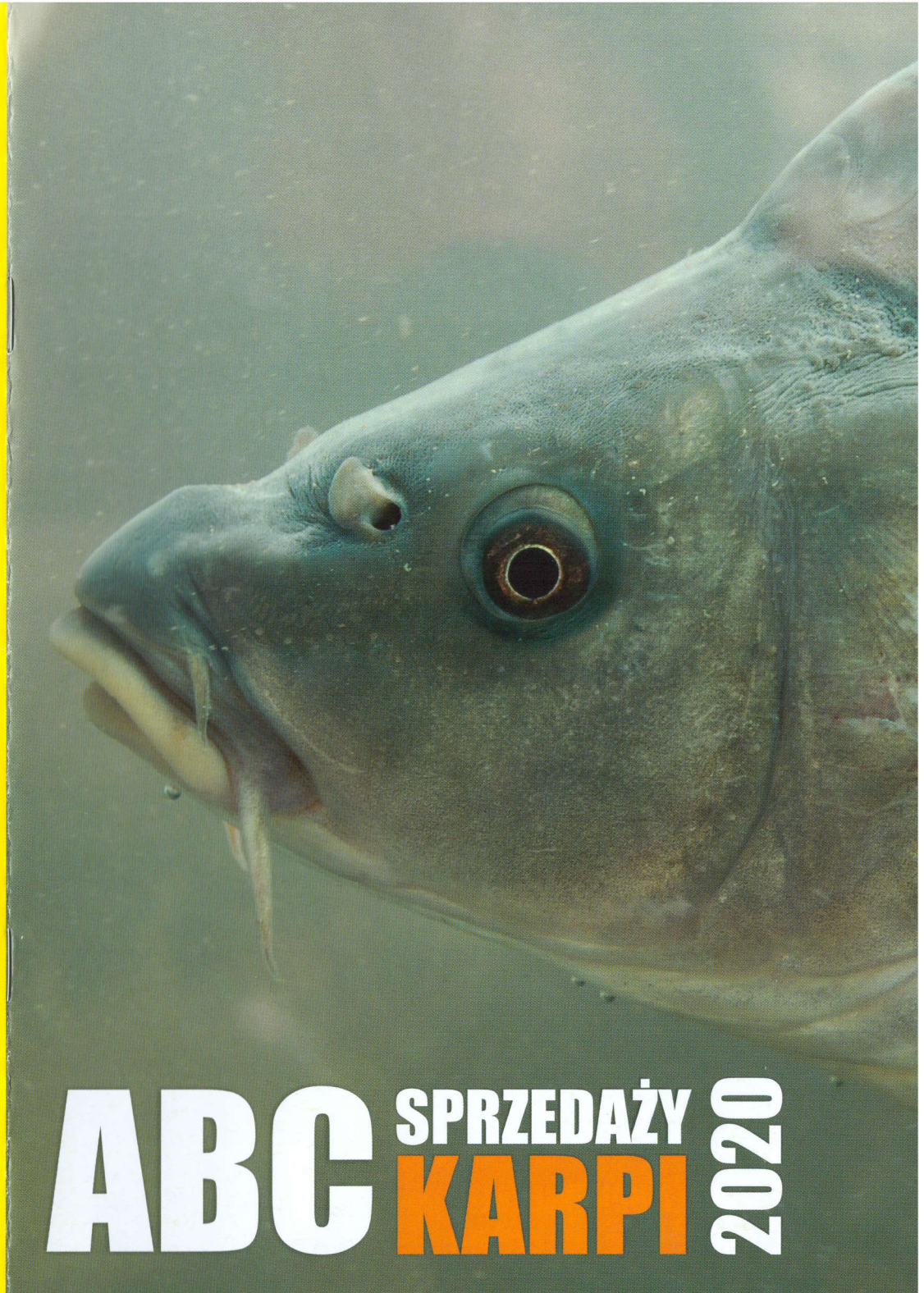
SPRZEDAŻ ŻYWYCH KARPI JEST ZGODNA Z PRAWEM

ŻYWE RYBY PODCZAS SPRZEDAŻY POWINNY ZNAJDOWAĆ SIĘ POZA ŚRODOWISKIEM WODNYM W NAJKRÓTSZYM MOŻLIWYM CZASIE

/ ŚWIATOWA ORGANIZACJA ZDROWIA ZWIERZĄT

KTO UTRUDNIA SPRZEDAŻ ŻYWYCH RYB ŁAMIE PRAWO

W ZWIĄZKU Z COVID-19 STOSUJ SIĘ DO ZALECEŃ SŁUŻB SANITARNYCH



ABC SPRZEDAŻY KARPI 2020

WYDAWCA:

LGR ŚWIĘTOKRZYSKI KARP

Pan Karp

POLSKIE TOWARZYSTWO RYBACKIE

ZWIĄZEK PRODUCENTÓW RYB

Polski Karp

Organizacja Producentów

AUTORZY:

lek. wet. IZABELA HANDWERKER

dr n. rol. MIROSŁAW KUCZYŃSKI

WSTĘP

Sprzedaż żywych karpi przed świętami Bożego Narodzenia jest mocno zakorzeniona w polskiej tradycji. Dzisiaj zgodnie z prawem, zachowując dobrostan ryb, ponad 20 tysięcy ton karpi trafia na wigilijne stoły. Jednym z ważnych kanałów dystrybucji żywych karpi jest bezpośrednia sprzedaż bazarowa. Gwarantuje ona najkrótszą drogę ryb „ze stawu na stół", a tym samym doskonałą ich świeżość. Karpie hodowane w naszych ekologicznych stawach karmione są paszami zbożowymi, co sprawia, że charakteryzują się wysoką wartością odżywczą i wieloma cechami prozdrowotnymi. Jednocześnie zakupy zbóż przez rybaków, przyczyniają się do wzrostu rentowności polskich rolników.

Dlatego ważne jest, aby nikt nie utrudniał sprzedaży żywych karpi, gdyż w ten sposób nie tylko może doprowadzić do zaniku ważnej części polskiej akwakultury, ale również w konsekwencji do degradacji chronionej przyrody, w tym obszarów NATURA 2000 na tradycyjnych ziemnych stawach karpiowych.

Wyjątkową dbałość o dobrostan ryb podczas sprzedaży, niewątpliwie docenią nabywcy kupujący wyśmienite karpie - nasz narodowy, wyborny smak wielowiekowej tradycji.

Prof. dr hab. inż. Janusz Guziur

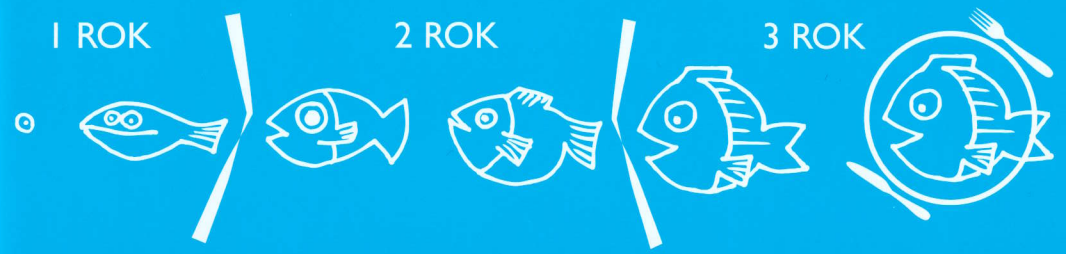
KRÓTKA HISTORIA KARPIA

Powszechnie przyjmuje się, że karp powstał w drodze naturalnej poliploidyzacji, czyli zwiększenia puli chromosomowej na przełomie trzeciorzędu i czwartorzędu, w skali geologicznej całkiem niedawno, około 2,5 miliona lat temu. W tym samym czasie rozpoczęło się wypiętrzanie się Karpat, a wskutek parowania wody z ówczesnego Morza Tetydy, na obszarze dzisiejszej Polski pozostały bogate złoża soli i siarki. Początkowo karp występował lokalnie w miejscu swego pojawienia się, czyli w zlewni dzisiejszego jeziora Kaspijskiego i morza Azowskiego. Szybko jednak rozprzestrzenił się w sieci rzecznej, zasiedlając niezbyt głębokie obszary bogato porastające roślinnością wodno-błotną, której nasiona opadały do wody tworząc pokrywającą dno warstwę. Prawdopodobne jest, że nasiona te utworzyły potężną niszę pokarmową dla nowo powstałego gatunku, i odbiły się na kształtowaniu fizjologicznych warunków trawienia, odrębnych od wielu innych gatunków ryb. Dzięki temu przystosowaniu dzisiaj uzyskuje się dobre efekty produkcyjne i hodowlane przy żywieniu karpi właśnie nasionami roślin w postaci ziarna zbóż. Ekspansja geograficzna karpia przebiegała dość szybko i początkowo zasięg naturalnego występowania rozszerzał się na wschód, sięgając Chin i wyspiarskiej Japonii. W swej wędrówce na zachód, karp dość długo utrzymywał się w dorzeczu Morza Czarnego, obejmując przede wszystkim dzisiejszy Dunaj. Istniejące świadectwa pisane oraz liczne dzieła sztuki starożytnego Rzymu ukazują karpia, jako gatunek wówczas już znany człowiekowi. Częstokroć był poławiany w rzekach i utrzymywany później w sadzawkach budowanych przy domach, dostarczających wytchnienia bogatym mieszczanom, a przy okazji stanowiącym źródło zaopatrzenia w świeże pożywienie. Wzmianki dotyczące karpia jako hodowanego gatunku ryby spotkać można w pismach Arystotelesa i Pliniusza Starszego (IV – I w. p.n.e.). Przyjmuje się jednak, że zanim starożytni Rzymianie zwrócili się w kierunku karpia, gatunek ten był już od około 4-5 tysięcy lat z powodzeniem utrzymywany w sztucznych zbiornikach na Dalekim Wschodzie, w Chinach.

Rozprzestrzenienie karpia w Europie przypisuje się rzymskim legionistom, którzy przemieszczali ten tolerancyjny oraz łatwy w utrzymaniu gatunek wszędzie tam, gdzie sięgał Rzym. Jednakże ustanowienie w XI wieku zakonu cystersów, na wiele późniejszych lat związało ten zakon z rozwojem technologii i technik rolniczych, w tym także z hodowlą

KRÓTKA HISTORIA KARPIA

karpia. Odcięci od świata doczesnego, wyznający regułę ascetyczno-pokutniczą mnisi osiedlali się na pustkowiach, co poniekąd wymuszało dążenie do samowystarczalności. Stąd też, szeroko pojęte rolnictwo w nowoczesnym na owe czasy wymiarze stało się domeną zakonu, który osiedlony w Polsce od XII wieku przyniósł z sobą nowoczesne jak na okres historyczny podejście do uprawy roli, a także chów karpi w ziemnych stawach. Rozwój stawiarstwa i hodowli karpia miał bardzo dynamiczny przebieg, czego dowodem są podręczniki budowy stawów i chowu karpi opublikowane przez Jana Dubraviusa po łacinie w 1547 r., a w języku polskim przez Olbrychta Strumieńskiego w roku 1573. Zainteresowanie karpiem było ogromne, poniekąd wymuszone znaczną, sięgającą nawet 180 dni liczbą dni postnych w roku, wobec czego na terenach sprzyjających, otaczających miasta koncentracji władzy i kultu religijnego (Kraków i Wrocław), powstawały liczne stawy, w których utrzymywano wszystkie roczniki karpia rozmnażającego się w sposób naturalny na przegrzanych wiosną płyciznach. Dopiero wiek XIX przyniósł znaczące zmiany w technologii. Thomas Dubisch, rządca rybacki dóbr Komory Cieszyńskiej, organizmu gospodarczego ówczesnego Księstwa Cieszyńskiego, którego do 60% dochodów pochodziło z chowu i sprzedaży karpia, dokonał epokowego nie tylko na owe czasy odkrycia. Obserwując świętojańskie wylewy rzeki Iłownicy, które rozmywając groble roznosiły ryby po okolicy, odkrył, że gromadzące się w zagłębieniach terenu, pochodzące z niedawnego tarła młode karpie wykazywały znacznie lepszy i bardziej wyrównany wzrost, aniżeli te, które wspólnie z innymi rocznikami musiały przetrwać we wspólnym stawie. Obserwacje te, stały się podstawą dla utworzenia stawów tarliskowych dla karpia, jak również dla opracowania tzw. „systemu przesadkowego", opierającego się na utrzymywaniu poszczególnych roczników karpia osobno i przesadzania ich w miarę wzrostu do coraz większych i głębszych stawów. System ten, jest do dzisiaj traktowany jako obowiązujący wszędzie tam, gdzie karp jest produkowany.



