

WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / ~~OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO~~¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Lokalna Grupa Producentka Karpia Zatorskiego

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

32- 640 Zator

ul. Parkowa 7

3. Adres do korespondencji:

Telefon: (33) 8412 709; 506 146 777

Faks: -

E-mail: fsalaciak@poczta.fm

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Franciszek Sałaciak

5. Grupa:

Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.

Lokalna Grupa Producentka Karpia Zatorskiego została zawiązana przez:

Instytut Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza z siedzibą w Olsztynie - Rybacki Zakład Doświadczalny w Zatorze, Plac Kościuszki 5 w skład którego wchodzi:

Gospodarstwo Przeręb,

Gospodarstwo Spytkowice,

Gospodarstwo Bugaj,

Gospodarstwo Laskowa

reprezentowane przez: Jerzego Adamka – Dyrektora,

Zwane dalej RZD

Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie w Zatorze ul. Parkowa 7 jako stowarzyszenie wpisane do KRS w Sądzie Rejonowym dla Krakowa – Śródmieścia pod nr 0000054735 reprezentowane przez:

Franciszka Sałaciaka – Prezesa

¹ Niepotrzebne skreślić.

² Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

Jana Szalańskiego - Skarbnika
zwane dalej ZTW

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Należy podać nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego.

Karp Zatorski

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

X

2) oznaczenie geograficzne

3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy³.

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.



Karp Zatorski oferowany do sprzedaży jest hybrydą powstałą w wyniku krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską i izraelską (Dor-70). Karp Zatorski charakteryzuje się dobrym wygrzbiecieniem i zwartą formą. Jest to ryba szybko przyrastająca o wysokiej wydajności mięsnej. Karp zatorski to żywa ryba, sprzedawana jest w stanie świeżym, nieprzetworzonym.

³ Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

Wygląd zewnętrzny:

- masa ciała ryby handlowej od 1100 g do 1800 g
- kolor oliwkowy lub oliwkowo-niebieski
- ułuszczenie - lustrzeń strzałkowy, lampasowy, siodełkowy.

Mięso Karpia Zatorskiego charakteryzuje się świeżym rybem zapachem i specyficznym, delikatnym smakiem.

Skład chemiczny mięsa Karpia Zatorskiego:

- sucha masa 22,50 %
- popiół surowy 1,23 %
- białko ogólne 19,25 %
- tłuszcz surowy 1,55 %

Profil kwasów tłuszczowych – wartości przeciętne (%- owy udział w sumie kwasów):

C ₁₄	1,78
C ₁₅	0,52
C ₁₆	20,94
C _{16:1}	10,82
C ₁₈	7,18
C _{18:1}	31,12
C _{18:2}	7,54
C _{18:3 n=6}	0,25
C _{18:3}	5,72
C ₂₀	0,54
C _{20:1}	2,37
C _{20:2}	0,56
C _{20:3 n=6}	0,53
C _{20:4 n=6}	2,68
C _{20:3 n=3}	0,58
C _{20:5 n=3} EPA	4,06
C _{22:5}	0,46
C _{22:6 n=3} DHA	1,52

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Produkcja Karpia Zatorskiego prowadzona jest na terenie trzech sąsiadujących ze sobą gmin położonych w zachodniej części województwa małopolskiego. Są to: Gmina Zator, Gmina Przeciszów położone w powiecie oświęcimskim oraz Gmina Spytkówice położona w powiecie wadowickim. Gminy te od 2003 roku wspólnie realizują projekt „Dolina Karpia”. Obszar geograficzny produkcji Karpia Zatorskiego obejmuje łącznie 134 km², przy czym w największym stopniu produkcja prowadzona jest na terenie gminy Zator.



6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Produkcja Karpia odbywa się zgodnie z wewnętrznymi wytycznymi zakładu. Jedną z podstawowych linii wykorzystywanych do krzyżowania międzyliniowego jest rodzima, wyhodowana na tym obszarze geograficznym - linia karpia zatorskiego. Wszystkie używane do rozplodu linie karpia posiadają swoje kartoteki i są ewidencjonowane. Na ciele każdego tarlaka i selekta czystej linii wypalony zostaje ciekłym azotem znak linii. Wczesną wiosną po odłowieniu stawu, w którym przetrzymywane były tarlaki przez zimę, przeprowadza się ostrą selekcję pod kątem tarła i obsady tarlisk. Po odbyciu tarła, u samców i samic poprawia się znak ciekłym azotem – dla lepszej widoczności. Przy każdym odłowieniu i zarybieniu stawu, magazynu rybnego, tarliska, przesadki wypisuje się kwity odłowu i zarybienia stawu. W obrocie wewnętrznym, dla ryb przekazywanych między gospodarstwami Rybackiego Zakładu Doświadczalnego wystawiane są kwity: magazyn wyda, magazyn przyjmie. Przy sprzedaży na zewnątrz wystawia się fakturę lub paragon z kasy fiskalnej. W każdym

gospodarstwie prowadzona jest szczegółowa ewidencja ryb. Rybacki Zakład Doświadczalny posiada numery weterynaryjne nadane przez Powiatowy Inspektorat Weterynaryjny w Oświęcimiu i Wadowicach. W zakładzie prowadzona jest również ewidencja zakupionej i skarmionej paszy. Kwity i rejestry są zawsze dostępne do kontroli.

7. Metoda produkcji:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

I ETAP PRODUKCJI

TARŁO

Jednym z najważniejszych etapów produkcji w gospodarstwie rybackim jest wyprodukowanie zdrowego, szybko przyrastającego materiału zarybieniowego.

W IRŚ Olsztyn - Rybackim Zakładzie Doświadczalnym w Zatorze od lat prowadzi się selekcję czystych linii karpia, z których najważniejsza dla tego regionu jest czysta linia karpia zatorskiego. Jest to karp pochodzenia miejscowego utrzymywany w chowie wsobnym już od szeregu pokoleń. Pierwsze prace selekcyjne przeprowadził po II wojnie światowej doc. Z. Rychlicki, ukierunkowane były głównie na szybkie tempo wzrostu i ułuszczenie w typie wieńcowym i siodełkowym. Ostra selekcja, kontrolowany dobór tarlaków doprowadziła do wychowu homozygotycznej linii. Od pokoleń linia ta utrzymywana jest w chowie wsobnym. Karpie linii zatorskiej są to lustrzenie siodełkowe, wieńcowe lub strzałkowe o oliwkowo – niebieskim kolorze skóry. Charakteryzują się szybkim tempem wzrostu, współczynnikiem wygrzbiecienia od 2,2 – 2,4, oraz współczynnikiem kondycji między 3,9 a 5,0.

Szczególne znaczenie linia karpia zatorskiego ma w produkcji krzyżówek międzyliniowych w celu uzyskania heterozygotycznego potomstwa o wysokich cechach produkcyjnych. Wyhodowana rodzima linia karpia nigdy nie była komercjalizowana.

Do produkcji „karpia zatorskiego” stosuje się krzyżówki czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską, izraelską (Dor-70). W ten sposób otrzymujemy potomstwo o wysokich cechach produkcyjnych i dobrej przeżywalności. Ryby z takiego krzyżowania szybciej rosną, są bardziej odporne na choroby, mają lepszą wartość mięsną i są bardzo dobrze przystosowane do warunków naturalnych panujących na obszarze określonym w pkt. 5.

Wiosną, gdy temperatura wody zbliża się do 15°C odławia się staw, w którym znajdują się tarlaki czystych linii karpia. Bardzo ważną sprawą przy odławie tarlaków jest delikatne obchodzenie się z nimi, gdyż duże, nabrane sztuki są podatne na wszelkiego rodzaju obrażenia wewnętrzne i uszkodzenia mechaniczne. Tarlaki odławia się delikatnie dużymi kasarkami, następnie wynosi ze stawu w brezentowych noszach i ładuje na przyczepy ciągnikowe do specjalistycznych basenów do przewozu ryb. Woda w basenach transportowych natleniana jest tlenem z butli. Następnie tarlaki przewożone są na płuczkę celem odpicia. Po odpiciu ryb, po około 2 godzinach przystępuje się do przeglądu tarlaków. Do tarła wybiera się samice i samce o najlepszych cechach (nabrane, miękkie samice i ciekące samce) i następnie rozdziela się je do osobnych stawów (osobno samce i samice). Ma to na celu zapobiec niekontrolowanemu tarłu. Gdy temperatura wody osiągnie 18°C tarlaki ponownie odławiamy, bacznie na delikatne ich traktowanie. Ryby ponownie przenoszone są w brezentowych nosilkach, po czym przewożone specjalistycznym transportem do tarlisk (w RZD znajdują się trzy komplety tarlisk, po 5, 6 i 5 sztuk), lub do

wylęgarni do basenów tarlakowych. Możliwe jest bowiem przeprowadzenie sztucznego tarła w wylęgarni i inkubacji zapłodnionej ikry w aparatach Weissa.

Tarliska są to płytkie stawy o głębokości wody 0,7 metra do których woda nie jest doprowadzana bezpośrednio z doprowadzalnika, lecz odpowiedniego stawu nazywanego „ogrzewalnikiem”. Woda napuszczana jest dopiero przed obsadzeniem tarlakami. Wiosną przed tarłem są one specjalnie przygotowywane – wykaszana jest wysoko trawa, a także uszczelniane są mnichy. Trawa przed obsadzeniem tarlaków powinna mieć wysokość około 20 centymetrów. Tarliska po zalaniu wodą obsadzamy kompletami: 2 samice i 3 samce z całodobowym dozorem, który umożliwi obserwację zachowania się ryb oraz zapewnienia ciszy w pobliżu. Ważną sprawą jest regulowanie dopływu wody, tak by utrzymać stały poziom wody (nie należy stosować przepływu). Tarło odbywa się najczęściej nad ranem lub wieczorem. Po odbytym tarle, wcześniej rano tarlaki należy odłowić. W tym celu opuszcza się wodę do głębokości około 20 centymetrów. Krótkotrwale odsłonięcie ikry, przyklejonej do roślinności nie wpływa ujemnie na jej rozwój, pod warunkiem nie przesuszenia jej i nie narażenia na intensywne nasłonecznienie. Po odłowieniu tarlaków podpiętrza się maksymalnie wodę, co zapobiega gwałtownym spadkom temperatury. Przez cały okres inkubacji nie należy stosować przepływu wody na tarliskach. Zaletą kontrolowanego tarła naturalnego jest uzyskanie przez wylęg, pierwszego kontaktu z pokarmem naturalnym przy odpowiedniej jeszcze wielkości woreczka żółtkowego.

Karp jest rybą fitofilną, więc jego ikra zawiera kleistą otoczkę, dzięki której przylepia się do roślinności w wodzie i rozwija w pewnej odległości od dna, co zapewnia jej lepsze warunki tlenowe. Ikra w okresie rozwoju jest szczególnie wrażliwa na wahania temperatury wody, dlatego trzeba utrzymywać maksymalne spiętrzenie wody. Po 2 do 4 dni w gałce ocznej rozwijającego się zarodka pojawia się czarny barwnik - określa się to zaoczkowaniem ikry. Rozwój zarodkowy ikry karpia trwa od 3 do 6 dni, uzależniony jest od temperatury wody (im wyższa, tym trwa krócej). Do określania długości rozwoju zarodkowego stosuje się pojęcie stopniodni °D (określona suma temperatur dobowych) u karpia - jest to około 95°D. Świeżo wyklute larwy przyczepiają się do roślin w pozycji pionowej, odżywiając się początkowo zawartością woreczka żółtkowego. Wylęg (K_0) na drugi lub trzeci dzień od wyklucia zaczyna pływać i żywić się planktonem. Przydatność wylęgu do odłowu określa się wielkością woreczka zarodkowego, powinien on być zresorbowany do około 1/3 objętości. Przy resorpcji 2/3 objętości woreczka żółtkowego wylęg podpływa pod powierzchnię wody i napęnia powietrzem pęcherz pławny.

Do odławiania wylęgu z tarlisk stosuje się specjalnie przygotowane kasarki obszyte gazą młynarską. Niezbędne są również wanny, wiaderka, kubki lub szklanki oraz białe plastikowe łyżki. Wylęg na tarlisku łowimy na pełnej wodzie. W trakcie odłowu waniankę napęlniamy wodą z tarliska w takiej ilości, by naczynie mogło swobodnie po nim pływać. Osoba łowiąca za pomocą kasarka powolnymi ruchami zgarnia wylęg, a następnie szybko przenosi go do pływającej wanianki. Odłów powinno rozpoczynać się późnym rankiem w słoneczne dni, wówczas wylęg wypływa z trawy na toń tarliska. Odłowiony do wanny wylęg liczy się, najpierw lekko mieszając wodę w celu uzyskania równomiernego rozproszenia. Następnie nabiera się pełen kubek i rozlewa go w małych ilościach do szklanek, z których pracownicy przeliczają go, nabierając na plastikowe łyżki wraz z wodą, po czym wylewają do napęlnionego wiadra wodą. Stosuje się od 2 do 3 prób i oblicza średnią zawartość wylęgu w wannie. Do przewożenia wylęgu stosuje się podwójne worki z folii polietylenowej napęlniane tlenem.

II ETAP PRODUKCJI WYCHÓW NARYBKU

Odłowiony z tarlisk wylęg jest przewożony do przesadek I. Są to stawy, w których wychowuje się narybek letni karpia, dlatego trzeba stworzyć w nich jak najlepsze warunki pokarmowe w celu uzyskania szybkiego tempa wzrostu w krótkim czasie. Przesadki I powinny być dobrze uprawione i utrzymane w wysokiej kulturze. Wiosną dno należy uprawić broną talerzową na tydzień przed przewidywanym zalewem. Przed zalewem nawozi się je obornikiem ułożonym w kupki (od 100 do 200 q/ha). Zazwyczaj do zalewania przesadek I przystępuje się z chwilą złożenia na tarliskach przez tarlaki ikry. Termin ten wystarcza by w stawie rozwinęły się pierwotniaki i wrotki, którymi wylęg żywi się w pierwszych dniach życia. W późniejszym okresie konieczna jest obecność większych form zooplanktonu. Woda do zalewu przesadek I powinna być filtrowana przez gęste siatki w celu uniknięcia dostania się do stawu ryb drapieżnych i konkurentów pokarmowych dla karpia. Gęstość obsady wynosi 200 tysięcy wylęgu na hektar.

Głębokość zalewu przesadek I powinna mieścić się w przedziale od 0,7 do 1 metra. Maksymalny poziom zalewu utrzymuje się przez pierwsze dwa tygodnie, w trzecim i czwartym tygodniu zamyka się przepływ aby spowodować naturalne obniżenie zalewu. Dzięki temu karpie mają lepszy dostęp do pokarmu dennego. Przyrosty wylęgu w tym okresie są bardzo zróżnicowane i w dużej mierze zależą od gęstości obsady i ilości pokarmu znajdującego się w stawie. Z tego powodu co tydzień powinno się przeprowadzać połowy kontrolne. W tym celu stosuje się kasarki obszyte tiulem, młode ryby ważymy grupowo z wodą z dokładnością do 1g. Narybek letni z przesadek I powinien być odławiany z chwilą osiągnięcia przez ryby wielkości od 2g do 4g. Zbyt długie przetrzymywanie w przesadkach I może grozić głodowaniem ryb. Podczas odłowu wodę ze stawu należy spuszczać powoli (przez gęste sito, tak by narybek nie spłynął wraz z wodą) nie stosując dopływu. Dzięki temu ryby spłyną do rowków i nie pozostaną w zagłębieniach. Następnie wstawia się w rowek gęstą kratkę, która zapobiega rozpląnięciu się narybku i umożliwia odłów w tym miejscu po dopuszczeniu świeżej wody (ryby płyną pod napływ świeżej wody). W bliskim sąsiedztwie odławianej przesadki powinien znajdować się sadz na przepływie czystej wody. Narybek po odłowieniu należy odpić i przystąpić do liczenia i ustalenia masy jednostkowej. Średnią masę ustala się poprzez zważenie w wodzie 500 losowo wybranych sztuk. Liczenie przeprowadza się z użyciem miarki o gładkich ściankach, do którego przenosi się narybek nabrany kasarkiem, a następnie szybko przelicza. Czynność tę powtarza się kilkakrotnie i ustala średnią liczbę narybku letniego w miarce. Następnie nabiera się miarką zagęszczony narybek letni i przenosi do wiadra z wodą. Znając średnią liczbę ryb w miarce oraz ilość miarek jesteśmy w stanie obliczyć ich ilość. Po przeliczeniu ryby pakuje się do worków polietylenowych z tlenem, lub specjalistycznych basenów z natlenieniem i transportujemy do stawów narybkowych.

