

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2016/C 225/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „KARP ZATORSKI”**

Nr UE: PL-PDO-0105-01357 – 30.7.2015

ChNP ( X ) ChOG ( )

**1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes**

Lokalna Grupa Producentcka Karpia Zatorskiego  
Plac Kościuszki 5  
32-640 Zator  
POLSKA

Telefon: +48 338412128, +48 602464243  
Faks: +48 338410585  
E-mail: fishrzd@man.pl

Grupa składająca wniosek ma uzasadniony interes we wnioskowaniu o zatwierdzenie zmiany w przedmiotowej specyfikacji, w ramach jej uprawnień jako grupy pełniącej wiodącą rolę w odniesieniu do tego produktu. Grupa ta była wnioskodawcą w przypadku wniosku o rejestrację nazwy „karp zatorski” jako ChNP.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Polska

**3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

Zmiana polega na przeredagowaniu informacji na temat składu chemicznego mięsa „karpia zatorskiego” podanego w pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Zmiana ta polega na usunięciu informacji o zawartości suchej masy i popiołu surowego oraz zapisaniu udziału białka ogólnego i tłuszczu surowego w składzie chemicznym mięsa „karpia zatorskiego”, w postaci przedziałów wartości:

- białko ogólne – od 17,0 do 19,3 %
- tłuszcz surowy – od 3,2 do 5,9 %

Informacja o udziale w składzie chemicznym suchej masy i popiołu surowego ma jedynie charakter uzupełniający i nie przesądza o specyficznych właściwościach „karpia zatorskiego”. Specyficzne właściwości „karpia zatorskiego” przejawiają się w szczególności w zawartości białka ogólnego i tłuszczu surowego. Na skład chemiczny ma wpływ spełnienie szczegółowych wymagań na poszczególnych etapach produkcji „karpia zatorskiego”, w tym karmienie naturalnymi paszami zbożowymi. Skład chemiczny „karpia zatorskiego” wynika również ze specyficznych cech obszaru geograficznego, na jakim jest on wytwarzany, w szczególności: gęstej sieci wód powierzchniowych, dobrej jakości wód podziemnych, umiarkowanego klimatu oraz zróżnicowanych gleb. O wyjątkowości tego obszaru świadczy również fakt, że został on objęty programem ochrony przyrody Natura 2000. W pierwotnym tekście dokumentu podano wartości składu chemicznego mięsa „karpia zatorskiego” będące wynikiem badań przeprowadzonych w konkretnym fazie cyklu produkcyjnego. Nie jest możliwym, aby wartości te były powtarzalne z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Proponuje się zatem wprowadzić przedziały wartości dla białka ogólnego i tłuszczu surowego określające skład chemiczny mięsa „karpia zatorskiego”. Proponowana zmiana podyktowana jest również wahaniami składu chemicznego mięsa „karpia zatorskiego” występującymi w zależności od intensywności żywienia, rodzaju pasz zbożowych (proporcji pszenicy, jęczmienia, pszenżyta i kukurydzy) - z uwzględnieniem wymagań w tym zakresie określonych w specyfikacji, a także ilości spożytego przez ryby naturalnego pokarmu, które zależne są od warunków naturalnych panujących w danym roku.

Usunięcie składu chemicznego mięsa „karpia zatorskiego” w zakresie suchej masy i popiołu surowego oraz wprowadzenie przedziału wartości składu chemicznego mięsa „karpia zatorskiego” w przypadku białka ogólnego i tłuszczu surowego nie będzie miało wpływu na zmianę cech specyficznych „karpia zatorskiego”, ani na jego walory smakowe.

Ponadto do pkt 3.2 przeniesiono informacje o specyficznych cechach „karpia zatorskiego” z pkt 5.2 bez wprowadzania zmian wielkości parametrów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KARP ZATORSKI”

Nr UE: PL-PDO-0105-01357 – 30.07.2015

ChNP ( X ) ChOG ( )

### 1. Nazwa lub nazwy

„Karp zatorski”

### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Typ produktu

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

#### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Karp zatorski” (*Cyprinus carpio*) jest hybrydą powstałą w wyniku krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską i izraelską (Dor-70). „Karp zatorski” to żywa ryba, sprzedawana w stanie świeżym, nieprzetworzonym. „Karp zatorski” hodowany jest wyłącznie w ziemnych stawach karpio-  
wych, 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,
- 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 rybnym zapachu i delikatnym smaku,
- współczynnik pokarmowy dla zbóż – 5,
- przeżywalność – 86 %,
- wyższa od przeciętnej odporność na choroby.

Skład chemiczny mięsa karpia zatorskiego:

- białko ogólne: 17,0–19,3 %
- tłuszcz surowy: 3,2–5,9 %

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Bazą żywieniową dla ryb jest w przeważającej części pokarm naturalny wytworzony w stawach. Dzięki wysokiej produktywności stawów karpiovych 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.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały cykl produkcyjny „karpia zatorskiego” musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Cykl produkcyjny „karpia zatorskiego” składa się z 5 etapów:

1. Tarło
2. Wychów narybku
3. Odchów i zimowanie narybku jesiennego
4. Obsada stawów towarowych
5. Odłów karpia z magazynów rybnych

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

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 pkt 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 km<sup>2</sup>, przy czym w największym stopniu produkcja prowadzona jest na terenie gminy Zator.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

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, Skawa, 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 roku 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 ważna 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.

Znaczący wpływ na dogodne warunki do prowadzenia gospodarki stawowej oraz specyficzne cechy „karpia zatorskiego” mają, scharakteryzowane poniżej, właściwości obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

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. Odznaczają 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”.

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).

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 dobowo ponad 10 st. C) – od końca kwietnia do połowy października, okres bezprzymrozkowy – 172 dni.

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.

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.

Wyjątkowa jakość „karpia zatorskiego” wiąże się nierozdzielnie ze środowiskiem naturalnym obszaru geograficznego, na którym jest wytwarzany. „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. Czynniki naturalne sprzyjają powstawaniu w stawach rybnych wystarczającej ilości pokarmu naturalnego o wysokiej jakości. Ponadto na terenie produkcji „karpia zatorskiego” 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. 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. Wyjątkowe właściwości „karpia zatorskiego” wynikają również z faktu, że 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 specyficznym smaku. 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 karpie pochodzących z innego obszaru geograficznego.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-3-czerwca-2015-roku>