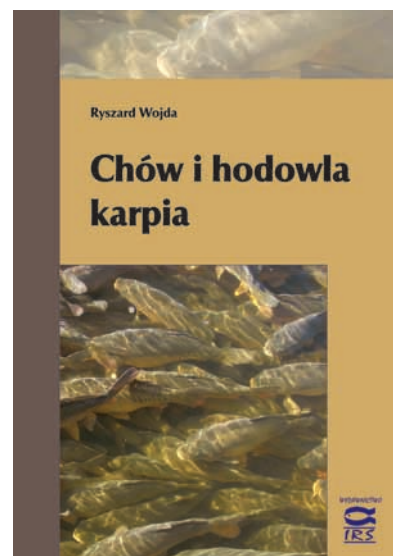
Rozdział 14. ŁOWISKA WĘDKARSKIE W GOSPODARSTWACH KARPIOWYCH

Rozdział 15. CERTYFIKOWANA EKOLOGICZNA PRODUKCJA KARPIA

Rozdział 16. KALENDARZ PRAC W GOSPODARSTWIE KARPIOWYM

Rozdział 17. SPIS LITERATURY

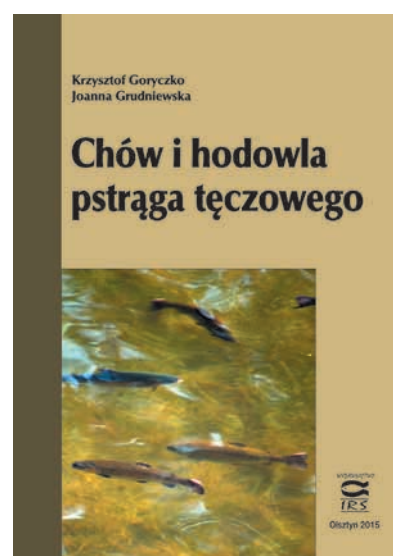
INDEKS RZECZOWY, NAZWISK I NAZW ŁACIŃSKICH



Krzysztof Goryczko, Joanna Grudniewska – Chów i hodowla pstrąga tęczowego – Wyd. IRS, Olsztyn, 2015, 457 s. 173

Książka mówi o biologii, metodach hodowli i chowu pstrąga tęczowego (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum), jednego z ważniejszych we współczesnej akwakulturze gatunków ryb. W zamierzeniu autorów ma ona być podręcznikiem, w którym Czytelnik znajdzie praktyczne porady i nieco teorii objaśniającej związki między biologią a technologią chowu i zasadami hodowli. Dlatego też biologię pstrąga potraktowano „instrumentalnie”, przedstawiając tylko zagadnienia ściśle związane z praktyką hodowlaną. Czytelnik pragnący pogłębić wiedzę może wykorzystać niezwykle bogatą literaturę określaną przez Backiela (1997) jako „lektury nadobowiązkowe dla hodowców ryb łososiowatych”, a trudność może stanowić jedynie dokonanie wyboru. W pewnej mierze ułatwia to zamieszczony w niniejszym poradniku spis literatury. Żądny wiedzy hodowca ma obecnie nieograniczony dostęp do informacji za pośrednictwem Internetu. Uważamy jednak, że książka ta jako kompendium wiedzy o pstrągu tęczowym stanie się pomocna hodowcom tego gatunku i pokrewnych łososiowatych. Wyczerpanie pięciu kolejnych nakładów podlegających zmianom i uzupełnieniom oraz potrzeba nadążenia za dynamicznym rozwojem pstrągarstwa w Polsce, spowodowały zwiększenie grona autorów, a znaczne poszerzenie treści w stosunku do wydania pierwszego sprawiły, iż jest to już inna książka, stąd też zmiana tytułu i szaty graficznej.

