

JEDNOLITY DOKUMENT

„Polska gęś owsiana”

Nr UE: [wyłącznie do użytku UE]

[Zaznaczyć jeden kwadrat, wpisując „X”:]	<input type="checkbox"/> ChNP	x ChOG
--	-------------------------------	--------

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Polska gęś owsiana”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1 Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

CN 0207 51, 0207 52, 0207 54, 0207 55

3.2 Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Do chowu „polskiej gęsi owsianej” wykorzystuje się wyłącznie gęsi rasy białej kołudzkiej. Produkt wprowadza się do obrotu w tuszkach, w stanie zamrożonym lub świeżym/schłodzonym. Można go pakować pod folię, próżniowo lub w atmosferze chronionej. Produkt może być wprowadzany do obrotu również w postaci elementów tuszy.

Tuszka z szyją i podrobami (żołądek, serca, wątroba) waży nie mniej niż 4 kg. Mięso tuszki jest sprężyste, jędrne, wrażenie w dotyku charakterystyczne dla surowego mięsa. Na piersi i udach nie są dopuszczalne stłuczenia mięśni. Na pozostałych częściach tuszki dopuszcza się lekkie przebarwienie o średnicy do 15 mm. Suma stłuczeń nie powinna przekraczać 40 mm. Tuszki bardzo dobrze wykrwawione, bez widocznych zaczerwienień, bez pozostałości osocza wewnątrz tuszki.

Badania sensoryczne wykazują, iż mięso po upieczeniu jest bardziej delikatne a barwa mięsa surowego jest jaśniejsza niż w przypadku innych gęsi. Barwa tłuszczu jest wyraźniej jaśniejsza i tłuszcz jest mniej żółty.

3.3 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Chów „polskiej gęsi owsianej” dzieli się na okres odchowu oraz okres tuczu owsianego.

W pierwszym okresie odchowu tj. do 4. tygodnia życia mieszanek paszy treściwej (mieszanek paszowe pełnoporcjowe) skarmia się do woli. Od 5. tygodnia życia

gąsiętom należy podać 230-240 g paszy na 1 ptaka dziennie, zwiększając tę dawkę do 270 g w 12. tygodniu odchowu.

Gąsięta już od pierwszego tygodnia powinny otrzymywać zielonkę, siano (w zależności od terminu przyjęcia piskląt do odchowu) lub mieszankę ziół. Począwszy od pierwszego tygodnia odchowu, aż do zakończenia tuczu owsianego, gęsiom należy podawać w oddzielnych karmidłach lub do paszy mieszankę mineralną.

W okresie tuczu owsianego, który trwa nie mniej niż 21 dni przed ubojem, gęsi otrzymują ziarno owsa do woli. Jest to średnio 500 g/szt. na dzień. W sumie odchów i tucz owsiany łącznie nie może być krótszy niż 105 dni.

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywa się cały proces produkcji obejmujący chów gęsi, ich ubój, schładzanie oraz mrożenie. Proces uboju prowadzony jest w pobliżu hodowli, z uwagi na konieczność uniknięcia długiego transportu gęsi oraz niezwłocznego przeprowadzenia poubojowych czynności technologicznych, takich jak skubanie, patroszenie i schładzanie tuszek, które wymagają wysokiego poziomu precyzji i wysokich kompetencji technicznych z uwagi na delikatność tuszek, które łatwo ulegają uszkodzeniu. Unikanie długiego transportu jest kluczowe dla zachowania dobrostanu ptaków oraz wysokiej jakości tuszek. Transport na większe odległości powoduje stres i ryzyko urazów, co obniża parametry mięsa. Wysoki poziom stresu powoduje zmiany metaboliczne (np. szybsze zużycie glikogenu), co może prowadzić do gorszej kruchości, ciemniejszej barwy mięsa, mniej korzystnej tekstury, obniżonej soczystości itp. Lokalizacja ubojni w pobliżu hodowli pozwala utrzymać najwyższe standardy produkcji i ograniczyć straty. Jedynie tuszki spełniające określone kryteria jakościowe, wolne od wad fizycznych, mogą zostać zakwalifikowane do obrotu w formie tuszek całych. Selekcja i ocena odbywają się na poziomie zakładu ubojowego, w ramach kontroli wewnętrznej, przez odpowiednio przeszkolony i wykwalifikowany personel. Mrożenie tuszek następuje bezpośrednio po zakończeniu procesu poubojowego, co pozwala na zachowanie cech fizykochemicznych i organoleptycznych, które definiują „polską gęś owsianą”.