III ETAP PRODUKCJI ODCHÓW NARYBKÓW JESIENNYCH I ICH ZIMOWANIE.

Stawy narybkowe obsadzamy w lipcu narybkiem letnim, lub w niektórych przypadkach wylęgiem odłowionym z tarlisk, pomijając etap przesadek I. Przy obsadzie stawów narybkowych wylęgiem stosujemy obsady w ilości od 20 – 30 tysięcy sztuk/ha, natomiast przy obsadzie narybkiem letnim stosuje się obsady w ilości 10 tysięcy sztuk/ha. W stawach narybkowych ryby dokarmia się paszami zbożowymi od miejscowych producentów (pszenica, jęczmień, pszenżyto, kukurydza), które śrutuje się początkowo na

drobną mączkę. W późniejszym czasie obserwując wzrost ryb podaje się paszę o większej strukturze. Ryby karmione są trzy razy w tygodniu aż do końca września, w ilościach zależnych od intensywności przyrostu wg ustalonego preliminarza. Co dwa tygodnie przeprowadza się próbne odłowy przy użyciu podrywki. Dzięki temu można określić wielkość przyrostów masy ciała ryb. Próbne odłowy przeprowadza się w miejscach karmienia, gdyż tam ryby grupują się - żerując paszę. Na koniec pierwszego sezonu ryby powinny mieć masę jednostkową od 60g do 150g. Na zimowanie narybki jesienne zostawiamy w stawach narybkowych. W okresie zimowym ważne jest zrobienie przerebli przy napustach i odpływach stawów, które umożliwiają niewielki przepływ wody przez staw, wymianę gazową, obserwację zachowania ryb oraz pomiarów parametrów wody. Ważny jest codzienny dozór stawu.

IV ETAP PRODUKCJI

OBSADA STAWÓW TOWAROWYCH

Wiosną, po zimowaniu karpia w stawach narybkowych przystępujemy do ich odłowu, a następnie do obsady stawów towarowych. W tym celu opuszcza się wodę ze stawu (służy do tego mnich spustowy) i odławia się narybki w łowisku lub samolówce przy użyciu kasarków. Do specjalistycznych basenów transportowych ryby przenoszone są w wanienkach z wodą. W basenach ryby przewozi się na płuczkę w celu ich odpicia. Po dopiciu ryby są sortowane, w zależności od wielkości, a następnie ważone i przewożone specjalistycznym transportem nad staw towarowy, gdzie przy użyciu wysypki są wpuszczane do wody. Gęstość obsady rybą towarową wynosi od 600 do 900 szt./ha. Karpie w stawach towarowych hodowane są w polikulturze z innymi gatunkami ryb, nie konkurującymi z nimi pod względem pokarmu. Ryby w stawach towarowych są karmione trzy razy w tygodniu paszą zbożową (pszenica, jęczmień, pszenżyto, kukurydza). W początkowym okresie karmienia pasza jest rozdrabniana gniotownikiem, w późniejszym okresie - zależnym od wielkości przyrostów jednostkowych karmione są całym zbożem. Przyrosty jednostkowe sprawdzane są w czasie próbnych odłowów przeprowadzanych w miejscu karmienia za pomocą podrywki. Ryby karmione są wg ustalonego preliminarza od maja do września. Najintensywniejsze karmienie przypada w miesiącach: czerwiec, lipiec, sierpień. W październiku przystępuje się do odłowów. W tym celu należy opuścić wodę ze stawu przy pomocy mnicha spustowego. Ryby odławia się w łowisku, przed mnichem spustowym lub w specjalnych samolówkach, do których ryba spływa razem z wodą spuszczaną ze stawów. Ryby odławiamy za pomocą kasarków i przenosimy w metalowych wannach do specjalistycznych basenów transportowych. Po przewiezieniu na płuczkę i odpiciu ryby sortowane są w zależności od wielkości, następnie ważone i transportowane do magazynów rybnych. Magazyny rybne są to stawy o głębokości od 1,7-2,0 metra, pozbawione roślinności o dobrym przepływie wody i natlenieniu – gwarantujące dobre warunki rybnym przebywającym w dużym zagęszczeniu. Dzięki temu zabiegowi mięso Karpia zatorskiego jest pozbawione zapachu mułu.

V ETAP PRODUKCJI

SPRZEDAŻ RYB

W okresie przedświątecznym przystępuje się do odłowów magazynów rybnych, a następnie do transportu finalnego produktu, czyli „karpia zatorskiego” (ryby o masie jednostkowej od 1100 g do 1800 g) specjalistycznymi środkami do transportu ryb. Ryby przewożone są do wcześniej przygotowanych punktów sprzedaży, w których rozładowywane

są do specjalnych basenów z natlenieniem. Baseny te oznakowane są widocznymi napisami „karp zatorski”.

„Karpia zatorskiego” sprzedaje się również w ciągu całego roku. Dużym odbiorcą są wędkarze, a w szczególności Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie, którzy przeznaczają go do zarybień swoich zbiorników. „Karp zatorski” jest podstawą dla tradycyjnych potraw Doliny Karpią czyli „Wędzonego Karpią Zatorskiego” oraz „Karpią po zatorsku”.

Bazą żywieniową dla ryb jest pokarm naturalny wytworzony w stawach. Na wszystkich etapach produkcji wykorzystywane są do dokarmiania tylko naturalne pasze zbożowe (pszenica, jęczmień, pszenżyto, kukurydza). Zboża wyprodukowane na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 dzięki specyficznym cechom glebowo-klimatycznym odznaczają się wysoką jakością i wysokimi standardami sanitarnymi. Wpływa to na zdrowotność *karpią zatorskiego* nabiera wyjątkowych właściwości organoleptycznych. Aby utrzymać wysoką jakość końcowego produktu do dokarmiania *karpią zatorskiego* wykorzystuje się pasze pochodzące, co najmniej w 70% z obszaru określonego w pkt. 5. Przy skupie zboża zwraca się uwagę na jego jakość oraz wilgotność, która nie może być wyższa niż 11%. Do produkcji *karpią zatorskiego* nie wykorzystuje się żadnych suplementów paszowych.

Większość prac związanych z produkcją wykonuje się ręcznie, przy czym ważna jest wiedza i doświadczenie ludzi. Na drodze wieloletniego doświadczenia została ukształtowana wśród hodowców umiejętność dostosowywania odpowiedniej grubości paszy oraz jej dawkowanie w zależności od masy ryb. Proces produkcji nie uległ znacznym modyfikacjom przez lata, jedynie bryczki konne zastąpiono specjalistycznym sprzętem do transportu, dzięki czemu ryby transportowane są w lepszych i humanitarnych warunkach, a drewniane łodzie zastąpiono aluminiowymi.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między określoną jakością, renomą lub cechą charakterystyczną produktu rolnego lub środka spożywczego a pochodzeniem geograficznym z obszaru określonego w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako oznaczenia geograficznego.

8.1. Związek naturalny z regionem.

Geologia

Budowa geologiczna terenu Gminy Zator pozwala na wyróżnienie dwóch części: - część północna – leży w obszarze Zapadliska Przedkarpackiego - część południowa – leży w obszarze Zewnętrznych Karpat. Najstarszymi osadami czwartorzędowymi są piaski, gliny i żwiry. Pod nimi, na głębokości poniżej 300 metrów, w utworach karbońskich znajdują się znaczne pokłady węgla kamiennego. Najbardziej rozpowszechnionymi, w tym rejonie, są utwory młodszego plejstocenu. Na wysoczyznach występują one jako dyluwia, lessy, lub utwory lessopodobne. W obszarze wyższych terasów akumulacyjnych dolin rzecznych są to piaski, żwiry i pyłowe utwory lessowate. Najniższe terasy dolin rzecznych zbudowane są z utworów holocenów takich jak: żwiry i piaski, przykryte glinami, mułami i łąami serii powodziowej. Dolina Wisły, w rejonie Zatora, przybiera formę szerokiej doliny rzecznej (szer. do 12 km), posiada płasko - równinną rzeźbę terenu, wzrastającą w kierunku południa). Dolina Skawy w swym dolnym odcinku jest płaskodenna dolina rzeczna (szer. do 2 km). W dolinach rzek wytworzyły się tarasy rzeczne zboczowe oraz akumulacyjne o różnej wysokości od 8 do 20 m nad poziom rzeki.

Surowce naturalne

Najliczniej na terenie gminy występuje kruszywo naturalne. Eksploatuje się następujące wyrobiska: „Zakole B” – 3,54 ha, „Smolice – Zakole” - 36,16 ha, „Smolice – Zakole A” - 8,44 ha, „Zakole, a - Starorzecze” – 10,35 ha, „Smolice – Zakole B” - 23,00 ha, „Zator – Podolsze Nowe” – 30,10 ha. Prowadzone są prace dokumentacyjne dotyczące występowania kruszywa na obszarze „Rabusiowice” – około 58 ha. Eksploatowana jest również glina czwartorzędowa - odkrywka „Zator” - 4,70 ha Węgiel kamienny zlokalizowano w dwóch pokładach: „Rejon Zator” – 6 tys. ha w gminach Zator, Przeciszów, Spytkowice, „Rejon Spytkowice” - 8 tys. ha w gminach Zator, Spytkowice.

Wody powierzchniowe

Ze względu na liczne kompleksy zbiorników wodnych na terenie gminy, gmina Zator nazywana jest „Doliną Karpia”. Stawy rybne oraz zalane wyrobiska po eksploatacji kruszywa zajmują około 22% powierzchni gminy. Główne kompleksy stawów rybnych to: Przeręb, Spytkowice, Laskowa, Bugaj, Rudze, oraz główne zalane wyrobiska: Garboszyce, Trzebieńczyce, Podolsze. Obszar gminy Zator znajduje się w dorzeczu Wisły. Gminę przecina rzeka Skawa, będąca prawobrzeżnym karpackim dopływem Wisły. Skawa wpada do Wisły w miejscowości Podolsze. Na terenie gminy Zator do Wisły wpada również Bachorz. Skawa jest rzeką o reżimie wyrównanym z wezbraniem roztopowymi i opadowymi (letnimi). Poziom wody Skawy wykazuje tendencję spadkową, natomiast wezbrania pojawiają się coraz częściej i ich wielkość również wzrasta. Ta tendencja wzrostowa związana jest z budową wałów przeciwpowodziowych oraz regulacją części cieków. Sieć hydrograficzna na terenie gminy jest bardzo rozwinięta. Do Skawy uchodzą: Wieprzówka, Łowiczanka oraz Czarczówka, sieć rzek uzupełnia gęsta sieć rowów melioracyjnych oraz rowów doprowadzających wodę do poszczególnych stawów.

Wody podziemne

Gmina Zator położona jest w hydrogeologicznym regionie przedkarpackim. Poziom wodonośny występuje na głębokości od 5 do 10 m poniżej powierzchni terenu. Średnia miąższość warstwy wodonośnej oceniana jest na 4,8 m, natomiast współczynnik infiltracji 244/24h. Wody cechuje dobra jakość (klasa Ib), lecz jakość ta jest nietrwała z powodu braku izolacji złoża. Zagrożenie zanieczyszczania potęguje niski poziom występowania wód podziemnych w dolinach rzecznych oraz umiejscowienie wzdłuż dolin skupisk ludności i dróg, a także obszarów rolnych, gdzie stosowane są środki ochrony roślin i nawozy sztuczne. W dolinie Skawy znajduje się główny zbiornik wód podziemnych nr 444 – „Dolina rzeki Skawy” – (utwory czwartorzędu w dolinach rzecznych). Na terenie gminy Zator znajduje się jego niewielka część. Na obszarze gminy występuje duże zróżnicowanie głębokości zalegania wody gruntowej, poziom ten waha się od 2 m do 11 m.

Klimat

Gmina Zator leży w środkowoeuropejskiej strefie klimatycznej, w karpackim regionie klimatycznym, w dolnej partii umiarkowanie ciepłego pietra klimatycznego. Następuje tu krzyżowanie się wpływu klimatu kontynentalnego i morskiego. Kształt klimatu stymuluje również bliskie sąsiedztwo obszarów górskich (wpływ ochładzających i ciepłych prądów od Bramy Morawskiej, zwiększających ilość opadów i podwyższających temperaturę). W ciągu roku przeważają masy powietrza polarno – morskiego (62%), powietrze polarno - kontynentalne (26%), powietrze zwrotnikowe i arktyczne (po około 6%). Przeważają wiatry wiejące z kierunku zachodniego (około 60%), udział ciszy – około 8%. Średnia prędkość wiatru od 2,5 do 3,0 m/s. Większa częstotliwość występowania dni wietrznych i większe prędkości wiatrów występują w miesiącach zimowych (głównie wiatry fenowe). Wysokość

opadów nie przekracza 800 mm, nasilenie (40%) czerwiec - sierpień. Pokrywa śnieżna średnio pojawia się 30 listopada i jest obecna przez średnio 69 dni w roku. Średnia temperatura w roku wynosi około 8 st. C., najcieplejszym miesiącem jest lipiec (średnio 20 st. C.), a najzimniejszym styczeń (średnio -2,5 st. C.). Okres wegetacji (średnia dobową ponad 5 st. C.) – 224 dni, okres intensywnej wegetacji roślin (średnia dobową ponad 10 st. C.) – od końca kwietnia do połowy października, okres bezprzymrozkowy – 172 dni.

Gleby

Na terenie gminy występuje duże zróżnicowanie pokrywy glebowej, główne jednostki glebowe:

- gleby brunatne i pseudobielicowe – południowo - zachodnia część gminy, nadmiernie uwilgotnione,
- mady rzeczne – północna część gminy, dolina Skawy, niekorzystne stosunki powietrzno – wodne,
- gleby glejowe – na terenach o wysokim poziomie wód gruntowych, glina, łąki,
- czarne ziemie - zachodnia część gminy,
- torfowe i murszowe – kilka kompleksów w zachodniej części gminy.

Na terenie gminy panują korzystne warunki glebowe i klimatyczne dla uprawy 4 podstawowych zbóż, a także koniczyny i buraków. W części gminy panują również korzystne warunki dla sadownictwa. Wskaźnik obrazujący potencjał przyrodniczy obszaru gminy Zator dla potrzeb rolnictwa wynosi prawie 80 pkt (dla Województwa Małopolskiego 67,4 pkt, a dla kraju 66,6 pkt).

Na terenie tym położony jest kompleks stawów zatorskich należący do Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie - Rybackiego Zakładu Doświadczalnego z siedzibą w mieście Zator. Posiada on 1156 ha powierzchni ogroblowanej stawów karpiowych, z czego 800-850 ha to powierzchnia produkcyjna. Zakład obejmuje cztery gospodarstwa rybackie położone na terenie Gmin: Zator, Przeciszów, Spytkowice.

1. Bugaj – 186,60 ha Gmina Zator
2. Przeręb – 461,02 ha Gmina Zator, Przeciszów
3. Spytkowice – 444,20 ha Gmina Zator, Spytkowice
4. Laskowa – 41,20 ha Gmina Zator

Poszczególne kompleksy bazują na wodzie z różnych cieków.

1. Bugaj – pobiera wodę z potoku Wieprzówka i Włosień
2. Przeręb – potok łowicki i Bachorz
3. Spytkowice – rzeka Skawa i potok spytkowicki
4. Laskowa – rzeka Skawa

Stawy kompleksu Przeręb położone są poniżej miejscowości Zator, na zachód od wsi Podolsze, w gminach Zator i Przeciszów. Tereny stawowe są ograniczone od północy prawobrzeżnym wałem ochronnym rzeki Wisły, od zachodu korytem potoku Bachorz, od wschodu korytem potoku łowickiego. Na południe od terenu stawów przebiega linia kolejowa Skawina – Oświęcim i szosa Zator – Oświęcim.

Potok Bachorz jest lokalnym, prawobrzeżnym dopływem rzeki Wisły. Bachorz wypływa w okolicy wsi Głębiowice i płynie na północ pagórkowatymi terenami rolniczymi.

Powierzchnia zlewni potoku Bachorz wynosi na wysokości ujęcia dla stawów Przeręb 37,0 km.