SPRZEDAŻ KARPI W PRZESZŁOŚCI

Pozyskanie ryb jako źródła pożywienia wpisane jest w sposób naturalny w rozwój gatunku ludzkiego. Najwcześniejsze ślady w postaci ościeni, haków, czy prymitywnych narzędzi stawnych sięgają neolitu i dziś wypełniają wiele ekspozycji muzealnych. Zasobność wód gwarantowała dostępność i świeżość pożytku. Rozwój możliwości przetrzymywania, a później świadomego chowu ryb znacznie przybliżył ten produkt potencjalnemu konsumentowi. W Polsce, rozpowszechnienie budowy stawów rybnych datowane jest na okres zakończenia wojen husyckich na Śląsku oraz wojny Małopolski z Krzyżakami. Postępujący rozwój Krakowa i Wrocławia będących centrami władzy świeckiej i duchownej, zwiększył zapotrzebowanie na drewno jako podstawowy budulec. Pozyskanie drewna odsłoniło nawodnione obszary w dolinach rzek niezbyt nadające się do uprawy roli, natomiast znakomicie sprzyjające budowie stawów i utrzymaniu w nich ryb. Mnożenie okresów postnych oraz restrykcyjne prawo wymuszające ich przestrzeganie radykalnie zwiększyło zapotrzebowanie na ryby i lokalne pozyskanie w postaci połowów stało się niewystarczające. Z tego względu spławiane i pchane zestawy flisackie, częstokroć wyposażone były w przemyślnie konstruowane kosze, w których żywe ryby przebywały niejednokrotnie długą podróż do miejsca sprzedaży. Docelowy handel rybami prowadzony był głównie przez kobiety, a same ryby sprzedawano na sztuki, bez ich ważenia. Działania te sankcjonowane były lokalnie przyznawanymi przywilejami cechów rybackich, w których szczególne miejsce w postaci wyłączności sprzedaży ryb przyznawano żonom rybaków. W niektórych ośrodkach miejskich ryby sprzedawane były w wyodrębnionych, tworzonych w tym celu miejscach, których pozostałości do dzisiaj funkcjonują w postaci nazwy „targ rybny", jednakże liczba sprzedających była odgórnie ograniczana, zapewne tak w celach higienicznych, jak i w celu ograniczenia ewentualnej konkurencji względem cechu rybaków. Ryby słodkowodne sprzedawano przede wszystkim jako świeże, rzadziej jako suszone. Świeżość ryb w oczywisty sposób zależna była od czasu, jaki minął od ich złowienia, czy też dostarczenia do sprzedaży. Słabo wykształcone techniki przechowalnicze ryb nie poddanych czynnościom konserwującym, takich jak przede wszystkim suszenie czy też znacznie rzadziej stosowane i o wiele droższe solenie, sprzyjały zapewne występowaniu licznych problemów natury higienicznej. Sprzedaż ryb ograniczana była także czasowo.

SPRZEDAŻ KARPI W PRZESZŁOŚCI

Dla przykładu, w Warszawie sprzedaż indywidualna ryb mogła być realizowana w czwartki, podczas gdy sprzedaż hurtową prowadzono w piątki. Miało to zapobiegać sprzedaży ryb nieświeżych, choć i tutaj zapewne dochodziło do nadużyć ze strony nieuczciwych sprzedawców. Zbliżony od opisywanego model sprzedaży przetrwał do XIX wieku, kiedy to właściciele stawów mogli już sprzedawać swe produkty bez ograniczenia czasowego i osobowego. Z uwagi na kulturowo warunkowane zwiększone zapotrzebowanie na ryby w okresach postnych, na ziemiach polskich karp sprzedawany był w swej znaczącej masie w okresie bezpośrednio poprzedzającym wigilię Świąt Bożego Narodzenia. Przewożony był wówczas z miejsc produkcji i oferowany do sprzedaży w postaci żywej, w umyślnie wytwarzanych w tych celach naczyniach. Sprzedaż żywych karpi gwarantowała przede wszystkim świeżość nabywającym je konsumentom. Oczywiście, część nabywców nabywała także karpie świeżo i na miejscu uśmiercone poprzez ogłuszenie i skrwawienie. Wiek XIX sprzyjał jednak nie tylko rozwojowi produkcji karpia, ale przede wszystkim technik utrzymywania ryb żywych w transporcie, aż do momentu ich sprzedaży odbiorcy końcowemu; tak indywidualnemu, jak i hurtowemu. Powstały wówczas wytyczne, wiążące dopuszczalną ilość transportowanych ryb z temperaturą wody podczas transportu oraz czasem jego trwania. Równocześnie opracowano zalecenia dotyczące unikania karmienia ryb w trakcie transportu, jak i powstrzymania się od ich karmienia w okresie bezpośrednio poprzedzającym transport. Istnieją także informacje świadczące o przewożeniu karpi wozami konnymi bez wody, lecz umieszczonych w mocno zwilżonym mchu lub słomie. Ryby docierały na miejsce przeznaczenia żywe i bez uszkodzeń.

SPRZEDAŻ KARPI DZISIAJ

Po zakończeniu II wojny światowej wiele gospodarstw rybackich uległo w różnym stopniu uszkodzeniu lub całkowitemu zniszczeniu. Szybko jednak ówczesne władze zauważyły, że połowy morskie i śródlądowe a także produkcja śródlądowa dostarczają wysokiej jakości białka zwierzęcego tak bardzo potrzebnego mieszkańcom powojennej Polski. W zaopatrzeniu w ryby upatrywano także możliwości wypełnienia braków w innych dziedzinach produkcji rolnej, a szybko rozbudowujące się gospodarstwa rybackie (w przeważającej części państwowe), dostarczały coraz większej ilości ryb. Powiązanie tych faktów zapewne legło u podstaw tezy, jakoby karp był „wymysłem komunizmu", choć fakty związane z historią karpia ewidentnie temu przeczą. Co więcej, wiążą karpia bardziej z życiem religijnym, aniżeli z doktrynalnym ateizmem. Już w 1946 roku powołano pierwszy twór o charakterze handlowym, który na kolejnych kilkadziesiąt lat wyznaczał trendy rynkowe oraz ceny, jak również decydował o opłacalności produkcji karpia w stawach. Mowa oczywiście o „Centrali Rybnej", centralnie zarządzanym przedsiębiorstwie państwowym, wywierającym potężny wpływ na politykę produkcyjną w rybactwie, a także na ceny zaopatrzeniowe. W praktyce, Centrala Rybna wchłaniała niemal całość krajowej produkcji karpia, w szczytowym okresie początku drugiej połowy lat 70. XX wieku zbliżoną do 25 tysięcy ton karpia konsumpcyjnego, nie licząc innych gatunków ryb słodkowodnych i morskich. W obliczu coraz bardziej pogłębiających się braków zaopatrzeniowych w mięso zwierząt stałocieplnych i drobiu, podaż karpia w okresie poprzedzającym Święta Bożego Narodzenia stała się dla władz wyzwaniem, pokrywanym w całości krajową, świetnie rozwijającą się produkcją.

