

# KONFERENCJA

## „PRZYSZŁOŚĆ AKWAKULTURY”

w Zakopanem

# KARP W KRÓTKIM ŁAŃCUCHU DOSTAW

WACŁAW SZCZOCZARZ



GOSPODARSTWO RYBACKIE RYTWIANY



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki

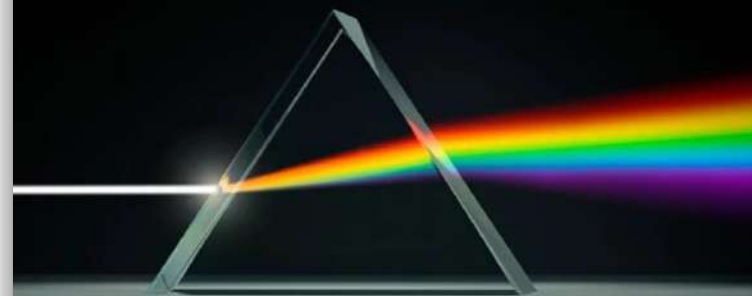


# NATŁOK INFORMACJI

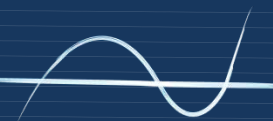
# KONTEKST



KLIENT  
KUPIEC  
URZĘDNIK  
ORNITOLOG  
EKOLOG  
NAUKOWIEC  
TURYSTA  
OBROŃCA PRAW ZWIERZĄT  
ZARZĄDY ORGANIZACJI RYBACKICH  
RYBAK



# PRYZMAT



WWW.POLSKIKARP.PL



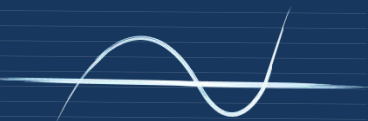
NASZYM NARZĘDZIEM SĄ  
STAWY

NIEPRZEWIDYWALNOŚĆ

ZA KOSZTY KORZYŚCI  
OGÓLNOSPÓŁECZNYCH  
PŁACI RYBAK  
(REKOMPENSATY)

ROZWÓJ AKWAKULTURY  
NIE ZOSTANIE OSIĄGNIĘTY  
BEZ ZNACZĄCEGO  
ZWIĘKSZENIA ŚRODKÓW  
Z EFMiR NA ROZWÓJ  
CHOWU I HODOWLI RYB,  
CO DOTYCZY ZARÓWNO  
INWESTYCJI JAK I DZIAŁAŃ  
WODNO-  
ŚRODOWISKOWYCH  
PR – DR A. LIRSKI

# OCZAMI RYBAKA



**Rytwiany**

WWW.POLSKIKARP.PL

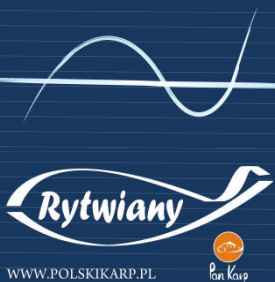


POLSKA LIDEREM  
W UNII  
EUROPEJSKIEJ  
DLATEGO  
POWINIŚMY BYĆ  
KREATOREM  
POLITYKI  
KARPIOWEJ  
W UE



❖ HODOWLA  
❖ DYSTRYBUCJA  
❖ PRZETWÓRSTWO  
❖ PROMOCJA

❖ PRZYRODA  
❖ RETENCJA  
❖ KULTURA  
❖ PROMOCJA



WWW.POLSKIKARP.PL





## KUPUJE SIĘ NIE TYLKO KAWAŁEK **KARPIA**/SERA ALE OPOWIEŚĆ **WIGILIJNĄ**/GÓR NA WYJĄTKOWĄ OKAZJĘ

Leszek Mazan ceniony krakowski publicysta: "Od kilku lat jemy więc nie dzwonka lecz filety z karpia, cienkie plastry mechanicznie pozbawiane i ości, i niestety, smaku. Moja żona twierdzi, że przypomina jej to kotlet schabowy bez kostki, czyli bez duszy. A ja, przy całym szacunku dla Królewskiej Ryby, już nie zaczynam Świąt Bożego Narodzenia od rannego buszowania w lodowce w poszukiwaniu resztek wigilijnego karpia..."

