

Karp na liście

Stało się! Po wielu miesiącach oczekiwań, pism, procedur, zatorski karp znalazł się na unijnej liście produktów z tzw. chronioną nazwą pochodzenia. Unijne rozporządzenie w tej sprawie opublikowane zostało 20. maja. Wiadomość obiegła całą Polskę, ale najbardziej ucieszyła mieszkańców gminy Zator i całej Doliny Karpi.

Karp Zatorski to hybryda powstała z krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyńską i izraelską. Karp zatorski charakteryzuje się dobrym wygrzbiecieniem, zwartą formą i oliwkowym lub oliwkowo-niebieskim kolorem. Warto podkreślić, że mięso Karpia Zatorskiego pozbawione jest zapachu mułu i wyróżnia się świeżym rybnym zapachem oraz delikatnym smakiem. Obszar geograficzny produkcji karpia zatorskiego obejmuje łącznie 134 km², przy czym w największym stopniu produkcja prowadzona jest na terenie Gminy Zator.

Procedury, procedury

Procedura rejestracji naszego produktu trwa już od kwietnia 2007. Wszelkie działania związane z rejestracją koordynował Urząd Miejski w Zatorze służąc pomocą merytoryczną i organizacyjną opracowaniu kompletnego wniosku oraz innych ważnych dokumentów. Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie w ramach programu Agro Smak uzyskało dofinansowanie w kwocie 6800 zł na opracowanie specyfikacji i zebranie materiałów historycznych potrzebnych do jego rejestracji. Z inicjatywy Burmistrza Zatora zawiązana została także Lokalna Grupa Producentów Karpia Zatorskiego w skład, której weszli Rybacki Zakład Doświadczalny w Zatorze oraz Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie. Grupa producentów złożyła wniosek o rejestrację produktu w Unii Europejskiej. W pierwszej kolejności został oceniony na poziomie krajowym przez Minister-

stwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi a następnie już przez urzędników w Brukseli. Po uzupełnieniu ostateczna wersja wniosku została pozytywnie zaopiniowana i ostatecznie zaakceptowana.

Zacne towarzystwo

W tej chwili w unijnych rejestrach znajduje się 27 produktów z Polski. Oprócz karpia zatorskiego chronioną nazwą pochodzenia mają następujące polskie smakołyki: Bryndza podhalańska, Oscypek, Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, Półtorak, Dwójniak, Trójniak, Czwórniak, Rogal świętomarciński, Wielkopolski ser smażony, Andruty kaliskie, Olej rydzowy, Pierekaczewnik, Truskawka kaszubska, Redykołka, Wiśnia nadwiślanka, Fasola korczyńska, Miód kurpiowski, Podkarpacki miód spadziowy, Suska sechłońska, Kielbasa Lisiecka, Obwarzanek krakowski, Śliwka szydłowska, Jabłka łęckie, Chleb prądnicki, Kielbasa jałowcowa, Kielbasa myśliwska.

A co to jest?

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ang. Protected Designation of Origin - PDO) oznacza nazwę regionu albo konkretnego miejsca albo konkretnego regionu albo konkretnego miejsca w wyjątko-

wych przypadkach nazwy kraju używane do opisu produktu rolnego lub środka spożywczego pochodzącego z regionu, konkretnego miejsca albo kraju. Produkt posiada szczególne właściwości, które są bezpośrednio związane z jego pochodzeniem geograficznym. „Środowisko geograficzne” jest rozumiane poprzez środowisko naturalne i czynniki ludzkie, m.in. klimat, woda, jakość gleby lub lokalne know-how. System rejestracji nazw produktów regionalnych jest jedną z możliwości ochrony i promocji rodzimych produktów, których przeciętnie u nas nie brakuje. Uzyskany Certyfikat jest oficjalnym potwierdzeniem wysokiej jakości produktu i gwarancją jego pochodzenia. Od daty publikacji

geograficznym. „Środowisko geograficzne” jest rozumiane poprzez środowisko naturalne i czynniki ludzkie, m.in. klimat, woda, jakość gleby lub lokalne know-how.

System rejestracji nazw produktów regionalnych jest jedną z możliwości ochrony i promocji rodzimych produktów, których przeciętnie u nas nie brakuje.

Uzyskany Certyfikat jest oficjalnym potwierdzeniem wysokiej jakości produktu i gwarancją jego pochodzenia. Od daty publikacji



zarejestrowana nazwa Karp Zatorski zaczyna korzystać z ochrony, na terenie całej Unii Europejskiej.

Po co?

Co daje unijna ochrona nazwy pochodzenia? Jak czytamy na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi umieszczenie w takim rejestrze chroni przed: „wszelkim bezpośrednim lub pośrednim wykorzystywaniem w celach komercyjnych zarejestrowanej nazwy dla produktów nie objętych rejestracją, o ile produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych pod tą nazwą lub jeśli stosowanie nazwy narusza prestiż chronionej nazwy; każdym niezgodnym z prawem zawłaszczeniem, imitacją lub aluzją, jeśli nawet prawdziwe pochodzenie produktu jest zaznaczone lub chroniona nazwa została przetłumaczona, lub towarzyszy jej wyrażenie „w stylu”, „rodzaju”, „przy użyciu metody”, „tak jak produkowane w”, „imitacja” lub „podobne”; wszelkimi innymi fałszywymi lub mylącymi danymi odnoszącymi się do miejsca pochodzenia, właściwości lub podstawowych cech produktu na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach odnoszących się do danego produktu lub na opakowaniu produktu w pojemniku, mogącym stworzyć fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia; wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić w błąd zainteresowanych co do prawdziwego pochodzenia produktu.

Dobre, bo polskie

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi także własny rejestr produktów lokalnych. Na liście znajdują się w tej chwili 862 produkty z całej Polski. Karp zatorski wpisany został do tego zestawienia już w 2007 roku.

Wyróżnienie Karpia Zatorskiego znakiem potwierdzającym jego pochodzenie i jakość, pomoże głównie lokalnym producentom w jego promocji, a także zwiększy wiarygodność w oczach klientów.

Łukasz Dziedzic