

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO¹
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

Na podstawie art. 8 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012, s.1), zwanego dalej „rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012”.

I. Dane wnioskodawcy

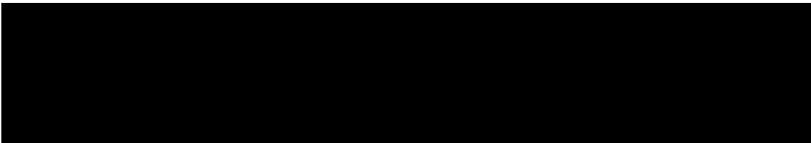
1. Nazwa lub imię i nazwisko²:

Krajowa Rada Drobiarstwa - Izba Gospodarcza

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Polska ul. Czackiego 3/5, 00-043 Warszawa

3. Dane osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:



4. Grupa:

Krajowa Rada Drobiarstwa istnieje od 1991 roku. Od 11 marca 1998r. Krajowa Rada Drobiarstwa posiada statut Izby Gospodarczej. Aktualnie do KRD-IG należy ponad 100 podmiotów gospodarczych, reprezentujących hodowlę, reprodukcję, wylęgi, produkcję towarową drobiu i jaj, przetwórstwo mięsa drobiowego i jaj, zbytni drobiu i przetworów mięsa drobiowego, oraz produkcję pasz dla drobiu.

¹ Niepotrzebne skreślić.

² Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

II. Specyfikacja

Na podstawie art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012.

1. Nazwa:

Polska gęś owsiana

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

- 1) nazwa pochodzenia
- 2) oznaczenie geograficzne

x

3. Kategoria:

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

4. Opis:

Produkt opatrzony oznaczeniem „polska gęś owsiana” to gęś (*anser domesticus*) rasy gęsi białej kołudzkiej i wprowadza się ją do obrotu w tuszkach, w stanie zamrożonym lub świeżym/schłodzonym. Można go pakować pod folię, próżniowo lub w atmosferze chronionej. Produkt może być jednak wprowadzany do obrotu również w postaci elementów tuszy, a w szczególności dopuszczony jest rozbiór w punkcie sprzedaży, pod warunkiem, że został ustanowiony odpowiedni system monitorowania w celu zapewnienia identyfikowalności.

Tuszki charakteryzuje pełne umięśnienie, pierś dobrze rozwinięta, grzebień mostka nie wystający, obłożony równomiernie warstwą mięśniową, uda dobrze umięśnione, tkanka tłuszczowa rozłożona równomiernie, dopuszczalna grubsza warstwa tłuszczu podskórnego na całej powierzchni tuszki. Tuszka z szyją i podrobami (żołądek, serca, wątroba) waży nie mniej niż 4 kg.

Wygląd zewnętrzny: w przypadku produktu mrożonego tuszki i elementy są starannie uformowane o cechach pełnego zamrożenia. Brak oparzelin mrożonych i wycieków. W przypadku produktu świeżego/schłodzonego tuszki i elementy są prawidłowo cięte bez wycieków, starannie uformowane.

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 (sińce) o średnicy do 15 mm.

Suma stłuczeń nie powinna przekraczać 40 mm. Tuszki bardzo dobrze wykrwawione, bez widocznych zaczerwienień, bez pozostałości osocza wewnątrz tuszki.

Zapach jest świeży, swoisty dla surowego mięsa gęsiego z wyczuwalnym przyjemnym aromatem tłuszczu. Oskubanie bardzo dobre. Nie dopuszcza się wystających pałek oraz piór włosowatych na piersiach i udach, na pozostałych częściach tuszek dopuszcza się pojedyncze pałki i pióra włosowate w ilości nie więcej niż 15 na tuszce.

Jednolita barwa skóry od jasnej do jasno-żółtej na całej powierzchni piersi i ud. Na piersiach i udach są lekkie zaczerwienienia skóry do 15 mm, a na pozostałych częściach tuszki do 20 mm średnicy. Dopuszcza się lekkie zaczerwienienia skóry, szyi i końców skrzydeł.

Prawidłowy kościec bez odkształceń, bez złamań, dopuszczalne złamania w ostatnim członie skrzydeł.

5. Obszar geograficzny:

Rzeczpospolita Polska w granicach administracyjnych

6. Dowód pochodzenia:

6.1. Proces produkcji „polskie gęsi owsianej” podlega systemowi kontroli obejmującemu wszystkie etapy fazy produkcji. Chronionym oznaczeniem geograficznym „polska gęś owsiana” mogą być znakowane tylko te produkty, które spełniają każdy z następujących warunków:

- a. zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w punkcie 7 i posiadają cechy określone w punkcie 4;
- b. ich producenci zobowiążą się pisemnie przestrzegać specyfikacji, w tym obowiązków wynikających z dowodu pochodzenia
- c. ich producenci poddadzą się systemowi kontroli zgodnie z pkt 9
- d. ich producenci przełożą Krajowej Radzie Drobiarstwa – Izbie Gospodarczej zobowiązanie do przestrzegania specyfikacji, o którym mowa w lit b). oraz przekazywania informacji określonych w pkt 6.4.

6.2. Producenci zobowiązują się pisemnie do monitorowania prowadzonego procesu produkcji i do prowadzenia rejestru produktów wytworzonych zgodnie ze specyfikacją, do których wykorzystywana jest nazwa „polska gęś owsiana”. Producent ma prowadzić rejestry potwierdzające spełnienie specyfikacji i na wniosek jednostki kontrolującej, o której mowa w pkt 9, producent ma obowiązek je przedstawić. Rejestry te mogą być częścią ogólnego systemu zarządzania jakością u producenta i muszą zawierać informacje potwierdzające spełnienie specyfikacji w szczególności dotyczące:

- a. rasy gęsi wykorzystywanej do produkcji i dowody ich zakupu
- b. długości odchowu
- c. długości okresu karmienia owsem

- d. spełnienia wymagań w zakresie warunków chowu
- e. sprzedanych ilości w tym odbiorcę sprzedanych ilości z przeznaczeniem do dalszej sprzedaży

6.3. Niezależnie od kontroli prowadzonej przez jednostkę kontrolującą wymienioną w pkt. 9 i jej planów kontroli Krajowa Rada Drobiarstwa – Izbie Gospodarcza może wystąpić do tej jednostki o przeprowadzenie dodatkowej kontroli u określonego producenta.

6.4. Producenci zobowiązują się do przekazywania z częstotliwością i w terminach określonych przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izbę Gospodarczą informacji o wielkości produkcji „polskiej gęsi owsianej” za zdefiniowany okres.

7. Metoda produkcji:

7.1 Pochodzenie gęsi – Do produkcji „polskiej gęsi owsianej” wykorzystuje się wyłącznie pisklęta gęsi białych kołudzkich. Pisklęta przeznaczone do odchowu i na tucz owsiany muszą pochodzić z ferm wylęzonych w Zakładach Wylęgania Drobiu (ZWD). ZWD musi być uznanych przez weterynarię i podlegających ocenie wartości użytkowej drobiu.

Gąsięta powinny być zdrowe, żywotne, z zagojoną pępownią, pokryte lśniącem gęstym puchem. Do transportu używa się czystych zdezynfekowanych pojemników lub jednorazowych kartonów wyścielonych wyściółką. Ściółka w opakowaniach piskląt winna być dezynfekowana. Samochód transportujący powinien być dostosowany do przewozu piskląt. Optymalna temperatura do przewozu to 25°C (-/+ 0,5°C).