W okresie po transformacji ustrojowej końca lat 80. i początku 90. XX wieku, miejsce Centrali Rybnej stopniowo przejmowały sieci sklepów wielkopowierzchniowych, których stoiska rybne z mnogością oferty ryb, bezkręgowców oraz przetworów stały się jednym z symboli przemian. Bogactwo oferty uwzględniało oczywiście tradycyjne zapotrzebowanie na karpia świątecznego, co wyrażało się w skali umyślnie organizowanych stoisk, zdolnych do sprzedaży detalicznej żywych ryb w ilościach sięgających dziesiątków ton w pojedynczym punkcie w okresie dwóch-trzech tygodni grudnia. Stopniowo ten system sprzedaży zmonopolizował rynek karpia, odbijając się pozytywnie na wielkości sprzedaży, ale także negatywnie na cenach i zdecydowanie

SPRZEDAŻ KARPI DZISIAJ

preferował dużych producentów, zdolnych do stworzenia kilkudziesięcio lub nawet kilkusettonowej oferty. Opisane powyżej zmiany rynkowe nie zlikwidowały jednak lokalnej sprzedaży prowadzonej bezpośrednio przez mniejszych producentów, którzy przez wiele lat oferowali do sprzedaży karpie na stoiskach organizowanych na terenie gospodarstw lub prowadząc sprzedaż bezpośrednio z basenów transportowych na targowiskach i ulicznych punktach. W wielu przypadkach, jak przed laty, tak i współcześnie ustawiały się w tych punktach kolejki klientów, którzy przywiązani do wieloletniego doświadczenia uwzględniali w swych decyzjach zakupowych świadomość pochodzenia i akceptowaną jakość. Początek XXI wieku przyniósł jednak zmianę w otoczeniu handlu rybami. Presja masowej podaży produkowanych przemysłowo ryb innych gatunków wspierana intensywnymi kampaniami promocyjnymi, przy równoczesnym nacisku wywieranym przez radykalne organizacje pro-zwierzęce, stworzyła dla sieci handlowych dysponujących sklepami wielkopowierzchniowymi niedogodną dla żywego karpia sytuację. Wzrósł nacisk na zwiększanie podaży karpia wstępnie przetworzonego, co pozwoliło na wydłużenie czasu sprzedaży, a w wielu miejscach na stworzenie całorocznej oferty przetworów karpiowych. Niektóre sieci handlowe utrzymały jeszcze sprzedaż karpia żywego, traktując ją jako odwołujący się do tradycji element marketingowego wsparcia innych produktów oferowanych w sprzedaży. Z upływem czasu jednak forma ta zaczęła przybierać coraz bardziej marginalny wymiar, aż ostatecznie część sieci handlowych całkowicie zrezygnowała ze sprzedaży żywych karpi konsumentowi końcowemu. W dalszym ciągu jednak karp produkowany jest w stawach, których wartość wyraża się nie jedynie w warstwie zaopatrzenia w żywność, ale coraz bardziej wyraziście eksponowane są wszystkie pozaprodukcyjne walory stawów, takie jak retencja wody, zatrzymywanie biogenów, kształtowanie bioróżnorodności i krajobrazu, czy edukacja ekologiczna. Utrzymanie produkcji karpia jest jednak warunkiem zachowania tych cech i żaden inny gatunek ryby nie jest w stanie karpia w tym zastąpić. Wobec powyższego, historia zatacza koło i jak przed wiekami, sprzedaż produkowanych karpi spoczywać będzie coraz bardziej na barkach rybaków i drobnego handlu detalicznego.

SPRZEDAŻ KARPI PRZEZ UPRAWNIONYCH DO RYBACTWA ZGODNIE Z POLSKIM PRAWEM

Polskie prawo pozwala na sprzedaż żywych ryb.

Produkcja oraz sprzedaż karpi nie tylko w postaci żywych ryb z przeznaczaniem dla konsumenta końcowego/finalnego (do konsumpcji), jest produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego podlegającą zgłoszeniu i nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej. Sprzedaż ryb żywych oraz poddanych wstępnej obróbce (do tuszy) może odbywać się po zarejestrowaniu tzw. sprzedaży bezpośredniej lub rolniczego handlu detalicznego. Obydwie te działalności podlegają rejestracji u właściwego terytorialnie dla miejsca produkcji ryb powiatowego lekarza weterynarii i mogą być prowadzone po otrzymaniu decyzji potwierdzającej ich rejestrację.

Do sprzedaży przeznacza się ryby zdrowe, tj. niewykazujące objawów, czy zmian chorobowych, a w związku z faktem, iż **karpie nie są nosicielami chorób stanowiących zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzi,** nie ma obowiązku posiadania świadectwa zdrowia dla ryb z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.
Powiatowy lekarz weterynarii na wniosek właściciela gospodarstwa może wystawić zaświadczenie potwierdzające status zdrowotny gospodarstwa oraz sprawowany nad nim nadzór w ramach działalności inspekcji.

Woda, w której utrzymywane są żywe ryby, powinna spełniać wymagania czystej wody słodkiej (wg rozporządzenia SB). Dopuszcza się w celu zapewnienia właściwych parametrów stosowanie w basenach wody stawowej, z której przenoszone są ryby przeznaczone do transportu i dalszej prezentacji. Osoby zaangażowane do obsługi miejsca sprzedaży ryb muszą mieć świadomość wysokiego stopnia odpowiedzialności za dobrostan ryb. Zasady obchodzenia się rybami w miejscu sprzedaży nie zostały opisane prawnie, niemniej Światowa Organizacja Zdrowia Zwierząt (OiE) w dokumencie wydanym na potrzeby zwierząt akwakultury – Aquatic Code wskazuje, że **ryby w trakcie manipulacji powinny znajdować się poza środowiskiem wodnym w najkrótszym możliwym czasie.**

SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA RYB

Podstawa prawna: rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U.2015.1703)

KTO?:

- **uprawniony do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym**

CO?:

- **sprzedaż ryb żywych, uśmierconych i niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, oraz uśmierconych i poddanych czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia (tusze) bez ograniczenia ilościowego; sprzedawane ryby mogą pochodzić wyłącznie z własnego, zarejestrowanego gospodarstwa**

GDZIE?:

- **we własnym gospodarstwie, na targowiskach lub z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego**.
- na terenie województwa, w którym odbywa się produkcja lub na obszarze sąsiadujących z nim województw. Dopuszczona jest również sprzedaż na terenie innych województw, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów, organizowanych w celu promocji tych produktów, po wcześniejszym powiadomieniu o tym fakcie właściwego dla miejsca sprzedaży powiatowego lekarza weterynarii.

WYMAGANIA :

- W miejscu prowadzenia sprzedaży muszą znajdować się:
  - informacja o miejscu pochodzenia ryb (nazwa gospodarstwa),
  - dokument potwierdzający rejestrację działalności (**decyzja powiatowego lekarza weterynarii**),
  - osoby zajmujące się sprzedażą ryb zobowiązane są do posiadania orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby (UWAGA! Tzw. „książeczka sanitarna" nie jest aktualnie dokumentem, jest nim właśnie orzeczenie)
  - czynności odgławiania, usuwania płetw i patroszenia muszą się odbywać w sposób zapewniający higienę pozyskiwanego produktu, płukanie ryb patroszonych tylko i wyłącznie przy użyciu wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a powstające uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego (odpady z obróbki ryb) muszą być gromadzone w specjalnym pojemniku oznaczonym „kat. III", nie do spożycia przez ludzi.
- Warunki prezentacji i sprzedaży ryb wg **Zaleceń Głównego Lekarza Weterynarii**.