Ojczyzną pstrąga tęczowego są rzeki Ameryki i Azji Północnej wpadające do Pacyfiku. Jako gatunek został opisany po raz pierwszy przez Walbauma na terenie Azji (Kamczatka) jako *Oncorhynchus mykiss* w 1792 r., następnie w 1836 r. przez Richardsona, który osobniki pochodzące z rzeki Kolumbia określił jako *Salmo gairdneri*, wreszcie przez Gibbonsa w 1855 r. nazwany *Salmo irideus*. Jednak w nomenklaturze naukowej najpierw obowiązywała nazwa *Salmo irideus*, potem *Salmo gairdneri*, a od 1988 r. na mocy decyzji American Fisheries Society zaliczono pstrąga tęczowego do rodzaju *Oncorhynchus*, co w konsekwencji spowodowało także zmianę nazwy gatunkowej z *gairdneri* na *mykiss* (jako nadanej wcześniej). Już sama historia zmian klasyfikacji systematycznej pstrąga tęczowego świadczy o ogromnej zmienności i plastyczności tego gatunku. [ze Wstępu]





W Kielcach zakończył się cykl szkoleń w ramach Rybackiego Uniwersytetu Prawniczego.

Choć w ostatnich latach w naszym kraju nie brakuje konferencji i szkoleń dla sektora rybackiego, to w tym przypadku można śmiało mówić o „strzale w dziesiątkę” i pełnym sukcesie, zarówno pod względem merytorycznym, jak i organizacyjnym. Mowa o zakończonym właśnie cyklu szkoleń Towarzystwa Promocji Ryb pod nazwą Rybacki Uniwersytet Prawniczy, a poświęconego uwarunkowaniom prawnym funkcjonowania obiektów akwakultury.

Cykl szkoleń obejmował trzy zjazdy (w Bronisławowie, Toruniu i Kielcach) i 28 wykładów z różnych dziedzin prawa — od prawa wodnego i ochrony środowiska, po przepisy podatkowe, transport drogowy, prawo wieczystoksięgowe, a nawet prawo karne.

W dniach 23-25 marca br. w Hotelu Tęczowy Młyn w Kielcach odbyło się ostatnie spotkanie Rybackiego Uniwersytetu Prawniczego. Szkolenie otworzyła bardzo dobrze przygotowana prezentacja Bartłomieja Kandziaka i Tomasza Mizaka z ARiMR, którzy podsumowali kończący się Program Operacyjny RYBY 2007-2013. Nie była to jednak sucha statystyka, lecz krytyczna analiza dokonań i tego co ewidentnie należy na przyszłość zmodyfikować w systemie udzielania wsparcia. Na tym tle duży niedostatek pozostało wystąpienie przedstawiciela Departamentu Rybołówstwa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Okazuje się bowiem, że obecny program (PO RYBY 2014-2020) wciąż nie jest oficjalnie przesłany do Komisji Europejskiej, a większość zapisów ma ogólny charakter i konkretnych dowiemy się dopiero z projektów ustawy i rozporządzeń wykonawczych za kilka miesięcy.

Dwie prezentacje poświęcono Funduszowi Promocji Ryb. Witold Wierziński z Agencji Rynku Rolnego omówił obowiązki producentów ryb i podmiotów skupujących ryby w zakresie obligatoryjnych wpłat na Fundusz Promocji Ryb, zaś Zbigniew Szczepański (Towarzystwo Promocji Ryb) pokazał, że choć środki gromadzone w FPRyb są niewielkie (300-400 tys. zł rocznie), to można z nich zrealizować wartościowe i widoczne w mediach projekty promocji spożycia ryb, takie jak „Pan Karp w Watykanie”.

Dużo miejsca podczas szkolenia poświęcono zagadnieniom prawa pracy. Zasady ogólne Kodeksu Pracy i wynikające z nich konsekwencje w przystępny sposób omówiła mec. Joanna Miłkowska-Rębowska. Wśród poruszonych kwestii nie zabrakło też tematów kontrowersyjnych: konstrukcji umów cywilno-prawnych, kwestii monitoringu w zakładach pracy, a także spraw dyscyplinarnych, takich jak postępowanie w przypadku stawienia się pracownika w stanie wskazującym na spożycie alkoholu. Kontynuacją tematyki było kompleksowe omówienie obowiązków pracodawcy w zakresie bhp i ppoż przez Józefa Witczaka, certyfikowanego eksperta sieci CIOP-PIB.