- \* Ksiądz Józef Stolarczyk \* SABAŁA – Jan Krzeptowski \* Mieczysław Karłowicz \*
- \* Tytus Chałubiński \* Ksiądz Józef Tischner \* Kornel Makuszyński \*
- \* Klimek Bachleda \* Kazimierz Przerwa-Tetmajer \* Jan Paweł II \*

KARPIARSTWO NA  
KRAJOWEJ LIŚCIE  
NIEMATERIALNEGO  
DZIEDZICTWA  
KULTUROWEGO



Fot. T.Mateusiak

Podhale dorobiło się kolejnego, po oscypku, spożywczego hitu. To karpie i pstrągi z hodowli w Kuźnicach czy Jur-gowie. Na krótko przed Wigilią pod Giewont przyjeżdżają po nie ludzie nie tylko z całego Podhala, ale też z Katowic, Krakowa i Rzeszowa.

PO CO NAM  
KRÓTKI  
ŁAŃCUCH  
DOSTAW

80% ŚWIĘTA

KARP Z WODY

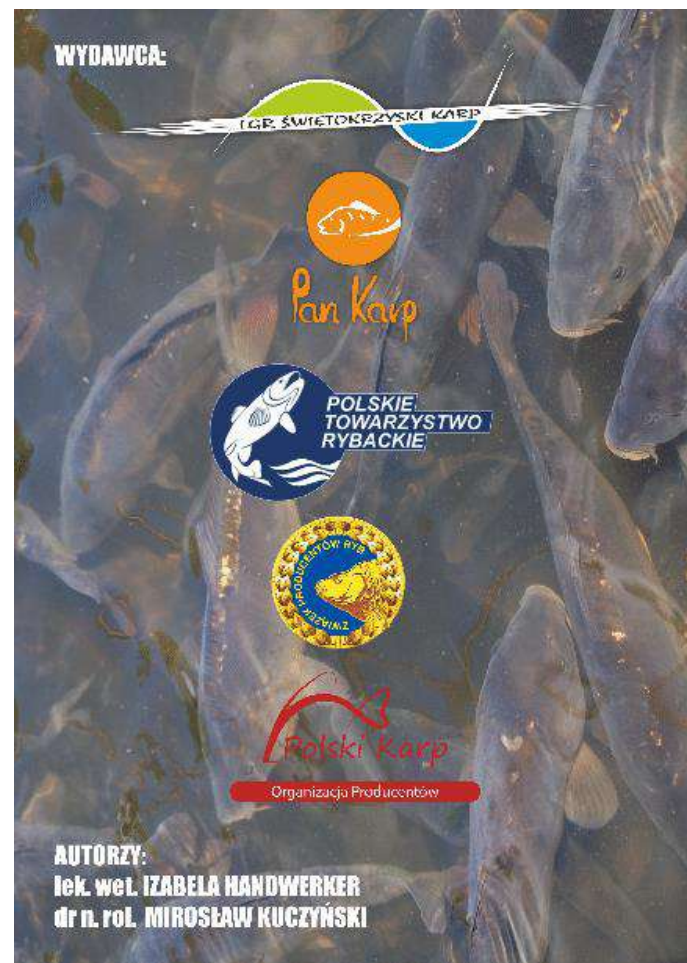
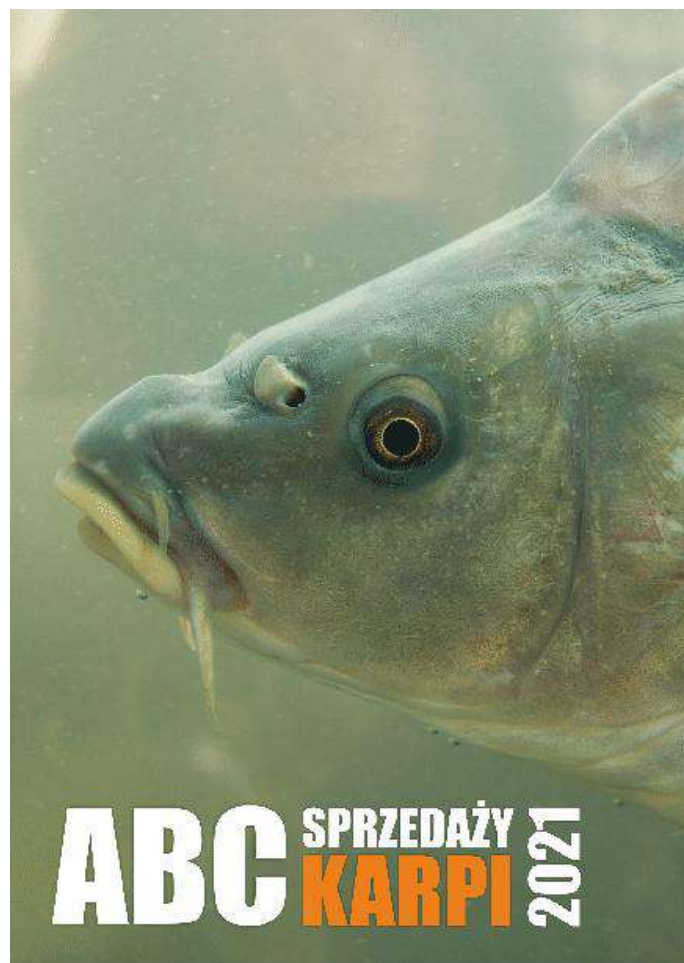
BADANIE OPINI  
PUBLICZNEJ  
SONDAŻE