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

WYMAGANIA:

- W miejscu zbywania żywności konsumentowi finalnemu przez podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny, w tym przez pośrednika, o którym mowa w ust. 1a pkt 3, umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:
  1) napis „**rolniczy handel detaliczny**";
  2) dane obejmujące:
     a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
     b) adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
     c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny nadany przez powiatowego lekarza weterynarii.

- Warunki prezentacji i sprzedaży ryb wg **Zaleceń Głównego Lekarza Weterynarii**.

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

Podstawa prawna: ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j.)

KTO?:

- Osoby fizyczne (gospodarstwa rodzinne) zajmujące się uprawą, chowem lub hodowlą.

CO?:

- **Ryby <u>żywe</u> lub uśmiercone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia (tusze), - limit rocznego zbycia tych produktów wynosi 1800 kg.**
- **Wstępnie przetworzone lub przetworzone ryby (np. filet, dzwonka, produkty wędzone itp.), - limit rocznego zbycia wynosi 1400 kg., a udział własnego surowca musi stanowić co najmniej 50% produktu.**
- **Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego (własnej produkcji) – limit rocznego zbycia wynosi 1400 kg.**

GDZIE?:

- we własnym gospodarstwie i do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego odbywa się, jeżeli zakłady te są zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem;
- nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności, jeżeli pośrednik zbywa konsumentom finalnym żywność:
  a) wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach własnego rolniczego handlu detalicznego,
  b) wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.
- jest dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności.

DZIAŁALNOŚĆ MARGINALNA-LOKALNA-OGRANICZONA

Podstawa prawna :

- rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U.2016.451).

KTO?:

- **podmioty rejestrowane według stosownych przepisów o działalności gospodarczej (Urząd Gminy lub KRS, Urząd Skarbowy, ZUS itd.)**

CO?:

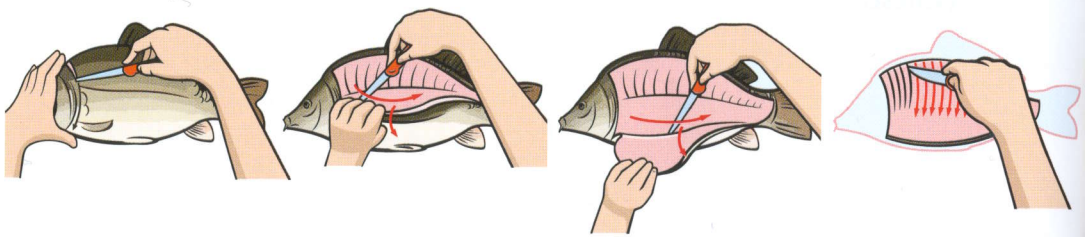
- wstępnie przetworzone lub przetworzone ryby (tusze, filety, dzwonka, produkty wędzone itp.), bez konieczności wykorzystywania własnej produkcji. W przypadku podmiotów prowadzących zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jak i sprzedaż bezpośrednią, do produkcji można wykorzystywać produkty pochodzenia zwierzęcego dopuszczone do sprzedaży w ramach sprzedaży bezpośredniej.

GDZIE?:

- zakład prowadzi sprzedaż konsumentowi końcowemu we własnym punkcie sprzedaży oraz dostarcza te produkty do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, przy czym ta druga forma **ograniczona jest ilościowo do 0,5 tony tygodniowo** (właściwy dla miejsca prowadzenia działalności powiatowy lekarz weterynarii, może na wniosek podmiotu wyrazić zgodę na przekroczenie w danym tygodniu wielkości dostaw produktu, pod warunkiem zachowania rocznego limitu 26 ton).
- **miejsca produkcji lub miejsca sprzedaży oraz zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, do których następuje dostawa, znajdują się na obszarze jednego województwa, na obszarach powiatów sąsiadujących z tym województwem, położonych na obszarach innych województw oraz miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, położonych na obszarach województw sąsiadujących z województwem, w którym jest prowadzona produkcja tych produktów.**

WYMAGANIA:

- **działalność wymaga zarejestrowania przez powiatowego lekarza weterynarii.**



SPRZEDAŻ DETALICZNA KARPI NIE WYPRODUKOWANYCH PRZEZ SPRZEDAJĄCEGO - HANDEL DETALICZNY

KTO?:

- **podmioty rejestrowane według stosownych przepisów działalności gospodarczej (Urząd Gminy lub KRS, Urząd Skarbowy, ZUS itd.)**

CO?:

- **żywe ryby, a także produkty przetwarzania, zakupione w uprawnionych zakładach (wówczas jako że jest to działalność polegająca na handlu detalicznym żywnością, a nie jedynie żywymi rybami, wymagana jest rejestracja przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, czyli tak, jak w przypadku sprzedaży w sklepie rybnym)**

GDZIE?:

- **targowiska, inne miejsca wyznaczone do sprzedaży detalicznej, w tym sprzedaż na stoiskach tymczasowych z obiektów lub urządzeń ruchomych lub ze specjalistycznych środków transportu**

WYMAGANIA:

- **W przypadku sprzedaży żywych ryb – dodatkowo rejestracja działalności przed jej rozpoczęciem u właściwego dla miejsca jej prowadzenia powiatowego lekarza weterynarii (oraz poinformowanie właściwego dla miejsca sprzedaży powiatowego lekarza weterynarii w terminie do 7 dni przed rozpoczęciem sprzedaży) (Ustawa o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt - Dz.U. 2018.1967),**
- posiadanie dokumentacji potwierdzającej pochodzenie ryb lub przetworów,
- osoby zajmujące się sprzedażą zobowiązane są do posiadania orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.
- **Warunki prezentacji i sprzedaży żywych ryb wg. Zaleceń Głównego Lekarza Weterynarii.**

Należy pamiętać że w przypadku oferowania do sprzedaży gotowych, wstępnie obrobionych ryb, określa się datę przydatności do spożycia (dotyczy sprzedaży produktów przygotowanych przed sprzedażą w zakładzie, nie dotyczy uśmiercenia ryby na miejscu sprzedaży).