Na drugi dzień szkolenia rybacy-studenci przyszli z pełną nieśmiałością, gdyż tematyka (i to dłużej, 1,5-godzinnej prelekcji) dotyczyła prawa wieczystoksięgowego. Okazało się jednak, że prowadząca Marzena Tomkiewicz (orzekająca w Sądzie Rejonowym w Gdyni) potrafi zainteresować tą, jak się okazało całkiem skomplikowaną materią, oraz przedstawić liczne studia przypadków, zarówno dotyczących rodzinnych spraw majątkowych, jak i postępowań ocierających się o prawo wodne.

Równie „egzotyczne” mogły się wydać rybakom prezentacje dotyczące kwestii ochrony intelektualnej — rejestracji przez gospodarstwa rybackie znaków towarowych (rzecznik patentowy Marcin Barycki) oraz wprowadzenie do prawa autorskiego (mec. Katarzyna Kozieł-Kozłowska). Okazuje się jednak, że nawet jeśli materiały promujące ryby i gospodarstwo rybackie tworzą nasi pracownicy, albo ich wizerunek jest wykorzystywany, to musimy zwracać uwagę na wiele aspektów tego prawa.

Cykl szkoleń z zakresu uwarunkowań prawnych funkcjonowania obiektów akwakultury zakończył się wykładem z zakresu prawa karnego, w kontekście przepisów prawa rybackiego. Prowadząca go mec. Joanna Miłkowska-Rębowska poruszyła szereg aspektów — od kwestii ochrony środowiska do niełatwej materii obrony koniecznej i zatrzymania obywatelskiego w przypadku złapania intruza popełniającego wykroczenie lub przestępstwo.

Spotkanie zakończyło się anonimową ankietą, której podsumowanie pokazało, że uczestnicy bardzo wysoko oceniają program merytoryczny oraz organizację szkolenia przez Centrum Dofinansowania Euroexpert z Torunia. Na pożegnanie sumiennym studentom wręczono dyplomy ukończenia Rybackiego Uniwersytetu Rybackiego.



Pan Karp

www.pankarprybaczy.pl

TOWARZYSTWO
PROMOCJI
RYB

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
RYBACKI



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

cykl szkoleń Rybactwo 2013-2015



Lokalna Grupa Rybacka „Borowiacka Rybka” ma zaszczyt zaprosić przedstawicieli branży rybackiej oraz członków lokalnych grup rybackich do udziału w szkoleniu pt.

Zarządzanie zdrowiem ryb w gospodarstwie rybackim Planowany termin przeprowadzenia szkolenia - czerwiec 2015 r.

Udział w niniejszym szkoleniu jest bezpłatny. Organizator zapewnia zakwaterowanie i wyżywienie, natomiast dojazd na miejsce szkolenia leży po stronie uczestnika.

Informacje na temat zgłoszeń zostaną wkrótce zamieszczone na stronie internetowej www.lgr-borowiackarybka.pl
Formularz zgłoszeń będzie udostępniony na ww. stronie w zakładce Cykl szkoleń - „Rybactwo 2013-2015” / VI Szkolenie

Tematyka szkolenia skoncentrowana będzie na różnych aspektach zarządzania zdrowiem ryb w gospodarstwie rybackim. Utrzymanie biomasy ryb w odpowiednim zdrowiu to nie tylko gwarancja sukcesu produkcyjnego, ale także istotny element komunikacji społecznej. Konsumenty zwracają coraz większą uwagę na zdrowotność zwierząt hodowlanych, ale również to, w jakim stopniu stosowane są w hodowli leki weterynaryjne, a zwłaszcza antybiotyki.

Dobrostan ryb w trakcie całego cyklu produkcyjnego, a następnie uboju, to nie tylko kwestia spełnienia wymagań prawnych, ale również element, który kształtuje wizerunek hodowcy ryb. Utrzymanie odpowiedniego dobrostanu ryb, a więc ograniczanie stresu do niezbędnego minimum, to także gwarancja lepszej zdrowotności ryb.

