

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 253/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„KARP ZATORSKI”****NR WE: PL-PDO-005-0401-26.04.2007****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Karp zatorski”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.7 Kategoria: Świeże ryby, małże, i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Karp zatorski” (Cyprinus carpio) jest hybrydą powstałą w wyniku krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyńską i izraelską (Dor-70). „Karp zatorski” to żywa ryba, sprzedawana w stanie świeżym, nieprzetworzonym. „Karp zatorski” hodowany jest wyłącznie w ziemnych stawach karpowych, zgodnie z zatorską metodą chowu opartą na dwuletnim systemie chowu.

Wygląd zewnętrzny:

— masa ciała ryby handlowej: od 1 100 g do 1 800 g,

— kolor: oliwkowy lub oliwkowo-niebieski,

— ułuszczenie: lustrzeń strzałkowy, lampasowy, siodełkowy.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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 w przeważającej części pokarm naturalny wytworzony w stawach. Dzięki wysokiej produktywności stawów karpowych na przedmiotowym obszarze, żywienie ryb opiera się na pokarmie pochodzenia naturalnego wytworzonego w stawach. Na wszystkich etapach produkcji wykorzystywane są do dokarmiania tylko naturalne pasze zbożowe (pszenica, jęczmień, pszenżyto, kukurydza) pochodzące co najmniej w 70 % z obszaru określonego w pkt 4, które dzięki specyficznym cechom glebowo-klimatycznym odznaczają się wysoką jakością i wysokimi standardami sanitarnymi. Przy skupie zboża zwraca się uwagę na jego jakość oraz wilgotność, która nie może być wyższa niż 11 %. Ewentualny udział pasz pochodzących z zakupu, spoza obszaru produkcji „karpia zatorskiego” stosuje się tylko w przypadku niedostatecznej podaży pasz na obszarze określonym w pkt 4. Do produkcji „karpia zatorskiego” nie wykorzystuje się żadnych sztucznych pokarmów i suplementów paszowych.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym:

Cały cykl produkcyjny „karpia zatorskiego” musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4 Ryby pochodzące z krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyńską i izraelską (Dor-70) 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. Pełen cykl produkcyjny opiera się na zatorskiej metodzie chowu, która wyróżnia się skróceniem okresu produkcji karpia do dwóch lat. 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 utrzymywane 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, o których mowa w pkt 3.4. Pasze na początku śrutuje się na drobną mączkę, a następnie, wraz ze wzrostem ryb, podaje pasze o grubszej strukturze. 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 karpia 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 karpia z magazynów rybnych

W grudniu (w okresie przedświątecznym) ryby odławia się z magazynów rybnych, a następnie transportuje „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:

„Karp zatorski” produkowany jest na terenie 3 gmin położonych w zachodniej części województwa małopolskiego. Są to gminy: Zator i Przeciszów w powiecie oświęcimskim oraz gmina Spytkowice w powiecie wadowickim. Obszar ten obejmuje 134 km², przy czym w największym stopniu produkcja prowadzona jest na terenie gminy Zator.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Czynnik naturalny

Wody powierzchniowe

Charakterystyczną cechą obszaru produkcji „karpia zatorskiego” jest gęsta sieć wodna: sieć rzek uzupełniana gęstą siecią rowów melioracyjnych oraz rowów doprowadzających wodę do poszczególnych stawów. Stawy rybne zajmują około 22 % powierzchni obszaru gminy Zator. Oznaczają się one wysoką produktywnością naturalną, czyli dużym przyrostem biomasy. Stawy karpiove na przedmiotowym obszarze stanowią obfitą bazę pokarmu naturalnego ryb: zooplanktonu, fitoplanktonu oraz bentosu. Ze względu na licznie występujące kompleksy zbiorników wodnych na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, teren ten jest potocznie nazywany „Doliną Karpia”.

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 244/24 h. 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 dobowa ponad 5 st. C) – 224 dni, okres intensywnej wegetacji roślin (średnia dobowa 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

Obszar, na którym hodowany jest „karp zatorski” wyróżnia w szczególności czyste powietrze oraz obfitość bogatej i rzadko spotykanej 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 odgrywa kluczową rolę w ochronie zasobów przyrodniczych Unii Europejskiej.

