

**OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI <sup>1)</sup>**

z dnia 3 kwietnia 2008 r.

**w sprawie wniosku o rejestrację nazwy: „karp milicki” jako chronione oznaczenie geograficzne**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosku o rejestrację, datę wpłynięcia wniosku o rejestrację oraz jednolity dokument w załączniku do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: M. Sawicki

Załącznik do ogłoszenia  
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia 3 kwietnia 2008 r. (poz. 4)

Dnia 21 marca 2008 r. o godzinie 12.40 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „karp milicki”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 28 marca 2008 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

**JEDNOLITY DOKUMENT**

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia**

„karp milicki”  
WE nr:

CHOG       CHNP

**1. NAZWA**

Karp milicki

**2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI**

Polska

**3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

**3.1 Rodzaj produktu**

Kategoria: Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich – klasa 1.7

**3.2 Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Karp milicki jest hybrydą powstałą w wyniku krzyżowania linii karpia miejscowego, którego hodowla zapoczątkowana została w średniowieczu, skrzyżowanego z linią węgierską w latach 60-tych XX wieku.

Karp milicki charakteryzuje się bardzo kształtnym, wyprofilowanym wyglądem o wyrazistym wygrzebieniu. Jest to ryba szybko przyrastająca o wysokiej wydajności mięsnej.

Karp milicki charakteryzuje się niewielką głową, dobrze umięśnioną linią grzbietu, wyraźnym kształtem płetw.

Wygląd zewnętrzny:

Masa ciała - od 900g do 3000g

Barwa - grzbiet jest zawsze ciemniejszy – od zgnitej zieleni przez ciemną zieleń po brąz; podbrzusze ma kolor od piaskowego, przez żółtawy, złotawy, po oliwkowy.

Ułuszczenie – lustrzeń strzałkowy, lampasowy, siodełkowy

Mięso karpia milickiego charakteryzuje się typowym dla karpia smakiem i zapachem, a dzięki procesowi wyflukiwania pozbawiony „szlamistego” zapachu i posmaku.

**Skład chemiczny mięsa karpia milickiego**

od 65 – 85% wody

od 16 do 20% białka

od 2 do 7% tłuszczu

od 1 do 2 % soli mineralnych

### **3.3 Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Nie dotyczy

### **3.4 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)**

Bazą żywieniową dla ryb jest naturalny pokarm roślinny, wytworzony na stawach. Dokarmianie ryb odbywa się jedynie na etapach produkcji III, IV i V stosując wyłącznie naturalne pasze zbożowe (pszenica, pszenżyto, żyto, jęczmień, owies, kukurydza) oraz roślin strączkowych w formie śruty (lubin).

### **3.5 Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Na wyznaczonym obszarze, zwanym „rejonem Milicza”, obejmującym 5 gmin leżących w Dolinie Baryczy, Milicz, Żmigród, Krośnice, Cieszków oraz Twardogóra, musi odbywać się etap związany z produkcją produktu finalnego, karpia towarowego:

#### **V etap produkcji - OBSADA STAWÓW HANDLOWYCH (TOWAROWYCH)**

Stawy handlowe (towarowe) służą do wychowu karpia zarówno w systemie 3-letnim, jak i 2-letnim. Zajmują powierzchnię od kilku do kilkuset ha (od 2 ha do 350 ha), głębokość zalewu do 1,4 m (dopływ), do 2-2,5 m (odpływ). Często możliwe jest zimowanie ryb kroczków w tych stawach. Stawy handlowe zarybiane są kroczeniem (w przypadku 3-letniego systemu hodowli, w ilości maksymalnie do 1200 szt./ha lustra wody) lub narybkiem (w przypadku 2-letniego systemu hodowli, w ilości do 12000 szt/ ha lustra wody). Odławiane ryby osiągają masę od 900 do prawie 3000 g. Poza pokarmem naturalnym należy dokarmiać ryby nasionami zbóż (pszenica, pszenżyto, żyto, jęczmień, owies, kukurydza), roślin strączkowych (lubin).