Kodeks dobrej praktyki rybackiej zawiera szereg norm odnoszących się do dobrostanu ryb, dbałości o utrzymanie stada w dobrej kondycji zdrowotnej oraz relacji pomiędzy producentem a Inspekcją Weterynaryjną. Umiejętne stosowanie zasad Kodeksu pozwoli w przyszłości kreować pozytywny wizerunek gospodarstw rybackich i będzie stanowić ważki argument w dyskusji z organizacją ochrony zwierząt.

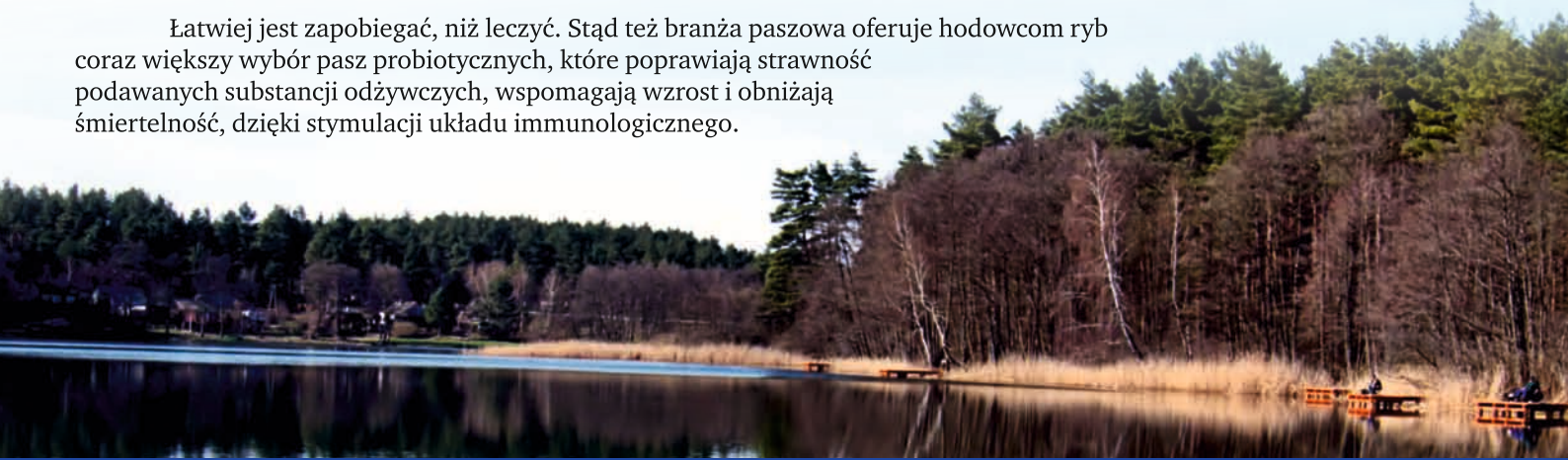
Szczepienia ochronne ryb, które w europejskiej hodowli ryb morskich stanowią podstawę systemu ochrony zdrowia zwierząt i są głównym powodem, dla których zmniejszono radykalnie użycie antybiotyków, nie są niestety stosowane w krajowej akwakulturze. Czy ten stan rzeczy można odmienić?

Stan środowiska wodnego, w którym bytują ryby jest jednym z najważniejszych elementów wpływających na zdrowotność ryb hodowlanych. Niestety wiele czynników wpływających na stan środowiska jest niezależnych od hodowcy. Producent powinien dlatego wiedzieć, jak prawidłowo reagować w sytuacjach kryzysowych. Z kwestią stanu środowiska wiąże się też bezpośrednio ocena zawartości substancji szkodliwych w rybach z akwakultury. Ryby pochodzące z krajowej akwakultury słodkowodnej charakteryzują się niską zawartością substancji szkodliwych na tle ryb z połowów morskich i marikultury, co warto przypominać i komunikować konsumentom.

