

Zasady odbioru materiału zarybieniowego do zarybiania polskich obszarów morskich w 2018 roku

1. Zasady odbioru materiału zarybieniowego

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 ds. Zarybiania.
- b) Corocznie przewodniczący Zespołu przygotowuje plan zarybiania, który jest opiniowany przez Zespół ds. 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 co do określenia liczby zakupionych ryb oraz cen.
- e) Smolty łososia i troci odbierane są w jednej klasie długości całkowitej (od końca pyska do końca najdłuższych promieni w płetwie ogonowej), indywidualne długości smoltów łososia 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) Osoby, z którymi Instytut Rybactwa Śródlądowego zawarł umowy o sprawowanie nadzoru nad poszczególnymi zarybieniami (zwane wykonawcami zarybiania), ustalają z hodowcą termin odbioru materiału zarybieniowego i miejsce wypuszczenia ryb. Informacje te są przekazywane p. Janinie Kardeli, tel. 605 275 524, e-mail: j.kardela@wp.pl oraz dr inż. Tomaszowi Czerwińskiemu, tel. 89 524 10 58, kom 571 293 848, email: t.czerwinski@infisch.com.pl.
- h) Informacje o zarybieniu przekazywane są e-mailem do OIRM, Urzędu Marszałkowskiego, RZGW, Państwowej Straży Rybackiej, rybackiego użytkownika wody, Departamentu Rybołówstwa Ministerstwa Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej, służb weterynaryjnych.
- i) W przesyłanych zawiadomieniach zawarte są informacje:

- nazwa gospodarstwa, z którego będą odbierane ryby,
- dzień i godzina odbioru ryb (pomiarów 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 minimalnej długości całkowitej 14,5 cm dla smoltów troci i 12,5 cm dla smoltów łososia oraz odsortowania smoltów obu gatunków powyżej długości 28,0 cm. Instytut Rybactwa Śródlądowego nie będzie płacił za ryby o długości poniżej minimalnego i powyżej maksymalnego rozmiaru znajdujące się w odbieranej partii ryb.

k) Ryby przeznaczone do sprzedaży muszą być odpite, nie karmione 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 juwenilnymi 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 niniejszym Zasadom (np. ryby nie są odpite, niedostatecznie wysrebrzone, wśród smoltów troci znajdują się ryby innego gatunku, np. smolty łososia czy pstrągi tęczowe) wykonawca zarybienia nie może 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), musi uzgodnić z Instytutem Rybactwa Śródlądowego warunki rozwiązania tego problemu, np. aneks do umowy.

p) W przypadku zarybiania wylęgiem wykonawca zarybiania ustala z hodowcą/sprzedawcą termin odbioru ryb uwzględniając stopień resorpcji woreczka żółtkowego, który nie powinien być większy niż 2/3 wielkości. W przypadku zarybiania narybkiem letnim, termin odbioru ryb i miejsce zarybiania wykonawca zarybiania ustala z przewodniczącym Zespołu i użytkownikiem rybackim wody.

r) Integralną częścią protokołu odbioru smoltów są załączniki:

- wykaz pomiarów długości całkowitych smoltów, pobranych 3 prób (tab. 1),
- zestawienie długości całkowitych smoltów z 3 prób (tab. 2) oraz określenie udziału procentowego ryb o długościach odpowiadających długości smoltów troci 14,5-28,0 cm i łosia 12,5-28 cm oraz procentu ryb 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 korytka do pomiaru długości całkowitej ryb,
- środek do usypiania ryb (ewentualnie),
- 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 łosie i 14,5-28,0 cm trocie, w pozostałych dwóch pojemnikach należy trzymać oddzielnie ryby poniżej długości 12,5 cm łosie lub 14,5 cm trocie oraz w trzecim pojemniku ryby powyżej górnego wymiaru 28,0 cm,
- 2 wiadra 10 l i kubek o pojemności 0,5 l,
- kasarki.

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 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) wykonać pomiary długości 3 reprezentatywnych prób ryb pobranych z trzech różnych miejsc stawu/zbiornika. W każdej próbie powinno być minimum 100 ryb. Jeżeli w próbie jest więcej niż 100 ryb, wszystkie ryby muszą być zmierzone, nie można wypuścić tych dodatkowych (ponad 100 ryb),
- f) w trakcie pomiarów długości ryb należy określić stopień wysrebrzenia oraz sprawdzić obcięcie płetwy tłuszczowej i uszkodzenia innych płetw. Te informacje należy zaznaczyć na załączniku do protokołu odbioru smoltów (tab. 1).

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. Pobranie reprezentatywnych prób

Pobranie reprezentatywnych prób ryb z basenu ma na celu ustalenie struktury (procent) poszczególnych sortymentów w całej obsadzie. Z wieloletniej praktyki wiadomo, że ze względów technicznych i organizacyjnych przygotowany materiał zarybieniowy nie jest posortowany. Prawidłowo pobrana próba pozwala ustalić skład sortymentów długościowych.