Potok łowicki jest lokalnym, prawobrzeżnym dopływem rzeki Wisły, płynącym z okolic wsi Łowiczki. Powierzchnia zlewni potoku wynosi 10,5 km², do ujęcia na stawach Przeręb – 5 km.

Stawy bugajskie należą do najstarszych i pochodzą z XIII w. Pobierają wodę z potoku Włosień oraz z rzeki Wieprzówki - typowo górskiej, charakteryzującej się dużymi różnicami pomiędzy maksymalną i minimalną ilością wody przepływającej przez rzekę.

Obiekt Doświadczalny Laskowa i stawy w Spytkowicach położone są w gminach Zator i Spytkowice w trójkącie utworzonym przez rzeki Skawę i Wisłę. Obiekt Laskowa znajduje się na południe, a Gospodarstwo Spytkowice na północ od linii kolejowej i szosy Skawina – Oświęcim. Gospodarstwa te zasilane są wodą z rzeki Skawy z wyjątkiem stawu Kasztelan i Sadržawki kasztelańskiej (GR Spytkowice), które zasila woda z potoku spytkowskiego spiętrzona jazem przy zamku w Spytkowicach.

Skawa to prawobrzeżny dopływ Wisły wypływa z północnych stoków Łysej Góry. W górnym i środkowym biegu płynie w wąskiej dolinie górskiej, a następnie w terenie pagórkowatym uchodzi do Wisły w miejscowości Podolsze, w gminie Zator. Długość rzeki wynosi około 97 km. Powierzchnia dorzecza Skawy wynosi 1158 km², a do ujęcia wody dla stawów Spytkowice – Laskowa 979,3 km².

Potok spytkowski jest prawobrzeżnym dopływem Wisły z ujściem w Spytkowicach. Zlewnia posiada obszar 12,71 km², do ujęcia wody dla obiektu Kasztelan 12,61 km².

Kompleksy stawów hodowlanych należące do Rybackiego Zakładu Doświadczalnego w Zatorze to obszar niezwykle pod względem wartości przyrodniczych. Na terenach tych spotkać można najliczniejsze i najrzadziej występujące okazy fauny i flory. Dzięki tak licznemu bogactwu przyrody tereny te zostały wytypowane przez Ogólnopolskie Towarzystwo Ochrony Ptaków, w oparciu o kryteria BirdLife International do obszaru systemu Natura 2000 – Doliny Dolnej Skawy (PL 125) - jako obszary specjalnej Ochrony Sieci Ekologicznej. System ten ma odegrać kluczową rolę w ochronie zasobów przyrodniczych Unii Europejskiej.

Na obszarach tych lęgą się gatunki ptaków zagrożonych w skali Unii Europejskiej oraz gatunki wpisane do Polskiej Czerwonej Księgi Zwierząt (PCK).

Występuje tutaj co najmniej 17 gatunków ptaków z Załącznika i Dyrektywy Ptasiej (sieć Natura 2000) i 7 gatunków z PCK. W sumie stwierdzono na tym obszarze aż 313 gatunków ptaków (71 % zanotowanych w Polsce), z czego 173 jest lęgowych (76 % lęgowych w kraju).

Stawy te, to jedno z nielicznych w Polsce stanowisk lęgowych podgorzałki (*Aythya nyroca*) – kaczki zagrożonej w skali światowej, a skupiającej tu aż 50 % krajowej populacji. Na terenie tym swoje stanowiska mają również inne gatunki zagrożone w Europie jak: ślepowron (*Nycticorax nycticorax*) – ptasi symbol tych terenów, którego prawie cała populacja krajowa skupia się w okolicach Zatora, rybitwa białowąsa (*Chlidonias hybridus*, PCK), najliczniejsze stanowisko w kraju oraz rybitwa rzeczna (*Sterna hirundo*) i czarna (*Chlidonias niger*). Oba te gatunki w/g załącznika I Dyrektywy Ptasiej UE należy szczególnie chronić wraz z ich siedliskami. Warto wymienić również: rzadkie gatunki czapli: bąka (*Botaurus stellaris*) i bączka (*Ixobrychys minutus*) – księga PCK, perkoza zauszniaka (*Podiceps nigricollis*) – lęgą się tu co najmniej 1 % populacji europejskiej, bardzo rzadkiego perkoza rdzawoszyjnego (*Podiceps grisegena*) oraz dwuczubego (*Podiceps*

cristatus) – największego i najliczniejszego w Europie. Tereny zasiedla wiele gatunków kaczek np. sporadycznie występująca w Polsce chelmiatka (*Netta rufina*), czernica (*Aythya fuligula*), cyranka (*Anas querquedula*), cyraneczka (*Anas crecca*), gęgawy (*Anser anser*), ptaki siewkowate: czajka (*Vanellus vanellus*), kwokacz (*Tringa nebularna*), krwawodziób (*Tringa tetanus*), zielonka (*Porzana porzana*), rycyk (*Limosa limosa*), kszczyk (*Gallinago gallinago*), sieweczka rzeczna (*Charadrius dubis*), a także batalionów (*Philomachus pugnax*), łabędzi niemych (*Cygnus olor*), błotniaków stawowych (*Cirrus aeruginosus*) oraz niezbyt pożądanymi ze względu na wyrządzające duże starty w obsadzie ryb kormoranów (*Phalacrocorax carbo*), czapli siwych (*Ardea cinerea*) i białych (*Egretta alba*).

Kompleksy stawowe w czasie wiosennych i jesiennych wędrówek są miejscem odpoczynku i zdobywania pokarmu licznych gatunków ptaków wodno – błotnych. Są także terenem stwarzającym fantastyczne warunki do rozmnażania i życia, obfitując w wymaganą ilość pożywienia oraz różnorodność środowiska. Obfitość awifauny przyczynia się do częstych obserwacji terenu przez ornitologów i amatorów fotografowania przyrody. Przy odrobinie szczęścia zobaczyć można pięknego i rzadko występującego podróżniczka (*Luscinia svecica*) oraz zimorodka (*Albedo atthis*).

Stawy rybne w „Dolinie Karpia” są także najważniejszym miejscem występowania zagrożonych i rzadkich roślin wodnych i bagiennych. Zaliczają się do nich np.

- oczeret sztyletowaty (*Schoenoplectus mucronatus*), uznany w Polskiej Czerwonej Księdze Roślin na wyginiecie, a mające swe stanowiska na Ziemi Oświęcimskiej.

- kotewka orzech wodny (*Trapa natans*), wpisany w 1946 r. do Polskiej Czerwonej Księgi Roślin i prawnie chroniony. Bardzo rzadki we florze polskiej, około 40 stanowisk skupionych jest głównie w Kotlinie Oświęcimskiej. Przetrwała w kompleksie Laskowa i Przeręb. Obecnie prowadzi się jej reintrodukcję w zbiornikach nie użytkowanych gospodarczo, w starorzeczach górnej Wisły. W Kotlinie Oświęcimskiej przetrwała dzięki obecności licznych stawów rybnych i hodowli ryb. Zlokalizowane jest tu 30 % krajowej populacji. To florystyczny symbol Ziemi Oświęcimsko – Zatorskiej.

- grzybieńczyk wodny (*Nymphoides peltata*), roślina narażona na wyginiecie objęta ochroną prawną od 1983 r., wpisana do PCK Roślin. Występuje licznie na stawach hodowlanych w Spytkowicach, Przerębie i Bugaju. Kwitnie na żółto w lipcu-sierpniu pokrywając całą powierzchnię stawu pięknymi kwiatami.

- salwinia pływająca (*Salvinia natans*), gatunek rzadki i ściśle chroniony, a pospolity w zbiornikach wodnych na tym terenie. Jedyne przedstawiciel paproci wodnej w Polsce.

- pióropusznik strusi (*Matteucia struthiopteris*), chroniony - występuje nad Skawą w lasach łęgowych.

- skrzyp olbrzymi (*Equisetum telmateia*), gatunek rzadki i chroniony, występuje wzdłuż rzek i potoków.

Roślinność ta i okoliczny teren jest doskonałym schronieniem dla wielu gatunków płazów np.: ropuchy szarej (*Bufo bufo*), ropuchy zielonej (*Bufo viridis*), rzekotki drzewnej (*Hyla arborea*) – jedyne nadržewnego przedstawiciela w Polsce oraz salamandry płamistej (*Salamandra salamandra*).

Teren ten obfituje w wiele cennych pod względem przyrodniczym i krajobrazowym rezerwatów leśnych- chronionych oraz zespołów przyrodniczo – krajobrazowych.

Rośnie tutaj 18 gatunków roślin chronionych w tym 3 storczyki wpisane na listę Polskiej Księgi Roślin zagrożonych :

- buławik czerwony (*Cephalanthera rubra*),
- buławik wielkokwiatowy (*Cephalanthera damasonium*),
- żłobik koralowy (*Corallorhiza trifida*).

Na terenach gminy Zator, Przeciszów rozpościerają się lasy grądowe, którego runo porasta śnieżyczka przebiśnieg (*Galanthus nivalis*), i ciemżyczka zielona (*Veratrum lobelianum*). W rezerwacie Lipowiec porośniętym naturalną buczyną karpacką zobaczyć można osobliwości florystyczne – storczyka kruszczyka drobnolistnego (*Epipactis microphylla*) oraz gatunek rodzimy o najokazalszych kwiatach – obuwika pospolitego (*Cypripedium calceolus*).

Rezerwat Przeciszów wraz z chronionym fragmentem lasów o naturalnym charakterze, w którym dominuje grąd subkontynentalny z ponad stuletnim drzewostanem dębowym, a także lokalne zagłębienia porośnięte łęgim jesionowo-olszowym sprzyjają gniazdowaniu kilku gatunkom dzięciołów: zielonemu (*Picus viridis*), dużemu (*Dendrocopos major*), czarnemu (*Dryocopus martius*).

W obecnym czasie Kotlina Oświęcimska i „Dolina Karpia” stanowią nieodparty urok dla turystów. Dzięki czystemu środowisku naturalnemu i walorom krajobrazowym stanowią doskonałe miejsce do wypoczynku, wędkowania i edukacji ekologicznej. Amatorzy przejażdżek rowerowych wzdłuż rzek i stawów mają tu do dyspozycji szlaki rowerowe np. Greenways, a dokładnie jego zielony szlak Kraków – Morawy - Wiedeń, który w przyszłości łączyć ma się z projektowanym szlakiem bursztynowym (Budapeszt – Kraków – Warszawa - Gdańsk). Ich zadanie to ukazać naturalne, tradycyjne historyczne trasy handlowe wzdłuż niezmiennych od wielu lat korytarzy przyrodniczych i trwale wpisać w pamięć odwiedzających liczne okazy fauny i flory niejednokrotnie występujących tylko na tym terenie.

Czyste powietrze, obfitość bogatej i rzadko spotykanej fauny i flory pozwala na wysuniecie tezy o unikatowym i specyficznym charakterze całego obszaru geograficznego obejmującego swym zasięgiem ziemię Zatorską wraz z „Doliną Karpia”.

Ten niezwykle pod względem wartości przyrodniczych teren skupia w sobie największe i najstarsze, sięgające XII wieku stawy karpiove, ze słynnym od lat w całym regionie i produkowanym na tym terenie „karpem zatorskim”.

Wyjątkowa jakość *karpia zatorskiego* wiąże się nierozdzielnie ze środowiskiem naturalnym obszaru geograficznego opisanego w pkt. 5. *Karp zatorski* swoją jakość zawdzięcza nie tylko tradycji i technice chowu i hodowli ale również środowisku przyrodniczemu, z którym jest nierozdzielnie związany. Wyżej opisane czynniki naturalne sprzyjają powstawaniu wystarczającej ilości wysokiej jakości pokarmu naturalnego tworzącego się w stawach rybnych. Ponadto na terenie jego produkcji panują korzystne warunki glebowe i klimatyczne sprzyjające uprawie czterech podstawowych zbóż. W związku z tym wielkość lokalnej produkcji zbóż pozwala w zupełności na pokrycie potrzeb pokarmowych karpia. Dzięki opisanym powyżej warunkom naturalnym możliwe jest oparcie żywienia karpia na bazie pokarmu naturalnego i dokarmianie jedynie paszami zbożowymi (pszenica, jęczmień, pszenżyto, kukurydza), bez użycia suplementów paszowych. „Karp zatorski” swoją jakość zawdzięcza nie tylko tradycji i technice hodowli ale również środowisku przyrodniczemu, z którym jest nierozdzielnie związany.

8.2. Związek historyczny i ludzki.

Połowem ryb na terenach Polski zajmowano się od zamierzchłych czasów. Umacnianie się chrześcijaństwa w XII i XIII wieku przyczyniło się do rozwoju rolnictwa, zaczęło powstawać wiele stawów rybnych tzn. „rybników”, głównie w dorzeczach górnej Wisły i Odry⁴. Stawy budowano systemem paciorkowym wzdłuż rzek. Umożliwiło to grawitacyjny dopływ i odpływ wody, w tym także osuszanie dna. W ten sposób powstały stawy w okolicach Górnej Wisły, Soły i Skawy. Dobre warunki topograficzne pozwalały na budowę głębokich stawów zwanych również „sadzawkami”⁵ lub po łacinie „piscina”, w których przetrzymywano wszystkie ryby napuszczone z pobliskiej rzeki. Ryby przebywały w jednym stawie parę lat, przechodziły cykl rozwojowy. Dopiero po 5-7 latach osiągały odpowiednią wielkość i wartość konsumpcyjną. Pierwsze pisane informacje o karpiu posiadamy z kronik Jana Długosza (1415-1480), który opisuje herby rodowe rycerzy walczących w bitwie pod Grunwaldem. Obok innych ryb wymienia również karpie. W herbie rodu Korczbok występują trzy karpie, zaś Andrzej Zborowski w 1505 r. wymienia Mikołaja Jaxicz Zimlińskiego herbu Karpie. Również o karpach jest wzmianka w księgach rachunkowych z roku 1399 należących do Zakonu Krzyżackiego. Należy więc przypuszczać, że w średniowiecznej Polsce rozpoznawano różne gatunki ryb. Nie posiadamy wiadomości kto sprowadził i upowszechnił hodowlę karpia na ziemiach Polskich, mamy natomiast pewne informacje co do tego kiedy zaczęto budować stawy rybne i kiedy rozpoczęła się planowa gospodarka stawowa⁶. W Polsce planowy chów udomowionego karpia lustrzenia zapoczątkowano co najmniej w połowie XII wieku⁷. Wzmianki dotyczące hodowli karpia znajdujemy min. w opracowaniach źródłowych Stanisława Krzyżanowskiego i Bolesława Ulanowskiego⁸ a także w rękopisie kapituły katedry krakowskiej z 1450 roku.

Początki rybactwa w Zatorze (stawowej hodowli ryb) sięgają XIV wieku⁹. A. Strzelecki w pracy *Ryby i ich hodowla*, wydanej w 1904 roku pisze, że „stawy mieli kopać jeńcy tatarscy wzięci do niewoli przez Tęczyńskiego, które otrzymały nazwy od swych założycieli a z tych dotychczas istnieją: Boner, Kasztelan, Starosta”¹⁰.

Najstarsze dokumenty dotyczące Zatora i okolic pochodzą dopiero z XV wieku. Proboszcz parafii zatorskiej ks. Kamelski (od 1765 r.) na podstawie różnych dokumentów starał się spisać najstarsze dzieje Zatora. Z rękopisu ks. Kamelskiego wynika, że Kazimierz ks. zatorski zatwierdził (26 lipca 1468 r.) wszystkie nadania dla kościoła parafialnego, wśród których, znalazły się między innymi „trzy sadzawki przy lesie w Rudzach ...i rybołówstwo w Skawie”¹¹. Również w 1468 roku kościół parafialny został obdarowany przez Małgorzatę, wdowę po księciu zatorskim Wacławie stawem „Burkat”, założonym w 1378 roku przez biskupa krakowskiego Floriana. Darowizna ta została zatwierdzona przez Stefana Batorego dopiero w 27 czerwca 1585 roku.

Książę Janusz IV jeden z nowych władców Zatora podpisał 24 czerwca 1493 roku pozwolenie na wykopanie dwóch sadzawek we wsi Dąbrowa i napełnienie ich wodą sprowadzoną przez księcia z rzeki Wieprzówki oraz na utworzenie dwóch „odrastaliszczy”

⁴ R. Wojda, *Karp. Chów i hodowla*. Olsztyn 2004, s. 5-9.