Na tym etapie produkcji powstaje produkt finalny – karp milicki towarowy, tak bardzo ceniony przez konsumentów. Wiclowickie tradycje rybackie na tym terenie, know-how doświadczonych rybaków, ekstensywne metody produkcji karpia oraz ekologicznie czysty region mają decydujący wpływ na jakość i smak karpia milickiego.

### **3.6 Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.**

Nie dotyczy

### **3.7 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania**

Nazwę karp milicki stosuje się na potrzeby wprowadzania żywych ryb do obrotu, 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.

Ryby transportowane są albo przez gospodarstwo rybackie produkujące karpia milickiego do miejsc sprzedaży albo przez odbiorcę. W przypadku transportu ryb przez producenta pojazdy są oznakowane nazwą (i logiem – jeśli takowe jest) gospodarstwa rybackiego. Jeżeli odbiór ryb dokonywany jest przez odbiorcę-handlowca, to pojazdy te nie posiadają oznakowania. Ryby umieszczane są w przygotowanych punktach sprzedaży detalicznej, w basenach z natlenianiem (napowietrzaniem). Baseny te muszą być w widoczny sposób oznakowane napisem „karp milicki”. W miejscu sprzedaży musi być certyfikat wydany przez Polskie Towarzystwo Rybackie Oddział Dolnośląski, ważny tylko wraz z fakturą zakupu oraz kopią świadectwa zdrowotności karpia, wydaną przez lekarza weterynarii.

#### 4. ZWIĘZLE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Produkcja Karpia Milickiego odbywa się na obszarze gmin Milicz, Krośnice, Cieszków, Twardogóra, Żmigród w województwie dolnośląskim.

#### 5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

##### 5.1 Specyfika obszaru geograficznego

###### Wody i zbiorniki wodne

Stawy rybne w rejonie Milicza zajmują obszar o powierzchni ok. 7 tys. ha. Wszystkie zasilane są z jednego źródła - rzeki Barycz. Jest to prawobrzeżny dopływ Odry o długości 133 km. Obecnie Barycz jest na przeważającym odcinku rzeką uregulowaną. Do zakładania w średniowieczu stawów w dolinie rzeki przyczyniły się małe spadki Baryczy i płaski teren. Do największych stawów należą: Stary w kompleksie Radziądz (300 ha), Mewi Duży w kompleksie Ruda Sułowska (284 ha) oraz Grabownica w kompleksie Stawno (283 ha).

Zbiorniki wodne są najważniejszym przyrodniczo typem siedliska na terenie obszaru Doliny Baryczy (zajmują ok. 11,2% powierzchni obszaru ptasiego Natura 2000). Prawie wszystkie obecnie występujące zbiorniki, poza kilkoma małymi starorzeczami koło Sułowa, to stawy, których historia sięga średniowiecza. Ze stawami związana jest znaczna część różnorodności przyrodniczej obszaru, w tym większość wartości stanowiących o uznaniu go za obszar ptasi (łęgowiska, żerowiska oraz miejsca postojów podczas migracji ptaków), a także część gatunków zwierząt z załącznika II Dyrektywy Siedliskowej (rózanka, wydra, bóbr, kumak nizinny, traszka grzebieniasta oraz stałe żerowiska nietoperzy).

Większość stawów znajduje się we własności Skarbu Państwa, w zarządzie Państwowego Zakładu Budżetowego „Stawy Milickie”.

Prowadzona w zlewni Baryczy gospodarka wodna i rybacka mają podstawowe znaczenie dla zachowania największych przyrodniczych walorów tego obszaru - stawów rybnych z ich bogatą fauną i florą.

###### Klimat

Klimat Doliny Baryczy określa się jako umiarkowanie ciepły. Kształtują go głównie masy powietrza pochodzenia polarno-morskiego znad Atlantyku. Przeważają tu wiatry zachodnie i południowo-zachodnie. Średnia roczna temperatura powietrza wynosi tu 7,7°C. Średnia temperatura najzimniejszego miesiąca, stycznia wynosi -1°C, a najcieplejszego lipca 19°C. Okres wegetacyjny (z temperaturami dobowymi powyżej 5°C) trwa przeciętnie 154 dni. Suma roczna opadów waha się w granicach 569-637 mm. Maksimum opadów przypada na lipiec: 83-89 mm. Minimum opadowe występuje w lutym: 32-33 mm. Opady śnieżne notuje się od drugiej dekady listopada do pierwszej dekady kwietnia. Najwięcej dni z opadem śnieżnym notuje się w grudniu, styczniu i lutym (Kosiba 1948).

###### Gleby

Dno Doliny Baryczy jest wypełnione piaskami rzecznyymi oraz torfem. Wysoczyzny zbudowane są z piasków i glin. Lokalnie występują piaszczyste wydmy. W Kotlinie Żmigrodzkiej i Kotlinie Milickiej przeważają więc mady (piaszczyste; pyłowe, gliniaste i ilaste), gleby bielcowe, bagienne (murszowe i torfowe), rzadziej płowe i rdzawe. Na wzgórzach i wysoczyznach występują gleby bielcowe, płowe, rdzawe, wytworzone z piasków naglinowych i glin zwałowych. Żyzność gleb jest na ogół niska. Na przykład udział gleb

slabych (V i VI klasa) w gminach Milicz i Żmigród wynosi 62% i 43%, przy udziale gleb dobrych odpowiednio 1,5 i 9,7%. Wskaźnik jakości rolniczej przestrzeni produkcyjnej IUNG dla Obszaru Przyrodniczo Wrażliwego Dolina Baryczy wynosi 60,9 punktów (cała Polska - 66,6, Dolny Śląsk - 76,3, Wielkopolska - 67,5).

### **Obszary chronione**

Przyroda doliny Baryczy ma międzynarodową renomę. Jej wschodnia część - obszar o powierzchni 7 000 ha - obejmująca ponad sto stawów Kotliny Żmigrodzkiej i Kotliny Milickiej znalazła się w prestiżowej sieci ostoi przyrody „Living Lakes”, jako jedyna w Polsce, która obejmuje jedynie 13 obiektów na świecie.

Kolejną światową siecią ostoi, w której znalazła się część doliny Baryczy jest **Konwencja Ramsarska** dotycząca obszarów podmokłych. W poczet ostoi „ramsarowskich” wpisano rezerwat „Stawy Milickie” o powierzchni 5 325 ha (jedna z sześciu uznanych ostoi w Polsce).

Dolina Baryczy o powierzchni 25 700 ha znalazła się w europejskiej sieci ostoi ptaków IBA (Important Birds Areas). Ponadto ostoja Dolina Baryczy, mieszcząca się w całości w obszarze Parku Krajobrazowego Doliny Baryczy znajduje się pod ochroną w ramach europejskiej sieci NATURA 2000.

Rezerwat „Stawy Milickie” ma powierzchnię 5324,31 ha. W jego skład wchodzi kompleksy: Potasznia, Stawno, Ruda Sułowska, Radziądz, Jamnik; gm. Milicz i Żmigród. Pod ochroną rezerwatową znajdują się ponad 3 800 ha stawów, resztę stanowią głównie lasy i bagna. Odbywa tu regularnie lęgi 125 gatunków ptaków.

**Park Krajobrazowy Dolina Baryczy** wynosi łącznie 87 040 ha, obejmuje dolinę rzeki Baryczy, wraz z kompleksami stawów rybnych i interesujących nas gmin: Żmigród, Milicz, Cieszków, Krośnice. Walory Parku Krajobrazowego Dolina Baryczy to: duże bogactwo terenów wodnoblotnych, stawów rybnych, olsów, łęgów olszowo-jesionowych i łąk. Cechuje go niezwykle bogactwo ornitologiczne. Stwierdzono tu ponad 270 gatunków ptaków, z czego 166 to gatunki gniazdujące.

### **Siedliska przyrodnicze i roślinność na stawach i w ich bezpośredniej okolicy**

Na interesującym nas obszarze występuje mnogość siedlisk przyrodniczych, unikatowych w skali kraju i Europy. Do najistotniejszych, związanych z gospodarką stawową, należą:

- Mezotroficzne zbiorniki wodne z roślinnością Isoeto-Nanojuncetca. Siedlisko związane z namuliskami na dnie stawów hodowlanych, które są regularnie lub nieregularnie odstawiane i zalewane, stąd jego powierzchnia waha się w szerokich granicach i zależna jest od rytmu tradycyjnej gospodarki stawowej.

- Nizinne i podgórskie rzeki ze zbiorowiskami włosieniczników,

- Nizowy łęg jesionowo - olszowy Fraxino-Alnetum oraz źródłiskowe lasy olszowe na nizinie. Wiązowo-jesionowy łęg śledziennicowy

## **5.2 Specyfika produktu**

### **Renoma karpia milickiego**

Tradycje hodowli karpia milickiego są bardzo długie, sięgają bowiem czasów średniowiecza. Powstawanie stawów na tym terenie często miejscowa ludność przypisuje cystersom z pobliskiego zakonu w Lubiążu, którzy byli przodownikami w budowaniu i zakładaniu stawów w tamtym czasie. Hodowla karpia milickiego na interesującym nas terenie trwa nieprzerwanie od 700 lat, nie zakłóciła jej żadna wojna, żaden kryzys gospodarczy ani zmiana przynależność administracyjna tych ziem. Krajobraz stawów milickich położonych w Dolinie Baryczy od zawsze był wynikiem wpływu człowieka i prowadzonej na nich gospodarki stawowej.

Karpie milickie spożywane były na stołach niemieckich władców, stanowiły nierozdzielny element potraw wigilijnych. Potrawami z tutejszych karpki raczono zagraniczne delegacje, zajadali się nimi arystokracja, magnateria i mieszczaństwo. Nazwy „karp milicki” zaczęto używać powszechnie w latach 50-tych XX wieku. Nazwa ta początkowo funkcjonowała wśród rybaków, a z czasem jakoby przeszła na mieszkańców i nabywców karpia spoza regionu.

Pomimo, że rejon hodowli karpia milickiego wychodzi daleko poza sam Milicz, nazwa karpia nawiązuje właśnie do tego miasta, które stanowi centrum występowania stawów milickich. Nazwa „karp milicki” zaczęła więc funkcjonować w świadomości mieszkańców i nabywców i stała się jakoby synonimem wysokiej jakości i wyjątkowych walorów smakowych karpia milickiego.

Ponieważ gospodarka stawowa w regionie kontynuowana jest tu od stuleci, rybacy posiadają odpowiednie know-how na temat metod produkcji a stawy hodowlane przystosowane są nie tylko do samej hodowli ale i procesów oczyszczania karpki w tzw. płuczce. Karp jest rybą zerującą przy dnie stawu, w mule i piasku. Przeznaczony do spożycia zaraz po odłowieniu, mimo że jest rybą świeżą, po prostu śmierdzi. Dlatego też poddaje się go płuczce, czyli przekazuje do magazynów wodnych, gdzie ryba przebywa w wodzie o dużych przepływach. W ciągu miesiąca pozbywa się szlamistego zapachu i posmaku oraz resztek pokarmu ze swojego organizmu. Wiele nabywców właśnie za to najbardziej ceni karpia milickiego. Dlatego też są skłonni płacić więcej za karpia milickiego, mając jednak gwarancję, że ryba będzie posiadać pożądane walory smakowe.

Karp milicki jest w sprzedaży w regionie przez cały rok, jednak główna jego sprzedaż odbywa się w okresie przed Świętami Bożego Narodzenia. Producenci karpia milickiego przygotowują się do tego już we wrześniu, kiedy to zaczynają się pierwsze odłowy. W grudniu można zauważyć wzmożony ruch i zainteresowanie wśród koneserów karpia. Głównymi odbiorcami karpia milickiego są centra handlowe, małe sklepy rybne oraz indywidualni klienci z regionu, Wrocławia, Rawicza, Leszna, Krotoszyna, Poznania, Bydgoszczy. Klienci indywidualni bardzo często osobiście przyjeżdżają bezpośrednio do rybaków, by mieć gwarancję, że kupią właśnie karpia milickiego a nie karpia, którego podaje się za milickiego. Kupujący cenią sobie ponad wszystko miejsce pochodzenia karpia oraz metody produkcji. Przypadkowo pytani konsumenci, mieszkańcy Wrocławia (średnio w wieku 50-60 lat), podawali, że nazwę „karp milicki” kojarzą od dzieciństwa. W samym Miliczu i jego okolicach, jest kilka restauracji, serwujących potrawy z karpia milickiego. Karp milicki podawany jest też w gospodarstwach agroturystycznych jako potrawa regionalna. Do restauracji przychodzą mieszkańcy ale też przyjeżdża wiele osób spoza regionu, tylko po to, by zjeść właśnie karpia milickiego. Najbardziej ulubioną postacią karpia milickiego jest jednak karp milicki wędzony, który zdobył już wiele wyróżnień w regionalnych oraz krajowych konkursach kulinarnych na tradycyjne potrawy. Karp wędzony dwukrotnie zajął I miejsce w regionalnych eliminacjach konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo (w roku 2006 i 2007) oraz uzyskał nominację do Perły, którą otrzymał w roku 2007 podczas Targów Farma w Poznaniu we wrześniu 2007.

Od wielu lat odbywają się w Dolinie Baryczy (rejonie Milicza) święta o charakterze lokalnym, w których główną rolę odgrywa karp milicki. Należą do nich: Dni Ziemi Milickiej, Dni Milicza, Święto Karpia, Rajd Smażonego Karpia ( impreza organizowana już od 36 lat), Dni Karpia w Dolinie Baryczy.

Bardzo powszechną praktyką, stosowaną przez kupców, jest podszywanie się pod nazwę karpia milickiego. Od 1992 roku Oddział Dolnośląski Polskiego Towarzystwa Rybackiego wszystkim producentom karpia milickiego przyznaje certyfikaty pochodzenia karpia. Wszyscy handlowcy, hurtownicy i detaliści, zakupując karpia milickiego do sprzedaży otrzymują certyfikat pochodzenia, świadectwo weterynaryjne oraz fakturę z pieczętą producenta.

Tylko wówczas mogą posługiwać się w sprzedaży i reklamować karpia, jako karpia milickiego. Często jednak stosowane są nieuczciwe praktyki, polegające na zakupie niewielkiej ilości karpia milickiego u producenta, oraz dokupywaniu większej ilości karpia, pochodzącego z innych regionów Polski albo nawet spoza kraju i sprzedawaniu wszystkich karpi pod nazwą karpia milickiego. Nieuczciwi sprzedawcy jednak wykorzystują renomę karpia milickiego i sprzedają po zawyżonych cenach inne karpie. Takie praktyki najczęściej stosowane są przez duże centra handlowe.

**5.3 Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego, a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).**

Najbardziej charakterystyczną cechą środowiska przyrodniczego, która została ukształtowana pod wpływem działalności człowieka jest obecność licznych, rozległych stawów hodowlanych. Czynniki takiej jak małe spadki rzeki Barycz i jej dopływów, obfitość wody, płaski teren oraz sprzyjający klimat sprawiły, że pierwsze stawy powstały już w XII wieku. Pierwszymi budowniczymi stawów byli cystersi z klasztoru w Lubiążu. Tradycja ta trwa nieprzerwanie do dziś a powierzchnia stawów hodowlanych wynosi ponad 6000 ha. Ponad 90% hodowanych ryb to karp, zwany milickim. Hoduje się go w systemie 3-letnim (metoda Dubischa lub Dubisza) oraz 2-letnim. Trzyletnie karpie osiągają wagę do 3 kg, dwuletnie do 2 kg. Cieszy się on bardzo dużą renomą i uznaniem wśród konsumentów, a nazwa często jest wykorzystywana przez handlowców sprzedających karpie pochodzące z innych, mniej znanych obszarów. Mięso karpia jest bardzo smaczne i pozbawione tzw. „szlamistego” posmaku. Wynika to z lokalnej technologii polegającej na przetrzymywaniu odłowionych karpi w tzw. „płuczce”, czyli przechowywaniu ich po odłowieniu ze stawów w stawach-magazynach, o dużych przepływach, co powoduje wypłukiwanie ryb z resztek pokarmu, oraz pozbawienie zapachu mułu. Na smak karpia wpływa też zadawanie wyłącznie naturalnej karmy zbożowej (pszenica, żyto, pszenżyto, jęczmień czy owies).