ZGODNIE Z PRAWEM
MICHAŁ JANOWSKI - RADCA PRAWNY

Podstawowym aktem prawnym, który ma zastosowanie do sprzedaży żywych ryb jest ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt (t.j. z 2020 roku, poz. 638 ze zm.). Ustawa zauważa, że zwierzę jest zdolne do odczuwania cierpienia, a człowiek winien mu jest ochronę i opiekę, zaś naczelną zasadą jest humanitarne tratowanie zwierząt (art. 1, ust. 1, art. 5). Wyrazem tego jest zagrożenie odpowiedzialnością karna pod postacią pozbawienia wolności do lat 3 powiązane z przekroczeniem przepisów ustawy. Karze tej podlega ten, kto zabija, uśmierca zwierzę albo dokonuje uboju poza przypadkami wymienionymi w ustawie oraz z naruszeniem przepisów o humanitarnym traktowaniu zwierząt. W odniesieniu do ryb wyłączenie tego przepisu zostało zawarte w art. 6 ust. 1 pkt 2 ustawy, który dopuszcza uśmiercenie ryb na skutek połowu zgodnie z przepisami o rybołówstwie i rybactwie śródlądowym. Biorąc pod uwagę, że rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. z 2015 r., poz. 1703) w § 3 pkt. 4 dopuszcza sprzedaż bezpośrednią żywych ryb, należy przyjąć, że dopuszczalne jest także ich uśmiercenie w ramach czynności związanych z tą sprzedażą. Tak więc przy zachowaniu wymogów prawa, sprzedaż żywych ryb jest dozwolona.

Ustawa zabrania także znęcania się nad zwierzętami, co w odniesieniu do ryb znalazło swój wyraz w art. 6 ust. 2 pkt. 18, gdzie jako jeden z enumeratywnie wymienionych przykładów wskazano „transport żywych ryb lub ich przetrzymywanie w celu sprzedaży bez dostatecznej ilości wody umożliwiającej oddychanie". Przepis ten nie wskazuje natomiast ścisłych wartości dotyczących ilości wody, które mogą się znacząco różnić nie tylko z uwagi na jakość wody, stopień jej natlenienia ale chociażby na znaczne różnice gatunkowe w zakresie zapotrzebowania na tlen, jego przyswajania przez skórę przez ryby danego gatunku itp.

W aktach wykonawczych zawarto przy tym szereg obostrzeń dotyczących zarówno warunków sprzedaży, jak i uśmiercania ryb. Te wprowadzone przez cytowane wyżej rozporządzenie (w § 4 pkt 3 oraz rozdziale 5, tj. § 25–29) zostało szerzej omówione w rozdziale „Sprzedaż bezpośrednia ryb" tego opracowania. Ponadto z uwagi na brak – w odniesieniu do ryb – uregulowań o charakterze prawa powszechnie obowiązującego, w zakresie szczegółowych wymagań odnosić należy się do zaleceń Głównego Lekarza

ZGODNIE Z PRAWEM
MICHAŁ JANOWSKI - RADCA PRAWNY

Weterynarii, które są przedstawione w dalszej części niniejszego „ABC".
Warto zauważyć, że przepisy krajowe w znacznej części stanowią implementację prawa Unii Europejskiej i jako takie należy je interpretować zgodnie ze stosownymi przepisami UE. Kluczowe znaczenie ma w tym przypadku Rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania (Dz.Urz. UE L nr 303, s. 1–30), które uchyliło wcześniejszą Dyrektywę Rady 93/119/WE w sprawie ochrony zwierząt podczas uboju lub zabijania (Dz.Urz. UE L nr 340, s. 21). W swojej preambule w pkt 11 rozporządzenie to podkreśla wyraźnie odrębności fizjologiczne ryb w porównaniu ze zwierzętami lądowymi. Wskazuje się, że ze względu na to, jak również z uwagi na mniej zaawansowane badania naukowe, w odniesieniu do ryb zasadnym jest ograniczenie stosowania przepisów jedynie do najważniejszych spośród wprowadzanych Rozporządzeniem zasad. Swój konkretny wymiar znalazło to w art. 1 ust. 1, który zaznacza, że wobec ryb zastosowanie mają jedynie wymogi ustanowione w art. 3 ust. 1, to jest nakaz oszczędzania zwierzętom niepotrzebnego bólu, niepokoju lub cierpienia w czasie szeroko pojętego ich uśmiercania. Zastosowania nie mają natomiast regulacje odnośnie krępowania, ogłuszania i uśmiercania zwierząt zawarte w dalszych przepisach.

Stąd wywieść należy wniosek, że bezpośredniego zastosowania do ryb nie ma chociażby rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 lutego 2019 r. w sprawie kwalifikacji osób uprawnionych do zawodowego uboju oraz warunków i metod uboju i uśmiercania zwierząt (Dz.U. z 2019 r., poz. 423 ze zm.). Nakaz stosowania odpowiedniego, nie wprost, należy także rozciągnąć na art. 34 ustawy o ochronie zwierząt obligujący do uśmiercania zwierząt kręgowych w ubojni. Ich miejsce zajmują obecnie wspomniane wyżej zalecenia Głównego Lekarza Weterynarii wydane dodatkowo w oparciu o zalecenia Kodeksu Zdrowia Zwierząt Wodnych (m.in. art. 7.3.2 – dotyczący personelu czy art. 7.3.6 – dotyczący metod ogłuszania i uśmiercania zwierząt) wydanego przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt, której Polska jest członkiem.

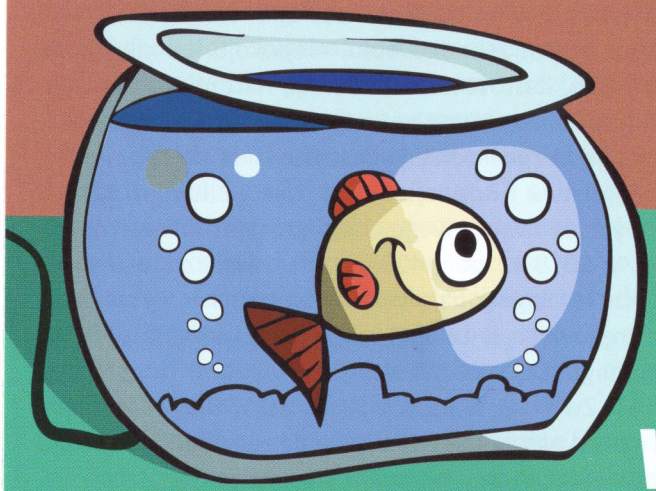
Reasumując, w Polsce dozwolona jest sprzedaż ryb ubitych albo żywych. W tym drugim przypadku sprzedający ma obowiązek transportować ryby, a także przetrzymywać je w trakcie sprzedaży, w dostatecznej ilości wody umożliwiającej rybom oddychanie.

