



Instrukcja odbioru, załadunku, transportu i wypuszczenia materiału zarybieniowego do miejsc zarybienia.

(dalej w tekście jako Instrukcja)

1. Zasady ogólne odbioru materiału zarybieniowego

- 1.1. Materiał zarybieniowy lub inaczej ryby odbierany jest od Wykonawców (Hodowców), z którymi Zamawiający zawarł umowy ramowe i oparte na nich umowy wykonawcze.
- 1.2. Materiałem zarybieniowym w rozumieniu niniejszej Instrukcji są:
 - 1) smolty łososia o długości całkowitej od 12,5 cm do 28,0 cm,
 - 2) smolty troci o długości całkowitej od 14,5 cm do 28,0 cm,
 - 3) narybek letni 0+ łososia
 - 4) narybek letni 0+ troci,
 - 5) wylęg troci.
 - 6) narybek jesienny siei 0+ i certy0+.
- 1.3. Długość całkowita (L. t.) smoltów lub narybku mierzona jest od końca pyska do końca najdłuższych promieni w płetwie ogonowej.
- 1.4. Podczas odbioru Zamawiający jest reprezentowany przez upoważnioną osobę zwaną Wykonawcą zarybienia.
- 1.5. Wykonawca Hodowca zobowiązany jest do posiadania ważnego w dniu załadunku ryb dokumentu stwierdzającego, że określony materiał zarybieniowy nie wykazuje klinicznych objawów chorobowych.
- 1.6. Przeznaczone do odbioru smolty lub narybek letni 0+ muszą być odpite i niekarmione przez 2 dni przed datą załadunku, a stopień resorpcji woreczka żółtkowego u wylęgu troci nie powinien być nie większy niż 2/3.
- 1.7. Jeżeli w partii materiału zarybieniowego przeznaczonej do załadunku znajdują się ryby nie odpowiadające umowie, w szczególności nieodpite, niedostatecznie wysrebrzone lub innego gatunku niż troć lub łosoś Wykonawca Zarybienia odmawia odbioru całej partii. Jeżeli ryb nie odebrano z powodu dających się usunąć wad, nowy termin odbioru może być ustalony po ich wyeliminowaniu.
- 1.8. Wykonawca Hodowca 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.

2. Czynności przed odbiorem materiału zarybieniowego

- 2.1. Przed odbiorem ryb Wykonawca Hodowca jest zobowiązany przygotować następujący sprzęt :
 - 1) legalizowana waga, dokładność 0,1 kg, elektroniczna lub tradycyjna z odważnikami z ważną legalizacją,
 - 2) legalizowana waga, dokładność 0,01 kg, elektroniczna lub tradycyjna z odważnikami z ważną legalizacją,



- 3) linijka lub korytko z podziałką do pomiaru długości całkowitej ryb,
 - 4) kasarki,
 - 5) sitko lub mały kasarek,
 - 6) pojemnik do przetrzymywania smoltów do pomiarów,
 - 7) trzy duże pojemniki do przetrzymywania odsortowanych zgodnie z pkt 1.5. ryb,.
- 2.2. Przed odbiorem ryb należy sprawdzić:
- 1) ważność dokumentu stwierdzającego, że ryby nie wykazują klinicznych objawów chorób,
 - 2) temperaturę wody w stawie lub basenie podchowowym, w którym przebywają ryby przeznaczone do odbioru, temperatura wody nie może przekraczać 15°C,
 - 3) stopień odpicia ryb; w tym celu u 10 - 15 ryb należy nacisnąć powłoki brzuszne, aby sprawdzić, czy przewody pokarmowe są wolne od treści pokarmowej,
 - 4) czystość stawu lub basenu podchowowego, w którym przebywają ryby przeznaczone do odbioru; ryby muszą być trzymane w stawie lub basenie podchowowym bez osadu, ponieważ jego obecność zanieczyszcza wodę w czasie odławiania ryb, odbijając się na kondycji ryb przeznaczonych do transportu .