Hodowca, który postrzega Inspekcję Weterynaryjną, jako partnera w systemie dbałości o bezpieczeństwo zdrowotne ryb, może odnosić ze współpracy z tą instytucją liczne korzyści. Należy jednak pamiętać, że producent ma też szereg ustawowych obowiązków prawnych w dziedzinie ochrony zdrowia ryb, zwłaszcza w odniesieniu do systemu zwalczania chorób zakaźnych.

Choroba zakaźna, jaką jest KHV powodować może znaczne straty w gospodarce stawowej. Jaki jest obecny stan epizootyczny polskich hodowli karpia i jakie działania mogą podejmować hodowcy w celu ograniczania strat.

Łatwiej jest zapobiegać, niż leczyć. Stąd też branża paszowa oferuje hodowcom ryb coraz większy wybór pasz probiotycznych, które poprawiają strawność podawanych substancji odżywczych, wspomagają wzrost i obniżają śmiertelność, dzięki stymulacji układu immunologicznego.





SEKTOR RYBACKI NA FALI

W ciągu ostatnich dziesięciu lat, czyli od przystąpienia Polski do Unii Europejskiej oraz objęcia kraju instrumentami wsparcia Wspólnej Polityki Rybackiej, w naszym sektorze rybackim nastąpiły imponujące zmiany. Ponad 4 miliardy złotych, trafiły do rybaków, armatorów statków, zakładów przetwarzających ryby, zarządów portów, samorządów, urzędów marszałkowskich oraz organizacji producentów ryb.



- Polska jest europejskim potentatem w przetwórstwie rybnym. Za tym sukcesem stoją inwestycje w zakładach przetwórczych współfinansowane ze środków przekazywanych przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W ostatniej dekadzie, Agencja wsparła modernizację lub budowę od podstaw 170 z nich. Są one

nowoczesne nie tylko na skalę Europy, ale i całego świata. Aż 60% tej produkcji trafia za granicę i zaczynamy z jej jakości słynąć. Polskie przetwórstwo ryb jest jednym z najdynamiczniej rozwijających się sektorów naszej gospodarki - podkreśla Andrzej Gross, prezes ARiMR.

To nie jedyne efekty wsparcia udzielanego sektorowi rybackiemu przez Agencję dzięki możliwości korzystania ze środków unijnych. Za ich sprawą ogromny

postęp widać też w rybnictwie śródlądowym. Unijne wsparcie pozwoliło na stworzenie lub znaczące rozbudowanie ponad 400 gospodarstw rybackich oraz utrzymanie 550 gospodarstw hodujących ryby tradycyjnymi metodami, które wspomagają ochronę, a nawet poprawę stanu środowiska naturalnego. Ogromne sukcesy odnoszą też nasi naukowcy zajmujący się szukaniem nowych rozwiązań w połowach czy hodowli ryb, którzy również wykorzystują agencyjne wsparcie przeznaczone dla rybnictwa. Warto też wspomnieć, że z budżetu Wspólnej Polityki Rybołówstwa Unii Europejskiej sfinansowano ok. 140 kampanii informacyjnych i promocyjnych, co z pewnością wpłynęło na wzrost spożycia ryb i produktów rybnych przez Polaków, którzy wreszcie docenili ich walory smakowe i zdrowotne.

Zaszło wiele pozytywnych zmian, a będą kolejne. Odnosząc się do nowej perspektywy finansowej na lata 2014-2020, należy zwrócić uwagę, że pod względem wielkości środków na politykę rybacką, jesteśmy na czwartym miejscu w Unii Europejskiej, za Hiszpanią, Francją i Włochami. Nowy Program Operacyjny "Rybnictwo i Morze", będzie miał siedem priorytetów. Łączna wartość środków unijnych i krajowych przeznaczonych na jego realizację wynosi ponad 700 milionów euro. Nowymi obszarami wsparcia są m.in. rynek rybny, gromadzenie danych oraz zintegrowana polityka morska. Wspierane będą te sektory, w których powstaną miejsca pracy oparte o nowe technologie produkcyjne. Dużą rolę w rozwoju tej gałęzi gospodarki będą odgrywać osiągnięcia naukowe.