Czynnik ludzki

Początki rybactwa i hodowli karpia w Zatorze sięgają przełomu XI i XII w. Od tego czasu rozwijała się tu gospodarka rybacka, a następnie stawowa. Jest to najstarszy ośrodek tego typu w regionie. Rozwojowi gospodarki stawowej sprzyjała gęsta sieć wodna (rzeki: Soła, Skwa, górna Wisła), korzystne warunki glebowe do uprawy czterech podstawowych gatunków zbóż będących źródłem paszy do dokarmiania karpia, łagodny klimat oraz możliwość transportu ryb drogą rzeczną do Krakowa i okolic. 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 i nigdy nie była komercjalizowana. Lokalni hodowcy i naukowcy dzięki obserwacjom, pracom badawczym i doświadczeniu opracowali krzyżówkę czystej linii karpia zatorskiego z innymi liniami karpia najlepiej przystosowaną 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 w oparciu o bogatą naturalną bazę pokarmową wód tego regionu pozwala skrócić cykl hodowlany karpia do dwóch lat. Produkując tą metodą uzyskuje się karpie o wadze od 1 100 g do 1 800 g wykorzystując duży potencjał wzrostu ryb w drugim roku cyklu produkcyjnego. Większość prac związanych z produkcją „karpia zatorskiego” wykonuje się ręcznie, przy czym ważną jest wiedza i doświadczenie ludzi. Na drodze wieloletniego doświadczenia została ukształtowana wśród hodowców umiejętność wykonywania poszczególnych czynności w procesie produkcyjnym, takich jak dobór gęstości obsady wyjściowej ryb, która wynosi 200 tysięcy wylęgu na hektar w zbiorniku wodnym, co redukuje możliwość rozprzestrzeniania się chorób, ograniczenie strat oraz najefektywniejsze wykorzystanie pokarmu naturalnego. Duże znaczenie ma również umiejętność dostosowywania odpowiedniej grubości paszy zbożowej oraz jej dawkowania w zależności od masy ryb.

5.2. Specyfika produktu:

Charakterystyczne cechy „karpia zatorskiego” świadczące o jego wyjątkowości, to:

- zwarta forma,
- współczynnik wygrzbiecienia – 2,2–2,4,
- szybki przyrost,
- wydajność mięsna – 61–64%,
- współczynnik kondycji (współczynnik Fultona) – 3,9–5,0,

- mięso pozbawione zapachu mułu o świeżym rybim zapachu i delikatnym smaku,
- współczynnik pokarmowy dla zbóż – 5,
- przeżywalność – 86 %,
- wyższa od przeciętnej odporność na choroby.

Produkt o powyższych cechach jest uzyskiwany w dwuletnim cyklu chowu.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną 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 wyjątkowym właściwościom środowiska przyrodniczego, ale również miejscowej tradycji i technice chowu i hodowli. Tylko wspólne oddziaływanie wymienionych czynników pozwala uzyskać karpie odznaczające się specyficznymi cechami określonymi w pkt. 5.2.

Czynniki naturalne opisane w pkt. 5.1 sprzyjają powstawaniu w stawach rybnych wystarczającej ilości pokarmu naturalnego o wysokiej jakości. Ponadto na terenie jego produkcji panują korzystne warunki glebowe i klimatyczne sprzyjające uprawie czterech podstawowych zbóż. W szczególności dzięki dużej produktywności stawów żywienie karpie oparte jest o pokarm naturalny, bez użycia sztucznych pasz i suplementów paszowych. Dzięki wysokiej produktywności stawów i wyeliminowaniu łatwo fermentującego sztucznego pokarmu węglowodanowego, zostało ograniczone występowanie patogenów o chorobotwórczym działaniu. Wpływa to na zdrowotność „karpia zatorskiego” oraz wyjątkowe właściwości organoleptyczne produktu. W szczególności warunkuje świeży rybi zapach i delikatny smak ryb. Powyższe właściwości obszaru geograficznego warunkują również uzyskanie ryb odznaczających się dobrym wygrzbiecieniem oraz dobrym umięśnieniem, o czym świadczy wysoki współczynnik kondycji przytoczony w pkt 5.2. 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 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 nie tylko środowisku przyrodniczemu, z którym jest nierozdzielnie związany, ale także tradycji i technice hodowli na tym terenie. Lokalni hodowcy i naukowcy dzięki obserwacjom, pracom badawczym i doświadczeniu wyselekcjonowali karpie najlepiej przystosowane do warunków panujących na tym obszarze. W ten sposób wyhodowano czystą linię „karpia zatorskiego”, którą krzyżuje się z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską oraz izraelską (Dor-70). Otrzymane potomstwo charakteryzuje się wysokimi cechami produkcyjnymi takimi jak: wysoka przeżywalność oraz dobre wykorzystanie paszy, wyrażające się niskimi współczynnikami pokarmowymi. Dzięki efektowi heterozji szybciej rosną, są bardziej odporne na choroby, mają wysoką wydajność mięsną i są bardzo dobrze przystosowane do lokalnych warunków naturalnych. Stosowanie zatorskiej metody chowu, dostosowanej do warunków środowiskowych obszaru określonego pkt 4 warunkuje uzyskanie produktu o cechach określonych w pkt 5.2. Skrócenie okresu chowu do dwóch lat, pozwala na wyprodukowanie karpia młodego, o wysokich walorach smakowych, właściwościach organoleptycznych oraz mięsa o mniejszej zawartości tłuszczu, niż u starszych ryb handlowych, uzyskiwanych w powszechnie stosowanym dłuższym cyklu produkcyjnym. Młody wiek karpia decyduje o delikatnym smaku, który różni „karpia zatorskiego” od karpie wyprodukowanych na

odmiennym obszarze geograficznym. Decyduje także o jakości mięsa i jego cechach organoleptycznych, które są wysoko cenione przez konsumentów. Właściwości „karpia zatorskiego” znajdują uznanie wśród konsumentów, co potwierdzają ceny tego produktu przewyższające o 10–15 % ceny karpia pochodzących z innego obszaru geograficznego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Wnioski-przeslane-do-UE-od-kwietnia-2006-roku>