7.2 Pomieszczenia - odchowalnie, wybiegi, wiaty:

- a) Odchowalnia: przeznaczona dla gąsiąt do 6. tygodnia życia. Pomieszczenie musi być suche, wolne od patogenów, jasne, ze sprawnie działającą wentylacją, elektrycznością, systemem oświetlenia, ogrzewania, dostępem do wody.
- b) Wybiegi: zielone lub utwardzone, mogą być częściowo zadaszone. Na 1 ptaka należy przeznaczyć nie mniej niż 1 m² powierzchni wybiegu.
- c) Wiaty: częściowo osłonięte i zadaszone z przeznaczeniem dla ptaków w wieku powyżej 4 tyg. życia. Dostęp do wiat w wieku 4. – 6. tyg. powinien być zależny od warunków atmosferycznych.
- d) Obsada podczas odchowu i tuczu owsianego - gęsi w wieku:
 - 1. – 2. tygodnia życia: do 12 szt./m²
 - 3. – 6. tygodnia: do 5 szt./m²

7. – 15. tygodnia: do 4 szt./m² (wiaty)

e) Temperatura powietrza:

Okres odchowu	Temperatura °C	
	Odchowalnia (tolerancja -/+ 1°C)	Sztuczna kwoka (temperatura na wysokości grzbietu)
pierwsze 3 dni	26	30 - 32
od 4 do 7 dnia	23	27 - 29
w 2 tygodniu	21	25 - 26
w 3 tygodniu	20	23 - 24
w 4 tygodniu	20	bez użycia sztucznych kwok
od 5 do 7 tygodnia	17	-
od 8 tygodnia do zakończenia tuczu	jak na wybiegu, jednakże przy niekorzystnych warunkach atmosferycznych ptaki powinny mieć możliwość schowania się w budynku	jak na wybiegu, jednakże przy niekorzystnych warunkach atmosferycznych ptaki powinny mieć możliwość schowania się w budynku

f) Wilgotność optymalna w pomieszczeniach (55-65%)

g) Odchowalnia powinna mieć sprawną i skuteczną wentylację - ruch powietrza (tolerancja do 10%): optymalny 0,2 m/s – zimą, 1,0 m/s – latem

h) Oświetlenie:

- pierwsze 3 doby – oświetlenie całodobowe, dopuszcza się możliwość przedłużenia oświetlenia całodobowego do 7 dnia życia.
- od 4 lub od do 8 dnia życia do 3 tygodnia: oświetlenie 14 – 16 godz./dobę oświetlenie sztuczne, w pozostałych godzinach oświetlenie naturalne.
- w 4 tygodniu życia stopniowe przyzwyczajanie ptaków do ciemności,
- od 5 tygodnia życia do zakończenia tuczu owsianego - naturalny dzień świetlny.
- w 1 tygodniu życia ptaków zaleca się oświetlenie światłem białym o natężeniu 4 – 5 W/m² powierzchni podłogi, natomiast w kolejnych tygodniach 2 - 3 W/m².

7.3 Ściółka - sucha, wolna od pleśni i innych grzybów. Najlepszą ściółką jest słoma żytnia, pszenna lub jęczmienna.

7.4 Wyposażenie odchowni – ilość karmideł i poidła ustala się na podstawie niezbędnej długości brzegu na 1 ptaka wg załączonej tabeli.

Wiek (tygodnie życia)	Długość brzegu (cm) (<i>wartości minimalne</i>)	
	karmidła	poidła
od 1 dnia do 4 tygodnia	4	3
od 5 tygodnia i powyżej	8	6

Poidła samonapełniające się nie podlegają określaniu długości brzegu – zabezpieczają optymalną ilość wody. Dopuszcza się dostęp do basenów/zbiorników wodnych z czystą/lub bieżącą wodą dla ptaków w wieku powyżej 8. tygodnia życia.

7.5 Żywnienie chów „polskiej gęsi owsianej” dzieli się na dwa okresy: (1) okres odchowu oraz (2) okres tuczu owsianego.

(1) W okresie odchowu gęsi owsianych, należy zapewnić ptakom pasze treściwe (mieszanki paszowe pełnoporcjowe) o zróżnicowanej wartości pokarmowej - w zależności od wieku. Podstawowymi komponentami mieszanek treściwych, stosowanych dla gąsi są śruty zbożowe wzbogacone śrutami z nasion roślin wysokobiałkowych, np. strączkowych i uzupełniane dodatkami mineralno - witaminowymi. W pierwszym okresie odchowu, do 4. tygodnia życia mieszankę paszy treściwej skarmia się do woli, zaś w następnych okresach dawka paszy winna być dostosowana do wieku i rozwoju ptaków, zgodnie z następującą instrukcją żywienia: od 5. tygodnia życia gąsiom 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, dobrej jakości 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.

(2) 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.

7.6 Upierzenie - dojrzałość piór u gęsi występuje między 8 a 10 tygodniem odchowu. W tym czasie nie zezwala się na wykonanie przyżyciowego

podskubu młodych gęsi owsianych. Następuje naturalne przepierzenie się, czyli swobodne wypadanie dojrzałych piór i puchu z poszczególnych partii ciała gęsi. Po około 6 tygodniach odrostu upierzenia, gęsi kierowane są do uboju.

- 7.7** W przypadku zagrożenia wystąpienia ptasiej grypy należy stosować zalecenia Głównego Lekarza Weterynarii w tym dotyczące profilaktyki i ochrony epizootycznej (dezynfekcja wejść, wjazdów, sprzętu oraz higiena personelu). W szczególności pasza powinna być składowana w zamkniętych i zabezpieczonych przed dzikim ptactwem pomieszczeniach. Ściółka powinna być składowana w bezpiecznych miejscach i dezynfekowana przed użyciem. Nie zaleca się utrzymywania ptaków na wybiegach otwartych a karmienie i pojenie winno odbywać się w miejscach zadaszonych.

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 konieczność 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”.

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.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Związek „polskiej gęsi owsianej” z pochodzeniem geograficznym oparty jest określonej jakości oraz renomie. Pokazanie i przedstawienie „polskiej gęsi owsianej” z uwzględnieniem cech jakościowych, cech typowych dla tego produktu oraz renomy jest wielowymiarowe i wymaga indywidualnego podejścia. Wykazanie związku z Polską oraz wyjaśnienie renomy i specyfiki ma swoją logikę i jej zrozumienie jest niezbędne do potwierdzenia, iż „polska gęś owsiana” spełnia wszystkie wymagania określone przepisami do rejestracji jako chronione oznaczenie geograficzne. Zaprezentowany podział ma ułatwić zrozumienie specyfiki „Polskiej gęsi owsianej” i wyjaśnić wszystkie części składowe tej nazwy. Przedstawiony związek został zaprezentowany w następujący, poniższy sposób.

Pierwsza część odnosi się do użycia dookreślenia „owsiana” wykorzystywanego w nazwie. Wykazane jest, iż technologia tuczu gęsi oparta na owsie ma bardzo długą tradycję i cały czas były prowadzone prace doskonalące proces chowu w tym zakresie. W części tej znajduje się również wyjaśnienie czemu w chowie „polskiej gęsi owsianej” wykorzystuje się tylko i wyłącznie rasę gęsi białej kołudzkiej, jako jednego z czynników mających istotny wpływ na jakość i specyfikę produktu gotowego. W części tej znajdziemy również wyniki badań sensorycznych z panelu ekspertów i badań konsumenckich.

W części drugiej przedstawiono wyniki badań nad renomą „polskiej gęsi owsianej”. Ponieważ badania te były realizowane w Niemczech, przedstawiono szczegółowe wyjaśnienie nad wyborem takiego rynku docelowego do ich realizacji. Wyjaśnienie to sięga co najmniej XIX w. i pozwala lepiej zrozumieć, że renoma ta ma również bardzo długą historię i powiązana jest z wyjątkową jakością.

W części trzeciej wykazano, związek gęsiny z Polską i pokazano, iż gęsina jest istotnym elementem kuchni polskiej oraz jest i była wszechobecna w życiu społeczno-gospodarczym Polaków. Obecność ta jest wielowymiarowa i związana z wszystkimi ziemiami polskimi a nie tylko wybranymi regionami. Przedstawiono tu historię i tradycję gęsiny w Polsce oraz jej powiązanie z odzyskaniem niepodległości w 1918 r. Informacje tu zawarte pokazują szersze tło dla źródeł renomy i umiejętności producentów.

Część pierwsza – technologia chowu, dlaczego „owsiana” i dlaczego gęś biała kołudzka?

Zrozumienie wszystkich źródeł renomy „polskiej gęsi owsianej” wymaga przedstawienia informacji związanych z zasadami żywienia owsem i historią z tym związaną a także prowadzonymi pracami hodowlanymi w gęsiarstwie.

Długotrwały kryzys agrarny na ziemiach polskich to okres od lat 70-tych do lat 90-tych XIX w. Bardzo duży spadek cen zboża i tworzenie rynków globalnych zapoczątkowało zmiany strukturalne i znacznie większą dywersyfikację upraw i hodowli. W naturalny sposób dodatkowo skłaniało to właścicieli ziemskich do hodowli gęsi - „Włóscianie obok uprawy zboża zajmują się chowem trzody, owiec, gęsi, kur, kaczek, które w ich skromnym budżecie stanowią nieraz większą część dochodu³”.