3.5 *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie tuszek i dzielenie ich na elementy - w przypadku sprzedaży w takiej formie - odbywa się w ścisłym, bezpośrednim powiązaniu z procesem uboju, zarówno pod względem czasowym, jak i logistycznym. Dla zapewnienia integralności produktu, zminimalizowania ryzyka uszkodzeń mechanicznych, zanieczyszczeń mikrobiologicznych czy przerwania łańcucha chłodniczego, wszelkie czynności związane z pakowaniem muszą być realizowane na terenie wyznaczonego obszaru geograficznego. Takie podejście gwarantuje zapewnienie

wysokiej jakości związanej w szczególności z integralnością struktury mięsa oraz jego właściwościami sensorycznymi.

3.6 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

-

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Rzeczpospolita Polska w granicach administracyjnych

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „polskiej gęsi owsianej” z pochodzeniem geograficznym oparty jest na określonej jakości oraz renomie.

Określona jakość „polskiej gęsi owsianej” związana jest z umiejętnościami hodowców wynikającymi z tradycyjnych praktyk utrzymywania gęsi. Historia tuczu owsianego gęsi na ziemiach polskich jest bardzo długa i technologia ta pierwotnie była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Długotrwały kryzys agrarny na ziemiach polskich w końcu XIX w. wywołał znaczny wzrost zainteresowania podnoszeniem efektywności chowu gęsi. Nie było jednej uniwersalnej metody w tym czasie, ale wszystkie poradniki rekomendowały wykorzystanie owsa w tuczu – np. „Racjonalne żywienie drobiu” Karczewskiej M. wydane w 1912 r. Na uwagę zasługuje publikacja „Tucz gęsi” Tomaszewskiego E. z 1936 r., w której zebrano 7 różnych metod tuczu z różnych części Polski. Istotne jest, iż w każdej z tych metod wykorzystywany był owies. Rekomendacje w zakresie wykorzystania owsa w tuczu gęsi znajdują się również w kolejnych publikowanych materiałach od lat 50 –tych XX w.

Charakterystyczna jakość wynika m.in. ze specyficznego, dopracowanego przez hodowców sposobu żywienia (zielonka, siano, mieszanka ziół a następnie owies), minimalnej długości życia gęsi oraz wykształconych praktykach hodowlanych. Czynniki te były wypracowane przez polskich producentów na przestrzeni lat i doprowadziły do niekwestionowanej renomy „polskiej gęsi owsianej”. Cechy jakościowe, typowe dla tego gatunku, wynikają także z intensywnego smaku, jasno zabarwionego tłuszczu oraz odpowiedniej struktury tkanek mięśniowych. Właściwości te są efektem stosowania utrwalonego systemu chowu, opartego na końcowym okresie tuczu owsem, a także z warunków środowiskowych oraz "know-how" hodowców. Wiedza i doświadczenie oraz utrwalone praktyki hodowlane mają istotny wpływ na właściwe prowadzenie chowu, w tym dobór paszy, zarządzanie okresem tuczu oraz sposób obchodzenia się ze zwierzętami. Elementy te w sposób mierzalny przekładają się na jakość tuszki oraz parametry fizykochemiczne i

sensoryczne gotowego produktu. Tym samym istnieje wyraźny związek przyczynowo-skutkowy pomiędzy pochodzeniem geograficznym a cechami produktu końcowego.

Wypracowane „know-how” zakładały konieczność stosowania tradycyjnej praktyki hodowlanej związanej z metodą sekwencyjnego żywienia w tym wykorzystywania owsa w końcowym okresie utrzymywania gęsi. Z biegiem lat hodowcy zwrócili uwagę, iż najlepsze wyniki jakościowe otrzymuje się gdy tucz owsiany trwa co najmniej 21 dni.

