



Iz ribarske prakse

Poslovna zajednica slatkovodnog ribarstva Jugoslavije

Odredbama Zakona o udruženom radu u toku 1978. godine je izvršena reorganizacija Poslovog udruženja slatkovodnog ribarstva Jugoslavije "Kornatexport Import" Zagreb u Poslovnu zajednicu slatkovodnog ribarstva Jugoslavije. Sa organizacionog i društvenog stvarovanja to je reorganizacija odnosno statusna promjena. Međutim

ničko. Kroz to on je stekao i svoju vlastitu reputaciju, tako da je Kornatexport bio jedna od najpoznatijih izvoznih firmi za slatkovodnu ribu, a posebno za šarane. (Zato je brisanjem imena "Kornatexport" iz firme Poslovne zajednice vjerojatno učinjena velika greška. Inš je još...) I je Kornatexport čuven i poznat eminentnom raku. U jednoj austrijskoj čak je objavljeno da se rak na zove "kornat".

oznatija artikla, koja su bila i u ta, on je bio još u Evropi poznat i, puževa, spužava, te po uvozu ne za ribu.

reputaciju udruženje je steklo u oštu na unapređenju ribarstva, ja, izdavanju časopisa "Ribarstvo" i stručne literature.

organizacionih poteza udruženja em pokusa za visoke prinose u i takmičenja za visoke prinose

načajan oblik djelatnosti udruženja i praksa bili u stalnom kontaktu sa upoznavali sa objektima, na u radu na svim ribnjačarskim sekcijama su bili najefikasniji razvijanje ribarskih stručnjaka.

učnih kadrova radničkih zanatlijih kurseva za kvalificirane i viši poslovni kursevi, udruženje je mnogo dobro razvijano i u slatkovodnog ribarstva.

priznavanje beneficiranog radnog sastava, udruženje je vršilo prezentacije. Beneficirani radni staž u slatkovodnog ribarstva.

nika za slatkovodno ribarstvo. Udruženje je mnogo zadužilo naše zemlje i još ostaje naš najkompletaniji izdanje prevoda mađarskih

zvodnja ribljeg brašna od slatkovodnih riba do bila je malo proučena. Prema neobjavljenim podacima (Tumbas, L., Petrović, M.) sa Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu, u vezi hemijskih analiza ribljeg brašna, dobiveni rezultati od belih riba iz Dunava tem. Za lančevina 18 do 21% i veoma nisku koncentraciju tehnološkiblje brašno sa 4% masti i 61 do 67% belančevina. utrobe i za proizvodnju od harin Srebrni karaš *Carassius auratus gibelio Bloch*) ima 18 do 19% belančevina i 0,10 do 1,10% masti u mesu. Ujednačeni rezultati hemijskih analiza mesa konstatovani su i kod drugih slatkovodnih riba. Preradom ovih riba dobija se riblje brašno visokog kvaliteta. Problem salmonelože koja je često prisutna kod uvoznog ribljeg brašna, preradom slatkovodnih riba putem procesa sterilizacije na 90° može potpuno da se ukloni.

Poznato je, da je proizvodnja u našim šaranskim ribnjacima znatna i da je 1976. godine iznosila 27.724 t konzumne ribe i 5597 t mlada, a da su tolerantna ugrijiva u ribnjacima 5%, a nekad usled nepovoljnih ekoloških uslova, kad nastaju ugušenja "ribliji ustanak" i veća i iznose 30% i više. Uginula riba na ribnjaku ne preraduje se posebno nego se uklanja na različite načine. Sakupljanje ove ribe, kao i otpadaka od sveže, prilikom klanja, u posebne zamrzivače predstavljalo bi dragocenu sirovinu za preradu u riblje brašno. Unavedene svrhe mogla bi da se koristi i sitnija korovska, divlja, riba u jesenjem izlovu iz ribnjaka, koja je u toku uzgojnog perioda preko rešetki došla iz otvorenih voda. Iako su ove količine riba dosta male predstavljaju izuzetnu sirovinu u proizvodnji ribljeg brašna.

Srebrni karaš je slatkovodna riba sa intenzivnim razmnožavanjem i dobrim porastom. Poznate su dve genetski različite ženke, jedne sa *haploidnim*, a druge sa *triploidnim* brojem hromozoma. Triploidne ženke načito dobro se razvijaju u ribnjacima i veoma lako se

U vakuumpakovanju, koja stvara se u vakuuumu, se spremaju se i vakuuum sušenje. Presovajuće se teže se spenjije bi brašna, a pravo je koriste za paternu. Živo su ostalim riblje brašnje s kvalitetom bljim brašna. U Rovinju

Mali broj i otpadaka i izolima mestima u riblje brašne proizvodi na mase, presušuju u suncu. Presušuju u sloju se suši na s 8 časova. Na

je tehnicka

izvodnje s
danas, kar
da se i p
tanog za

real
196

rib
rib
rib

bija se teže se spenjije bi brašna, a pravo je koriste za paternu. Živo su ostalim riblje brašnje s kvalitetom bljim brašna. U Rovinju

Mali broj i otpadaka i izolima mestima u riblje brašne proizvodi na mase, presušuju u suncu. Presušuju u sloju se suši na s 8 časova. Na

autora Antalfija i Tölga »ABC ribnjačarstva« dalji veliki doprinos stručnoj ribarskoj literaturi na našem jeziku.