BASEN:

1 KG RYBY / 1 LITR WODY

TEMPERATURA WODY: 4 - 6 °C max 10 °C

NAPOWIETRZANIE



WYMIANA 1/ 3 OBJĘTOŚCI WODY BASENU CO 12 GODZIN

ZALECENIA GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

ZALECENIA W POSTĘPOWANIU Z ŻYWYMI RYBAMI PRZEZNACZONYMI DO SPRZEDAŻY DETALICZNEJ

W związku z przedświątecznym wzrostem zapotrzebowania konsumentów na zakup żywych karpi w punktach sprzedaży detalicznej, Główny Lekarz Weterynarii zaleca stosowanie ogólnych zasad wynikających z:

1. ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt (Dz. U. z 2019 r. poz. 122);
2. rozporządzenia Rady (WE) NR 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania;
3. opinii naukowych;
4. statystyki GUS.

Główny Lekarz Weterynarii zaleca, aby sprzedaż ryb odbywała się wyłącznie po uprzednim ich uśmierceniu.

1. Zalecenia dotyczące uśmiercania ryb w punktach sprzedaży detalicznej

Uśmiercanie ryb powinno odbywać się w sposób humanitarny, uwzględniający specyfikę tej gromady kręgowców. Zgodnie z raportem EFSA do humanitarnych metod ogłuszenia ryb należą metody mechaniczna i elektryczna.

METODA - Uderzenie w część czołową czaszki lub poddanie działaniu prądu elektrycznego powodujące utratę przytomności w połączeniu z uszkodzeniem ośrodkowego układu nerwowego lub przerwaniem rdzenia kręgowego albo dekapitacją.

Zabronione jest uśmiercanie zwierząt kręgowych, a więc również ryb, w obecności dzieci (art. 34 ust. 4 pkt 2 ustawy o ochronie zwierząt). Jest to zakaz bezwzględny, zagrożony sankcją karną z art. 35 ustawy. W związku z tym, miejsce ogłuszania i uśmiercania karpia w punktach sprzedaży detalicznej powinno być osłonięte lub wydzielone tak, aby uniknąć udziału i obecności osób postronnych.

MIEJSCE - wydzielone pomieszczenie lub miejsce np. za parawanem, przenośną ścianką lub innym elementem punktu sprzedaży albo namiotu zewnętrznego, który całkowicie zapobiega udziałowi osób postronnych.

2. Zalecenia dotyczące personelu

- ukończone 18 lat,
- doświadczenie przy hodowli i/lub chowie ryb albo odbyte szkolenie z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb (np. szkolenie stanowiskowe)

  - w przypadku dystrybucji ryb w udziałem pośrednika, zapewnia on aby sprzedawca końcowy był przeszkolony z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb.

3. Zalecenia dotyczące warunków przetrzymywania żywych ryb

- **baseny** - szczelne, o gładkich ścianach i gładko zakończonych krawędziach,
- **woda** - czysta, natlenowana lub napowietrzana; wymiana 1/3 objętości wody basenu co 12 godzin,
- **zagęszczenie** - maksymalne zagęszczenie przy stosowaniu natlenowania wody 1kg masy ryby/l wody,
- **optymalna temp. wody 4 - 6 °C max 10 °C,**
- **ryby bez widocznych uszkodzeń** - ryby, które posiadają rany i inne

ZALECENIA
GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

uszkodzenia ciała powinny być uśmiercane niezwłocznie po przybyciu do sklepu.

4. Zalecenia dotyczące opakowań stosowanych do przenoszenia ze sklepu żywych ryb przez odbiorców detalicznych

W przypadku braku możliwości uboju karpia przed sprzedażą opakowanie stosowane do przenoszenia ze sklepu żywych ryb przez konsumenta końcowego powinno zawierać wodę - podstawowe znaczenie ma zapewnienie rybie możliwości przyjęcia naturalnej pozycji, dlatego kluczowym jest rozmiar opakowania, tak aby ryba nie znajdowała się w nienaturalnej pozycji lub nie była wygięta bez możliwości zmiany pozycji - dotyczy to w szczególności pojemników o sztywnych ścianach, chociaż także ma znaczenie w przypadku foliowych toreb; z uwagi na brak możliwości stałego napowietrzania ilość wody w opakowaniu powinna być co najmniej w stosunku 1:2 masy karpia do objętości wody.

Zalecenia dla odbiorców detalicznych dotyczące przenoszenia żywych ryb po ich zakupie w sklepie

Zaleca się, aby:

- czas przenoszenia żywej ryby z miejsca zakupu do domu był jak najkrótszy,
- opakowania indywidualnie używane przez klienta w celu przenoszenia ryby żywej spełniały wymagania podane w pkt. 4.

LGR ŚWIĘTOKRZYSKI KARP

Szanowni sprzedawcy świątecznych karpi.

Karp jest niekwestionowanym liderem na wigilijnym stole. Jego siła tkwi w tradycji i pobudzaniu pozytywnych, rodzinnych, ale także szerzej: tak bardzo nam dzisiaj potrzebnych wspólnotowych, międzyludzkich emocji. Taki jest sens wigilijnego stołu.

Sprzedając karpie z basenów z wodą, szczególnie dbajmy o ich dobrostan. Pilnujmy napowietrzania, wymiany wody, parawanów. Przecież to nasza wizytówka, nasza; żywa, bezpośrednia i najważniejsza promocja. Jest to działanie zgodne z prawem, a nasza dobrostanowa troska jest także wyjściem naprzeciw etycznym dylematom części klientów i powinniśmy ją podjąć, nawet gdy takich klientów jest niewielu.

Lokalna Grupa Rybacka Świętokrzyski Karp z siedzibą w Rytwianach, działa już 11 lat. Od roku 2016 swoją działalność finansujemy z własnych pieniędzy czyli składek członkowskich oraz pozyskiwanych grantów.

Celem Stowarzyszenia jest wspieranie zrównoważonego rozwoju sektora rybackiego oraz działanie na rzecz rozwoju obszarów zależnych od rybactwa, w szczególności: promocja rybactwa i produktów rybnych oraz obszarów tradycyjnie związanych z chowem i hodowlą ryb, w tym gmin i miejscowości położonych na obszarze działania Stowarzyszenia. Dzięki funduszom z programu Rybactwo i Morze i własnym środkom, organizujemy konferencje, szkolenia, wystawy o zasięgu regionalnym oraz ogólnokrajowym. W 2013 roku liderowaliśmy ogólnopolskiemu projektowi „Strategia KARP 2020", zawierającemu analizę problematyki rybactwa śródlądowego w Polsce i kierunki jego rozwoju. Od 2015r. publikowaliśmy branżowy dwumiesięcznik „Świętokrzyski Głos Pana Karpia", o nakładzie 1000 egzemplarzy, który trafiał do czytelników w Polsce i za granicą. W roku 2019 - razem z Towarzystwem Promocji Ryb Pan Karp wydaliśmy poradnik dla sprzedawców ryb „ABC Sprzedaży Karpi 2019"(nakład 2500 egz.).