⁵ *Słownik Staropolski*, red. St. Urbańczyk, Wrocław 1977-1981, T. VIII, s. 111

⁶ E. Rudziński, *Karp w Polsce. Gospodarka rybną*, 1963, R.15, nr. 1, s.8

⁷ J.Guziur, H..Białowas, W. Milczarzewicz, *Rybactwo stawowe w stawach karpowych, urządzeniach przemysłowych oraz małych zbiornikach śródlądowych*, Warszawa, s. 9-13.

⁸ *Słownik Staropolski*, red. St. Urbańczyk, zob. hasło Karp T. III, z. 1, Wrocław, s. 247.

⁹ K. Koźbial, *Wadowice na tle osad starostwa zatorskiego. Zarys dziejów do 1772 roku*, Wadowiana – Przegląd Historyczno- Kulturalny, nr 3, Wadowice 1999, s. 43

¹⁰ A. Strzelecki *Ryby i ich hodowla* s.7, Warszawa 1904

¹¹ Rękopis Ossolińskich 653, *Słownik Staropolski*, red. St. Urbańczyk, T. III, z. 1, Wrocław, s. 247.

do pielęgnowania narybku. Książę obdarował również mieszczan częścią stawu zwanego „Sitowiec” lub „Wierzchowina”, który znajdował się między sadzawkami „Górski” i „Chobotek”. Zygmunt I potwierdził przywileje ks. Janusza IV w dokumencie wydanym w dniu 30 kwietnia 1524 r. W przełożonym z języka czeskiego na łaciński dokumencie jest także informacja o zalaniu wodą z książęcej sadzawki miejskiego pastwiska oraz o wyznaczeniu nowych terenów na pastwisko i o uwolnieniu mieszczan od płacenia opłat¹². Zygmunt August 9 lipca w 1569 roku w Lublinie nadał mieszkańcom zatorskim przywilej na mocy którego mogli oni na gruntach miejskich posiadać jedenaście sadzawek¹³.

Wiek XVI był okresem rozwoju planowej hodowli ryb na terenach dawnej Rzeczypospolitej. Najbardziej charakterystyczną cechą w gospodarce stawowej była jej powszechność. Stawy rybne powstawały nie tylko w dobrach wielkiej własności ziemskiej, w majątkach: magnackich, kościelnych, królewskich, ale także w licznych folwarkach szlacheckich. Gospodarka stawowa rozwijała się w dobrach średniozamożnej a nawet drobnej szlachty. Z lustracji i inwentarzy pochodzących z XVI wieku możemy uzyskać informacje o rozwoju gospodarki stawowej. Na szczególne wyróżnienie zasługują gospodarstwa hodowlane w zachodniej Małopolsce: w Księstwie Oświęcimskim, Zatorskim oraz Ziemi Wieluńskiej.

W *Lustracji województwa krakowskiego z 1564* spotykamy dokumenty zawierające informacje o miejscowościach leżących w okolicach Zatora i Oświęcimia. W zachowanych dokumentach znajdują się informacje o lokalizacji poszczególnych stawów, o stanie technicznym stawów i konieczności ich remontowania, o ilości odrośli i tarlisk oraz o ilości odławianych ryb. Staw „Borowy” znajdował się na gruntach miejskich, a staw „Szydłowiczki” należący do Gierałtówkich „w jesieni został zarybiony”. Wpuszczono do niego „50 kóp karpi”. Niektóre stawy nosiły nazwy: staw „Nowy”, stawek „Krzowy”, staw „Chobota”. We wsi Piotrowice znajdowały się stawy: „Młynski”, „Konieczny” albo „Dulny”. Z informacji o stawach pod Zatorem dowiadujemy się, że staw „Boner” jest dobry ale najlepszy jest staw „Niżny” – łęgowy, zaś stawy „Dąbrowny”, „Trcziany”, „Podwieszony” „zarosły rogoziem i trziną”, natomiast staw „Olszowy” jest „niezły” ale „pusty stoi od roku”. Informacje o wsi Laskowa dotyczą prac wykonywanych przez poddanych na rzecz zamku i folwarku oraz naprawy stawów rybnych i „odwozu ryb do Wisły”¹⁴. W spisie inwentarza z roku 1678 wykonanym przez Mariannę z Przylków Komorowską, starościnę oświęcimską, w majątku Gierałtowskich znajdujemy informacje o zarybianiu stawów „stopniakami”, „kroczkami”, „młodemi”¹⁵. W niektórych dokumentach bardzo dokładnie podaje się ilość wpuszczanego narybku, są również informacje o powinnościach poddanych, przede wszystkim o przygotowaniu narybku i konserwacji stawów.

W XVI wieku pojawiło się wiele drukowanych poradników dotyczących gospodarki stawowej i hodowli ryb. Do najbardziej znanych należy praca Olbrachta Strumieńskiego.

O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów, a także o przekopach, o ważeniu i prowadzeniu wody. Książki wszystkim gospodarzom potrzebne (1573), w której autor nakłaniała do zakładania stawów rybnych. Przestrzega jednak przed tworzeniem stawów takich jakie znajdują się w okolicy Oświęcimia i Pszczyny („...Jest stawów i stawków wiele,

¹² *Matricularum Regni Poloniae Summaria*, cz.4 nr 13922 Archiwum Państwowe na Wawelu

¹³ W. Heck, *Archiwa miejskie Księstw Oświęcimskiego i Zatorskiego*. Kraków 1981, s. 92-95, 98-99.

¹⁴ *Lustracja województwa krakowskiego 1564*, red J. Małecki, cz.1, Warszawa 1962, s. 217-228.

¹⁵ *Archiwum Państwowe na Wawelu*, sygn. ADZ.8

które nie mają żadnych źródeł ani żadnych strugów, jeno tylko co w nie nałapać wody na wiosnę z śniegów i co z deszcza”¹⁶, a które nie przynoszą oczekiwanego dochodu.

Wiek XVI był w Polsce nie tylko okresem rozwoju techniki stawowej, ale jednocześnie okresem poważnego przełomu technicznego w budowaniu stawów. Jeszcze w XV wieku w Małopolsce powszechnie spuszczano stawy nie przy pomocy urządzeń spustowych lecz przez przekopanie grobli. O nowych sposobach i urządzeniach do spuszczenia wody pisał w swoim poradniku O. Strumieński¹⁷. Rozwój ilościowy gospodarstw stawowych w Polsce w XVI wieku nie szedł w parze z odpowiednio wysokim poziomem technicznym gospodarki stawowej. Również sam proces hodowli w poszczególnych gospodarstwach stawowych był na różnym poziomie. W ciągu XVI wieku prowadzono z jednej strony racjonalną gospodarkę hodowlaną, przede wszystkim karpową z drugiej zaś gospodarstwo było na wpół naturalne w sztucznie utrzymanych zbiornikach wodnych. Hodowla karpia w tych czasach polegała na podziale stawów na różne kategorie, systematycznym ich zarybianiu, oraz „przesadkowaniu” (przenoszeniu) ryb w zależności od wieku i potrzeb hodowlanych do coraz to nowych stawów.

W XVI wieku najsilniej rozwinięta była gospodarka karpowa w województwie krakowskim. Na czoło wysuwają się trzy gospodarstwa hodowlane Księstwo Zatorskie, Księstwo Oświęcimskie i majątek Czernichów należący do wielkorządców krakowskich.

Do Księstwa Zatorskiego należał skrawek powiatu szczyrzyckiego oraz proszowickiego, graniczyło ono z Księstwem Oświęcimskim i Śląskiem Cieszyńskim. Starostwo zatorskie posiadało wiele cech zbieżnych w hodowli karpowej z gospodarką stawową Górnego Śląska. W szesnastym wieku gospodarka stawowa w starostwie zatorskim osiągnęła wysoki poziom zabiegów hodowlanych, było też tu najwięcej gospodarstw zajmujących się produkcją karpia. Powszechność gospodarki dotyczyła nie tylko dóbr szlacheckich, królewskich i kościelnych, ale również gospodarstw chłopskich.

¹⁶ O. Strumieński O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów, także o przekopach, o ważeniu i prowadzeniu wody. Książki wszystkim gospodarzom potrzebne. red. K. Kwaśniewska- Mżyk, Opole 1987, s. 197.

¹⁷ O Strumiński, s.163 i dalsze

Produkcja karpiowa w starostwie zatorskim w XVI-XVIII w.¹⁸

	1532-1578	1548	1549	1564	1569	1660	1720	1773
Liczba zarybianych stawów głównych	9	12	19	16	15	3	1	4
Stan zarybienia stawów głównych w kopach	365	408,5	591	466	436	18	15	103
Szacunek spustu w kopach	240	247 (307)	396 (443)	350,5	327	13	11	77
Roczna produkcja w tonach	7,2	8,2 (9,2)	11,9 (13,3)	10,5	9,8	0,4	0,3	2,3

Informacje o ilości stawów i sadzawek na terenie starostwa zatorskiego znajdują się w publikacji *Regiony gospodarcze Małopolski Zachodniej w drugiej połowie XVIII wieku*, w której autorzy Helena Madurowicz i Antoni Podraza przedstawiają zestawienie wsi leżących w Zachodniej części Kotliny Nadwiślańskiej. Zestawienie zostało opracowane na podstawie obliczeń opartych na danych z Metryki Józefińskiej. Uwzględniono przede wszystkim stawy dworskie lub chłopskie o powierzchni ponad 100 morg. Wśród wymienionych miejscowości jest wiele należących obecnie do „Doliny Karpia”¹⁹.

Nazwa wsi	stawów dworskich w morg.	stawów chłopskich w morg.	Razem
Bestwina	117	217	334
Bestwinka	456	50	506
Brzeszcze	520	95	615
Brzeźnica	183	-	183
Dankowice	478	28	506
Fryrychowice	247	25	272
Grójec	141	-	141
Harmęże	303	-	303
Jawiszowice	388	-	388
Kaniów Bestwiński	944	-	944
Monowice	390	-	390
Osiek	434	-	434

¹⁸ W. Szczygielski, *Z dziejów gospodarki rybnej w Polsce w XVI – XVIII wieku*. Studia z dziejów gospodarstwa wiejskiego, T.9, z.2. Warszawa 1967, s. 24.

¹⁹ H. Madurowicz, A. Podraza, *Regiony gospodarcze Małopolski Zachodniej w drugiej połowie XVIII wieku*, Wrocław 1958, s. 92.

Palczowice	112	-	112
Piotrowice	10	94	104
Pisarzowice	126	5	131
Podolsze	190	86	276
Polanka Wielka	138	3	141
Poręba	297	6	303
Przecieszyn	146	-	146
Przeciszów	364	-	364
Przebradz	124	-	124
Rudze	143	2	145
Skidzin	102	7	109
Smolice	120	-	120
Spytkowice	505	-	505
Stara Wieś	82	41	123
Tomice	150	-	150
Witkowice	118	-	118
Zaborze	216	-	216
Zator	205	122	327

Duże zasługi dla rozwoju wielkostawowej przesadkowej gospodarki karpiovej położyli w pierwszej połowie XVI w. Seweryn Boner i Wawrzyniec Myszkowski. Największymi prywatnymi posiadaczami stawów rybnych w XVI w. była rodzina Myszkowskich, która posiadała na terenie ośrodka oświęcimsko - zatorskiego około 35 % ogółu dworskiej powierzchni stawowej²⁰. Czołowymi hodowcami karpi byli bracia Marcin i Wawrzyniec Myszkowscy, synowie Piotra z Przeciszowa. Marcin Myszkowski w swych dobrach położonych w południowo-zachodniej części księstwa oświęcimskiego (Bestwina, Jawiszowice, Żebracze, Kaniów Bestwiński, Dankowice oraz sąsiednie wsie) prowadził wzorową gospodarkę rybną. Według bezpośrednich danych źródłowych można oszacować że roczna produkcja z ogromnych stawów wynosiła w przybliżeniu około 26-31 t²¹. Po śmierci Marcina Myszkowskiego w 1541 roku majątek został podzielony, gospodarstwo stawowe uległo rozdrobnieniu, na skutek koligacji rodzinnych część majątku znalazła się w rękach rodziny Porębskich. Wielkostawowe gospodarstwa karpiove należące do Wawrzyńca Myszkowskiego były usytuowane w najbliższym sąsiedztwie Zatora: w Podolszu, Przeciszewie i Palczowicach. W 1532 r. Wawrzyniec Myszkowski otrzymał od króla Zygmunta I przywilej na założenie stawu rybnego między wsią królewską Piotrowice, a wsią Polanka, która należała do jego dóbr²². Wawrzyniec Myszkowski prowadził spór o wykorzystanie wody stawowej z księciem zatorskim Janem. Za zabójstwo księcia Jana (w 1513 r.) został Wawrzyniec Myszkowski skazany na banicję, zaś za bohaterską postawę

²⁰ W. Szczygielski, s.26-27.

²¹ W. Szczygielski, s. 26.

²² Lustracja 1564, cz.2 s. 227

w bitwie pod Orszą został ułaskawiony przez króla. Zabójstwo pozwoliło Zygmuntowi I definitywnie włączyć Księstwo Zatorskie w obręb Rzeczypospolitej²³. W *Lustracji województwa krakowskiego 1564* w dokumencie „Stawy circa oppidum Wadowicze”, znajdują się informacje o stawach, o zalaniu brzegów wsi królewskiej Piotrowice wodą ze stawu wybudowanego za pozwoleniem nieżyjącego króla Starego przez również „nieżyjącego już Wawrzyńca Myszkowskiego, kasztelana sądeckiego”. Poddani skarżyli się, że co roku naprawiają groblę, którą powinna być naprawiana przez poddanych p. Wawrzyńca Myszkowskiego²⁴. W niektórych dokumentach Wawrzyniec Myszkowski występuje z przydomkiem Karp. Upamiętnieniem zasług kasztelana było nazwanie niektórych stawów imionami związanymi z postacią Wawrzyńca Myszkowskiego. („Wawrzek”, „Kasztelan”, „Myszkowski”).

Do największych gospodarstw stawowych połowy XVI wieku należały także zbiorniki Balcera Porębskiego w Osieku, w Grojcu i Porębie. W 1570 roku Porębscy posiadali 58 stawów rybnych, a oprócz tego tarliska i odrośliska. W przybliżeniu szacuje się roczną produkcję w tych gospodarstwach na około 26-30 t.²⁵

W małych stawach, o charakterze opadowo-ściekowym prowadzili chłopi tarło karpi oraz odrost narybku lub zajmowali się produkcją małych karpi konsumpcyjnych. Najwięcej chłopskich stawów znajdowało się w dobrach królewskich w Zatorze, Brzeszczach, Piotrowicach, w majątkach Myszkowskich w Bestwinie i Podolszu. Chłopi sprzedawali najczęściej kilka, kilkanaście lub kilkadziesiąt kóp narybku. Sprzedażą narybku zajmowali się również sołtysi, plebani i karczmarze. W spisie inwentarza (1678 r.) majątności Gierałtowskiej są podane dokładne ilości kóp „stopników”, „kroczków” i „młodych” potrzebnych do zarybiania stawów w gospodarstwie²⁶.

W pierwszej połowie XVII wieku nastąpiło załamanie się gospodarki stawowej w ośrodku zatorskim, odnotowano spadek w granicach 25-50%. Przyczyn było dużo. Prawdopodobnie przeniesienie stolicy z Krakowa do Warszawy spowodowało zmniejszenie się chłonnego rynku zbytu. Na dwór królewski w Krakowie dostarczano po kilkadziesiąt ton karpi ze stawów znajdujących się w okolicach Zatora i Oświęcimia²⁷. W czasie prowadzonych wojen w połowie XVII w. zniszczeniu uległo wiele stawów rybnych. W drugiej połowie XVII w. i do pierwszego rozbioru Polski czyniono próby podniesienia gospodarki stawowej, które jednak nie zostały uwieńczone sukcesem. Po pierwszym rozbiórze ziemie starostwa zatorskiego odpadły od Polski. Wydajność produkcyjna działających gospodarstw stawowych bardzo się obniżyła co spowodowało, że znaczą część stawów osuszono i przeznaczono na bardziej dochodową uprawę zbóż (głównie pszenicy). W wykazach podatkowych dla miasta Zatora z XIX w. podane są nazwy pól ornych i ich właścicieli, które zachowały dawne nazwy stawów²⁸. Władze austriackie projektowały generalne osuszenie wszystkich zbiorników wodnych²⁹.