Nie było jednej uniwersalnej metody chowu gęsi w tym czasie. Każdy hodowca, gospodyni wiejska czy ziemianin mieli swoje własne metody i rozwiązania. Większość z tych dobrych praktyk była przekazywana z pokolenia na pokolenie – z ojca na syna. Kryzys agrarny i związane z nim spadki dochodów spowodowały, iż w znacznie większym stopniu szukano rozwiązań poprawiających wydajność i zwiększających produkcję.

Dodatkowo chów gęsi odbywał się na terenach wiejskich a ich utrzymywanie było związane z licznymi wierzeniami i praktykami czy obrzędami, które miały mieć wpływ na wydajność i zdrowotność gęsi. Przykładowo wiejskie gospodynie były przekonane, że należy nasadzać jajka na gęsi pod zodiakalnym Lwem tj. od 23 VII do 21 VIII – co miało być gwarancją, iż ptaki będą się dobrze niosły i szybko przybierały na wadze. Znany był też zwyczaj okadzania piskląt dymem ze święconych ziół (najskuteczniejszy być ponoć święcony koper) lub też praktyki obrysowywania stad piskląt święconą kredą. Wierzono, iż takie praktyki mają ustrzec przed urokami czarownic i innych złych duchów. Powszechne były również różne przekonania co do sposobów leczenia poszczególnych schorzeń u gęsi. Niektóre z tych praktyk mogą teraz brzmieć naprawdę egzotycznie⁴.

Wiejskie gospodynie miały swoje dobre praktyki i rozwiązania związane również z poszczególnymi etapami chowu np. z tuczem gęsi i przygotowywaniem ich do uboju i sprzedaży. Przykładowo wykorzystywano fakt, iż u gęsi występowała wrodzona skłonność do gromadzenia tłuszczu na jesieni. Zatem tuczenie gęsi zazwyczaj rozpoczynano na św. Michała czyli 29 IX. Trwało ono co najmniej dwa tygodnie. Na 11.XI czyli na św. Marcina gęsi były idealne. Przepisów i zaleceń na odpowiednie utuczenie gęsi było bardzo dużo i wiele z nich można znaleźć w poradnikach hodowlanych. Dodatkowo każda rodzina czy gospodyni wiejska miała swoje tajemne sposoby, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Za najlepsze składniki pasz uważano ziemniaki, plewy, marchew, cykorię, żytnią mąkę i kukurydze i bardzo zalecany był owies. Skarmianie owsem powoduje, iż „tuczona gęś „daje wyborne mięso”

³ Szulmierski S. za Juliusz Łukasiewicz, Kryzys Agrarny na ziemiach Polskich w końcu XIX wieku. Warszawa 1968 r. Państwowe Wydawnictwo Naukowe. Rozprawa habilitacyjna przedłożona Radzie Wydziału Historycznego Uniwersytetu Warszawskiego.

⁴ Za: Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 s 15.

a „tłuszcz staje się gęsty i smaczniejszy”⁵. Interesująca jest analiza wykorzystywania owsa i wzmianek na ten temat od początku XX w.

Na łamach prasy na początku XX w. pojawiały się artykuły z fachowymi poradami a także zaczęły być dostępne specjalne poradniki chowu poszczególnych zwierząt. Przykładem takiego poradnika może być „Racjonalne żywienie drobiu” Mari Karczewskiej wydane w 1912 r. a następnie wznowione w 1916 r. Znajdujemy tam opis technologii tuczu gęsi oraz analizę ekonomiczną takiego przedsięwzięcia. Zaprezentowany⁶ opis tuczu wprost odnosi się do wykorzystania owsa: „Gęsi tuczą się w klatkach owsem i marchwią w pierwszym okresie, po czym dopasa się je ostatecznie grochem moczonym w tłuszczu, owsem i kukurydzą. Całkowite dopasienie wymaga 35-50 funtów ziarna.”. Analiza ekonomiczna od strony nakładów na chów gęsi przedstawia się następująco:

„Rozchód:

220 gąsiąt, skupionych po 50 kop.	– 110 rb.
1 korzec grochu	– 6rb.
2 korce owsa	– 6 ”
Gęsiarka przez 3 miesiące	– 18 ”
Pastwisko po 10 kop. od sztuki	- 22 ”
-----	-----
Razem	- 162 rb.”

Jak widać analiza ekonomiczna wskazuje na żywienie na pastwisku oraz owsem i grochem.

W materiałach wydanych prawie 20 lat później tj. w latach 30 również możemy znaleźć opisy zasad chowu i zalecenia produkcyjne oparte oczywiście na owsie. W opracowaniu „Tucz gęsi”⁷ w części dotyczącej „karmienia w zagrodach” mamy następujący opis:

„Jako pokarm w czasie tuczu można dawać następujące rodzaje zboża: owies, proso, jęczmień, hreczkę oraz kukurydzę. Polecenia godny jest przede wszystkim owies. Karmiąc gęś owsem przyczynimy się do jej należytego rozrostu, a smalcu choć nie będzie dużo, za to będzie biały i twardy.” oraz „Gęsi przeznaczone dla sklepów spożywczych radziłbym więc karmić przede wszystkim owsem ewentualnie hreczką lub jęczmieniem, gdyż otrzymamy wówczas odpowiedni towar na pieczeń.”

⁵ Za: Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 s 17.

⁶ Racjonalne żywienie drobiu Wskazówki dla hodowców, Maria Karczewska Warszawa 1912 r. te same rozwiązania w zakresie tuczu powtórzone w Racjonalne żywienie drobiu Wskazówki dla hodowców, Wydanie drugie, przejrane, poprawione i uzupełnione. Maria Karczewska Warszawa 1916 r.

⁷ Tucz Gęsi, Dr. E. Tomaszewski, Wydawnictwo Lwowskiej Izby Rolniczej, Lwów 1936 r.

W publikacji tej mam również wskazanie, iż kryzys i niskie ceny zboża powodują, że bardziej opłacalny jest chów gęsi i ich sprzedaż: „Sprzedając tuczoną gęś sprzedaje rolnik jednocześnie i swoją pracę, co w czasach bezrobocia i trudności sprzedania tej pracy ma duże znaczenie. Poza tym w większości wypadków lepiej kalkuluje się zużycie zboża na opasanie zwierząt, niż sprzedaż tego zboża.”

W publikacji tej możemy znaleźć siedem różnych przepisów na tuczenie gęsi. Są one dostosowane do czasu jakim dysponuje hodowca na jego przeprowadzenie oraz wynikają z różnych praktyk zebranych przez autora:

„Tucz tygodniowy lub półtoratygodniowy

Przykład 1) 7 lub 10 dni – owies albo jęczmień albo hreczka, proso lub też kukurydza; ziarno zawsze całe.

Przykład 2) pierwsze 5 dni owies cały lub też jęczmień cały, następnie 5 dni proso.

Tucz dwutygodniowy

Przykład 3) – Pierwsze 7 dni – jakiekolwiek mielone ziarno, jakim dysponujemy w gospodarstwie, wymieszane z marchwią, lub też burakami lub ziemniakami gotowanymi. Tę karmę dajemy rano i w południe, a wieczorem cały owies lub jęczmień. Następnie 7 dni – owies, albo jęczmień, proso lub hreczkę.

Tucz trzytygodniowy

Przykład 4) Pierwsze 7 dni mielone ziarno z okopowymi rano i w południe, a wieczorem całe ziarno. Następnie 7 dni owies lub jęczmień cały. Ostatni tydzień dwa razy dziennie proso, a raz owies.

Przykład 5) Cały czas tuczenia na owsie całym.

Tucz czterotygodniowy

Przykład 6) Pierwszy tydzień – rano i w południe okopowe z ziarnem mielonym. Wieczór ziarno całe. Drugi tydzień – owies cały. Trzeci tydzień dwa razy dziennie proso i raz owies. Ostatni tydzień proso.

Przykład 7) Pierwszy tydzień – okopowe z ziarnem mielonym rano i w południe. Wieczorem ziarno całe. Drugi tydzień – kukurydza gotowana dwa razy dziennie, wieczorem hreczka albo owies. Ostatni tydzień – hreczka lub owies cały.”

