



ABC SPRZEDAŻY **KARPI** 2019

WYDAWCA:

LGR ŚWIĘTOKRZYSKI KARP



Pan Karp

AUTORZY:
lek. wet. IZABELA HANDWERKER
dr n. rol. MIROSŁAW KUCZYŃSKI

WSTĘP

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. Jednocześnie zakupy zbóż przez rybaków, przyczyniają się do wzrostu rentowności polskich rolników.

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 karpiovych.

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

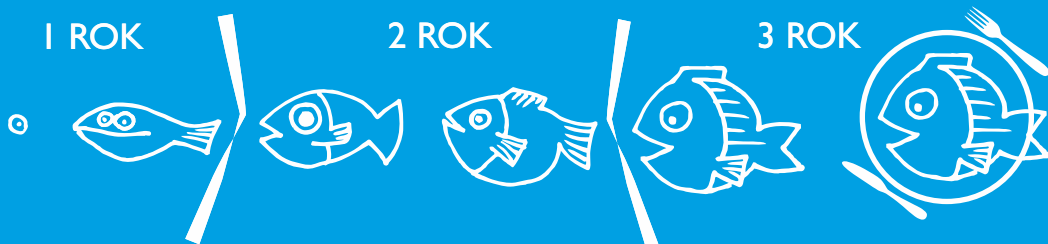
KRÓTKA HISTORIA KARPIA

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 Kaspjskiego 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 teutworzyły 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 karpia 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 wysp 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. Często był poławiany w rzekach i utrzymywany później w sadzawkach budowanych przy domach, dostarczających wytchnienia bogatym mieszkańcom, 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

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 karpia w ziemnych stawach. Rozwój stawiarstwa i hodowli karpia miał bardzo dynamiczny przebieg, czego dowodem są podręczniki budowy stawów i chowu karpia opublikowane przez Jana Dubraviusa po łacinie w 1547r., a w języku polskim przez Olbrychta Strumieńskiego w roku 1573. Zainteresowanie karpem 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 płycznach. 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 Łownicy, 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, splewane 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, stworzonych w tym celu miejscach, których pozostałości do dzisiaj funkcjonują w postaci nazwy „targ rybny”, jednakże liczba sprzedających była ogólnie 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. Sprzedaży żywych karpie gwarantowała przede wszystkim świeżość nabywającym je konsumentom. Oczywiście, część nabywców nabywała także karpie świeżo i na miejscu uśmiercone poprzez ogłuszenie i skrawanie. 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 karpie 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-tych 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 stałocięplnych 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 kilkudziesięciu 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 karpie konsumentowi końcowemu. W dalszym ciągu jednak karp produkowany jest w stawach, których wartość wyraża się nie jedynie w warstwie zaopatrzenia w żywność, ale coraz coraz bardziej wyraża się 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 karpie 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 karpia nie tylko w postaci żywych ryb z przeznaczeniem 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 przeznaczają 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 może natomiast wystawić zaświadczenie na wniosek właściciela gospodarstwa, 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 z rybami w miejscu sprzedaży nie zostały opisane prawnie, niemniej jednak 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. Wytycznych 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 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.**

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;

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. **Wytycznych Głównego Lekarza Weterynarii.**

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?:

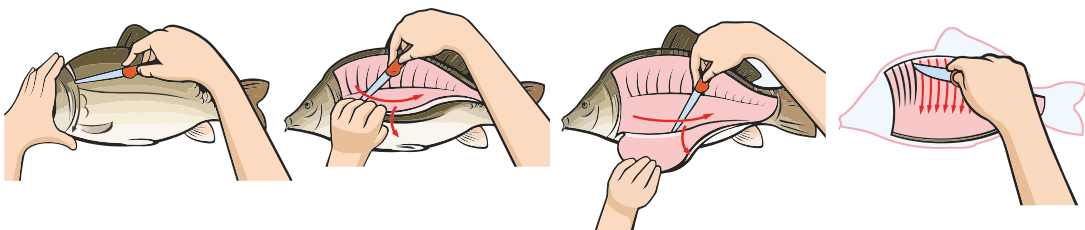
- wstępnie przetworzone lub przetworzone ryby (tusze, filety, dzwonka, produkty wędzone itp.), bez konieczności wykorzystywania własnej produkcji. W przypadku podmiotów prowadzących zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jak i sprzedaż bezpośrednią, do produkcji można wykorzystywać produkty 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 – dotatkowo 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. Wytycznych 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).

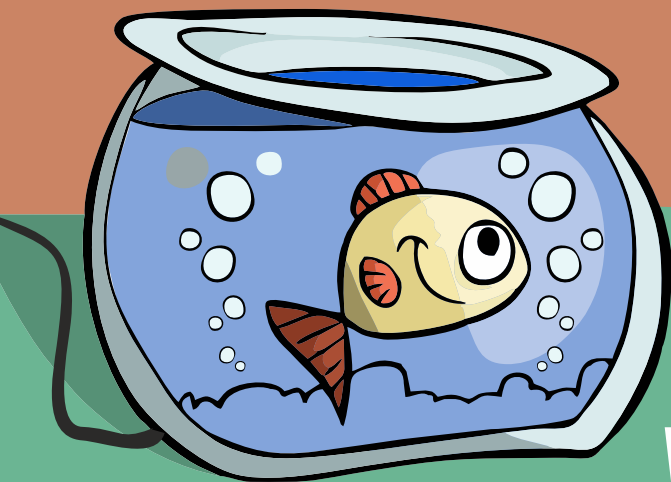


BASEN:

1 KG RYBY / 1 LITR WODY

TEMPERATURA wODY: 4 - 6 °C max 10 °C

NAPOWIETRZANIE



**WYMIANA 1/3
OBJĘTOŚCI
WODY BASENU
CO 12 GODZIN**

WYTYCZNE GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

WYTYCZNE W POSTĘPOWANIU Z ŻYWYMI RYBAMI KONSUMPCYJNYMI BĘDĄCYMI PRZEDMIOTEM SPRZEDAŻY DETALICZNEJ

Mając na uwadze, iż w okresie przedsięwziętym wzrasta zapotrzebowanie konsumentów na zakup żywych karp w punktach sprzedaży detalicznej, a przepisy prawa, w tym przepisy o ochronie zwierząt, nie regulują szczegółowo sposobu postępowania z żywymi rybami konsumpcyjnymi będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej oraz w czasie ich uśmiercania, w opinii Głównego Lekarza Weterynarii należy stosować ogólne zasady wynikające z ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. *o ochronie zwierząt* (Dz. U. z 2019 r. poz. 122).

Przedmiotowy dokument został wydany w oparciu o:

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

1. Zalecenia dotyczące uśmiercania ryb w punktach sprzedaży detalicznej.

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

Uśmiercanie ryb powinno odbywać się w sposób humanitarny, uwzględniający specyfikę tej gromady kręgowców. Zgodnie z raportem Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa

WYTYCZNE GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

Żywności (EFSA) do humanitarnych metod ogłuszenia ryb należą metody mechaniczna i elektryczna.

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

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.

2. Zalecenia dotyczące personelu.

- 1) ukończone 18 lat,
- 2) 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 udziale pośrednika, zapewnia on aby sprzedawca końcowy był przeszkolony z zakresu dobrostanu, ogłuszania i uśmiercania ryb.

3. Zalecenia dotyczące warunków przetrzymywania żywych ryb.

- 1) baseny - szczelne, o gładkich ścianach i gładko zakończonych krawędziach,
- 2) woda - czysta, natlenowana lub napowietrzana; wymiana 1/3 objętości wody basenu co 12 godzin,
- 3) zagęszczenie - maksymalne zagęszczenie przy stosowaniu natlenowania wody 1 kg masy ryby/l wody,

WYTYCZNE GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

- 4) optymalna temp. wody 4 - 6 °C max 10 °C,
- 5) ryby bez widocznych uszkodzeń - ryby, które posiadają rany i inne uszkodzenia ciała powinny być uśmiercane niezwłocznie po przybyciu do sklepu.

4. Zalecenia dotyczące sprzedaży.

Główny Lekarz Weterynarii zaleca, aby sprzedaż ryb odbywała się wyłącznie po uprzednim ich uśmiercieniu. W przypadku braku możliwości uboju karpia przed sprzedażą zaleca się postępowanie uwzględniające dobrostan ryb opisane w pkt 5.

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

- 1) z wodą - 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.
- 2) bez wody, pozwalające karpom na wykorzystanie naturalnej wymiany gazowej przez powierzchnię skóry - zasadą stosowania takiego opakowania jest to, aby ryba nie stykała się powierzchnią skóry z opakowaniem, jak to np. ma miejsce, gdy ryba zostanie owinięta torbą foliową. W celu zapewnienia wymiany gazowej opakowanie powinno posiadać elementy odsuwające ciało ryby od powierzchni opakowania np. pojemniki z „ożebrowaniem” lub odpowiednio perforowany wkład z tworzywa umieszczony wokół ciała ryby. Dodatkowo torba, w której umieszczona jest ryba, musi pozostawać niezawiązana. W jednym opakowaniu można umieścić jedną rybę.

WYTYCZNE GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

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

Zaleca się, aby:

- 1) czas przenoszenia żywej ryby z miejsca zakupu do domu był jak najkrótszy,
- 2) po zakupie nie zmieniać sposobu przenoszenia opisanego w pkt 5, podczas dostarczania żywej ryby do domu, tj.:
 - nie wylewać wody w przypadku opakowań z wodą;
 - nie usuwać elementów pozwalających na odsunięcie ciała ryby od opakowania - w przypadku opakowań bez wody;
 - nie uszczelniać opakowania, nie zawiązywać torby, aby umożliwić swobodny dopływ powietrza i tlenu,
- 3) opakowania indywidualnie używane przez klienta w celu przenoszenia ryby żywej

KODEKS DOBREJ PRAKTYKI RYBACKIEJ

CERTYFIKAT



SPRZEDAŻ ŻYWYCH KARP JEST ZGODNA Z PRAWEM

ŻYWE RYBY

**PODCZAS SPRZEDAŻY
MOGĄ ZNAJDOWAĆ SIĘ**

POZA

**ŚRODOWISKIEM WODNYM
W NAJKRÓTSZYM MOŻLIWYM CZASIE**

**JEŚLI KTOŚ UTRUDNIA CI SPRZEDAŻ
WEZWIJ POLICJĘ**