W drugiej połowie XIX wieku następuje ożywienie gospodarki stawowej i hodowli karpia. Wprowadzenie nowych metod hodowlanych, zastosowanie systemu przesadkowego J. Dubischa polegającego na przenoszeniu jednorocznych ryb do kolejnych zalanych stawów pozwolił na rozgęszczenie i selekcję narybku. O sukcesach hodowców z okolic Zatora

²³ W. Szczygielski, s.27.

²⁴ *Lustracja 1564.* cz.2, s. 227.

²⁵ W. Szczygielski, s.28.

²⁶ Archiwum Państwowe w Krakowie, Oddział na Wawelu, sygn. ADZ.8.

²⁷ E. Rudziński, *Karp w Polsce*. Gospodarka rybna, 1963, R.15, nr.1, s.8

²⁸ Wykazy podatkowe wsi Brzezinka, Piotrowice, Ponikiew, Stare Stawy, m. Zator, Archiwum Państwowe w Krakowie, Oddział na Wawelu, sygn. ADZ 209,

²⁹ W. Szczygielski, s.29.

znajdujemy informację w sprawozdaniu Zygmunta Fiszera z Powszechnej Wystawy Krajowej 1894 r., w którym autor wyszczególnia ważniejsze gospodarstwa stawowe w Galicji: **skarbzatorski** (115 stawów w: Gierałtowicach, Preciszowie, Podolszu, Zatorze, Palczowicach, Laskowej, Smolicach należących do Augusta hr. Potockiego), **Kaniów** (kilkadziesiąt stawów o 461 morgach powierzchni, hodowla wyłącznie karpia – własność Arcyksięcia Fryderyka), **Grojec** nad Sołą (34 stawy, w których właściciel J. Chwaliboga hoduje karpie w trzyletnim okresie płodozmiennym), **Tomice nad Skawą** (stawy obejmują 237 morgów, w których rotacyjnie połowa stawów jest pod wodą, a połowa pod uprawą - gospodarstwo założył śp. Aleksander Gostkowski), **Poręba Wielka** (6 stawów o łącznej powierzchni 200 morg, wyłącznie hodowla karpia – własność hr. Cez. Aleksandrowiczowej), **Brzeźnica Radwańska** (4 stawy o łącznej powierzchni 180 morg, w których hoduje się karpie „w systemie płodozmianu z trzyletnim okresem”)³⁰.

W drugiej połowie XIX wieku ryby z gospodarstw stawowych z zachodniej Małopolski były sprzedawane bez pośrednictwa. W 1895 roku najwięcej ryb sprzedawały gospodarstwa w: Zatorze, Tomicach, Kaniowie, Nowych Dworach, Brzeźnicy, Polance. Ryby wysyłano w beczkach drogą kołową, wodną lub kolejową. Najwięcej świeżych ryb (głównie karpia) z okolic Bestwiny, Zatora i innych miejscowości wysyłano do Berlina, Hamburga, Wrocławia, Pesztu i Warszawy³¹.

Dzięki zastosowaniu nowego systemu hodowli ryb opracowanego przez czeskiego hodowcę Tomasza Dubisza i wprowadzeniu nowej rasy karpia galicyjskiego (polskiego)³² wydajność stawów poprawiła się, a osiągnięcia polskich hodowców z przełomu XIX i XX wieku zapewniły polskiemu stawiarstwu przodujące miejsce w Europie.

Dynamiczny rozwój gospodarki stawowej w czasach odrodzenia znalazł odbicie wśród ówczesnych opisów Polski, których autorami byli zarówno Polacy, jak i cudzoziemscy podróżnicy po kraju. Nuncjusz apostolski w Polsce Juliusz Ruggieri w swej *Relacji o stanie Polski* z roku 1568, złożonej papieżowi Piusowi V pisze „Jeziór i stawów jest prawie bez liku...” (J. Ruggieri, Polska czyli opisanie topograficzno-polityczne Polski w wieku XVI, tłumaczenie i wydanie S. Budziński, Warszawa 1952, s. 90). Ówcześni poeci opisywali sielskie życie wiejskie, przy okazji tych opisów znajdujemy informacje o rybach ich hodowli oraz przygotowywanych potrawach z ryb. W *Żywocie szlachcica we wsi* opisuje Andrzej Zbylitowski (1597) gospodarstwo stawowe w dobrach szlacheckich.

„Zaś pojrzym na ogrody pięknie ogrodzone,
I na stawy porządnie wszędzie narybione:
Awo w tym tłuste karpie i leszcze pływają,
W drugim dosyć karasi, w innym zaś biegają
Z ostrym grzbietem okunie i szczuki zuchwałe,
Pstrągi i brzany wsadzeniu, i ślizki małe”³³

Przez wieki ryby gościły na stołach królewskich, szlacheckich i chłopskich.. W 1508 r. stawy z ośrodka oświęcimsko- zatorskiego dostarczały na dwór królewski w Krakowie

³⁰ Z. Fiszer *Rybnictwo*. Powszechna Wystawa Krajowa 1894 r. i siły produkcyjne kraju. T.2,z.7, Lwów 1896, s. 129-131,

³¹ *Wiadomości statystyczne o stosunkach krajowych*. red. T.Pilat, T.XVII, Lwów 1898, s. 48,55,57

³² M. Nowicki, O rybach dorzeczy Wisły, Styru, Dniestru i Prutu w Galicji, Kraków 1889, s 24,44.

³³ A. Zbylitowski, *Żywot szlachcica we wsi*, wyd. S.Kot. Uroki wsi i życia ziemiańskiego w poezji staropolskiej, Warszawa 1937,s. 82.

kilkadzieśiat ton karpi³⁴. Przestrzeganie licznych postów zwiększało konsumpcję ryb. Wielu poetów doby Odrodzenia w swoich wierszach opisywało posiłki codzienne i świąteczne. Andrzej Zbylitowski w wierszu *Wieśniak* pisze

”Z rzeki zaś obiady miewam częste,
Brzany i certy, lipienie
Łowią się pstrągi, bolenie,
Karpie, leszcze, śliże małe,
Karasie, szczuki zuchwałe,
Węgorze, kielbie, jazice,
Ukleje, trzeble, płocice,
I łośoś też podczas bywa,
Gdy w odmęcie szarym pływa.”³⁵

Jak bardzo powszechne było spożywanie ryb, świadczy pierwsza książka kucharska. Stanisław Czerniecki nadworny kuchmistrz wojewody krakowskiego, sandomierskiego, zatorskiego, niepołomickiego, ubaczowskiego i innych hrabiego Aleksandra Michała Lubomirskiego wydał w 1682 książkę pt. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, w której między innymi podał przepisy na potrawy z ryb. Wśród 300 przepisów, jedna trzecia to potrawy przygotowywane z różnych gatunków ryb, również i karpi („karp bez ości”, „karp na szaro po królewsku”, „karpie morawskie”)³⁶.

W niektórych pracach podkreślano znaczenie handlu karpem. Remigiusz Ładowski w *Historia naturalna kraiu polskiego* w książce wydanej w 1783 r. uwzględnił hasła: „Karp” i „Karp-karaś”. Oprócz opisu karpia, zamieszcza informację że „Księstwa Zatorskie i Oświęcimskie obficie karpami opatrują Kraków”³⁷.

Popularność tego zajęcia stała się przyczyną, że mieszkańców Zatora i okolic nazywano jeszcze na przełomie XIX i XX wieku „Karpikami” lub „Karpianami”³⁸.

Historia stawów zatorskich.

Ośrodek hodowli karpia w Zatorze jest jedną z najstarszych tego typu placówek w regionie. Początki rybactwa i hodowli karpia w Zatorze sięgają czasów panowania Bolesława Krzywoustego (1086-1138), który przekazał Ziemię Zatorską swemu synowi Władysławowi (1105-1159). Następnie władanie objął syn Mieszko (1132- a 1146-1211), który w 1291 roku pozwolił zbudować trzy młyny na rzece Skawie, a w Bachowicach zgodził się na odnowienie zamulonego wylewem Wisły jeziora i rozpoczęcie w nim gospodarki

³⁴ E. Rudziński, s.8

³⁵ A. Zbylitowski, s.45

³⁶ S. Czerniecki. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Lwów 1757, s. 6,90,91,98.

³⁷ R. Ładowski, *Historia naturalna kraiu polskiego czyli Zbior krótki przez Alfabet ułożony, Zwierząt, Roślin, i Mineralów znajdujących się w Polsce i Litwie, zebrana z Pisarzów godnych wiary z Rękopismów i świadków oczywistych*. Kraków 1804, T.I, s. 232-235.

³⁸ B. Marczewski *Powiat wadowicki pod względem geograficznym, statystycznym i historycznym*, Kraków 1897, s. 58-59,

rybackiej. Po wielu latach w 1493 roku, książę Janusz IV w ówczesnym Księstwie Zatorskim pozwala mieszkańcom zatorskim na wykopanie dwóch sadzawek i napełnienie ich wodą. Ponadto utworzone zostają pierwsze dwa „odrastaliszcz” do pielęgnowania narybku - odpowiedniki obecnych przesadek narybkowych. Ta ziemia staje się więc załącznikiem rybactwa, a woda pretekstem do zatargów.

Cieki doprowadzające wodę do stawów były wówczas przyczyną wielu niesnasek. W sporze o wodę zasilającą stawy w Laskowej w 1513 roku kasztelan Wawrzyniec Myszkowski zabił księcia zatorskiego Janusza IV. Skutkiem tego morderstwa było przyłączenie Księstwa Zatorskiego do Polski.

Rozwojowi gospodarki rybackiej sprzyjały okresy pokoju, natomiast wojny doprowadziły do zniszczeń stawów i upadku hodowli karpia.

Wojna trzydziestoletnia w XVII wieku przyniosła zniszczenie, głód, zarazy – jednak mimo tego stawy w tym czasie zajmowały jeszcze dość znaczne obszary. Powrócono do prymitywnych metod chowu, których przyczyną był spadek poziomu wód gruntowych i intensywny rozwój metalurgii i kopalnictwa.

Wojna austriacko – pruska w połowie XVIII wieku, przemarsze i stacjonowanie wojsk obcych i konfederatów spowodowały zahamowanie rozwoju w przodującym dotąd ośrodku gospodarki stawowej w Polsce.

Zwrot ku lepszemu nastąpił po 1870 roku od objęcia przez M. Naimskiego w dzierżawę Gospodarstwa Spytkowice. Wtedy też przeprowadzono przebudowę całego kompleksu stawów rybnych, zwiększając jego powierzchnię dwukrotnie. Dodatkowo w latach 1891–1894 magazyny rybne i sadzawki w Laskowej.

Działalność stawów zatorskich była szczegółowo dokumentowana w księgach stawowych, zapisywano w nich wiele informacji na temat pogłowia ryb, zdrowotności czy eksportu. Tak duża znajomość zagadnienia hodowli i chowu ryb, a także ekonomii spowodowała, iż w 1914 roku stawy zatorskie były pod względem technicznym przykładem nowoczesności.

Rozpoczęcie I Wojny Światowej to ponowne pogłębienie się kryzysu i upadku gospodarki stawowej. Zarastanie, braki personalne, nierównowaga cen i braki paszy spowodowały szybkie zmniejszanie się powierzchni produkcyjnej stawów. Poprawa nastąpiła dopiero po zakończeniu wojny. Zaczęto odbudowywać część zniszczonych stawów i mieszkań pracowniczych. Wdrażano nowe pomysły i projekty np. „sztuczne łowiska”, wykorzystujące działanie reotaksji, przy modernizacji stawów - transport ziemi kolejką polową i szuflą amerykańską, koszenie roślinności na stawach kosą Resinga oraz przy wykorzystaniu francuskiego silnika spalinowego 8 Km Jaques Collas. Jako, że Zator był największym producentem ryb w Małopolsce, ówczesny administrator dóbr Zatorskich inż. Załuski postanowił uregulować dziki handel rybami, jaki wtedy panował na rynkach: Małopolskim i Śląskim. Aby ograniczyć handel przez drobnych kupców, osiągających dla siebie największe zyski, otwarto w 1933 roku skup rybny w Krakowie przy ulicy Dietla. Szybka dostawa ryb, stała marzą dla pośredników: hurtownika i detalisty wynosząca 30 % wpłynęła na stabilność cen jak również dla producentów.

Kolejna, II Wojna Światowa zniwelowała cały trud i wkład wniesiony do odbudowy stawów zatorskich. Po wojnie sytuacja finansowa była trudna. Państwo nie udzielało dotacji ani kredytów. Aby rozpocząć jakiegokolwiek prace w majątku, pracownicy wyrażali zgodę na pracę bez zapłaty do momentu gdy nie zostaną zebrane plony i odłowione ryby. Brakowało narybków i kroczków by obsadzić stawy, nasion zbóż, sprzętu i pieniędzy. By przetrwać,

pracownicy zbierali jaja mew i raki, sprzedając je do restauracji krakowskich i katowickich, jarzyny i owoce z ogrodu w Zatorze zbywano na giełdach.

W kwietniu 1946 roku, Majątek Państwowy Zator przejęty został przez Uniwersytet Jagielloński – powołano Instytut Zootechniczny, Dział Rybacki, przy UJ. Zadaniem Instytutu było prowadzenie prac naukowo-badawczych na drobnym inwentarzu i na rybach, by doskonalić ich wartość użytkową. W tym celu do badań rybackich przeznaczono przedwojenne magazyny rybne w Laskowej.

Osiem lat po zakończeniu wojny w 1953 roku Ministerstwo Rolnictwa przyznało i uruchomiło pierwszy limit na odbudowę i renowację stawów zatorskich. Postanowiono w pierwszej kolejności na renowację gospodarstwa Spytkowice, Bugaj i Przeręb. Celem takich zabiegów była racjonalna gospodarka stawowa z uwzględnieniem pierwszeństwa dla hodowli, i dla kroczków i narybków. Najlepsze warunki pod względem zasilania wodą miały Spytkowice. Remont gospodarstwa trwał 14 lat (1972-1985) i obejmował dobudowanie nowych stawów oraz ciągów wodnych nawadniania i osuszania.

W oparciu o zapisy starostwa zatorskiego produkcja karpia zatorskiego w Księstwie Zatorskim początkowo rosła (od 1532-1549 r.) dzięki dobrej koniunkturze na ryby, lecz już w następnych latach malała (od 1564 r.- 10,5 t, do 1773 r.- 2,3 t). Kolejne dane pochodzą dopiero z okresu międzywojennego. I tak: rok 1931 – produkcja wzrastała i utrzymywała się na poziomie powyżej 200 ton, osiągając szczyt 290 ton w 1934 roku. Po masowych śnięciach ryb na posocznice i spadku produkcji do 100 ton w 1938 roku. Rozpoczęcie II Wojny Światowej spowodowało przestój w produkcji. Mimo braku pasz w okresie wojennym ponownie następuje ożywienie w produkcji karpia zatorskiego dając korzystny wynik finansowy (w 1948 r. uzyskano 181,4 tony). Lata 50-te to już średnia produkcja 204,4 ton ryb, 60-te – średnio 224,3 ton, 70-te – średnio 402,9 ton i w dalszym ciągu podnosi się do 489,3 ton (lata 80-te i 90-te).

Od 1946 roku wdrażano stopniowo „zatorską metodę chowu” karpia opartą na dwuletnim systemie, uzyskując w pierwszym roku masę ciała ryb od 60 do 150 g oraz do 86% przeżycia. Metoda ta, stosowana jest do dzisiaj.

W trzech gospodarstwach rybackich Rybackiego Zakładu Doświadczalnego IRŚ w Olsztynie: Spytkowice, Przeręb i Bugaj prowadzona jest półintensywna hodowla karpia, od wylęgu - do ryby handlowej, natomiast w Obiekcie Doświadczalnym Laskowa utrzymywane są czyste linie karpia takie jak: zatorska, węgierska, jugosłowiańska, izraelska Dor-70 oraz gołyska, wykorzystywane do kojarzenia ze sobą. Tak powstałe hybrydy są idealnym materiałem wyselekcjonowanym genetycznie, cechującym się dodatnim efektem heterozji, a także dużą wartością użytkową niezmiernie przydatną przy produkcji. Na podstawie powyższych doświadczeń i z wykorzystaniem karpia czystej linii zatorskiej wytworzono *karpia zatorskiego* (ChNP).

