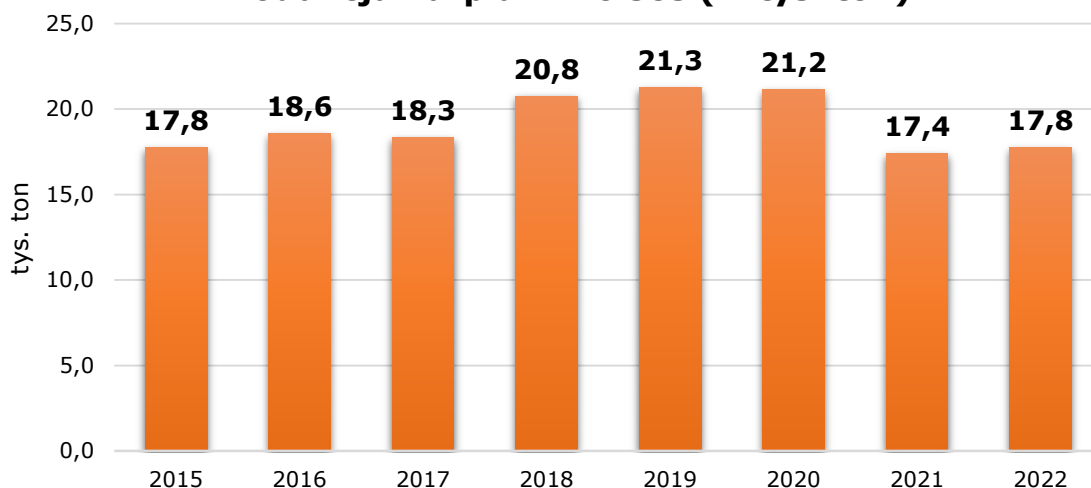




Rynek karpia w Polsce

Polska od lat znajduje się w czołówce największych producentów karpia w Unii Europejskiej, a krajowa produkcja stanowi ponad 20% całej produkcji unijnej. Oprócz Polski, znaczącymi unijnymi producentami karpia są także Czechy, Węgry oraz Rumunia. Wolumen rodzimej produkcji karpia w ostatnich latach wahał się od 17 tys. ton do 21 tys. ton i był prawie w całości przeznaczany na rynek wewnętrzny. W 2022 r. produkcja karpia wyniosła 17,8 tys. ton i stanowiła ponad 30% połowu ryb słodkowodnych w Polsce.

Produkcja karpia w Polsce (w tys. ton)



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych IERiGŻ-PIB.

Karp jest rybą hodowaną w cyklu trzyletnim. W tym okresie dorasta do wagi handlowej osiągającej od 1,5 kg, do 3 kg. Dzięki przyjętym sposobom organizacji i zarządzania łańcuchem dostaw ryba jest dostarczana do punktów sprzedaży w cyklu 24-48 godzin, co przekłada się na wysoką gwarancję świeżości dla konsumenta oraz jej regionalny charakter. Mięso karpia cechuje się wysokimi wartościami odżywczymi, niezbędnymi do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Charakteryzuje się zawartością łatwo przyswajalnego, dietetycznego białka i średnią zawartością tłuszczu bogatego w nienasycone kwasy tłuszczowe – w 100 g mięsa jest około 4 g tłuszczów. W mięśniach

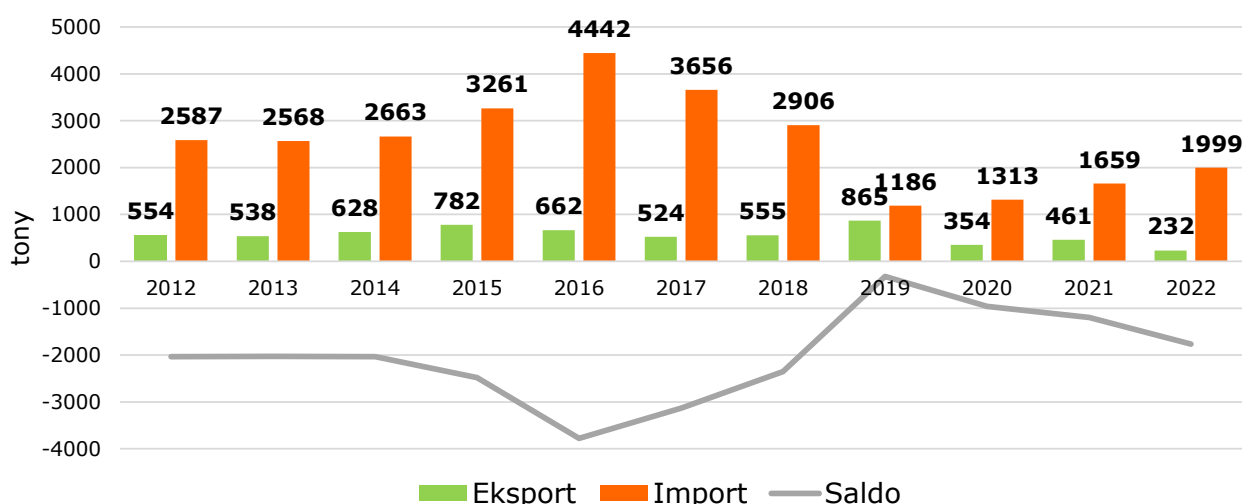
karpia jest ponad dwa razy więcej wapnia niż w tkance pstrąga i ponad 3,5 razy więcej niż w mięsie łososia. Karp jest także źródłem witamin z grupy B (B1, B6, B12 oraz PP), witaminy A i D, a także składników mineralnych takich jak: fosfor, potas, selen, cynk, żelazo, siarka i magnez. Karp zawiera m.in. bardzo ważne dla zdrowia kwasy omega-3 oraz dużo kolagenu, niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania układu kostno-stawowego. Szacuje się, że porcja 220 g mięsa karpia pokrywa dzienne zapotrzebowanie osoby dorosłej na białko i witaminy.

Karp w świadomości Polaków jest rybą nieodłącznie związaną z tradycją wigilijnego stołu. W tym czasie zainteresowanie karpem wśród polskich konsumentów jest zdecydowanie największe w ciągu roku. Szacuje się, że na dwa tygodnie przed świętami Bożego Narodzenia sprzedawane jest około 90% rocznej krajowej produkcji karpia.

Pomimo, iż ogólny popyt na ryby w Polsce jest zmienny, biorąc pod uwagę podział na gatunki, to ilość spożywanego karpia na przestrzeni lat nie ulega dużym zmianom. Związane jest to bezpośrednio z sezonowością produkcji i zapotrzebowaniem wewnętrznym. W 2022 r. średnie spożycie karpia w kraju wyniosło 0,52 kg na mieszkańca, a udział spożycia karpia w spożyciu wszystkich ryb i owoców morza konsumowanych w kraju, stanowił blisko 4%.

Z uwagi na fakt, że krajowa produkcja karpia prawie w całości pokrywa popyt wewnętrzny wolumen eksportu jest stosunkowo niewielki. W 2022 r. eksport karpia z Polski wyniósł zaledwie 232 tony i był o 50% mniejszy niż w 2021 r.

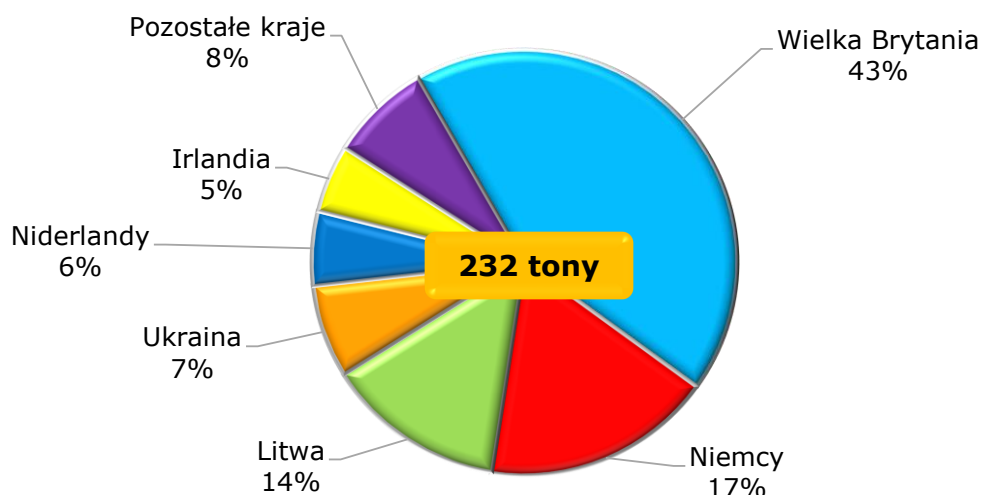
Polski handel zagraniczny karpami (w tonach)



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów.

W 2022 r. głównym rynkiem zbytu dla karpia z Polski były: Wielka Brytania (43%, 100 ton), Niemcy (17%, 41 ton), Litwa (14%, 32 tony), Ukraina (7%, 17 ton) i Niderlandy (6%, 13 ton).

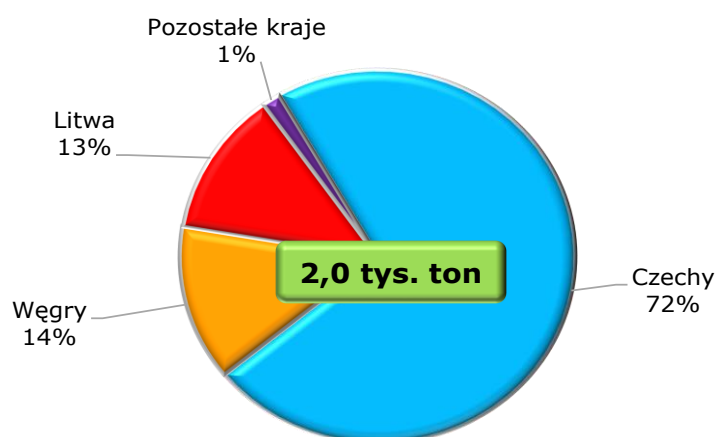
Struktura geograficzna eksportu karpia z Polski w 2022 r.



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów.

Import karpia do Polski ma charakter uzupełniający oraz sezonowy. W całym 2022 r. do Polski zaimportowano blisko 2 tys. ton karpia wobec 1,7 tys. ton rok wcześniej. Około 70% wolumenu importu tej ryby przypadło na okres listopad-grudzień, z uwagi na fakt, że potrawy z karpia są tradycyjnym daniem wigilijnym. Największym dostawcą były Czechy (72%, 1,4 tys. ton). Mniejsze ilości sprowadzano z Węgier (14%, 270 ton) i Litwy (13%, 251 ton).

Główni dostawcy karpia do Polski w 2022 r.



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów.

Materiał opracowano w Biurze Analiz i Strategii Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa