



Karp i co o nim warto wiedzieć

Karp i co o nim warto wiedzieć

2019-12-05

Karp jest jedną z najstarszych ryb hodowlanych i rybą o największym znaczeniu konsumpcyjnym. Pierwsze wzmianki o hodowlach karpia w Europie sięgają 350 r. p.n.e. Jadano go już na dworze cesarza Rzymu. Natomiast do Polski trafił po XII wieku. Przysmakiem stołu szlacheckiego jest od końca XIX wieku. Od lat 50. XX w. karp stał się synonimem ryby świątecznej dla Polaków.

Polacy spożywają w sumie tylko 12-13 kg ryb rocznie. Dla porównania Islandczycy zjadają ich 91 kg, Hiszpanie 50 kg, a za Azjatami jesteśmy bardzo daleko w tyle.

Karp - wartości odżywcze

Średnia zawartość **tłuszczu** (ok. 130 g/100 g) jest niższa, niż w przypadku tłustych ryb morskich. Karp dostarcza około 18 gramów **białka** na 100 gramów. Średnia zawartość **kwasów Omega-3** jest niższa, niż w przypadku tłustych ryb morskich. Zawarta w karpiu **witamina A** odpowiada za prawidłowe funkcjonowanie narządu wzroku. **Witamina D** w połączeniu z wapniem wzmacnia kości, jednocześnie przeciwdziałając osteoporozie. **Witaminy z grupy B** mają liczne właściwości zdrowotne, w tym obniżają ciśnienie krwi, wspomagają regenerację układu nerwowego i skóry, a także przeciwdziałają anemii. **Potas** pełni ważną rolę w przewodzeniu impulsów nerwowych, a **fosfor** uczestniczy w syntezie nici DNA. Mięso karpia zawiera też **selen, cynk, żelazo, siarkę i magnez**.

Porcja 220 g mięsa karpia pokrywa dziennie zapotrzebowanie osoby dorosłej na białko i witaminy.

Karp - produkcja

Rocznie z polskich stawów odławia się ok. **20 tys. ton karpia**. Według badań statystycznych w 2018 roku odłowiono ok. 20,8 tys. ton karpia. Te liczby gwarantują nam pierwsze miejsce w Europie na liście producentów. Niestety, sprawdził się scenariusz zawarty w znanym powiedzeniu „nie sztuka wyprodukować, sztuka sprzedać”, gdyż po ostatniej kampanii grudniowej pozostała rekordowa ilość niesprzedanego karpia. Według danych z kwestionariuszy RRW-22 hodowcy zbyli jedynie ok. 16,5 tys. ton, co oznacza, że nie znaleziono odbiorców na ok. 4,3 tys. ton karpia (20,6% produkcji ogólnej).

Karp - profesjonalne żywienie stale pod nadzorem

Sposób żywienia karpia, które trafiają na rynek, podlega **kontroli Inspekcji Weterynaryjnej**. Dzieje się tak nie tylko w samym gospodarstwie, ale również na etapach poprzedzających, w myśl zasady „od pola, do stołu”. Obowiązujące przepisy nakładają na hodowców ryb obowiązek zaopatrywania się w pasze jedynie u podmiotów, które znajdują się pod nadzorem właściwych powiatowych lekarzy weterynarii. Z kolei na producentów pasz nałożonych jest szereg obowiązków, które gwarantują bezpieczeństwo pasz. I tak np. jedynie dodatki paszowe, które zostały poddane badaniom przez Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności i zostały autoryzowane na poziomie Wspólnotowym, mogą być użyte do produkcji pasz. Materiały paszowe np. zboża, mogą pochodzić jedynie z gospodarstw, które spełniają

przepisy dotyczące higieny pasz i znajdują się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej. W ramach takiego nadzoru sprawdza się m.in. czy do uprawy roślin stosuje się środki ochrony roślin a jeśli tak, to czy zachowane były właściwe okresy karencji. Dodatkowo w ramach Krajowego Planu Urzędowej Kontroli Pasz, corocznie pobiera się tysiące prób pasz do badań w kierunku wykrywania substancji niebezpiecznych dla zwierząt i ludzi. Dotychczasowe badania potwierdzają bezpieczeństwo pasz. Nadzór Inspekcji Weterynaryjnej nad produkcją i stosowaniem pasz jest zatem gwarantem, iż umieszczane na rynku karpie są bezpieczne dla konsumentów.