W chwili obecnej obserwuje się dość duże zapotrzebowanie na „karpia zatorskiego”, wynikające z wieloletniej renomy tego produktu, sięgającej dawnych czasów. Ekologiczna hodowla oparta tylko na karmieniu paszami pochodzenia roślinnego (tylko zboża) powoduje, iż mięso posiada specyficzny aromat i smak.

Bliskie sąsiedztwo rzek i dobrze zagospodarowanych wyrobisk poźwirowych przez Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie (ZTW) zaowocowało ścisłą współpracą w zbyciu i propagowaniu spożycia karpia. Tym sposobem „Dolina Karpia” stała się miejscem do odpoczynku, wędkowania, a także uprawiania sportów wodnych.

ZTW, by podtrzymać rybackie tradycje tego terenu od wielu lat realizuje program zarybiania zbiorników poźwirowych: Zakole A i B, Tęczak, Piastowski i trzech zbiorników

w Graboszycach - z odpowiednio przygotowanymi łowiskami - „karpem zatorskim” wyprodukowanym w Rybackim Zakładzie Doświadczalnym. Corocznie jest organizatorem międzynarodowych zawodów „Połowu Dużych Karpi” na Cypriniadzie, gdzie odpowiednio wyselekcjonowane tarlaki przekazywane z RZD, są nie lada atrakcją dla uczestników (stanowiska no kill). Dla przejeżdżających przez Zator, nie wędkujących i smakoszy na specjalnym łowisku komercyjnym przy trasie Zator-Oświęcim nabyć można świeżego karpia oraz specjalność „karpia zatorskiego wędzonego”.

Dla uczczenia pamięci o historii miasta i terenu, hodowli ryb – w tym słynnego karpia od lat najważniejszym wydarzeniem w regionie jest corocznie organizowane na przełomie czerwca i lipca „Święto Karpia”. Podczas trzydniowych obchodów można podziwiać występy wielu zespołów z kraju i z zagranicy oraz dobrze się bawić. Obchodom towarzyszy zawsze wystawa ryb słodkowodnych organizowana przez RZD w Zatorze. Święto jest okazją by spróbować podawanego na wiele sposobów karpia np.: „po zatorsku” w śmietanie z grzybami, zieloną pietruszką i serem, marynowanego, a także wędzonego.

Regionalną renomę „Święta Karpia” potwierdziło jego zwycięstwo w 2005 roku, w plebiscycie „Wielkie Odkrywanie Małopolski”. Tylko w tym roku „Karp zatorski” wędzony zdobył kilka nagród na różnego rodzaju konkursach organizowanych na terenie Polski południowej. Jest on laureatem Złotego orła – za najlepszy produkt regionalny Małopolski Zachodniej oraz zajął drugie miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Perły 2006”.

Tak więc, Dolina Karpia to przede wszystkim historyczna tradycja produkcji i spożywania karpia. Od wieków ludność terenu zatorszczyzny wychowywana była w kulcie i poszanowaniu dla pracy rybaków, którzy dostarczali na ich stoły karpia zatorskiego. Ta niezwykła symbioza stawów i produkcji trwa nierozdzielnie do dnia dzisiejszego. Popularność tego zajęcia stała się przyczyną, że mieszkańców Zatora i okolic nazywano jeszcze na przełomie XIX i XX wieku „Karpikami” lub „Karpianami”.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej³⁹⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Nazwa organu lub jednostki organizacyjnej:	Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych
Adres:	ul. Wspólna 30 00 – 930 Warszawa
Numer telefonu:	+48 22 623 29 00
Numer faksu:	+48 22 623 29 98 +48 22 623 29 99

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

³⁹⁾ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.

Nazwę „karp zatorski” stosuje się na potrzeby wprowadzania do obrotu żywych ryb, dlatego też w przypadku hurtowych dostaw ryb w zbiornikach transportowych i z wykorzystaniem pojazdów mechanicznych, nazwa ta pojawia się na fakturach, kwitach dostaw i dokumentach przewozowych i może pojawić się na danym zbiorniku lub pojeździe mechanicznym. W punktach sprzedaży detalicznej ryby umieszczane są w specjalnych basenach z natlenieniem. Baseny te są oznakowane widocznymi napisami „karp zatorski”.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak wymagań

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

Literatura

1. Czerniecki Stanisław *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* Lwów 1757r.
2. Fiszer Zygmunt *Rybactwo*, w: Powszechna Wystawa Krajowa 1894 r. i siły produkcyjne kraju., Lwów 1896, T.II, z.7.
3. Guziur Janusz, Białowas Henryk, Milcarzewicz Witold, *Rybactwo stawowe w stawach karpowych, urządzeniach przemysłowych oraz małych zbiornikach śródlądowych*, Warszawa 2003r.
4. Heck Walerian, *Archiwa miejskie Księstw Oświęcimskiego i Zatorskiego*, Kraków 1891r.
5. Lustracja województwa krakowskiego 1564, red. Jan Małecki, Warszawa 1962, cz.1-2.
6. Ładowski Remigiusz *Historia naturalna kraiu polskiego czyli Zbior krótki przez Alfabet ułożony, Zwierząt, Roślin, i Mineralów znajdujących się w Polsce i Litwie, zebrana z Pisarzów godnych wiary z Rękopismow i świadków oczywistych*. Kraków 1804, T.I.
7. Koźbiał Krzysztof *Wadowice na tle osad starostwa zatorskiego. Zarys dziejów do 1772 roku* w: Wadoviana (Przegląd historyczno-kulturalny), Wadowice 1999, nr3.
8. Madurowicz Helena, Podraza Antoni *Regiony gospodarcze Małopolski Zachodniej w drugiej połowie XVIII wieku*. Wrocław 1958r.
9. Marczewski Bolesław *Powiat wadowicki pod względem geograficznym, statystycznym i historycznym*, Kraków 1897r.
10. Nowicki Maksymilian *O rybach dorzeczy Wisły, Styru, Dniestru i Prutu w Galicji*, Kraków 1890r.
11. Nyrek Aleksander, *Gospodarka rybna na Górnym Śląsku od połowy XVI do połowy XIX wieku*, Wrocław 1666r.
12. Pociecha Władysław *Królowa Bona (1494-1557). Czasy i ludzie Odrodzenia*. Poznań 1949r.
13. Rudziński Edward *Karp w Polsce. Gospodarka rybna*, R.15 1963 nr 1,2.
14. Strumieński Olbrycht *O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów, także o przekopach, o ważeniu i prowadzeniu wody. Książki wszystkim gospodarzom potrzebne*. red. Kwaśniewska-Mżyk Krystyna, Opole 1987r.
15. *Słownik Geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, red. Chlebowski Bronisław, Warszawa 1895, T.XIV.
16. *Słownik Staropolski* red, Stanisław Urbańczyk, Wrocław 1958r.
17. Szczygielski Wojciech *Z dziejów gospodarki rybnej w Polsce w XVI – XVIII wieku*. Warszawa 1967r.
18. *Wiadomości statystyczne o stosunkach krajowych* red. Pilat Tadeusz, Lwów 1898, T.XVII.
19. Wojda Ryszard *Karp. Chów i hodowla*. Olsztyn 2004.
20. Strzelecki Aleksander, *Ryby i ich hodowla*. Warszawa 1094r.

21. Strategia Rozwoju Gminy Zator 2004 rok.
22. Rychlicki Z. „, Monografia stawów zatorskich ”.
23. Dobjasz B. i in., 1996 - „, Opis gospodarstwa rybackiego – Zator oraz analiza produkcji ryb”, ART Olsztyn, Wydział Ochrony Wód i Rybactwa Śródlądowego.
24. Majewska G., 1995 - „, Gatunki dodatkowe w stawach kroczkowych i towarowych – obsady i efekty ”, ART. Olsztyn, Wydział Ochrony Wód i Rybactwa Śródlądowego.
25. Ledwoń M. i in., 2004 - „, Przyroda kompleksu leśno – stawowego w Brzeszczach – Nazieleńcach ”.
26. Ogólnopolskie Towarzystwo Ochrony Ptaków, 2004 - „, Ptasie ostoje nr 8 ”.
- 27.. Ledwoń M. i in., 2005 - „, Stawy doliny górnej Wisły - ludzie, ryby i ptaki ”.
28. Nikiel A. i in., 2005 - „, Ziemia Oświęcimsko – Zatorska ”.
29. Mapa przyrodniczo – krajoznawcza „, Dolina Karpia”, 2005.
30. Foldery reklamowe Gminy Zator, 2006.

Źródła archiwalne do historii hodowli karpia stawowego w Księstwie Zatorskim

1. Najstarsza informacja dotycząca hodowli ryb pochodzi z XIV wieku. Jest to nazwa **sadzawka** wymieniona w Dok.Mp IV 187 pod datą 1377. W średniowieczu określa ona zbiornik wodny w zagłębieniu naturalnym lub wykopany w ziemi służący do hodowli ryb, oznacza też staw rybny. Łacińska nazwa: *piscina*. Zob. Słownik Staropolski pod red. St. Urbańczyka, Wrocław. Zachowały się wzmianki o sadzawkach króla Władysława Jagiełły; *item a poracione piscine in Schloniky videlicet szczawka* (Piekosiński F., Rachunki dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi z lat 1388 do 1420, Kraków 1896, s. 555)
2. Nazwa karp (z łac. *cyprinus carpio*) po raz pierwszy występuje pod datą 1413r. w materiałach do historii prawa i heraldyki polskiej Bolesława Ulanowskiego: **Karp** *vel karasz cassidulus, de clenodio. proclamacione Crakwicz gerentibus tres pisces super clipeo cum vno capite vlg. trzzy carpe* (AKH III 307); - 1424 r. w opracowaniu archiwalnym Stanisława Krzyżanowskiego, Podwody kazimierskie 1407-1432: *equos versus Bochnya ducentes pisces karppe* (AKH XI 427); - w 1450r. w rękopisie kapituły katedry krakowskiej nr 233: *gorillus...est quidam piscis vlg. Carpy* (Rp.Kap.Kr.); - 1466r. w Aktach Grodzkich i Ziemskich z czasów Rzeczypospolitej Polskiej z Archiwum tzw. bernadyńskiego we Lwowie - najdawniejsze zapiski sądów halickich 1435-1475, Lwów 1868: *carpoticula..., est quidam - piscis carp; unum piscem al. Carp eztradere debet* (AGZ XII 313); - 1472r. materiałach źródłowych do słownictwa przyrodniczego średnich wieków w Polsce Józefa Rostafniskiego (Kraków 1900r., T. 1) - Rost nr 1424; -1478r. w najdawniejszych zapiskach sądu ziemskiego przemyskiego 1469-1506: *ipsa familia tua et coadiutores tui exprandiderunt al. whilowly pisces ipsius in eadem piscina..., videlicet cassidoros al. Carpye et percas al. Okvnye* (AGZ XVIII 175); - 1500r. w przyczynkach do średniowiecznego słownictwa polskiego Bolesława Erzpki (Roczniki Towarzystwa Przyjaciół Nauk Poznańskiego XXXIV 1-139): **Karp** *gorillus* ib. 13; **Carp** *carumpus* ib. 32; **Karp** *calumpus*. Zob. Słownik Staropolski pod red. St. Urbańczyka, T. III, z. 1 Wrocław 1960r.
3. W 1393 r. wśród wydatków dworu króla Władysława Jagiełły była kwota wydana „za rybę żywą kupioną i przeznaczoną do przesłania Wisłą do sadzawek do Niepołomic” Zob. F. Piekosiński, Rachunki dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi z lat 1388 do 1420, Kraków 1896r., s. 563,
4. Przywilej z 24 VI 1493r. w którym Jan - książę oświęcimski i zatorski zezwala mieszczanom Zatora na założenie dwóch sadzawek, sygn. Zator I, Zob. kopia przywileju z Archiwum Państwowego Kraków,
5. Przywilej z 1524 r. króla Zygmunta potwierdzający przywilej Jana – księcia oświęcimskiego i zatorskiego z 1493r., sygn. Zator I, Zob. kopia przywileju z Archiwum Państwowego Kraków,
6. Przywilej z 1532r. króla Zygmunta zezwalający Wawrzyńcowi Myszkowskiemu na zbudowanie stawu między jego wsią dziedziczną Polanka a wsią królewską Piotrowice. Zob. *Matricularum Regni Poloniae Summaria*, cz. 4, nr 16669 za: Lustracja województwa krakowskiego 1564 r. cz. I, Warszawa 1962r., s.227, cz. 2.
7. Przywilej z 1546 r. króla Zygmunta przyznania na wieczność mieszkańcom Zatora 11 sadzawek, Zob. *Matricularum Regni Poloniae Summaria*, cz. 4, nr 7800, za: Lustracja województwa krakowskiego 1564r. cz. I, Warszawa 1962r., s.227, cz. 2.
8. Inwentarz majątności Gierałtowskiej wykonany przez Marcianę z Przemyków Komorowską, starościny oświęcimską, 1678r. w którym wymienia się powinności zarybiania

stawów *stopniakam, kroczkami, mlodemi.*, sygn. ADZ 8, Dokument Archiwum Państwowego w Krakowie, Oddział na Wawelu.

9. Inwentarz wsi Porąbka do starostwa Zatorskiego należący z 1709 r. w którym określa się powinność kmieci przewożenia ryb ze stawów, sygn. ADZ 11, Dokument Archiwum Państwowego w Krakowie, Oddział na Wawelu.

10. Inwentarz Grawiczniki z 1738r. - summariusz dochodów z poszczególnych stawów w całym państwie zatorskim, sygn. ADZ 11, Dokument Archiwum Państwowego w Krakowie, Oddział na Wawelu,

11. Inwentarz Starostwa Zatorskiego z 1773 roku, sygn. ADZ 4 Dokument Archiwum Państwowego w Krakowie, Oddział na Wawelu,

12. Rejestra produktów tudzież inwentarza wszelkiego folwarku Zator (1798-1866) w których wymienia się pola pod uprawę, które były stawami rybnymi z zachowaniem ich nazw, sygn. ADZ 44, Dokument Archiwum Państwowego w Krakowie, Oddział na Wawelu,

13. Wykazy podatkowe wsi: Brzezinka, Piotrowice, Ponikiew, Stare Stawy, m. Zator (I pół. XIX w.) w których dla miasta Zatora wymienia się stawy oraz ich właścicieli (póz. 1006-1008, 1011, 1014, 1025-1026, 1028), sygn. ADZ 209

Załączniki:

Załącznik I: Przyroda stawów zatorskich

Załącznik II: Archiwalne dokumenty

Załącznik III: Archiwalne zdjęcia

Załącznik IV: Praca na stawach RZD Zator

Załącznik V: Mapa „Doliny Karpia”

Załącznik VI: Dyplomy oraz certyfikaty

Załącznik VII: Przepisy kulinarne

Załącznik VIII: Zdjęcia z obchodów Święta Karpia

Załącznik IX Film o „Dolinie Karpia”

Załącznik X: Elektroniczna wersja wniosku

Załącznik I/1

Zator – Stolica Doliny Karpia (w tle kompleks stawów Spytkowice, Laskowa)