I sada imamo poslovnu zajednicu, koja je osnovana na osnovama 14. 10. 1977 na osnivačkoj skupštini u Čatežkim Toplicama a počela je s radom 1. 7. 1978. Treba priznati da se je ona dugo stvarala, da je bilo dosta argumenata za i protiv, da je bilo dosta kombinacije i kolebanja. Od 35 članova udruženja poslovnog zajednicu je osnovalo 27 članova, zapravo su potpisali samoupravni sporazum o udruživanju na osnivačkoj skupštini. Međutim, registriralo se samo 15 članova dok je zajednici kasnije pristupilo još 10 članova.

Radi velike i nezamjenjive uloge stručnih sekcija, ta je organizaciona forma zadržana i u poslovnoj zajednici. U stručnim sekcijama, pored redovitih članova zajednice, očekuje se učlanjenje oko 50 ribarskih organizacija. Tako će poslovna zajednica udružiti, slično kao i ranije udruženje, uskoro sve ribarske organizacije u Jugoslaviji.

A koji su zadaci poslovne zajednice?

U komercijalnom pogledu su zadaci i djelatnost isti kao i udruženja; izvoz slatkovodne ribe i ostalih proizvoda članova, uvoz opreme i repromaterijala, nabava opreme i repromaterijala na domaćem tržištu. Bilo je samo dileme tko će te zajedničke poslove za udružene

članove obavljati, da li radna zajednica ili jedna od udruženih organizacija. Zasad je odlučeno da to obavljaju radna zajednica i izgleda da će na tome ostati.

U domeni udruživanja rada i sredstava i zajedničkih poslovnih poduhvata, kao i stvaranja zajedničkog dohotka, poslovna zajednica treba da odigra daleko veću ulogu nego ranije udruženje.

U pogledu obavljanja općih zadataka unapređenja slatkovodnog ribarstva, poboljšanja uslova privredivanja, osiguranja odgovarajućih sistemskih mjera, samoupravnog sporazumjevanja, poslovna zajednica ima još više obaveza i mogućnosti djelovanja nego bivše udruženje. Te zajedničke zadatke, odnosno administrativno-stručne poslove u vezi s tim, bez dileme će obavljati radna zajednica. Ona zato mora biti osposobljena i ekipirana odgovarajućim stručnim kadrom.

I na kraju, uloga poslovne zajednice kao izdavača stručne literature i vlasnika i izdavača stručnog časopisa »Ribarstvo Jugoslavije« se nastavlja. Na sjednici skupštine od 22. 2. 1979. je o tome donesena odluka kao i odluka o imenovanju redakcijskog odbora i glavnog i odgovornog urednika.

Dipl. inž. Cvjetan Bojić

Zasjedanje evropske savjetodavne komisije za slatkovodno ribarstvo (EIFAC) pri FAO – U.N.

U zgradbi Kongresnog centra u Hamburgu, u vremenu od 20 do 27. juna 1978 godine održano je X zasedanje EIFAC-a. U toku zasedanja, kao i kod ranijih zasedanja održan je Simpozijum. Ovoga puta je Simpozijum bio posvećen Ishrani ribi i tehnologiji proizvodnje hrane.

U prisustvu od oko 300 učesnika Simpozijuma i delegata za X zasedanje EIFAC-a, zasedanje je otvorio i prisutne u ime EIFAC-a pozdravio prof. dr K. Tiews, predsednik Komisije i direktor Istraživačkog Centra za ribarstvo u Hamburgu. Prisutne i delegate su pozdravili i predstavnici Ministarstva za Ishranu, poljoprivredu i šumarstvo SR Nemačke.

Nakon svečanog dijela otvaranja i pozdrava predložen je i usvojen slijedeći dnevni red:

1. Otvaranje i pozdravi
2. Rad Simpozijuma
3. Rad Podkomisije za gospodarenje otvorenim vodama

4. Rad Podkomisije za uzgoj i bolesti riba
5. Rad Podkomisije za zagadene vode i ribarstvo
6. Plenarno zasedanje
 - amandmani o proceduralnim pitanjima EIFAC-a
 - budući rad i aktivnost EIFAC-a
 - neka druga pitanja
 - usvajanje izvještaja potkomisija
 - izbori
 - vreme i mesto održavanja XI zasedanja EIFAC-a.

Pošto je predsednik Komisije EIFAC-a prof. dr K. Tiews obrazložio način rada, Komisija je po završetku rada Simpozijuma nastavila svoj rad i to najpre po podkomisijama, a nakon toga na plenarnim zasedanjima. Hronološkim redom, rad i zaključci, koje je donela Komisija u sažetoj formi će biti izloženi u daljem izlagaju.