WERYFIKACJA  
WYBORY

30T/15T  
2021 - KRAKÓW



WWW.POLSKIKARP.PL



SZEROKI WACHLARZ PROWADZENIA  
KRÓTKIEGO ŁAŃCUCHA DOSTAW



## ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

**KTO?:** Osoby fizyczne (gospodarstwa rodzinne) zajmujące się uprawą, chowem lub hodowlą.

**CO?:** Ryby żywe 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.

Do limitu nie wlicza się sprzedaży prowadzonej dla klienta końcowego

**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;

## SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA RYB

**KTO?:** uprawniony do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym

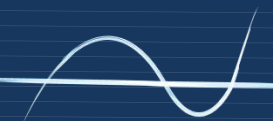
**CO?:** sprzedaż ryb żywych, uśmierconych i niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, oraz uśmierconych i poddanych czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia (tusze) bez ograniczenia ilościowego; sprzedawane ryby mogą pochodzić wyłącznie z własnego,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

NA WNIOSEK  
TPR „PAN KARP”  
DO MINISTRA  
ROLNICTWA  
SKUMULOWANO  
OGRANICZENIE  
ILOŚCIOWE DO  
LIMITU  
ROCZNEGO 26  
TON

PRZETWÓRSTWO  
PRZYOBIEKTOWE



WWW.POLSKIKARP.PL



## MARGINALNA-LOKALNA-OGRANICZONA

**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.

ZALECENIA  
GŁÓWNEGO  
LEKARZA  
WETERYNARII

# 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**

## **Miejsce sprzedaży:**

Wydzielone pomieszczenie lub miejsce np. za parawanem, przenośną ścianą lub innym elementem punktu sprzedaży

## **Personel:**

Ukończone 18 lat, doświadczenie przy chowie i hodowli ryb albo odbyte szkolenie stanowiskowe

## **Opakowanie:**

W przypadku braku możliwości uboju karpia przed sprzedażą opakowanie do przenoszenia ze sklepu żywych ryb powinno zawierać wodę w stosunku 1:2 masy karpia do objętości wody

**Rytwiany**

WWW.POLSKIKARP.PL



## MARZĄCE KARPIE

Tak zwani obrońcy praw zwierząt straszili nas i klientów sądami, aż po wnikliwym rozeznaniu tematu przez Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp”, okazało się, że te strachy, to nadymany balon.

Wszak udokumentowanych przypadków, które mogą podpadać pod rybne paragrafy ustawy o ochronie zwierząt w ciągu całego roku był... aż jeden. Tak, nie przecierajcie oczu, słownie - jeden.



WWW.POLSKIKARP.PL



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.

Sprzedaż żywych karpia przed świętami Bożego Narodzenia jest mocno zakorzeniona w polskiej tradycji. Dzisiaj zgodnie z prawem, zachowując dobrostan ryb, ponad 20 tysięcy ton karpia trafia na wigilijne stoły. Jednym z ważnych kanałów dystrybucji żywych karpia 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.

Dlatego ważne jest, aby nikt nie utrudniał sprzedaży żywych karpia, 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 karpionych.

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

Karpiarstwo w oparciu o tradycyjne ziemne stawy hodowlane, w symbiozie z przyrodą, w krótkim łańcuchu dostaw, jest pożądanym kierunkiem rozwoju polskiej akwakultury dostarczającej zdrową żywność.



**DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ**  
WACŁAW SZCZOCZARZ

"Wse wirchowoł nie bedziesz, ale coś uwirchowoł to Twoje"

GOSPODARSTWO RYBACKIE

**Rytwiany**

WWW.POLSKIKARP.PL