Smolty

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 100-150 ryb. Cała próba ryb pobrana kasarkiem powinna być zmierzona. 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 zagęszczone nie rozkładają się równomiernie, próby należy pobrać z górnej i dolnej partii zgromadzonych ryb. Każdorazowo należy pobrać około 100-150 ryb. Złowione ryby w kasarku

powinny być 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.

b) Ryby do pomiarów mogą być usypiane.

c) Długość całkowita ryb, od końca pyska do najdłuższych promieni złożonej płetwy ogonowej mierzona z dokładnością do 0,5 cm (tab.1).

d) W trakcie pomiarów notuje się ewentualne wady budowy ciała, występujące uszkodzenia płetw i stopień wysrebrzenia oraz obcięcie płetwy tłuszczowej.

e) Przeprowadzone pomiary długości ryb 3 prób zapisane na kartkach pomiaru 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, ryby o długości poniżej 14,5 cm (troć) i 12,5 cm (łosoś) oraz ryby powyżej długości 28,0 dla obu gatunków (tab. 2).

f) Ryby z 3 prób są ważone oddzielnie – smolty wymiarowe, ryby poniżej wymiaru i 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 powyżej wymiarów). Średnią masę (ciężar) smolta, który jest podstawą do obliczania liczby smoltów w odbieranej partii ryb, uzyskujemy z podzielenia masy zważonych w 3 próbach przez liczbę zmierzonych 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 łosoś, 14,5 cm troć) oraz powyżej 28,0 cm wg uprzednio wyliczonego na arkuszu zbiorczym udziału procentowego w klasach długości.

g) Przeprowadzone pomiary są wpisywane do protokołów pomiarowych z zaznaczeniem gatunku i wieku mierzonych ryb oraz daty i gospodarstwa, w którym ryby są odbierane.

Integralną częścią protokołu zarybieniowego jest załącznik do protokołu zarybienia – zbiorcze zestawienie wg klas długości na podstawie 3 prób pomiarów (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 i długościach powyżej 28 cm o łącznej masie 500 g, średnia masa 100 g.

Ryb, które nie mieściły się w klasie smoltów 14,5-28,0 cm było 25 o łącznej masie 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 długości 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.

Do 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, niewykazujące cech smolta.

Próby kontrolne

Do pomiaru długości ryb – pobrać próbę kontrolną około 50 ryb i zmierzyć ich długość całkowitą z dokładnością 0,5 cm i wpisać do zestawienia pomiaru wylęgu, narybku letniego, narybku jednorocznego 1+ (tab. 4).

Określenie średniej masy – pobrać 3 próby po około 200 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. 3).

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

Próby kontrolne

- pomierzyć długość 50 osobników z dokładnością do 0,1 cm,
- 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. Samochód powinien być wyposażony w pompę do ewentualnego wyrównania temperatur wody w basenach na samochodzie z temperaturą wody 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 pod 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 rozbiem na poszczególne sortymenty (smolty troci 14,5-28cm, smolty łososia 12,5-28 cm, ryby poniżej wymiaru minimalnego i powyżej maksymalnego) i wieku smoltów. Oryginał dokumentu otrzymuje wykonawca zarybienia. 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 zarybienia powinien konwojować transportowane ryby, sprawdzając co około 1-2 godz. zachowanie się ryb i prawidłowość systemu natleniającego wodę w zbiornikach

transportowych.

6. Zarybianie

Wykonawca zarybiania zobowiązany jest:

- a) uzgodnić z Instytutem Rybactwa Śródlądowego konkretny punkt wypuszczenia ryb;
- b) uzgodnić miejsce i termin zarybiania z prawnym rybackim użytkownikiem zarybianej wody;
- c) dopilnować, żeby specjalistyczny samochód do transportu ryb był dodatkowo wyposażony w pompę umożliwiającą w miejscu zarybiania wyrównanie temperatury wody, w celu uniknięcia szoku termicznego wypuszczanych ryb;
- d) zorganizować sprawny i prawidłowy przebieg załadunku, transportu, rozładunku i zarybiania;
- f) wykonawca zarybiania wypełnia czytelnie protokół odbioru ryb (tab. 3 łososiowate i tab. 7 inne gatunki) i protokół zarybiania (tab. 4) wraz z odpowiednimi załącznikami (tab. 5) i niezwłocznie przesyła do Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie ul. Oczapowskiego 10, 10-719 Olsztyn-Kortowo.

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 np. wśród łososi – trocie,
- pomiary długości ryb notować z dokładnością do 0,5 cm,
- 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 przesłać 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. Do

obliczenia liczby wylęgu w naczyniu należy pobrać próbę. W tym celu należy zamieszać wodę w naczyniu dla równomiernego zagęszczenia wylęgu i pobrać próbkę garnuszką lub szklanką o określonej objętości, np. 0,25 l, a wylęg liczyć na białym talerzyku. Czynność tę należy powtórzyć trzykrotnie. Pomiarów wpisać do tab. 6. Z otrzymanych 3 pomiarów obliczyć średnią, która będzie podstawą do obliczenia liczby siei w naczyniu 10 l. W przypadku używania kilkakrotnie naczynia 10 l, operację liczenia wylęgu każdorazowo należy powtórzyć. Procedurę tę należy 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 0,1 cm 50 szt. narybku siei 0+, narybku jesiennego 0+ oraz jednorocznego 1+ (tab. 6). W celu obliczenia liczby narybku letniego siei z odbieranej partii narybku należy pobrać 3 losowe próby, każda około 200 ryb. Wszystkie ryby w próbie muszą być policzone, nawet jeśli ich liczba przekracza 200 szt. Z 3 prób należy obliczyć średnią masę, która będzie podstawą do obliczenia liczby ryb w odbieranej partii siei. Zestawienie pomiarów ryb należy dołączyć do protokołu odbioru ryb (tab. 7).

9. Certa

- narybek letni certy 0+ – ryby w pierwszym roku życia o masie powyżej 0,4 g,
- narybek jesienny 0+ – ryby w jesieni w pierwszym roku życia,
- narybek jednoroczny 1+ – ryby po przezimowaniu w drugim roku życia,
- narybek o dł. całkowitej powyżej 16 cm – ryby w drugim bądź trzecim roku życia.

Zasady odbioru materiału zarybieniowego certy są takie same jak siei.