Materiał ten był opublikowany w 1936 r. czyli 18 lat po odzyskaniu niepodległości przez Polskę. Były to przykłady różnych rozwiązań stosowanych w chowie gęsi i jak widać mamy tu dużą różnorodność. Co jednak jest istotne to każdy z zaprezentowanych

sposobów tuczu zakładał udział i wykorzystanie owsa a jeden z nich tj. przykład nr 5 zakładał tucz oparty wyłącznie na owsie.

Trzeba również zwrócić uwagę, jak standardowo wyglądał chów gęsi w tym okresie. Przed tuczem owsianym, na którym skupia się opis praktyk gęsi były utrzymywane w sposób bardzo ekstensywny - pasły się i żywiły zielonką, sianem i ziołami jakie znalazły na polach.

W publikacji „Dochodowy chów gęsi i kaczek”⁸ z 1938 r. możemy znaleźć w części „Tuczenie gęsi” następujące zalecenia: „Praktyka dużych pasiarni wykazała, że najlepsze wyniki daje tuczenie skiełkowanym lub choćby tylko zmoczonym owsem” oraz „W naszych tuczarniach dają ziarno w korytkach kilka razy dziennie, zwracając uwagę, aby gęsi najadły się dostatecznie”.

Polska po II wojnie światowej znalazła się w nowych granicach. Polska pomniejszona została o tereny na wschodzie a zyskała ziemie odzyskane na zachodzie. Zgodnie z danymi z 1950 r. struktura gospodarstw była bardzo rozdrobniona. Gospodarstwa rolne o powierzchni 0,5-5 ha stanowiły aż 54% ogółu gospodarstw chłopskich, 5-10 ha to 33% a te, które powinny być najbardziej produkcyjne – o powierzchni 1020 ha – stanowiły 12%. Największych z nich – powyżej 20 ha było tylko 1%⁹.

Straty wynikające z II wojny światowej były ogromne, a Polska jako kraj poniosła największe straty wśród krajów europejskich. W wyniku działań wojennych aż 67% populacji bydła zostało zlikwidowane, w tym prawie całe stado zarodowe. Sytuacja w trzodzie chlewnej i owcach oraz koniach była podobna. Pogłowie bydła w 1950 r. w Polsce szacowano na 7200 sztuk a dla porównania w grudniu 2022 r. pogłowie to wyniosło 6 448,3 tys. sztuk – czyli prawie 900 razy więcej. Najmniejsze straty w obszarze produkcji zwierzęcej zanotowano w drobiu. Najliczniejsze były kury a na dalszych miejscach indyki, kaczki i gęsi. W przypadku bydła i trzody chlewnej oczywistym było i zdawano sobie z tego sprawę, iż odbudowa pogłowia zajmie dużo czasu. Zatem zagwarantowanie bezpieczeństwa żywnościowego musiało być związane z dywersyfikacją gatunków, od których pozyskiwane jest mięso.

W literaturze można znaleźć różne dane na temat powojennego pogłowia i są one dosyć rozbieżne. Przykładowo w przemowie do jednej z publikacji pani Krystyny Kossakowskiej z 1952 r.¹⁰ możemy znaleźć następujące dane: „W całej Polsce w 1949 r. mieliśmy około 3 000 000 gęsi. W planie 6-letnim przewidziany jest wzrost gęsi

⁸ Dochodowy chów gęsi i kaczek, M. Trybalski wydanie II, Warszawa Wydawnictwo Towarowej Oświaty Rolniczej, Księgarnia Rolnicza 1938 r., Groszowa Biblioteka Rolnicza nr 10.

⁹ Za: Zakład Doświadczalny w Kołudzie Wielkiej można znaleźć w : „Działalność naukowo-badawcza wdrożeniowa i produkcyjna Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Kołudzie Wielkiej” – Eugeniusz Kłopotek, Halina Bielińska, Kazimierz Korman, Jakub Badowski, Bronisław Borys, Kamila Kłos, Tadeusz Pakulski, Ewa Gornowicz, Anna Jarzynowska, Jan Trela – Kraków 2020.

¹⁰ Chów i użytkowanie gęsi, Krystyna Kossakowska Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa 1952 r. – od autora.

o 232,9%.” Jednocześnie autorka zachęca do optymalizacji produkcji w celu wykonania założeń tego planu. „Tylko bowiem wtedy, kiedy będziemy postępowali właściwie, możemy osiągnąć pełne korzyści produkcyjne i przyczynić się na tym odcinku do realizacji zadań planu 6-letniego.”. W publikacji tej również znajdujemy szczegółowy opis żywienia i tuczenia gęsi. Odnośnie paszy owies jest opisany na pierwszym miejscu i znajdujemy następujące zapisy: „Pasze stosowane w żywieniu gęsi są następujące: Owies – jest pasza specjalnie cenną dla gęsi rosnących jak i dorosłych, zwłaszcza w okresie nieśności. Dorosłym gęsiom dajemy owies w całości, młodym zaś przez pierwsze trzy tygodnie – śrutowany.”

Publikacja ta zakłada wykorzystanie owsa nie tylko w tuczu, ale i w codziennym żywieniu gąsiorów: „Jako dodatek do dziennej dawki paszy, podanej wyżej dla gęsi samicy, dajemy gąsiorom około 80 gramów owsa i 10 gramów grochu. Porcję suchego owsa lepiej zastąpić 80 gramami owsa skiełkowanego.”

Proponowano schemat żywienia, który zakładał również żywienie małych gęsiąt z wykorzystaniem owsa oraz dodawania do ich jadłospisu zieleniny (zielonki): „Małe gęsięta już od pierwszych dni powinny otrzymywać młoda, siekaną zieleninę. Jeżeli gęsięta wykluły się w maju, nie mamy z paszą tą żadnego kłopotu. ... Większe trudności nasuwa znalezienie zieleniny przy wychowie wczesnych gąsiąt. Zastępujemy wtedy zielonki tartą marchwią. Doskonałe wyniki daje też zielony szczypiorek lub kiełkowany owies.”¹¹.

W części dotyczącej tuczenia pt. „Jak tuczyć” możemy przeczytać szczegółowy opis tuczu trzy tygodniowego. Pierwszy tydzień to szczegółowy opis podawanie przeważnie pasz objętościowych. „W drugim tygodniu, w jednym z trzech posiłków dziennych, ziemniaki zastępujemy owsem lub jęczmieniem. ... W trzecim tygodniu Można zastąpić całą poprzednią karmę owsem lub jęczmieniem względnie mieszanką tych rodzajów ziaren.”¹².

W materiale wydany w kolejnym okresie tj. w latach 60-tych również zaleca się owies. Przykładowo w publikacji „Drobiarstwo”¹³ z 1964 r. znajdziemy następujący opis tuczu gęsi: „Gęsi otrzymują do woli owies lub mieszankę różnych ziaren.... Dobre wyniki daje system tzw. trzyokresowego tuczu. W okresie wstępnym, trwającym 7-10 dni, podaje się gęsiom pasze objętościową, najlepiej marchew, z niewielkim dodatkiem ziarna, w takiej ilości, aby gęsi nie najadały się do syta (około 1 kg marchwi i 50-100 g owsa). W ciągu następnych 10 dni daje się gęsiom wyłącznie ziarno (450-600g owsa).

¹¹ Chów i użytkowanie gęsi, Krystyna Kossakowska Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa 1952 r. s. 28.

¹² Chów i użytkowanie gęsi, Krystyna Kossakowska Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa 1952 r. s. 33.

¹³ Drobiarstwo, Wydanie II praca zbiorowa pod redakcją Ewy Potemkowskiej, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa 1964 r.

W ostatnim tygodniu tuczu urozmaica się pasze, zastępując część owsa jęczmieniem, kukurydzą, prosem, dla podtrzymania słabnącego apetytu ptaków”.

W latach 70-tych również znajdujemy publikacje w tym zakresie. Przykładowo w „Żywnie drobiu”¹⁴ z 1976 r. dla gęsi podawane są następujące zalecenia żywieniowe: „Dawka pokarmowa od 13 tygodnia do dojrzałości – Mieszanka DH 35%, Jęczmień 15% Owies 50%. Białko ogólne 14,1%.” oraz „Właściwy tucz odbywa się jesienią, od września do grudnia, na dużych placach. Tuczony gęsi otrzymują w pierwszym tygodniu tuczu okopowe i owies, zaś w drugim – i ewentualnie trzecim – sam owies i wodę.”.