3. Odbiór smoltów troci lub łosia

3.1. W celu dokonania odbioru należy:

- 1) pobrać kasarkiem o odpowiedniej wielkości oczek z różnych miejsc stawu lub basenu podchowowego 3 próby po minimum 100 sztuk ryb; w przypadku pobierania ryb ze stawu lub innego większego zbiornika dla ułatwienia pobrania prób zagęścić ryby przy pomocy włóczka, a ponieważ ryby zagęszczone nie rozkładają się równomiernie, próby pobrać z górnej i dolnej partii zgromadzonych ryb;
- 2) zmierzyć z dokładnością do 0,5 cm długość całkowitą każdej ryby w tych 3 próbach; jeżeli w próbie jest więcej niż 100 ryb, wszystkie ryby muszą być zmierzone, dane te zaznaczyć w **Tabeli pomiarów ryb (Załącznik nr 1 do Instrukcji)**;
- 3) w trakcie pomiarów długości ryb określić stopień wysrebrzenia oraz sprawdzić uszkodzenia płetw oraz inne uszkodzenia np. pokryw skrzelowych; te informacje należy zaznaczyć w **Tabeli pomiarów ryb (Załącznik nr 1 do Instrukcji)**;
- 4) wszystkie zmierzone w trzech próbach ryby posortować na 3 klasy wymiarowe:
klasa A - ryby o długościach: troć 14,5 -28,0 cm i łosoś 12,5 – 28,0 cm,
klasa B - ryby o długościach powyżej 28 cm
klasa C - ryby o długościach poniżej 12,5 cm (łososie) i poniżej 14,5 cm (trocie);
ryby posortowane na klasy wymiarowe umieścić w 3 oddzielnych pojemnikach,
- 5) każdą klasę wymiarową ryb z 3 prób łącznie ważyć oddzielnie; ryby muszą być ważone w wodzie (niedopuszczalne jest ważenie ryb „na sucho”), a każdorazowo przed ważeniem kolejnej klasy wymiarowej ryb naczynie z wodą wytarować;
- 6) po zważeniu każdej klasy wymiarowej obliczyć:
 - a) udział procentowy danej klasy w łącznej masie wszystkich złowionych w 3 próbach ryb,
 - b) średnią masę 1 sztuki ryby w danej klasie wymiarowej (przez podzielenie masy ryb w danej klasie rozmiarowej przez liczbę ryb w tej klasie);
- 7) liczbę ryb w każdej klasie rozmiarowej oraz wyniki obliczeń z pkt 6 powyżej przedstawić w **Zbiorczym zestawieniu klas rozmiarowych smoltów z 3 prób (Załącznik nr 2 do Instrukcji)**;



- 3.2. Procentowy udział masy poszczególnych klas rozmiarowych ryb w łącznej masie całej partii ładowanych ryb odpowiada procentowemu udziałowi masy każdej z tych klas w łącznej masie ryb odtowionych w 3 próbach.
- 3.3. **Liczba ryb w poszczególnych klasach w całej partii ładowanych ryb** obliczana jest w ten sposób, że procentowy udział masy danej klasy rozmiarowej w całej partii ładowanych ryb mnożony jest przez łączną masę tej partii, a następnie uzyskany rezultat dzielony jest przez obliczoną na podstawie 3 prób średnią masę 1 sztuki w danej klasie rozmiarowej, uzyskaną w ten sposób liczbę ryb zaokrągla się w dół lub w górę do pełnej dziesiątki.
- 3.4. Dane z pkt 3.2. i 3.3. wpisywane są do **Protokołu odbioru smoltów, narybku lub wylęgu troci lub łososia (Załącznik nr 3 do Instrukcji)**.
- 3.5. **Jedynie liczba smoltów klasy rozmiarowej A stanowi podstawę obliczania wynagrodzenia Wykonawcy (Hodowcy) za dostarczone smolty.**

3.6. Przykład.

Obliczenie liczby smoltów troci w klasie rozmiarowej A, to jest liczby, która jest wyłączną podstawą obliczania wynagrodzenia Wykonawcy (Hodowcy) za dostarczone smolty:

- 3.6.1. 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/szt, oraz 5 troci o długościach powyżej 28 cm o łącznej masie 500 g, średnia masa 100g/szt.
- 3.6.2. Łączna masa 25 ryb, które nie mieściły się w klasie rozmiarowej A (14,5 - 28,0 cm dla troci) wynosiła 900 g, co stanowiło 5 % masy ogólnej 330 troci.
- 3.6.3. Pozostałe 305 troci mieszczących się w klasie rozmiarowej A ważyło łącznie 17,1kg, co stanowi 95 % masy 3 prób. Masę tych troci należy podzielić przez 305 (330 troci w 3 próbach minus 25 troci o długościach poniżej 14,5 cm i powyżej 28 cm). Obliczona w ten sposób **średnia masa smolta wynosi 56,1g.**
- 3.6.4. Dla obliczenia liczby smoltów w całej odbieranej partii troci, 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. **Jedynie za te smolty Zamawiający zapłaci Wykonawcy (Hodowcy).**

4. Odbiór narybku letniego 0+. troci i łososia (ryby podchowane z wylęgu, których masa przekracza 0,4 g/szt.).

W celu dokonania odbioru należy:

- 1) pobrać kasarkiem ponad 50 sztuk narybku i pomierzyć długość całkowitą 50 osobników z dokładnością do 1 mm oraz wpisać uzyskane wyniki pomiaru do tabeli w **Zestawieniu pomiarów wylęgu i narybku letniego troci i łososia (Załącznik nr 4 do Instrukcji)**;
- 2) pobrać 3 próby po minimum 200 sztuk narybku;
- 3) zważyć oddzielnie ryby z każdej z 3 prób i obliczyć średnią masę 1 sztuki dla każdej z prób oraz średnią masę 1 sztuki w trzech próbach łącznie, z dokładnością do setnej grama;
- 4) wpisać uzyskane wyniki do tabeli w **Zestawieniu pomiarów wylęgu i narybku letniego troci i łososia (Załącznik nr 4 do Instrukcji)**;
- 5) obliczyć liczbę ryb w całej partii załadowanego narybku w ten sposób, że masa tego narybku podzielić przez obliczoną na podstawie 3 prób średnią masę 1 sztuki,



- 6) wpisać do **Protokołu odbioru smoltów, narybku lub wylęgu troci lub łososia (Załącznik nr 3 do Instrukcji)** liczby odbieranego materiału zarybieniowego zaokrąglone w dół lub w górę do pełnych setek.

5. Odbiór wylęgu troci (ryby o masie do 0,4g/szt. o stopniu resorpcji woreczka żółtkowego nie większym niż 2/3)

W celu dokonania odbioru należy:

- 1) pobrać sitkiem minimum 300 sztuk wylęgu, policzyć sztuki w pobranej próbie, wylęgu nie mierzyć;
- 2) pobraną próbę po odsączeniu na sitku zważyć na wadze elektronicznej i obliczyć średnią masę 1 sztuki wylęgu dzieląc jej masę przez liczbę sztuk;
- 3) wpisać uzyskane wyniki pomiaru do tabeli w **Zestawieniu pomiarów wylęgu i narybku letniego troci i łososia (Załącznik nr 4 do Instrukcji)**;
- 4) liczbę ryb w całej partii załadowanego wylęgu obliczyć w ten sposób, że masę wylęgu podzielić przez obliczoną na podstawie pobranej próby średnią masę 1 sztuki;
- 5) wpisać do **Protokołu odbioru smoltów, narybku lub wylęgu troci lub łososia (Załącznik nr 3 do Instrukcji)** liczby odbieranego wylęgu zaokrąglone odpowiednio w dół lub w górę do tysiąca.