O jak najwyższe walory smakowe ryb dbają sami hodowcy, którzy na bieżąco monitorują preferencje klientów. W oparciu o nie, tworzy się właściwe receptury pasz. W wielu przypadkach hodowcy decydują się na stosowanie pasz przemysłowych jedynie w pierwszym okresie chowu karpia, kiedy przyrosty masy są największe. W późniejszym okresie rezygnują z nich lub ograniczają ich użycie, na rzecz pokarmu, który naturalnie występuje w zbiornikach wodnych, uzupełnianego zbożami. W zależności od pożądanых cech smakowych mięsa karpia stosuje się różne proporcje zbóż (pszenica, żyto, kukurydza) i intensywność żywienia, wpływając w ten chociażby na poziom tłuszczu czy innych właściwości odżywczych.

Karp - statystyki

W Polsce, zgodnie z rejestrami prowadzonymi przez powiatowych lekarzy weterynarii, jest zarejestrowanych **3151 podmiotów, prowadzących chów i hodowlę karpia**, a także 1098 przedsiębiorstw akwakultury utrzymujących karpia. Najwięcej podmiotów znajduje się w województwach śląskim (615), dolnośląskim (521), wielkopolskim (424) oraz lubuskim (376), natomiast najmniejsza koncentracja tych gospodarstw jest w województwie podlaskim (45).

Rozmieszczenie hodowli pokazuje poniższa tabela.

Województwo	Chów lub hodowla zwierząt akwakultury oraz rozród karpia	Prowadzenie przedsiębiorstwa produkcyjnego sektora akwakultury (karpie)
dolnośląskie	402	119
kujawsko-pomorskie	178	51
lubelskie	129	60
lubuskie	278	98
łódzkie	152	44
małopolskie	176	73
mazowieckie	135	66
opolskie	150	83
podkarpackie	143	25
podlaskie	25	20
pomorskie	131	41
śląskie	530	85
świętokrzyskie	132	104
warmińsko-mazurskie	138	77
wielkopolskie	308	116
zachodniopomorskie	144	36
Suma	3151	1098

Karp - kontrola weterynaryjna

Kontrole podmiotów przeprowadzane są zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

z dnia 6 lutego 2009 r. w sprawie zwalczania chorób zakaźnych zwierząt akwakultury (Dz.U. z 2015 r. poz. 781), rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 października 2008 r. w sprawie szczegółowych wymagań weterynaryjnych dla prowadzenia działalności w zakresie sektora akwakultury (Dz.U. z 2015 r. poz. 781 ze zm.), ze względu na zakażenia u karpia **herpeswirusem koi (KHV)**. KHV jest to nieegzotyczna choroba zakaźna ryb podlegająca obowiązkowi zwalczania. Próbkę pobiera się od ryb utrzymywanych przez dłuższy okres w zakresie temperatur umożliwiających rozwój choroby, tj. przez dwa do trzech tygodni w temperaturze od 15 do 26 °C.

Możliwe do zaakceptowania jest także poniższe rozwiązanie: **a)** pobranie podpopulacji przy przeniesieniu ze stawów zimowych do letnich i przetrzymywanie ryb w tej samej jednolitej części wód, do której należy staw letni, do osiągnięcia wymagań dotyczących temperatury lub **b)** pobranie próbek przy odłowieniu ryb lub podczas innych procesów stanowiących część normalnych praktyk zarządzania zasobami akwakultury. W celu zwiększenia szansy wykrycia KHV próbkę pobiera się w miarę możliwości w przedziale czasowym między 24 a 72 godzin po takich czynnościach.