Można podawać kolejne przykłady publikacji pokazujących zalecenia w wykorzystaniu owsa w tuczu gęsi natomiast aby zrozumieć dokładnie jak ten proces przebiegał w Polsce należy się cofnąć do 1946 r. kiedy to w celu rozwiązywania pilnych zagadnień gospodarczych w kraju w zakresie produkcji zwierzęcej władze uruchamiały ośrodki badawczo – doświadczalne. Jednym z takich ośrodków był Zakład Doświadczalny w Kołudzie Wielkiej¹⁵. Rozpoczęcie działalności datuje się właśnie na 1946 r. Początkowo ZD w Kołudzie Wielkiej zajmował się bardzo szerokim spektrum zagadnień w odniesieniu do wielu zwierząt gospodarskich. Badania w zakresie doskonalenia krajowego pogłowia gęsi prowadzone są w ZD w Kołudzie Wielkiej od 1962 r. Prace prowadziła doc. Dr Kazimierz Bieliński wraz z żoną doc. Dr Krystyną Bielińską. Od 1971 r. prowadzono reorganizację zakładu i ostatecznie zajmował się on już tylko owcami i gęsiami. W miarę upływu czasu populacja owiec w Polsce zmniejszała się a stado podstawowe gęsi –niosek powiększało się. W konsekwencji znacznie zwiększało się znaczenie naukowe i produkcyjne chowu i hodowli tego gatunku drobiu. Obecnie jest to najważniejszy ośrodek naukowo-badawczy w zakresie hodowli i chowu gęsi w Polsce.

Prowadzone prace w Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej w dużym stopniu przyczyniały się do ujednolicenia sposobu prowadzenia chowu gęsi i przenoszenia dobrych praktyk pomiędzy hodowcami. Był to jeden z kanałów transmisji wiedzy fachowej pomiędzy producentami.

W Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej prowadzone były dedykowane prace hodowlane oraz poświęcone m.in. wykorzystywaniu owsa w chowie gęsi co w efekcie dodatkowo ułatwiało kształtowanie jednolitych praktyk produkcyjnych na terenie całego kraju. Stosowane przez hodowców praktyki związane z pochodzeniem gęsi, wymaganiami dla pomieszczeń, odchowalni, wybiegów i wiat, wymaganej temperaturze w odchowalni w poszczególnych tygodniach życia gęsi,

¹⁴ Żywnie drobiu, H. Baczkowska, A. Ślósarz Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa 1976 r.

¹⁵ Więcej na ten temat wraz ze szczegółowym opisem zakresu działalności Zakład Doświadczalny w Kołudzie Wielkiej można znaleźć w: „Działalność naukowo-badawcza wdrożeniowa i produkcyjna Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Kołudzie Wielkiej” – Eugeniusz Kłopotek, Halina Bielińska, Kazimierz Korman, Jakub Badowski, Bronisław Borys, Kamila Kłos, Tadeusz Pakulski, Ewa Gornowicz, Anna Jarzynowska, Jan Trela – Kraków 2020.

stosowanym oświetleniu, stosowanej ściółce i w szczególności z żywieniem były grupowane i również badane tak aby wypracować najlepsze rozwiązanie.

Duża część wierzeń co zasadności stosowanie praktyk i rozwiązań związanych z chowem nie przeszło pozytywnej weryfikacji i z biegiem czasu ich zaprzestano. Nie okadza się już piskląt świeconym koprem ani nie obrysowuje stad kredą.

Równolegle do prac związanych z żywieniem i tuczem gęsi prowadzone były prace hodowlane w Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej. W sumie to powinniśmy odwrócić proporcje, ponieważ prace hodowlane były tu chyba najważniejsze. Prowadzone w zakładzie prace hodowlane miały bardzo dobre wyniki i doprowadziły najpierw do powstania stada zarodowego gęsi białej kołudzkiej a następnie do utrwalania tego genotypu w chowie gęsi na terenie praktycznie całego kraju. Po 50 latach od rozpoczęcia prac hodowlanych tj. w 2012 r. Gęś biała kołudzka otrzymała status rasy. Rasa ta w największym stopniu jest 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 miejsce¹⁶.

Prace hodowlane były o tyle istotne, iż starano się pogodzić zarówno wymóg odpowiedniej mięsności i jakości produktu z dostosowaniem do klimatu na terenie Polski. Klimatu, który określa się jako zmienny, kontrastowy i przejściowy. Duża zmienność pogody wymaga utrzymywania gatunku gęsi dostosowanego do tych warunków.

Odpowiedzą na te wymagania jest gęś biała kołudzka. Stanowi ona również najlepszy i sprawdzony materiał do tuczu, o odpowiedniej mięsności, charakteryzuje się dobrymi walorami smakowymi mięsa i wykazuje dobre przystosowanie do warunków chowu fermowego. Możemy znaleźć następujący opis dostosowania tej rasy do warunków polskich: „Wyniki są jednoznaczne. ... ponad 98% mięsa gęsiego w naszym kraju produkowane jest aktualnie przy wykorzystaniu tej rasy gęsi. Mieszance towarowe (W-31), pochodzące ze stad hodowlanych gęsi Białej Kołudzkiej ® rodu ojcowskiego W-33 i matecznego W-11, stanowią wyśmienity, sprawdzony w polskich warunkach żywieniowo- środowiskowych, materiał do tuczu”¹⁷.

Praktyka pokazywała, iż ze względu na dostosowanie do warunków w Polsce do hodowli „polskiej gęsi owsianej” wykorzystywano tylko gęś białą kołudzką na długo przed oficjalnym uznaniem tej rasy. Również pierwszy regulamin stosowania wspólnego

¹⁶ Patrz już: „Wpływ dodatku zielonki do paszy na wartość rzeźną i jakość mięsa tuczonych młodych gęsi” Rocznik Nauk Rolniczych 1965 K. Bieliński, Kr. Bielińska, J. Kortz, W. Staboń

¹⁷ Gęś Biała Kołudzka ® polska gęsiina, Marek Pieszka, Halina Bielińska, Eugeniusz Kłopotek, Tadeusz Barowicz, Kołuda Wielka 2019 r. – str. 8.

oznakowania „Młodej Polskiej gęsi owsianej” z 2001 r. dopuszczał wyłącznie wykorzystywanie gęsi białych kołudzkich.

W ramach prowadzonych prac potwierdzono, a także udoskonalono coś co wiejskie gospodynie stosowały dawno temu: wykorzystanie zielonki, siana i ziół w odchowie a następnie owsa w tuczu gęsi daje rewelacyjne rezultaty. Ten temat był badany i rozwijany tak aby zgłębić tajniki chowu i poznać przyczyny rewelacyjnych efektów krajowych hodowców Szczegółowy spis pracowników Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej zaangażowanych w rozwój nauki o gęsiach w tym w prace nad hodowlą i technologią chowu owsianego i wszelkich elementów z tym związanych znajdują się w monografii opisującej działalność naukowo-badawczą wdrożeniową i produkcyjną Zakładu¹⁸. Wymienić można tu tylko kilka prac badawczych, które są wprost związane z wykorzystywaniem zielonki (oraz siana lub ziół) a następnie owsa w żywieniu i z „polską gęś owsianą” – np.:

- Pierwsza instrukcja wdrożeniowa pt. „Technologia produkcji wytuczonych gęsi tzw. owsianych” opracowana przez doc. dr. Kazimierza Bielińskiego w 1983 r.
- „Wpływ poziomu spożycia pasz treściwych przy pastwiskowym wychowie na wyniki tuczu 4-miesięcznych gęsi” Krystyna Bielińska, Łukasz Skarżyński, Kazimierz Bieliński, *Rocznik Naukowy Zootechniczny*, T. 11, z.21 (1984) 185-196;
- dyrektor Zakładu Eugeniusz Kłopotek ukończył studia doktoranckie z Instytucji Zootechniki i uzyskał stopień doktora nauk rolniczych broniąc pracę pt. „Wpływ postaci fizycznej ziarna owsa na efekty produkcyjne, strawność i jakość tuszek gęsi Białych Kołudzkich ®” 1997 r.,
- „Wpływ postaci fizycznej ziarna owsa na efekty tuczu i jakość tuszek gęsi Białych Kołudzkich ®”, Eugeniusz Kłopotek *Roczniki Naukowe Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego*, t. 14 (2018), nr 1, 23-36, Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka, - porównywano efekty stosowania całego ziarna owsa, ziarna gniecionego i śrutowanego.
- „Wpływ owsa nieoplewionego na parametry tuczne, rzeźne i wybrane wskaźniki krwi gęsi białych kołudzkich ®”, Halina Bielińska, Mariusz Pietras, Sylwia Orczewska-Dudek, Rafał Sandecki, Kamila Kłos, *Rocznik Naukowy Zootechniczny*, T. 45, z. 1 (2018) 49-58