6. Odbiór narybku jesiennego siei 0+ i certy0+ (ryby w jesieni w pierwszym roku życia)

W celu dokonania odbioru należy:

- 1) pobrać kasarkiem ponad 50 sztuk narybku i pomierzyć długość całkowitą 50 osobników z dokładnością do 1 mm oraz wpisać uzyskane wyniki pomiaru do tabeli w **Zestawieniu pomiarów narybku jesiennego siei i certy (Załącznik nr 5 do Instrukcji)**
- 2) pobrać 3 próby po minimum 100 sztuk narybku;
- 3) zważyć oddzielnie ryby z każdej z 3 prób i obliczyć średnią masę 1 sztuki dla każdej z prób oraz średnią masę 1 sztuki w trzech próbach łącznie, z dokładnością do setnej grama;
- 4) wpisać uzyskane wyniki do tabeli w **Zestawieniu pomiarów narybku jesiennego siei i certy (Załącznik nr 5 do Instrukcji)**;
- 5) liczbę ryb w całej partii załadowanego narybku obliczyć w ten sposób, że masa narybku podzielić przez obliczoną na podstawie 3 prób średnią masę 1 sztuki,
- 6) wpisać do **Protokołu odbioru ryb innych gatunków niż troć lub łosoś (Załącznik nr 6 do Instrukcji)** liczby odbieranego materiału zarybieniowego po zaokrągleniu odpowiednio w dół lub w górę do pełnych setek.

7. Ważenie i załadunek ryb.

- 7.1. Samochód do transportu ryb przed każdym załadunkiem musi być dezynfekowany.
- 7.2. Wykonawca zarybienia sprawdza kondycję ryb do transportu i stopień ich odpicia.
- 7.3. Wykonawca Hodowca powinien zapewnić załadunek ryb i warunki sprawnego napełnienia basenów transportowych wodą z ujęcia zasilającego ośrodek hodowlany. Przed napełnieniem baseny transportowe należy dokładnie wypłukać. Wszystkie baseny transportowe napełniamy wodą do około 3/4 objętości. Niedopuszczalne jest korzystanie z



- wody z odpływu ze stawu lub basenu podchowowego, w którym znajdują się ryby. Smolty do transportu nie mogą być przetrzymywane na trzeciej wodzie.
- 7.4. Wykonawca Hodowca zobowiązany jest zapewnić możliwość dojazdu samochodu jak najbliższej zbiornika z rybami.
 - 7.5. Ryby muszą być ważone w wodzie, (niedopuszczalne jest ważenie ryb „na sucho”), a każdorazowo przed ważeniem kolejnej partii ryb pojemnik z wodą musi być wytarowany; w czasie ważenia w pojemniku z wodą mogą być jedynie ryby, niedopuszczalna jest obecność patyków, kamieni itp.
 - 7.6. Wykonawca zarybienia 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.
 - 7.8. 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 ryby.
 - 7.9. Ilość jednorazowo ważonych ryb nie powinna być większa niż 15 kg.
 - 7.10. Wykonawca zarybienia notuje każdą wagę i kieruje załadunkiem wg własnego planu.
 - 7.11. Należy sukcesywnie doładowywać wszystkie baseny transportowe, aby transportowanym rybom zapewnić podobne warunki.
 - 7.12. Samochód musi posiadać rury/rękawy umożliwiające bezkolizyjne wypuszczenie ryb z basenów transportowych bezpośrednio do wody oraz powinien być wyposażony w pompę do ewentualnego wyrównania temperatury wody w basenach na samochodzie z temperaturą wody w rzece.
 - 7.13. Ryby powinny być znakowane 2 dni przed zaplanowanym transportem i następnie przetrzymywane w osobnym małym basenie, nigdy w sadzu wykonanym z tkaniny sieciowej; ryby znakowane należy doliczyć do łącznej liczby ładowanych ryb, ładując je na końcu równomiernie do wszystkich basenów transportowych.
 - 7.14. Wykonawca zarybienia ustala wielkość ładunku z kierowcą biorąc po uwagę praktyczne możliwości transportowe danego samochodu (pojemność basenów transportowych, ciśnienie robocze i ciśnienie maksymalne tlenu) oraz warunki atmosferyczne - w czasie spadku ciśnienia atmosferycznego ładunek powinien być mniejszy.
 - 7.15. Wykonawca Hodowca sporządza wg danych Wykonawcy zarybienia, **dokument "Magazyn wyda" (WZ)** zawierający dane dotyczące łącznej masy (kg) i liczby (szt.) transportowanych ryb wraz z rozbiciem na poszczególne sortymenty (smolty troci 14,5-28cm, smolty łososia 12,5-28cm, ryby poniżej wymiaru minimalnego i powyżej maksymalnego) i wiek smoltów; oryginał dokumentu WZ otrzymuje Wykonawca zarybienia.
Liczby odebranych ryb należy zaakreślić odpowiednio w górę lub w dół w następujący sposób:
 - smolty do pełnych dziesiątek,
 - narybek do pełnych setek,
 - wylęg do pełnych tysięcy.
 - 7.16. W trakcie załadunku Wykonawca zarybienia kontroluje zachowanie się ryb w basenach transportowych.
 - 7.17. Po załadunku wszystkie baseny transportowe powinny być przepłukane świeżą wodą, taką samą, jaka była użyta w trakcie ładowania ryb; płukanie ma na celu usunięcie z powierzchni



wody w basenach transportowych piany, śluzu i innych zanieczyszczeń, które mogły się dostać do basenów w czasie załadunku ryb; w celu całkowitej wymiany wody w basenach czas płukania powinien być zbliżony do czasu napełniania tych basenów. Po tym zabiegu samochód powinien niezwłocznie wyruszyć do miejsca zarybienia.

8. Przewóz

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

9. Zarybienie (wpuszczenie ryb do wody)

Wykonawca zarybienia zobowiązany jest:

- 1) uzgodnić miejsce i termin zarybienia z prawnym użytkownikiem zarybianej wody;
- 2) bezpośrednio przed wpuszczeniem ryb do rzeki dopilnować wyrównanie temperatury wody w basenach transportowych w celu uniknięcia szoku termicznego wypuszczanych ryb;
- 3) dopilnować, aby rury/rękawy umożliwiające bezkolizyjne wypuszczenie ryb z basenów transportowych były zanurzone w rzece w odpowiednio głębokim miejscu;
- 4) narybek letni oraz wylęg nie mogą być wypuszczone w jedno miejsce lecz 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, w tym celu narybek letni i wylęg należy ładować i przewozić w workach foliowych ze znaną liczbą materiału zarybieniowego;
- 5) Wykonawca zarybienia wypełnia czytelnie:
 - a) **Tabele pomiarów smoltów (Załącznik nr 1 do Instrukcji),**
 - b) **Zbiorcze zestawienie klas rozmiarowych smoltów troci lub łososa z 3 prób (Załącznik nr 2 do Instrukcji),**
 - c) **Protokół odbioru smoltów, narybku lub wylęgu troci i łososa (Załącznik nr 3 do Instrukcji),**
 - d) **Zestawienie pomiarów wylęgu lub narybku troci i łososa (Załącznik nr 4 do Instrukcji),**
 - e) **Zestawienie pomiarów narybku jesiennego siei i certy (Załącznik nr 5 do Instrukcji),**
 - f) **Protokół odbioru ryb innych gatunków niż troć lub łosoś (Załącznik nr 6 do Instrukcji),**
 - g) **Protokół zarybienia (Załącznik nr 7 do Instrukcji)**

i oryginały tych dokumentów wraz oryginałem dokumentu WZ niezwłocznie przesyła oryginały do Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie, ul. Oczapowskiego 10, 10-719 Olsztyn.