Wacław Szczoczarz
Prezes LGR Świętokrzyski Karp

Pan Karp

Czasy się zmieniają i my zmieniamy się w nich, jak głosi łacińskie przysłowie. Gdyby się przyjrzeć naszemu rynkowi karpiowemu na przestrzeni ostatnich 30 lat, to okazałoby się, że przeżyliśmy w tym czasie już kilka poważnych zmian. Tak więc najpierw zniknęła dawna Centrala Rybna, aby na jej gruzach rozkwitła prywatna sprzedaż hurtowa, co zapewniało ciągłość zaopatrzenia sklepów i targowisk w żywego karpia. Od połowy lat 90. w siłę zaczęły rosnąć hipermarkety, dla których żywy karp był niezbędnym gadżetem świątecznym. Z czasem żywy karp w ogromnej machinie marketowej stał się coraz bardziej kłopotliwym i doczekaliśmy wreszcie czasów, że marketom z naszym żywym karpiem wcale już nie jest po drodze. Teraz widzieliby go jedynie w formie przetworzonej. No właśnie, tylko na jak długo? Rok, pięć, dziesięć, tego nie wiemy. Wiemy za to, że karp przetworzony, obok tak samo przetworzonych kilkunastu innych dostępnych gatunków ryb, nie jest już tym wyjątkowym towarem, który pływał w zbiorniku z wodą wpisując się szczególnie mocno w wigilijny klimat świąt. Ale skoro czasy się zmieniają, a my powinniśmy zmieniać się w nich, to coraz pilniejszą koniecznością jest budowanie swoich lokalnych i regionalnych rynków. Oczywiście nie chodzi o odcinanie się od dużych rynków, bo to na dziś nierealne, ale o budowanie „drugiej nogi" zbytu, która w wielu przypadkach może stać się z czasem nogą podstawową. I jeszcze jedno – pamiętajmy, że największą zaletą i przewagą karpia na rynku jest jego świeżość. Im krótsza droga ze stawu do klienta, tym lepiej.

Zbigniew Szczepański
Prezes Towarzystwa Promocji Ryb

Polskie Towarzystwo Rybackie jest jedną z pierwszych ogólnopolskich organizacji rybackich, której korzenie sięgają okresu międzywojennego (Wielkopolsko – Pomorskie Towarzystwo Rybackie). Reaktywowane w 1991 roku w Poznaniu pod w/w nazwą, od 1993 przekształcone w Polskie Towarzystwo Rybackie. Ta największa obecnie organizacja zrzesza kilkuset członków, głównie hodowców ryb, a także naukowców zajmujących się badaniami w obszarze rybactwa. Wydawany przez Towarzystwo nieprzerwanie od chwili reaktywowania w 1991 roku, dwumiesięcznik „Przegląd Rybacki" jest uznanym w środowisku rybackim źródłem informacji o krajowym rybactwie. Polskie Towarzystwo Rybackie organizuje cieszące się niesłabnącym zainteresowaniem coroczne szkolenia i konferencje naukowe, adresowane zarówno do rybaków jak i przedstawicieli administracji oraz interesariuszy zewnętrznych.

Towarzystwo wspiera hodowców-członków Polskiego Towarzystwa Rybackiego w zakresie sprzedaży ryb wyprodukowanych tradycyjnymi metodami, z poszanowaniem środowiska naturalnego, dzięki rozpoznawalnemu na rynku od wielu lat Certyfikatowi Najwyższej Jakości Karpia Polskiego.

Andrzej Lirski
Prezes Polskiego Towarzystwa Rybackiego

POLSKIE TOWARZYSTWO RYBACKIE

Związek Producentów Ryb - Organizacja Producentów - ogólnokrajowa organizacja branżowa, posiadająca zagwarantowany ustawowo status reprezentacji producentów ryb wobec organów Państwa, wpisana do rejestru uznanych organizacji producentów.

Działalność Związku Producentów Ryb polega głównie na:

1. Bieżącym analizowaniu sytuacji produkcyjno-ekonomicznej gospodarstw rybackich i podejmowaniu na tej podstawie stosownych działań, chroniących interesy zawodowe rybaków.
2. Konsultacjach społecznych aktów prawnych. ZPRyb opracowuje opinie i przesyła do organów Państwa, które wielokrotnie je uwzględniają.
3. Przeprowadzeniu szkoleń i kursokonferencji doskonalących na bieżąco wiedzę zawodową rybaków.
4. Nadzorowaniu, wspólnie z weterynarią, jakości produkcji ryb, na tej podstawie nadawaniu certyfikatów „Najwyższej Jakości Karpia Królewskiego" oraz „Najwyższej Jakości Pstrąga" pod godłem „Najlepsze w Polsce" - zarejestrowanym w Polsce i UE certyfikatem Towarzystwa im. Hipolita Cegielskiego.
5. Przeprowadzaniu akcji promocji spożycia ryb przez polskie społeczeństwo i organizowaniu pokazów kulinarnych z wykorzystaniem mięsa ryb.
6. Podejmowaniu działań interwencyjnych w trudnych sprawach dotyczących członków Związku.
7. Związek organizuje obchody Święta Rybaka, Bale Rybaka i wycieczki, których celem jest nawiązywanie więzi koleżeńskich i popularyzowanie wielowiekowej tradycji rybactwa w Polsce.

Zapraszamy do zapoznania się z szerokimi informacjami na temat Związku, zamieszczonymi na stronie www.zpryb.pl

Marek Trzcieliński
Prezes Związku Producentów Ryb - Organizacji Producentów

KARP ZDROWY Z *Natury*

Tradycja hodowli polskiego karpia sięga kilkuset lat wstecz. Dzisiaj tę tradycję podtrzymują gospodarstwa zrzeszone w Organizacji Producentów Polski Karp.

Spółka Polski Karp powstała w roku 2012 w odpowiedzi na zapotrzebowanie rynku na najwyższej jakości karpia, wyhodowanego w dobrostanie, zgodnie ze najwyższymi standardami.

W roku 2016 uzyskaliśmy decyzję Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej, która formalnie uznaje Spółkę Polski Karp za Organizację Producentów.

Obecnie w naszych strukturach zrzeszonych jest ponad 70 profesjonalnych podmiotów akwakultury, specjalizujących się w hodowli i przetwórstwie karpia (Cyprinus carpio L.). Oferujemy także różne gatunki ryb słodkowodnych, takie jak: amur, tołpyga, sum, jesiotr, karaś, lin, szczupak. Dzięki współpracy z najlepszymi polskimi hodowcami, sprawdzonym systemom hodowli, nadzorowi lekarzy weterynarii oraz kompetentnym i doświadczonym handlowcom, jesteśmy w stanie zagwarantować pełną dostępność karpia, nie tylko w okresie Świąt Bożego Narodzenia.

Polski Karp
Organizacja Producentów

Paweł Wielgosz
Prezes Zarządu
Organizacja Producentów Polski Karp

KODEKS DOBREJ PRAKTYKI RYBACKIEJ

CERTYFIKAT