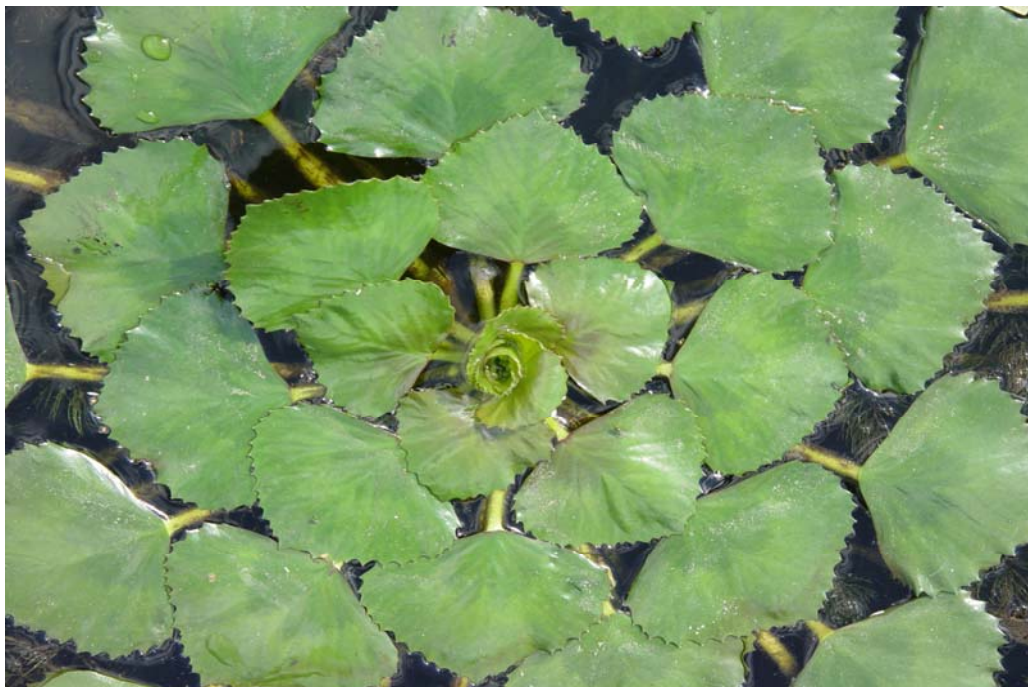
Załącznik I/2

Stawy Przeręb



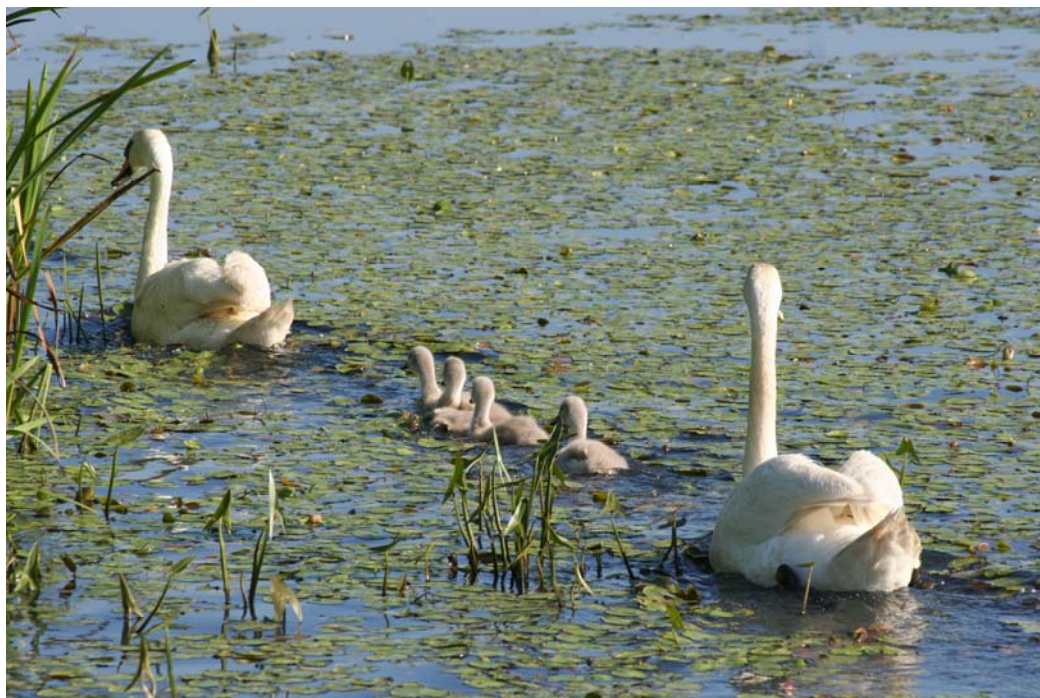
Załącznik I/3

Kotewka Orzech Wodny



Załącznik I/4

Łabędzia rodzina



Załącznik I/5

Rzekotka drzewna



Załącznik I/6

Rybitwa białowąsa



Załącznik I/7

Ślepowron

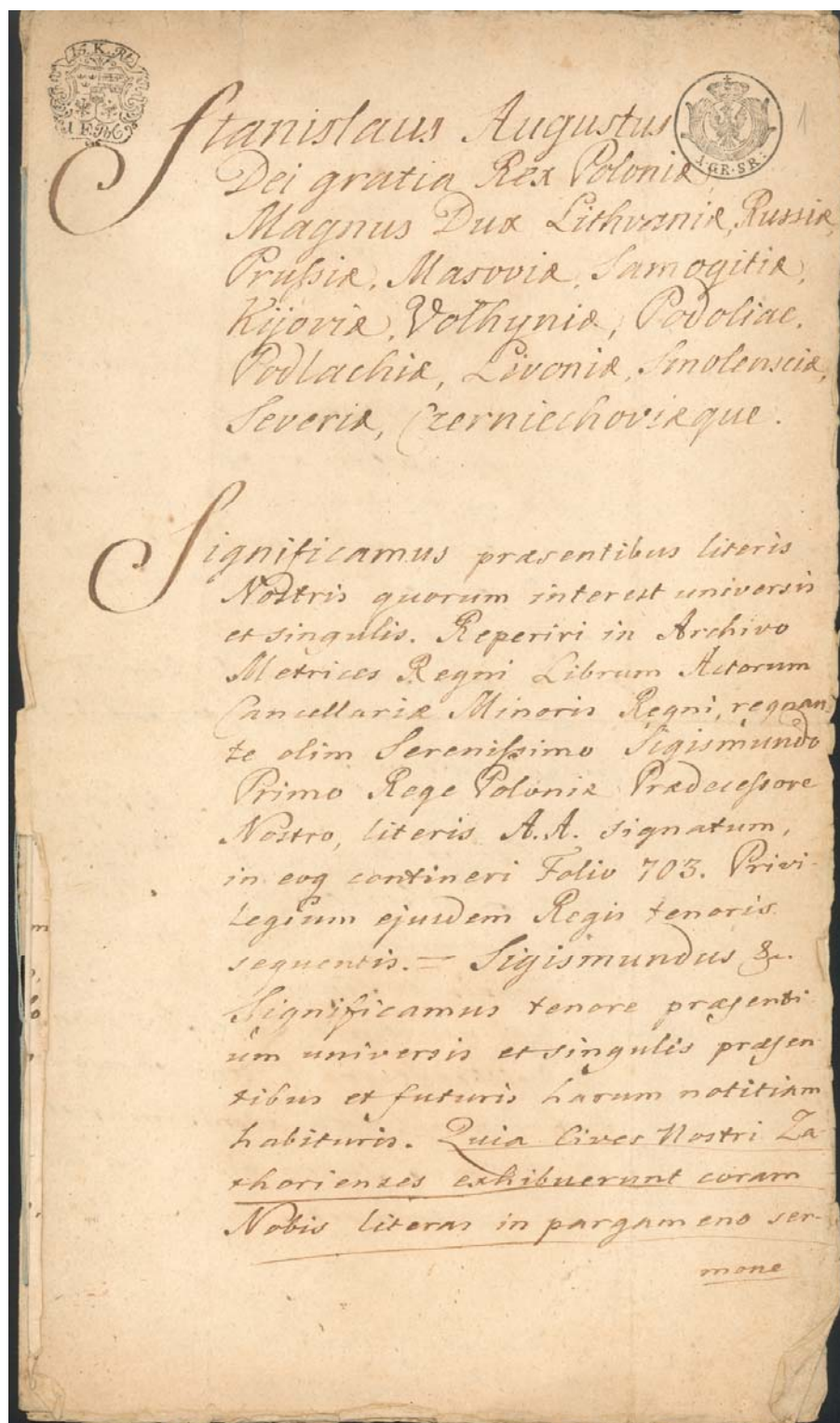


Załącznik I/8

Bączek z pisklętami



Przywilej z 1524 r. króla Zygmunta potwierdzający przywilej Jana – Księcia Oświęcimskiego i Zatorskiego z 1493r.



mane Bohemico scriptas, Illustris
olim Principis Domini Joannis Du-
cis Brevienensis et Lathoriensis,
eius sigillo appendenti roboratas,
facultatem per eundem Ducem il-
lis concessam edificandi duas pisci-
nas, in se continentes, salvas, inte-
gras, non vitiatas, nec in aliqua
parte suspectas. Supplicaruntq³
Nobis, ut eadem literas auctori-
te Nostra Regia innovare, ac ap-
probare, ratificare et confirma-
re dignaremur. Quas quidem lite-
ras ex ipso sermone Bohemico in
Latinum traduci, et presentibus
inseri iussimus, sub hoc qui sequi-
tur, verborum tenore: Nos Joan-
nes Dei gratia Dux Brevien-
sis et Lathoriensis etc. Mani-
festum facimus tenore presentium
universis et singulis illas visuris
vel legi audituris. Quia Nos cum be-
na deliberatione Nostra, et consilio
de hoc prehabito, admisimus et
concessimus supra piscinam No-
stram in nemore seu borra sitam

intelli-



Załącznik III/1

Odlów stawu Pilawa 1949r. (foto B. Pietrzyk)



Załącznik III/2

Wyladunek ryb z beczki 1936r. Przeręb (foto Zbigniew Rychlicki)



Załącznik III/3

Odlów stawu Górecznik - lata 30 (foto Mieczysław Rychlik)



Załącznik III/4

Brygadzysta Szczepan Sanak z Lasu – Przeręb 1939r. (foto Mieczysław Rychlik)



Załącznik III/5

Odlów narybku – Pan Rysowy i pracownicy 1928r.



Załącznik III/6

Zastępca brygadzysty Władysław Sanak z Podlesia – Przeręb 1935r. (foto Mieczysław Rychlik)



Załącznik III/7

Rybaczki – Przeręb 1949r., (foto Bogumił Antoniewicz)



Załącznik III/8

Koszenie stawu Leliwa kosiarką Zator 1948r. (foto Mieczysław Gabriel)



Załącznik III/9

Sortowanie ryb Spytkowice – staw Jakubowiec 1959r.



Załącznik IV/1

Odłowy stawów RZD Zator







Załącznik IV/2

Sortowanie ryb w RZD Zator



Załącznik IV/3

Sortowanie ryb w RZD Zator



Załącznik IV/4
Karmienie ryb



Załącznik IV/5
Odlów Tarlaków Karpia Zatorskiego



Załącznik IV/ 6

Kontrolne odłowy ryb (przy pomocy podrywki)



Załącznik V

Mapa



Załącznik VI/1

Certyfikat „Karp Zatorski” najlepszym produktem lokalnym Małopolski Zachodniej



Dyplom dla Burmistrza Zatora za zorganizowanie Święta Karpia 2005



DYPLOM

dla

Pana Burmistrza

Zbigniewa Biernata

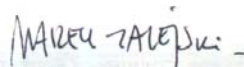
Urząd Miasta i Gminy Zator

za zorganizowanie

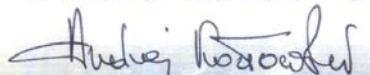
“Święta Karpia”

w kategorii “WYDARZENIE ROKU”
w plebiscycie czytelników “Gazety Krakowskiej”
“Wielkie Odkrywanie Małopolski”
Kraków, 2005

Redaktor Naczelny
Gazety Krakowskiej


Marek Zalejski

Prezes
Polskiej Organizacji Turystycznej


Andrzej Kozłowski

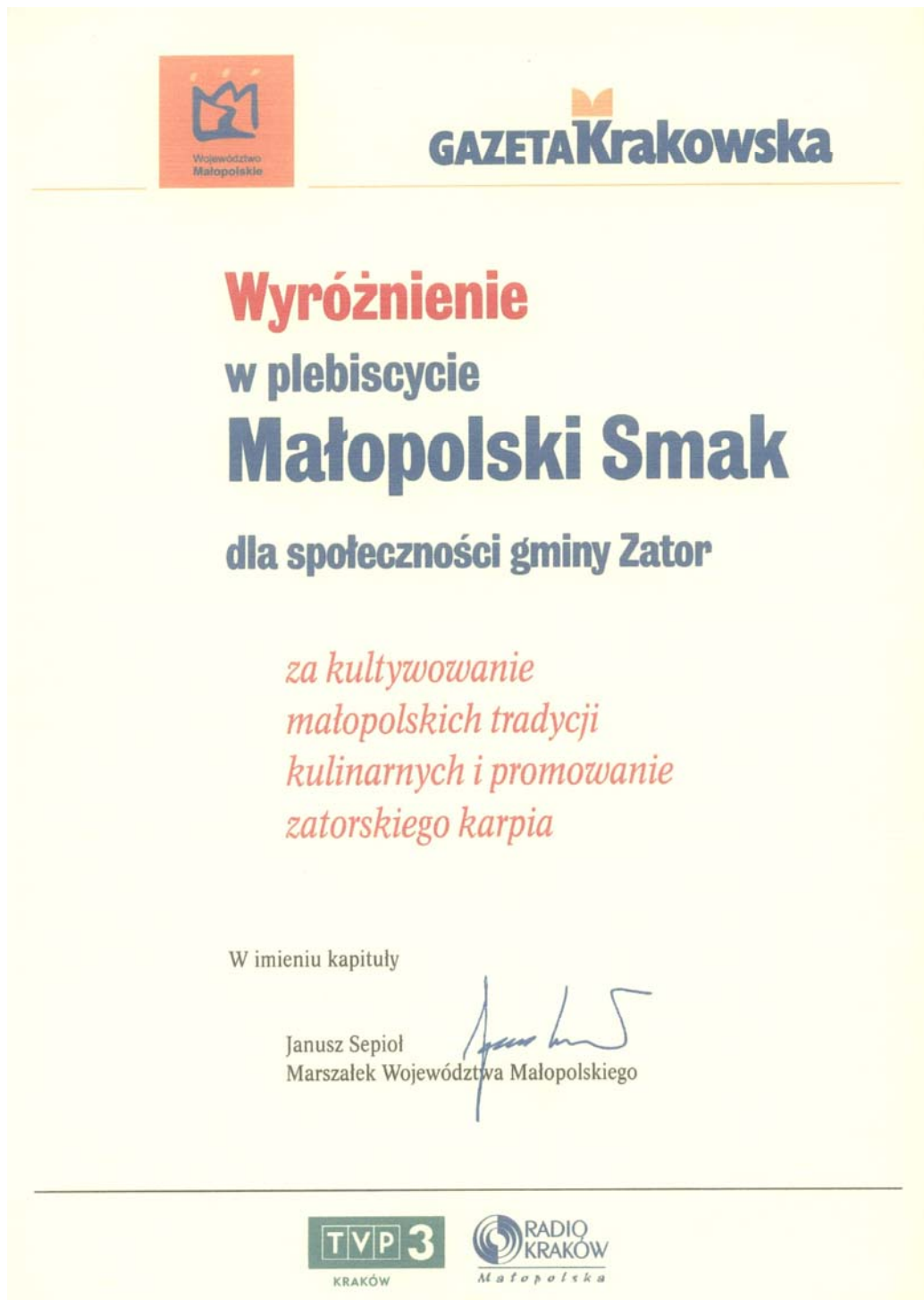


Polska Organizacja Turystyczna

Dyplom dla Franciszka Sałaciaka prezesa stowarzyszenia „Dolina Karpią”



Dyplom dla społeczności Gminy Zator za promowanie Karpia Zatorskiego



II nagroda w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo dla Franciszka Salaciaka



Zatorski Karp Wędzony



Karpie o wadze od 1,5kg do 2kg oczyścić, pokroić w dzwonka, a następnie opłukać i ułożyć w dużym naczyniu lub garnku. Układamy rybę warstwami przekładając je cebulą i posypując przyprawami w celu nasolenia oraz nadania rybie odpowiedniego zapachu. Przyprawa składa się z: soli, pieprzu (mielony, czarny), przyprawy do ryb oraz wegety. Tak przygotowane ryby odkładamy do chłodnego i ciemnego pomieszczenia na okres około dwóch dni. W tym czasie mieszamy dzwonka dwa razy dziennie w celu jednakowego nasączenia przyprawą.

Po dwóch dniach ryby płuczemy, osuszamy i wkładamy do wędzarni. Wędzimy najlepiej drewnem owocowym w końcowym etapie dodając drewno olszyny co nada rybie ładny złoty kolor. Wędzić od 8 do 10 godzin w zależności od wielkości ryby. Przechowywać ułożone warstwami, przełożonymi młodymi pokrzywami najlepiej w koszu wiklinowym. Pokrzywy są naturalnym środkiem, który umożliwia długie przechowywanie ryb.

Karp po Zatorsku

1 kg ryby

2 jajka

10 dkg sera żółtego

10 dkg pieczarek

zieloną pietruszka

sól, papryka, pieprz

mąką

śmietana

masło lub margaryna

Sprawioną rybę pokroić na kawałki i osolić, kawałki obtoczyć w mące, wymieszanej z papryką i odrobiną pieprzu. Piec na gorącym tłuszczu, na złoty kolor. Upieczone kawałki układać warstwami w prodiżu lub w naczyniu żaroodpornym. Każdą warstwę przysypać ugotowanymi na twardo i pokrojonymi jajkami, zieloną pietruszką (posiekaną), tartym żółtym serem oraz smażonymi pieczarkami. Na wierzch położyć kawałki masła lub margaryny i mocno zapiec pod przykryciem przez pół godziny. Przed podaniem zalać kwaśną śmietaną i ponownie zapiec.

Załącznik VIII

Święto Karpia



III. JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„karp zatorski”

WE nr:

☐ CHOG ☒ CHNP

1. Nazwa

Karp zatorski

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1 Rodzaj produktu

Kategoria: Świeże ryby, małże, i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich - klasa 1.7

3.2 Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Karp zatorski (Cyprinus carpio) oferowany do sprzedaży jest hybrydą powstałą w wyniku krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską i izraelską (Dor-70). *Karp zatorski* charakteryzuje się dobrym wygrzbiecieniem i zwartą formą. Jest to ryba szybko przyrastająca o wysokiej wydajności mięsnej. *Karp zatorski* to żywa ryba, sprzedawana jest w stanie świeżym, nieprzetworzonym.

Wygląd zewnętrzny:

- masa ciała ryby handlowej - od 1100 g do 1800 g
- kolor - oliwkowy lub oliwkowo-niebieski
- ułuszczenie - lustrzeń strzałkowy, lampasowy, siodełkowy.

Mięso *karpia zatorskiego* charakteryzuje się świeżym rybim zapachem i specyficznym delikatnym smakiem.

Skład chemiczny mięsa *karpia zatorskiego*:

- | | |
|------------------|---------|
| - sucha masa | 22,50 % |
| - popiół surowy | 1,23 % |
| - białko ogólne | 19,25 % |
| - tłuszcz surowy | 1,55 % |

3.3 Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

3.4 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Bazą żywieniową dla ryb jest pokarm naturalny wytworzony w stawach. Na wszystkich etapach produkcji wykorzystywane są do dokarmiania tylko naturalne pasze zbożowe (pszenica, jęczmień, pszenżyto, kukurydza). Zboża wyprodukowane na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4 dzięki specyficznym cechom glebowo-klimatycznym odznaczają się wysoką jakością i wysokimi standardami sanitarnymi. Wpływa to na zdrowotność *karpia zatorskiego* nabiera wyjątkowych właściwości organoleptycznych. Aby utrzymać wysoką jakość końcowego produktu do dokarmiania *karpia zatorskiego* wykorzystuje się pasze pochodzące, co najmniej w 70% z obszaru określonego w pkt. 4. Przy skupie zboża zwraca się uwagę na jego jakość oraz wilgotność, która nie może być wyższa niż 11%. Do produkcji *karpia zatorskiego* nie wykorzystuje się żadnych suplementów paszowych.

3.5 Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Cały cykl produkcyjny *karpia zatorskiego*, w celu zapewnienia najwyższej jakości produktu, musi odbywać się na określonym w pkt. 4 obszarze geograficznym. Wynika to m. in. z faktu, że bazą żywieniową dla ryb jest pokarm naturalny wytworzony w stawach na tym terenie, a do dokarmiania stosuje się przede wszystkim pasze zbożowe wyprodukowane na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4. Materiał genetyczny do produkcji *karpia zatorskiego* stanowi wyhodowana na tym terenie czysta linia karpia zatorskiego, którą krzyżuje się z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską oraz izraelską (Dor-70). Ryby pochodzące z takiego krzyżowania szybciej rosną, są bardziej odporne na choroby, mają lepszą wartość mięsną i są bardzo dobrze przystosowane do warunków naturalnych panujących na obszarze określonym w pkt. 4. Cała produkcja opiera się na tradycyjnych dla tego regionu metodach hodowli. Większość prac jest wykonywana ręcznie. Dlatego znaczącą rolę odgrywają, kształtowane przez wieki, umiejętności miejscowych hodowców. *Karp zatorski* hodowany jest wyłącznie w ziemnych stawach karpiovych.

Cykl produkcyjny *karpia zatorskiego* składa się z 5 etapów:

1. Tarło

Do tarła wybiera się osobniki o najlepszych cechach. Przeprowadzane jest w naturalnych ziemnych tarliskach. Dopuszcza się również przeprowadzenie sztucznego tarła w wylęgarni. Uzyskanym w ten sposób wylęgiem zarybia się stawy narybkowe, z pominięciem stawów do wychowu narybku letniego.

2. Wychów narybku

Wylęg odłowiony z tarlisk jest przewożony do stawów, w których wychowuje się narybek letni. Stawy te powinny być utrzymane w wysokiej kulturze. Gęstość obsady wynosi 200 tysięcy wylęgu na hektar. Narybek letni odławia się gdy osiągnie on masę od 2 do 4 g.

3. Odchów i zimowanie narybku jesiennego

Stawy narybkowe obsadza się w lipcu narybkiem letnim lub, w niektórych przypadkach, wylęgiem odłowionym z tarlisk. W stawach narybkowych ryby dokarmia się paszami zbożowymi (pszenica, jęczmień, pszenżyto, kukurydza) wyprodukowanymi na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4.. Pasze na początku śrute się na drobną mączkę, a następnie, wraz ze wzrostem ryb, podaje pasze o grubszej strukturze. Umiejętność dostosowywania odpowiedniej grubości paszy w zależności od masy ryb została ukształtowana wśród hodowców na drodze wieloletniego doświadczenia. Ryby karmi się trzy razy w tygodniu do końca września. Na koniec pierwszego sezonu ryby powinny mieć masę jednostkową od 60 do 150 g. Narybek jesienny pozostawia się w stawach narybkowych na zimowanie. Ważny jest codzienny dozór stawów.

4. Obsada stawów towarowych

Wiosną przystępuje się do odłowu karpi ze stawów narybkowych i obsadza nimi stawy towarowe. Ryby karmione są według ustalonego preliminarza od maja do września. Najintensywniejsze karmienie przypada na czerwiec, lipiec i sierpień. W październiku przystępuje się do odłowów. Ryby odławia się i przenosi do specjalistycznych basenów transportowych. Po przewiezieniu ryby są sortowane w zależności od wielkości, następnie ważone i transportowane do magazynów rybnych. Magazyny rybne to stawy o głębokości od 1,7 do 2,0 m, pozbawione roślinności, o dobrym przepływie wody i natlenieniu. Dzięki temu zabiegowi mięso *karpia zatorskiego* jest pozbawione zapachu mułu.

5. Odłów karpi z magazynów rybnych

W grudniu (w okresie przedświątecznym) ryby odławia się z magazynów rybnych, a następnie transportuje produkt finalny, czyli *karpia zatorskiego*, do punktów sprzedaży, gdzie ryby umieszczane są w specjalnych basenach z natlenieniem.

3.6 Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

3.7 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Nazwę *karp zatorski* stosuje się na potrzeby wprowadzania do obrotu żywych ryb, dlatego też w przypadku hurtowych dostaw ryb w zbiornikach transportowych i z wykorzystaniem pojazdów mechanicznych, nazwa ta pojawia się na fakturach, kwitach dostaw i dokumentach przewozowych i może pojawić się na danym zbiorniku lub pojeździe mechanicznym. W punktach sprzedaży detalicznej żywe ryby umieszczane są w specjalnych basenach z natlenieniem. Baseny te są oznakowane widocznymi napisami *karp zatorski*.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja *karpia zatorskiego* prowadzona jest na terenie trzech sąsiadujących ze sobą gmin położonych w zachodniej części województwa małopolskiego. Są to gminy: Zator i Przeciszów położone w powiecie oświęcimskim oraz gmina Spytkowice położona w powiecie wadowickim. Obszar ten obejmuje łącznie 134 km², przy czym w największym stopniu produkcja prowadzona jest na terenie gminy Zator.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1 Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1 Czynniki naturalne

Obszar, na którym hodowany jest *karp zatorski* wyróżnia w szczególności czyste powietrze oraz obfitość bogatej i rzadko spotykanej fauny i flory. Ze względu na licznie występujące kompleksy zbiorników wodnych na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4, teren ten jest potocznie nazywany „Doliną Karpia”. Panujące na wyznaczonym obszarze warunki przyrodniczo – klimatyczne w wyjątkowy sposób sprzyjają hodowli *karpia zatorskiego*. Decydujący wpływ na jakość produktu finalnego ma związek z regionem – lokalne warunki przyrodnicze oraz wykorzystanie do jego produkcji miejscowej czystej linii karpia zatorskiego krzyżowanej z innymi liniami w celu uzyskania wysokiej jakości ryb (efekt heterozji).

Wody powierzchniowe

Stawy rybne zajmują około 22% powierzchni obszaru gminy Zator. Początki gospodarki stawowej na terenie Zatora sięgają XII-XIII wieku. Jest to najstarszy ośrodek tego typu w regionie. Rozwojowi gospodarki stawowej sprzyjała gęsta sieć wodna (rzeki: Soła, Skwa, górna Wisła), właściwa gleba, łagodny klimat oraz możliwość transportu ryb drogą rzeczną do Krakowa i okolic. Sieć rzek jest uzupełniana gęstą siecią rowów melioracyjnych oraz rowów doprowadzających wodę do poszczególnych stawów.

Wody podziemne

Obszar produkcji *karpia zatorskiego* położony jest w hydrogeologicznym regionie przedkarpackim. Poziom wodonośny występuje na głębokości od 5 do 10 m poniżej powierzchni terenu. Średnia miąższość warstwy wodonośnej oceniana jest na 4,8 m, natomiast współczynnik infiltracji 244/24h. Wody cechuje dobra jakość (klasa Ib).

Klimat

Obszar produkcji *karpia zatorskiego* leży w środkowoeuropejskiej strefie klimatycznej, w karpackim regionie klimatycznym, w dolnej partii umiarkowanie ciepłego piętra klimatycznego. Następuje tu krzyżowanie się wpływu klimatu kontynentalnego i morskiego. Kształt klimatu stymuluje również bliskie sąsiedztwo obszarów górskich. Okres wegetacji (średnia dobową ponad 5 st. C) – 224 dni, okres intensywnej wegetacji roślin (średnia dobową ponad 10 st. C) – od końca kwietnia do połowy października, okres bezprzymrozkowy – 172 dni.

Gleby

Na terenie produkcji *karpia zatorskiego* występuje duże zróżnicowanie pokrywy glebowej: gleby brunatne i pseudobielicowe, mady rzeczne, gleby glejowe, czarne ziemie oraz gleby torfowe i murszowe.

Chronione obszary wiejskie

Na terenach tych spotkać można najliczniejsze i najrzadziej występujące okazy fauny i flory. Dzięki tak licznemu bogactwu przyrody tereny te zostały wytypowane przez Ogólnopolskie Towarzystwo Ochrony Ptaków, w oparciu o kryteria Birdlife International do obszaru systemu Natura 2000 – Doliny Dolnej Skawy (PL 125) -

jako obszary specjalnej Ochrony Sieci Ekologicznej. System ten ma odegrać kluczową rolę w ochronie zasobów przyrodniczych Unii Europejskiej.

5.1.2 Czynniki ludzkie

Początki rybactwa i hodowli karpia w Zatorze sięgają czasów panowania Bolesława Krzywoustego (1086-1138). Od tego czasu rozwijała się gospodarka rybacka na tym obszarze. Stawy budowano systemem paciorkowym wzdłuż rzek. Umożliwiało to grawitacyjny dopływ i odpływ wody, w tym także osuszanie dna. Wyraźny rozwój gospodarki rybackiej nastąpił po zakończeniu pierwszej wojny światowej. Zaczęto odbudowywać zniszczone w czasie wojny stawy, wdrażano nowe technologie oraz uregulowano handel rybami przez drobnych kupców – otwarto pierwszy sklep rybny w Krakowie. W 1946 roku Majątek Państwowy Zator przejęty został przez Uniwersytet Jagielloński i powołany Instytut Zootechniczny, w którym prowadzono prace nad doskonaleniem wartości użytkowej karpia.

Na obszarze geograficznym opisanym w pkt. 4 została wyhodowana rodzima linia karpia, która od 1955 r. jest utrzymywana w chowie wsobnym nigdy nie była komercjalizowana. Lokalni hodowcy i naukowcy dzięki obserwacjom, pracom badawczym i doświadczeniu wyselekcjonowali karpie najlepiej przystosowane do panujących na tym obszarze warunków. Od 1946 roku wdrażano stopniowo „zatorską metodę chowu” karpia opartą na dwuletnim systemie, uzyskując w pierwszym roku wzrost masy ciała ryb od 60 do 150 g oraz do 86% przeżycia. Metoda ta, dostosowana do potrzeb wyhodowanej na tym terenie linii oraz panujących na tym obszarze warunków przyrodniczych, jest stosowana do dzisiaj. Na podstawie powyższych doświadczeń i z wykorzystaniem karpia czystej linii zatorskiej wytworzono *karpia zatorskiego* (ChNP). Większość prac związanych z produkcją *karpia zatorskiego* wykonuje się ręcznie, przy czym ważna jest wiedza i doświadczenie ludzi. Na drodze wieloletniego doświadczenia została ukształtowana wśród hodowców umiejętność dostosowywania odpowiedniej grubości paszy oraz jej dawkowanie w zależności od masy ryb.

5.2 Specyfika produktu

Karp zatorski charakteryzuje się dobrym wygrzbiecieniem i zwartą formą. Jest rybą szybko przyrastającą o wysokiej wydajności mięsnej. Mięso *karpia zatorskiego* pozbawione jest zapachu mułu i charakteryzuje się świeżym rybnym zapachem oraz delikatnym smakiem. Do produkcji *karpia zatorskiego* stosuje się krzyżówki czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyńską, izraelską (Dor-70). Otrzymane w ten sposób potomstwo charakteryzuje się także wysokimi cechami produkcyjnymi i dobrą przeżywalnością. Ryby pochodzące z takiego krzyżowania szybciej rosną, są bardziej odporne na choroby, mają lepszą wartość mięsną i są bardzo dobrze przystosowane do warunków naturalnych panujących na obszarze określonym w pkt. 4.

5.3 Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

Wyjątkowa jakość *karpia zatorskiego* wiąże się nierozdzielnie ze środowiskiem naturalnym obszaru geograficznego opisanego w pkt. 4. *Karp zatorski* swoją jakość zawdzięcza nie tylko tradycji i technice chowu i hodowli ale również środowisku przyrodniczemu, z którym jest nierozdzielnie związany. Czynniki naturalne opisane w pkt. 5.1.1 sprzyjają powstawaniu wystarczającej ilości wysokiej jakości pokarmu naturalnego tworzącego się w stawach rybnych. Ponadto na terenie jego produkcji panują korzystne warunki glebowe i klimatyczne sprzyjające uprawie czterech podstawowych zbóż. W związku z tym wielkość lokalnej produkcji zbóż pozwala w zupełności na pokrycie potrzeb pokarmowych karpia. Dzięki opisanym powyżej warunkom naturalnym możliwe jest oparcie żywienia karpia na bazie pokarmu naturalnego i dokarmianie jedynie paszami zbożowymi (pszenica, jęczmień, pszenżyto, kukurydza), bez użycia suplementów paszowych.

Produkcja *karpia zatorskiego* jest ściśle związana z miejscem jego pochodzenia, ponieważ bliskość naturalnych cieków i zbiorników wodnych: rzek wraz z ich dopływami, sprawia, że obszar ten obfituje w duże ilości wody niezbędnej w gospodarce stawowej. Ukształtowanie terenu umożliwiło wybudowanie tak dużych i funkcjonalnych kompleksów stawowych. Gleby, na jakich wybudowane są stawy oraz warunki klimatyczne, w szczególności długi okres wegetacyjny, oraz obfitość i wyjątkowa jakość pokarmu naturalnego, bezpośrednio wpływają na wysoką wydajność naturalną stawów (jest to wielkość produkcji ryb możliwa do uzyskania z powierzchni jednego ha bez ich dokarmiania), która waha się od 150 do 300 kg/ha. *Karp zatorski* swoją jakość i właściwości zawdzięcza jednak nie tylko środowisku przyrodniczemu, z którym jest nierozdzielnie związany, ale także tradycji i technice hodowli na tym terenie. Sposób chowu dostosowany jest do specyfiki karpia hodowanego na tym obszarze, jest to tzw. „zatorska metoda chowu”.

ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>