Ryby do próbek wybiera się w następujący sposób:

- ryby o słabej kondycji, zachowujące się nienaturalnie lub świeżo padłe, lecz niebędące w stanie rozkładu
- jeśli takie występują,
- próbka musi obejmować ryby reprezentujące wszystkie źródła wody zasilające gospodarstwo (jeśli jest więcej niż jedno źródło wody),
- próbka powinna zawierać ryby proporcjonalnie reprezentujące wszystkie części gospodarstwa oraz wszystkie roczniki ryby *Cyprinus carpio* i jego mieszańce (takie jak *Cyprinus carpio* x *Carrassius auratus*) zbiera się, jeśli występują w danym gospodarstwie.

Jeżeli badanie stanu zdrowia lub pobieranie próbek odbywa się w gospodarstwie lub populacji ryb dziko żyjących częściej niż raz w roku, należy zachować możliwie największe odstępy czasu w sezonie o prawdopodobnie najwyższych wartościach rocznych temperatury wody, ale nieprzekraczających 28 °C

Częstotliwość przeprowadzania kontroli w ramach programu nadzoru stanu zdrowia zwierząt akwakultury oraz kontroli urzędowych.

Lp.	Występujące gatunki	Status epizootyczny	Poziom zagrożenia *	Typ nadzoru **	Zalecana częstotliwość przeprowadzania kontroli urzędowych	Zalecana częstotliwość kontroli przeprowadzanych w ramach programu nadzoru stanu zdrowia zwierząt akwakultury
1	2	3	4	5	6	7
1	Brak zwierząt akwakultury z gatunków wrażliwych na choroby podlegające obowiązkowi zwalczania	Strefa lub enklawa uznana za wolną od danej choroby zakaźnej zwierząt akwakultury	niski	bierny	1 co 4 lata	1 co 4 lata

2	Obecność zwierząt akwakultury z gatunków wrażliwych na choroby podlegające obowiązkowi zwalczania	Strefa lub enklawa uznana za wolną od danej choroby zakaźnej zwierząt akwakultury	wysoki		1 w roku	1 w roku
			średni	aktywny, ukierunkowany lub bierny	1 co 2 lata	1 co 2 lata
			niski		1 co 4 lata	1 co 2 lata
3	Obecność zwierząt akwakultury z gatunków wrażliwych na choroby podlegające obowiązkowi zwalczania	Strefa lub enklawa objęta programem określonym w art. 57 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt	wysoki		1 w roku	1 w roku
			średni	ukierunkowany	1 co 2 lata	1 co 2 lata
			niski		1 co 4 lata	1 co 2 lata
4	Obecność zwierząt akwakultury z gatunków wrażliwych na choroby podlegające obowiązkowi zwalczania		wysoki		1 w roku	3 w roku
		Strefa lub enklawa o statusie nieokreślonym	średni	aktywny	1 w roku	2 w roku
			niski		1 co 2 lata	1 w roku
5	Obecność zwierząt akwakultury z gatunków wrażliwych na choroby podlegające obowiązkowi zwalczania	Strefa lub enklawa objęta programem określonym w art. 57 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt	wysoki		1 w roku	1 w roku
			średni	ukierunkowany	1 co 2 lata	1 co 2 lata
			niski		1 co 4 lata	1 co 2 lata
6	Obecność zwierząt akwakultury z gatunków wrażliwych na choroby podlegające obowiązkowi zwalczania		wysoki		1 co 4 lata	1 w roku
		Strefa lub enklawa skażona	średni	bierny	1 co 4 lata	1 co 2 lata
			niski		1 co 4 lata	1 co 4 lata

Przeprowadza się również **kontrole weterynaryjne w ramach handlu wewnątrzunijnego oraz eksportu** tych zwierząt, mając na względzie ustalone wymagania dotyczące akwakultury.

2



**Fundusze
Europejskie**



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne

