

Rytwiański Karp wpisany na listę produktów tradycyjnych woj. świętokrzyskiego.



Rytwiański Karp wpisany na listę produktów tradycyjnych woj. świętokrzyskiego.

Wytwarzanie, ochrona i promocja żywności wysokiej jakości odgrywają w państwach Unii Europejskiej bardzo ważną rolę. Jednym z podstawowych sposobów realizacji polityki jakości we Wspólnocie jest wyróżnianie znakami potwierdzającymi wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych pochodzących z konkretnych regionów, jak też charakteryzujących się tradycyjną metodą produkcji.

System ochrony i promocji wyrobów regionalnych i tradycyjnych jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich. Przyczynia się on do zróżnicowania zatrudnienia na obszarach wiejskich tworząc na wsi pozarolnicze źródła utrzymania oraz zwiększa dochody producentów rolnych. Ma to ogromne znaczenie, w szczególności dla obszarów odległych lub obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania, gdyż zapobiega wyludnieniu się tych terenów. Za sprawą systemu ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych chroni się także dziedzictwo kulturowe wsi, co w dużym stopniu przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich i rozwoju turystyki wiejskiej i agroturystyki.

Realizowana w Unii Europejskiej polityka jakości daje także pewność konsumentom, że kupują oni żywność bardzo wysokiej jakości, która jednocześnie charakteryzuje się wyjątkową, tradycyjną metodą produkcji. Ze względu na dużą różnorodność produktów wprowadzanych na rynek, konsumenci oczekują wyczerpujących informacji na temat jakości i pochodzenia produktu rolnego lub artykułu spożywczego. Identyfikację i wybór poszczególnych wyrobów ułatwiają oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia oraz gwarantowane tradycyjne specjalności.

Do grona wyjątkowych, tradycyjnych produktów dołączył nasz rodzinny rytwiański karp. 7 września 2010r. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisał karpia hodowanego w Gospodarstwie Rybackim w Rytwianach na listę produktów tradycyjnych woj. świętokrzyskiego. Jest to już trzeci produkt z powiatu staszowskiego zarejestrowany jako produkt regionalny i tradycyjny w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wcześniej na liście tej znalazła się śliwka szydlowska i salceson kurozwęcki. Oto kategorie, w jakich oceniony został rytwiański karp, jako produkt rybołówstwa.



Pan Waław Szczoczarz właściciel Gospodarstwa Rybackiego Rytwiany prezentuje dorodnego karpia hodowanego w rytwiańskich stawach

Wygląd:

Karp rytwiański charakteryzuje się kształtnym wyprofilowanym wyglądem. Duże łuski są rozmieszczone wzdłuż linii grzbietu i szczeliny skrzelowej, a kilka łusek różnej wielkości znajduje się u nasady płetwy ogonowej. Ma przekrój owalny z widoczną masą mięśniową.

Kształt:

Niewielka głowa, linia grzbietu dobrze umięśniona, wyraziste płetwy, zwarta forma.

Wielkość:

Optymalna masa ciała karpia wynosi od 1100 g do 1800 g.

Konsystencja:

Zwarta, jędrna tkanka mięśniowa. Pokryty naturalnym śluzem.

Smak i zapach:

Wykwintny smak, zaś zapach charakterystyczny dla ryb słodkowodnych. Dzięki właściwemu wypłukaniu zupełnie pozbawiony posmaku mułu oraz innych nieprzyjemnych zapachów pochodzących z dna stawu.

Barwa (zewnątrzna i na przekroju):

Grzbiet zielono-niebieski, a podbrzusze oliwkowo-żółtawe.

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu:

Historia chowu i hodowli karpia w stawach ziemnych na ziemiach polskich liczy kilkaset lat. Technologia produkcji ryb w stawach dostosowana jest do naturalnego, naprzemiennego rytmu pór roku. Gospodarka wodna w stawach karpiowych opiera się na ich cyklicznym wiosennym i jesiennym napełnianiu i opróżnianiu, z zatrzymaniem wody w okresie letnim. Czyste powietrze oraz rzadko spotykana flora i fauna stanowią o

unikatowym i specyficznym charakterze całego obszaru geograficznego obejmującego ziemię rytwiańską. Najbardziej charakterystyczną cechą środowiska przyrodniczego w dolinie rzeki Czarnej jest obecność licznych rozległych stawów hodowlanych Rytwiany, rozlokowanych pośród olbrzymiego kompleksu leśnego. Historia Rytwian jest niezwykle bogata. Znajduje się tu pokamedulski klasztor znany jako Erem lub Pustelnia Złotego Lasu. Według tradycji w niewielkiej odległości od klasztoru był staw, w którym zakonnicy hodowali ryby na własne potrzeby. W rezerwacie „Dziki Staw” znajduje się modrzewiowy las i potorfowe jezioro z okalającą go łąką, wykorzystywany obecnie jako staw rybny. Ostatni właściciele wsi - Radziwiłłowie założyli stawy hodowlane o powierzchni około 2 kilometrów kwadratowych. W okresie międzywojennym woj. kieleckie w rybactwie zajmowało jedno z czołowych miejsc w kraju. W ówczesnych granicach administracyjnych województwa znajdowało się 6.350 ha stawów. Mięso karpia rytwiańskiego jest cennym źródłem łatwo przyswajalnego białka, nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin A i D3, mikroelementów i fosforu. Jest dobrym źródłem składników mineralnych takich jak: wapń, magnez, potas, sód, fosfor, chlor, siarka. Dostarcza w niewielkich ilościach mikroelementów niezbędnych dla człowieka, np.: miedzi, arsenu, niklu, kobaltu, fluoru, żelaza.

Zatem, Proszę Państwa, nasz karpik zdobywa co raz większe uznanie za swoje walory smakowe i zdrowotne. Panu Wacławowi Szczoczarzowi właścicielowi Gospodarstwa Rybackiego w Rytwianach serdecznie gratulujemy!



Lista Produktów Tradycyjnych

Uprzejmie informuję, że dnia 7 września 2010 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 10, poz. 68 oraz z 2008 r. Nr 171, poz. 1056 i Nr 216, poz. 1368), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Świętokrzyskiego

rytwiański karp

został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

PODSEKRETAŃ SZTANU

Artur Ławniczak

Źródło:

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-swietokrzyskie/Rytwianski-karp>

Gmina Rytwiany - www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=835