Efektywność tuczu owsianego zależy od poprawności przygotowania przewodu pokarmowego gęsi. Tylko wiedza producentów pozwala na takie przygotowanie a uzyskuje się je poprzez odpowiednie karmienie zielonką, sianem lub mieszanką ziół w okresie odchowu. Wpływa to na przewód pokarmowy gęsi i przystosowuje gęś do tuczu owsianego. Wiedza hodowców i ich umiejętności determinują podawane ilości i częstotliwość karmienia. Stosowanie innych pasz nie umożliwia osiągnięcia zamierzonego celu.

Oprócz specyfiki żywienia w okresie odchowu, „polska gęś owsiana” charakteryzuje się również znacznie dłuższym cyklem życia. Cykl ten nie może być krótszy niż 105 dni. Krótszy cykl produkcyjny nie daje możliwości uzyskania zadowalających jakościowych efektów.

„Know-how” hodowców wpływał również na dobór ras gęsi wykorzystywanych do produkcji. Prowadzona przez nich selekcja doprowadziła do wykorzystywania w produkcji wyłącznie gęsi rasy białej kołudzkiej. Jest ona w największym stopniu dostosowana do warunków żywieniowo- środowiskowych na terenie Polski i stosowanych warunków chowu. Otrzymywane wyniki hodowlane na terenie Polski są zbliżone niezależnie od regionu, w którym ona ma miejsce. Gęś ta stanowi również najlepszy i sprawdzony materiał do tuczu, o odpowiedniej mięsności i charakteryzuje się dobrymi walorami smakowymi mięsa. W przypadku innych ras zadowalające wyniki osiągnąć można tylko w niektórych, wybranych regionach.

Gęś biała kołudzka była właśnie hodowana w celu dostosowania do klimatu w Polsce, który określa się jako zmienny, kontrastowy i przejściowy. Duża zmienność pogody wymaga utrzymywania gatunku gęsi dostosowanego do tych warunków. W Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej prowadzone były dedykowane prace hodowlane w tym poświęcone żywieniu owsem co w efekcie dodatkowo ułatwiało kształtowanie jednolitych praktyk produkcyjnych na terenie całego kraju. Stosowane przez hodowców praktyki produkcyjne również badane tak aby wypracować najlepsze rozwiązanie. Obowiązek wykorzystywania gęsi białej kołudzkiej przy produkcji „polskiej gęsi owsianej” oraz szereg stosowanych

rozwiązań przy hodowli usankcjonowano i wprowadzono w 2001 r. gdy KRD-IG opracowała pierwszy regulamin stosowania wspólnego oznakowania: „Młodej polskiej gęsi owsianej”. Rozwiązanie to umożliwiało stosowanie jednolitego podejścia przez wszystkich hodowców. Od ponad 20 lat funkcjonuje również w KRD-IG Komisja Producentów Gęsi, której celem jest ciągłe wypracowywanie wspólnego podejścia, przenoszenie dobrych praktyk oraz nadzór nad ich stosowaniem.

„Polska gęś owsiana” ma bardzo dużą renomę na rynku krajowym, jak i na rynkach zagranicznych (Niemcy). Renoma ta wynika z określonej jakości i jest związana z długoletnią historią, tradycją oraz wydarzeniami organizowanymi w powiązaniu z tym produktem. Związana jest również z gwarancją dostarczenia określonej jakości produktu. Gwarancja ta jest również ściśle powiązana z selekcją i oceną poubojową gęsich tuszek tak, aby wyeliminować niedopuszczalne uszkodzenia. Osoby prowadzące tę ocenę muszą być odpowiednio wykwalifikowane i specjalnie przeszkolone.

Informacje potwierdzające renomę „polskiej gęsi owsianej” są również zawarte w materiałach z FAO z 2002 r. FAO ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH PAPER – 154, Buckland Roger, McGill University Montreal, Canada and Gérard Guy Institut de la recherche agronomique SEPGF d'Artiguères France. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Rome, 2002 s. 427.: Tuszka gęsi tuczona owsem nazywana jest „gęsią owsianą” i jest jedną ze specjalności polskiego rolnictwa. Mięso „gęsi owsianej” jest uznawane za produkt wysokiej jakości na rynku niemieckim. Wysoka jakość wynika zarówno z cech genetycznych gęsi, jak i stosowanego systemu żywienia. O renomie „polskiej gęsi owsianej” świadczy także bardzo duże zainteresowanie środowiska naukowego tym produktem. W ostatnich 20 latach opublikowano co najmniej 10 artykułów naukowych, które wprost go dotyczą. Prace te od strony naukowej analizują i porównują właściwości użytkowe oraz parametry jakościowe mięsa i tłuszczu – w tym profil kwasów tłuszczowych, jakość białka czy zachowanie produktu podczas obróbki cieplnej. Artykuły naukowe podkreślają również wysoką jakość końcowego produktu np.: „Fattening with oats results in good quality meat and fat, with excellent sensory properties.” (Tucz owsem zapewnia wysoką jakość mięsa i tłuszczu o doskonałych właściwościach sensorycznych). - Buzala, M., M. Adamski, and B. Janicki. 2014. Characteristics of performance traits and quality of meat and fat in Polish oat geese. World's Poult. Sci. Assoc. 70:531–542. Chów gęsi jest charakterystyczny dla całej Polski i gęsi stanowią nieodłączny element kuchni polskiej i rolnictwa.

Renoma „polskiej gęsi owsianej” ma bardzo długą historię i sięga co najmniej do XIX w., kiedy to Polska znajdowała się pod zaborami: rosyjskim, pruskim i austriackim. W

tym czasie powszechnie chowano gęsi a następnie sprzedawano je do Prus. Już wtedy na terenach polskich pod zaborem rosyjskim utrzymywano gęsi głównie w celu ich sprzedaży na zachód, gdzie z racji jakości był na nie duży popyt. Dane dotyczące wywozu zwierząt hodowlanych z Królestwa Polskiego wskazują na bardzo dynamiczny handel ptactwem, który osiągnął w 1897 r. poziom 3103 tys. sztuk i były to prawie wyłącznie gęsi.

Handel gęsiami pomiędzy zaborami był bardzo dobrze zorganizowany i zajmowali się nim tzw. „zagonnicy”. Do połowy listopada pędzono przez Wielkopolskę całe stada liczące nieraz 3-4 tysiące sztuk. Całe wsie specjalizowały się w chowie i sprzedaży „polskiej gęsi owsianej”

Handlem gęsiami zajmowali się również ochweśnicy z terenów dzisiejszej Wielkopolski, w szczególności Ślesina i okolic. Była to grupa, która wykształciła specjalną gwarę ochweśnicką. Znajomość gwary była barierą wejścia i ograniczała konkurencję w handlu tym wyjątkowym produktem. Przez ręce ochweśników przechodziły duże stada gęsi i część całego obrotu.

Konsumpcja „polskiej gęsi owsianej” na ziemiach polskich związana była również w szczególny sposób z postacią św. Marcina. Dzień św. Marcina obchodzony był i jest w dniu 11 listopada a data ta jest szczególnie ważna w Polsce jako rocznica odzyskania niepodległości. Obchody tych dwóch wydarzeń w wielu miejscach w Polsce były i są łączone.

Od początku XXI w. organizowane w Polsce były oddolne inicjatywy związane z obchodzeniem święta „polskiej gęsi owsianej” np. w Pszczynie w restauracji Frykówka święto to było obchodzone od 2003 r.

Pomimo oddolnego podejścia do obchodów tego święta zawsze było celebrowane w okolicach 11 listopada na imieniny Marcina. Nazwa „polska gęś owsiana” była wykorzystywana nawet jeżeli obchody miały charakter lokalny lub regionalny (np. w ramach akcji „Czas na Gęsinę”, organizowanej przez województwo kujawsko-pomorskie). Od 2009 r. obchody tego święta są zorganizowane i koordynowane. Od tego roku organizowana jest w Polsce, przez Slow Food Polska, ogólnokrajowa akcja pod hasłem „Gęsina na św. Marcina”. W akcji tej biorą udział dziesiątki restauracji z całej Polski. W 2009 r. akcję tą nazywano również I OGOLNOPOLSKIM ŚWIĘTEM POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ. Obecnie co roku w akcji tej bierze udział kilkadziesiąt restauracji. W 2025 r. odbyła się XVI edycja. Dodatkowo w Polsce organizowanych jest szereg wydarzeń regionalnych i lokalnych poświęconych gęsiom i w szczególności „polskiej gęsi owsianej” i są to wydarzenia albo realizowane w połączeniu z ww. akcją albo oddzielnie. Przeprowadzone badanie Internetu i mediów społecznościowych wskazują na wyraźnie większą liczbę wzmianek o „polskiej gęsi owsianej” w okolicach 11 listopada. Wzmianki te charakteryzuje przewaga

pozytywnych emocji, treści i interakcji. Pozytywny sentyment przekazu (pobudzenie emocjonalne, radość) i interakcji odnosił się konkretnie do wzmianek nazwy własnej „polskiej gęsi owsianej”. Negatywne emocje i komentarze odnoszą się zazwyczaj do ceny lub ograniczonej podaży.

„Polska gęś owsiana” jest również wspominana w telewizyjnych programach rolniczych np. Agrobiznes, teleturniejach np. Milionerzy oraz programach kulinarnych. W jednym z sezonów programu Tomasza Jakubiaka kucharz odwiedził hodowlę gęsi, w ramach podróży po kraju w poszukiwaniu najlepszych lokalnych i sezonowych produktów. Mięso przyrządzane było również w telewizji śniadaniowej TVP Polonia na świętego Marcina, gdzie podkreślano jego walor i cenność. Autorytety kulinarne odegrały kluczową rolę w kształtowaniu wizerunku „polskiej gęsi owsianej”. Dzięki nim produkt ten jest postrzegany jako produkt luksusowy i zarezerwowany na wyjątkowe okazje.

Analizy wykazują, że „polska gęś owsiana” przestała być jedynie produktem spożywczym, a stała się również symbolem kulturowym. Jej obecny wizerunek i reputacja to efekt synergii między silnym zakorzenieniem w polskiej tradycji, a nowoczesnymi kanałami komunikacji. „Polska gęś owsiana” zbiera również nagrody w konkursach np. w 2025 r. na targach PoultryTech w Nadarzynie (2-4.12.2025) „Polska Gęś Owsiana” otrzymała specjalny dyplom i medal w kategorii „Produkt targowy” a na targach Ekogala w Rzeszowie (13-14.12.2025) otrzymała specjalne wyróżnienie od Marszałka Województwa Podkarpackiego.

Średniorocznie w Polsce produkuje się około 25 tys. ton gęsiny. Blisko 80% produkcji jest przeznaczone na eksport głównie na rynek niemiecki. Do Niemiec w 2021 r. wyjechało z Polski 12,3 tys. ton gęsiny – stanowi to 83,6% sprzedaży do UE i 70% całej sprzedaży poza Polskę. Niemcy są najważniejszym odbiorcą gęsiny z Polski.

Dlatego dedykowane badania renomy „polskiej gęsi owsianej” zostały przeprowadzone na rynku niemieckim. W badaniu wzięło udział 1000 konsumentów i 93 menagerów.

Badania z września 2023 r. potwierdzają wysoką rozpoznawalność i pozytywny wizerunek polskiej gęsi owsianej wśród konsumentów i managerów HoReCa.

Wśród konsumentów znajomość nazwy zadeklarowało 62% badanych, szczególnie osoby w wieku 61–65 lat oraz gospodarstwa o wyższych dochodach. Niemieccy konsumenci preferują gęsinę krajową, jednak Polska zajmuje drugie miejsce z bardzo zbliżonym wynikiem. O jakości produktu decydują głównie smak, delikatność i kruchość mięsa oraz sposób chowu i rodzaj karmy.

W grupie HoReCa rozpoznawalność „polskiej gęsi owsianej” wyniosła 69%. Produkt ten uzyskał najwyższe deklaracje zakupu (40%) i był postrzegany jako wyższej jakości

niż „polska gęś” bez wyróżnika. Najważniejsze atuty to smak, zapach podczas pieczenia, delikatność mięsa oraz naturalny sposób żywienia.

Wyniki badań potwierdzają silną pozycję „polskiej gęsi owsianej” jako produktu wysokiej jakości, atrakcyjnego zarówno dla konsumentów indywidualnych, jak i dla sektora gastronomicznego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>