Zakład Doświadczalny IZ PIB Kołuda Wielka, Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Fizjologii Żywienia, 32-083 Balice k. Krakowa;

¹⁸ Patrz: „Działalność naukowo-badawcza wdrożeniowa i produkcyjna Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Kołudzie Wielkiej” – Eugeniusz Kłopotek, Halina Bielińska, Kazimierz Korman, Jakub Badowski, Bronisław Borys, Kamila Kłos, Tadeusz Pakulski, Ewa Gornowicz, Anna Jarzynowska, Jan Trela – Kraków 2020.

- kolejne przykładowe publikacje to „Ekologiczne aspekty odchowu i tuczu owsianego” - Halina Bielińska 2000 r.,
- „Jakość mięsa i tłuszczu gęsi owsianych utrzymywanych w modyfikowanych systemach żywienia” - Halina Bielińska, Mariusz Pietras, Kamila Kłos, J. Badowski, R. Sandecki 2014 r.,
- „Efekty ekonomicznego chowu gęsi owsianych” - J. Badowski, Kamila Kłos, Halina Bielińska 2014 r.

Dodatkowo równoległe z pracami hodowlanymi i naukowymi w Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkie prowadzone były działania producentów, hodowców gęsi. Producenci i hodowcy pracowali na swoim poziomie - organizowali produkcję i wprowadzali działania nakierowane na podnoszenie jakości, harmonizację zasad produkcji i wprowadzanie wspólnych zasad wykorzystywania renomowanej nazwy jaką już była „polska gęś owsiana”. Oczywiście różne podmioty wykorzystywały różne nazwy na rynku ale miały one jedną cechę wspólną – zawsze była to gęś pochodząca z Polski karmiona owsem w okresie tuczu oraz zielonką, sianem lub ziołami w okresie odchowu.

Efektywność tuczu owsianego zależy od poprawności przygotowania przewodu pokarmowego gęsi. Tylko wiedza fachowa lokalnych producentów pozwala na takie przygotowanie a uzyskuje się je poprzez odpowiednie karmienie zielonką, sianem lub mieszanki 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.

Czasami niektórzy producenci określali również wiek gęsi dodając przymiotnik „młoda”. Sukces jaki osiągnęła „polska gęś owsiana” wynikał z połączenia wielu czynników związanych z wielostronną współpracą wielu zainteresowanych stron.

Pierwsze działania harmonizacyjne w tym obszarze podjęte zostały przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izbę Gospodarczą. Dnia 17 września 2001 r. uchwalono pierwszy regulamin stosowania wspólnego oznakowania „Młodej polskiej gęsi owsianej”. Regulamin ten określał podstawowe zasady odchowu i tuczu, a także określał szereg wymagań przy hodowli „Młodych polskich gęsi owsianych”, kryteria jakości towaru wprowadzanego do obrotu i wymagani dotyczące np. obowiązku wykorzystywania gęsi białych kołudzkich oraz związane z tuczem owsianym, który trwa od 21 - 24 dni, gdzie gęsi otrzymują ziarno owsa (bez dodatku innych zbóż i zielonek) do woli oraz wprowadzając obowiązek związany z wykorzystywaniem zielonki, siana lub ziół w okresie odchowu. Wykorzystywanie zielonki, siana oraz ziół wpływa na przewód pokarmowy gęsi i przystosowuje gęś do tuczu owsianego. Tylko połączenie

odpowiedniego żywienia w tych dwóch etapach (odchowcie i w tuczu) pozwalało uzyskać odpowiednie wyniki.

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.

Istotną rolę w kształtowaniu jednolitych praktyk żywieniowych i produkcyjnych odgrywa również funkcjonująca ponad 20 lat w Krajowej Radzie Drobiarstwa – Izbie Gospodarczej Komisji Producentów Gęsi, której celem było i jest ciągłe wypracowywanie wspólnego podejścia, jego promocja w całym łańcuchu produkcyjnym oraz nadzór nad ich stosowaniem.

Zasady te ewaluowały i regulamin zmieniał się. Zmiany wprowadzano w 28 lutego 2006 r., 29 czerwca 2010 r., 29 marca oraz 29 grudnia 2012 r. oraz 30 sierpnia 2023 r. Najważniejsze zasady i wymagania były zawsze utrzymywane. Niezależnie od zmian w regulaminie, niektóre elementy pozostawały niezmiennie:

- 1) Podawanie zielonki, siana lub mieszanki ziół już od pierwszego tygodnia odchowu
- 2) Tucz owsiany trwający co najmniej 21 dni

Z biegiem czasu i w związku z prowadzonymi badaniami wprowadzono również wymóg związany z minimalną długością życia gęsi. Początkowo było to minimum było określone na 100 dni ale później zostało zwiększone do 105 dni. Krótszy cykl produkcyjny nie daje możliwości uzyskania zadowalających jakościowych efektów. Powszechną praktyką w przypadku innych gęsi owsianych jest natomiast cykl 90 lub 94 dniowy.

Minimalna długość życia gęsi była również jednym z elementów badań. Próbowano określić optymalny wiek do uboju tak aby uzyskać najlepsze jakościowo tuszki. W realizowanych badaniach sprawdzano wyniki dla różnych długości życia gęsi (w niektórych nawet do 17 tygodni) i różnych rozwiązań produkcyjnych (np. zasad karmienia, odporności gęsi, wyników produkcyjnych itp.).

Co istotne producenci i hodowcy przestrzegają przyjętych rozwiązań¹⁹.

Przyjęcie wspólnego regulaminu określającego zasady odchowu i tuczu gęsi owsianych a nawet otrzymanie statusu rasy przez gęś białą kołudzką nie zakończyło

¹⁹ Przykładowo spełnianie tych wymagań niezależnie od możliwości kontrolnych KRD-IG było weryfikowane na szeroką skalę w ramach kontroli urzędowej w 2021 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych skontrolowała warunki chowu i tuczu gęsi oraz jakość handlową mięsa gęsiego. Warunki produkcji sprawdzono na 42 fermach (o łącznej liczbie gęsi 276,9 tys. szt.) w zakresie zgodności z wymaganiami obowiązujących przepisów oraz Regulaminem „Młodej polskiej gęsi owsianej”. W 6 zakładach uboju zweryfikowano cechy organoleptyczne i znakowanie 28 partii mięsa gęsiego. W toku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

prorowadzonych badań. Co więcej lista publikacji w czasopismach międzynarodowych oraz lista naukowych prac badawczych, prowadzonych w wielu ośrodkach naukowych szybko się powiększa. To również może świadczyć o renomie “polskiej gęsi owsianej”. Prace te porównują i analizują cechy użytkowe czy różne parametry jakości mięsa, tłuszczu w tym profile kwasów tłuszczowych, zachowanie w obróbce cieplnej czy jakość białka. Środowisko naukowe widzi odrębność i wyjątkowość “polskiej gęsi owsianej” i dlatego też chętnie zajmuje się tym tematem. Poniższe publikacje są tylko kilkoma wybranymi przykładami. Autorzy albo wprost w tytule odnoszą się do “polskiej gęsi owsianej” lub też prowadzą badania z jej wykorzystaniem co jest wprost odzwierciedlone w tych artykułach.

1. Biesiada- Drzazga, B. 2006. *Analysis of feeding influence on chemical' composition of selected muscles and fatty acid profile in skin with subcutaneous fat and abdominal fat of broiler geese*. Acta Sci. Pol. Zootechn. 5:3–12.
2. 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.
3. Goluch Zuzanna, Król Barbara, Gabriela Haraf, Janina Wołoszyn, Andrzej Okruszek, and Monika Wereńska, *Impact of various types of heat processing on the energy and nutritional values of goose breast meat*, Department of Food Technology and Nutrition, Wrocław University of Economics and Business, Wrocław 53-345, Poland; and y Department of Animal Nutrition and Feed Science, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław 51-631, Poland, 2021 Poultry Science 100:101473
4. Gumułka Małgorzata and Katarzyna Połtowicz, *Comparison of carcass traits and meat quality of intensively reared geese from a Polish genetic resource flock to those of commercial hybrids*, Department of Animal Reproduction, Anatomy and Genomics, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland; and Department of Poultry Breeding, National Research Institute of Animal Production, Balice, Poland. 2020 Poultry Science 99:839–847.
5. Haraf Gabriela, Janina Wołoszyn, Andrzej Okruszek, Zuzanna Goluch, Monika Wereńska, and Mirosława Teleszko, *The protein and fat quality of thigh muscles from Polish goose varieties*, Department of Food Technology and Nutrition, Wrocław University of Economics and Bussines, Wrocław, Poland 2021 Poultry Science 100:100992
6. Kapkowska, E., M. Gumułka, A. Rabsztyn, K. Połtowicz, and K. Andres. 2011. *Comparative study on fattening results of Zatorska and White Kołuda geese*. Ann. Animal Science 11:207–217.
7. Orkusz, A., J.Wołoszyn, H. Grajeta, G. Haraf, and A. Okruszek. 2015. *Changes in the fatty acid profile of intramuscular fat in goose meat packed in different atmospheres*. Europ. Poult. Sci. 79:1–10.

8. Wojciechowski J., ed. 2016. *Hodowla i chów gęsi Białych Kołudzkich w realiach XXI wieku*. Strony 1–20 in National Research Institute of Animal Production Kołuda Wielka & KPODR, Minikowo, Poland
9. Wołoszyn Janina, Gabriela Haraf, Andrzej Okruszek, Monika Wereńska, Zuzanna Goluch and Mirosława Teleszko *Fatty acid profiles and health lipid indices in the breast muscles of local Polish goose varieties*, Department of Food Technology and Nutrition, Wrocław University of Economics and Business, Wrocław 53–345. 2020 Poultry Science 99:1216–1224.
10. Wołoszyn J., M. Wereńska, Z. Goluch, G. Haraf, A. Okruszek, M. Teleszko and B. Król, *The selected goose meat quality traits in relation to various types of heat treatment*, Department of Food Technology and Nutrition, Wrocław University of Economics and Business, Wrocław 53-345, Poland; and Department of Animal Nutrition and Feed Management, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław 51-631, Poland, 2020 Poultry Science 99:7214–7224.
11. Eugeniusz Kłopotek, Franciszek Brzóska, *Wiadomości Zootechniczne*, R. LVI (2018), 4: 178–187 Production, Chemical Composition and Nutritive Value of Oat Grain Fed to Fattening Geese National Research Institute of Animal Production, Kołuda Wielka Experimental Station, ul. Parkowa 1, 88-160 Janikowo Department of Nutrition Physiology, 32-083 Balice near Kraków.
12. Eugeniusz Kłopotek, *Scientific Annals of Polish Society of Animal Production* - Vol. 14 (2018), No 1, 23-36, Influence of the physical form of oat grain on the fattening results and carcass quality of White Kołuda geese.

Artykuły naukowe podkreślają również wysoką jakość końcowego produktu np.: „Polish oat geese are reared (), then fattened freely with oats (.....). Fattening with oats results in good quality meat and fat, with excellent sensory properties²⁰.” (tłumaczenie robocze: „Polskie gęsi owsiane są hodowane (...), a następnie tuczone swobodnie owsem (...). Tucz owsem zapewnia wysoką jakość mięsa i tłuszczu o doskonałych właściwościach sensorycznych.”) czy też “Fattening with oats results in good quality meat with excellent sensory properties²¹.” (tłumaczenie robocze: Tucz owsem zapewnia wysoką jakość mięsa o doskonałych właściwościach sensorycznych”).

Dedykowane badania sensoryczne w zakresie jakości „polskiej gęsi owsianej” zostały przeprowadzone 15 listopada 2023 r. w laboratorium sensorycznym Katedry Analizy

²⁰ 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.

²¹ W Biesiada- Drzazga, B. 2006. Analysis of feeding influence on chemical composition of selected muscles and fatty acid profile in skin with subcutaneous fat and abdominal fat of broiler geese. *Acta Sci. Pol. Zootechn.* 5:3–12. za Wołoszyn Janina, Gabriela Haraf, Andrzej Okruszek, Monika Wereńska, Zuzanna Goluch and Mirosława Teleszko *Fatty acid profiles and health lipid indices in the breast muscles of local Polish goose varieties*, Department of Food Technology and Nutrition, Wrocław University of Economics and Business, Wrocław 53–345. 2020 Poultry Science 99:1216–1224.

i Oceny Jakości Żywności na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, wyposażonym w 12 stanowisk do indywidualnej oceny próbek. Zakres badań obejmował m.in. analizę jakości sensorycznej pieczonej gęsiny wybraną metodą różnicową przez zespół sensoryczny. Analizę sensoryczną przeprowadził 12-osobowy wykwalifikowany zespół sensoryczny stosując metodę duo-trio (ISO 10399:2017).

79% wskazań wykazywało istotną różnicę w jakości pomiędzy próbkami „polskiej gęsi owsianej” a „gęsi konwencjonalnej” (GK). Jako cechy różnicujące próbki oceniający podawali: twardość (próbka GK była mniej twarda niż „polska gęś owsiana”), kruchość (próbka GK była bardziej krucha niż „polska gęś owsiana”), smak (próbka „polskiej gęsi owsianej” miała delikatniejszy smak niż GK), barwa (próbka „polskiej gęsi owsianej” była jaśniejsza niż GK).

Dodatkowo badania konsumenckie wykazywały, iż w przypadku próbki „polskiej gęsi owsianej” konsumenci podawali, że mięso było delikatniejsze w smaku, miało bardziej zwartą konsystencję, było nieco twarde, ale równocześnie bardziej soczyste i jaśniejsze oraz bardziej atrakcyjne („apetyczne”) wizualnie niż GK.

Przeprowadzono również laboratoryjne badania porównawcze w zakresie barwy mięsa i barwy tłuszczu. Pomiary wykonano przy użyciu spektrofotometru sferycznego XRite 8200 w zakresie widma charakterystycznego dla światła dziennego (D65) oraz obliczano różnice barwy pomiędzy próbkami.

Całkowita różnica barwy tłuszczu pomiędzy próbą „polskiej gęsi owsianej” i GZ wynosiła przedpieczeniem 5,94 j., a po pieczeniu – 5,85 j. Taka wielkość parametru wskazuje, że różnice te były łatwe do stwierdzenia wzrokowo przez obserwatora. Tłuszcz z „polskiej gęsi owsianej” jest mniej żółty, jaśniejszy.

Barwa mięsa surowego z „polskiej gęsi owsianej” była bardziej jasna (o 10,95 j.) i mniej czerwona (o 4,31 j.). Całkowita różnica barwy wynosiła 10,95, co oznacza, że różnice w barwie były wyraźne i łatwe do stwierdzenia wzrokowo. Obróbka termiczna (pieczenie) zniwelowała część różnic barwy – jednak dalej występowała różnica międzypróbkami i wyniosła 3,23.

Cześć druga - renoma „polskiej gęsi owsianej”

Renoma „polskiej gęsi owsianej” ma bardzo długą historię. Aby ją lepiej zrozumieć trzeba sięgnąć co najmniej do XIX w., kiedy to Polska nie była niepodległym państwem i znajdowała się pod zaborami: rosyjskim, pruskim i austriackim.

W tym czasie największy rynek na gęsinę znajdował się w zaborze pruskim natomiast chów gęsi był usytuowany zarówno w zaborze pruskim, jak i w zaborze rosyjskim. Już wtedy na terenach polskich pod zaborem rosyjskim utrzymywano gęsi w celu ich

sprzedaży na zachód. Część tej produkcji gęsi sprzedawana była za pośrednictwem Warszawskiej Giełdy Towarowej zwanej w branży „gęsią giełdą”: „W annałach Warszawskiej Giełdy Towarowej znajdowała się informacja o rocznej sprzedaży ponad 3,5 mln sztuk.”²².

Dane dotyczące wywozu zwierząt hodowlanych z Królestwa Polskiego wskazują na bardzo dynamiczny handel ptactwem. W 1883 r. było to 882 tys., w 1884 r. – 888 tys., 1885 r. – 1001 tys., 1886 r. – 1191 tys., 1887 r. – 1655 tys., 1888 r. – 1491 tys., 1889 r. – 2165 tys., 1890 r. – 2134 tys., 1891 r. – 2178 tys., 1892 r. – 2051 tys., 1893 r. – 1973 tys., 1895 r. – 2835 tys., 1896 – 2568 tys. i w 1897 r. – 3103 tys. sztuk ptaków. Dane odnoszą się do ptaków, ale były to prawie wyłącznie gęsi²³.

W 1912 r. w Polsce hodowano 2,2 mln sztuk gęsi, a w latach 20 XX w. już po odzyskaniu niepodległości hodowla osiągnęła 12 mln sztuk. Również w okresie międzywojennym Polska była liczącym się eksporterem gęsi – podaje się iż np. w 1929 r. wyeksportowano z Polski 1,47 mln żywych gęsi. Największymi odbiorcami były Niemcy i Austria²⁴.

Warszawska Giełda Towarowa – „gęsia giełda” funkcjonowała również w okresie międzywojennym i wyrastały wokół niej tzw. „pasiarnie” – czyli specjalne zagrody do przetrzymywania gęsi i ich wypasu. Takie „pasiarnie” funkcjonowały w latach 30 XX np. na Targówku (pojemność 10 tys. sztuk), Pelcowiźnie i Szmulowiźnie²⁵.

Dla porównania należy dodać, iż w Polsce w na dzień 31 grudnia 2020 r. utrzymywanych²⁶ było około 1 mln sztuk gęsi. Natomiast dane za cały 2022 pokazują²⁷, iż w tym roku ubito w Polsce 5,68 mln gęsi tuczonych o łącznej masie 23,5 tys. ton. W 2021 r. ubito 5,1 mln sztuk o łącznej masie 21,3 tys. ton. Eksport za 2021 r. to około 17 tys. ton. Daje wskaźnik produkcji przeznaczonej na eksport w wysokości prawie 80%²⁸. W 2021 r. sprzedano za granicę 17 tys. ton gęsiny, z czego 14,7 tys. ton, czyli 86,5% sprzedano do UE (bez UK). 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 głównym, najważniejszym odbiorcą gęsiny z Polski.

Dane te w porównaniu z danymi z początku XX wieku pokazują jak duży był to rynek i jak ważna gospodarczo była ta produkcja.

²² Dane za Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi <https://nikidw.edu.pl/2020/06/04/tradycja-chowu-gesi-w-polsce/>

²³ Za: Juliusz Łukasiewicz, „Kryzys agrarny na ziemiach Polskich w końcu XIX wieku.” Warszawa 1968 r. Państwowe Wydawnictwo Naukowe. Rozprawa habilitacyjna przedłożona Radzie Wydziału Historycznego Uniwersytetu Warszawskiego.

²⁴ Za: Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 s 10.

²⁵ Za: Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 s 11.

²⁶ Dane za GUS „Zwierzęta gospodarskie w 2020 roku” publikacja 16 lipca 2021 r.

²⁷ Dane za: Główny Inspektorat Weterynarii – RRW-6 za 2022 r.

²⁸ Dane za: Biuletyn Informacyjny, Krajowej Rady Drobiarstwa – Izby Gospodarczej nr 7-8/2023 Lipiec – sierpień 2023 r. ISSN 1507-3211.

Należy jednak podkreślić, iż nie wszystkie gęsi sprzedawane w XIX w. były za pośrednictwem Warszawskiej Giełdy Towarowej. Handel gęsiami był handlem dochodowym więc rozwijały się prywatne inicjatywy a ponieważ konsumpcja i część chowu znajdowały się w różnych zaborach to również obok handlu kwitł przemysł.

Handel gęsiami był bardzo dobrze zorganizowany. Skupem większej liczby gęsi zajmowali się tzw. „zagonnicy”. Już w maju rozpoczynali wędrówkę w poszukiwaniu drobiu, często rezerwując sobie na później zakup młodych jeszcze gąsiąt. Do połowy listopada pędzono przez Wielkopolskę całe stada białych ptaków. Stada te liczyły nieraz 3-4 tysiące sztuk. Stada te wędrowały do Poznania, Berlina i Hamburga, gdzie można je było sprzedać z wielkim zyskiem. Obliczono, że pod koniec XIX w. tylko przez komorę celną w Strzałkowie (granica między Prusami a Rosją) przekraczało rocznie ok. 300 tysięcy tych ptaków!²⁹ Całe wsie specjalizowały się w chowie tych ptaków, który był ukierunkowany na produkcję mięsa, wątroby na pasztety, tłuszczu oraz pierza i puchu. Już wtedy za najlepszą karmę dla gęsi tuczonych uważano parowane ziemniaki, żytnią mąkę, marchew, kukurydzę, a szczególnie owies, który czynił mięso smakowitym, a tłuszcz gęstszym o ładnej barwie³⁰.

Sprzedaż gęsi z zaboru rosyjskiego do zaboru pruskiego była dochodowa co powodowało, iż obawiano się konkurencji i w konsekwencji spadku cen. Handlarze wytworzyli specjalny system rozwiązań, który miał odstraszyć nowe podmioty na tym rynku i zapobiec utracie zysków i dochodów.

Jednym z takich rozwiązań w tym zakresie było powszechne przekonanie o konieczności posiadania wysokich kompetencji, aby zajmować się gęsiami. Zgodnie z przekazami gęsi z zaboru rosyjskiego były przepędzane pieszo do Prus (odległość z Warszawy do Berlina to 570 km, z Warszawy a do Poznania 310 km, oczywiście miejsc docelowe i miejsca chowu były bardziej rozproszone i odległości te mogły się różnić). Innym kanałem dystrybucji była sprzedaż poprzez Gdańsk, Toruń i tamtejsze, okoliczne porty. Aby dotrzeć na miejsce przeznaczenia gęsi po prostu szły - nie było innych rozwiązań w transporcie. Z tą pieszą wędrówką związany jest proces „podkuwania” gęsi.

Zgodnie z przekazami proces „podkuwania” związany był z planowaną wędrówką. Ponieważ gęsi czekał długi marsz należało odpowiednio przygotować ich „łapki”. Proces ten rozpoczynał się od rozlania smoły. Gdy wystygła i stawała się kleista przepędzano przez nią gęsi. Następnie ptaki przepędzano przez drobny piasek lub słomę. W niektórych wariantach podaje się, że również przez puch/pierze³¹ lub kalafonię i tłuszcz³². Wszystkie te materiały przyklejały się do smoły i tworzyły grubą podeszwę tzw. „gęsią podkowę”. Proces ten można było powtarzać kilkakrotnie do osiągnięcia

²⁹ Dane za: Ślesin- jak podkuwa się gęsi?

³⁰ Patrz: Wniosek o wpis na listę Produktów Tradycyjnych *Gęsi białej kołudzkiej – owsianej*.

³¹ Patrz: Izabela Chudzyńska, Kuchnia ochweśnicka narzędziem promocji regionu, *Rozwój Regionalny i Polityka Regionalna* 52: 265–274, 2020

³² Za: Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś Toruń* 2018 s 11.

pożądaney grubości „podkowy”. Tak podkute gęsi były gotowe do drogi do Prus. A w trakcie tej podróży żywiły się wszystkim co rośło przy drogach – głównie zielonką i ziołami.

Historia pokazuje zatem, iż proces przepędzania gęsi wymagał bardzo specyficznej wiedzy, aby przygotować gęsi do podróży i ich „podkucia” i w wielu przypadkach dane literaturowe potwierdzają proces „podkuwania” gęsi.

Oczywiście możemy również spotkać się z tezą, która sugeruje, iż konieczność procesu podkuwania gęsi był wyolbrzymiona i był to wymyślony zabieg, aby odstraszyć konkurencję, której „podkuwanie” nigdy by się nie udało i prowadziło tylko do kosztów i strat. Być może był to przejaw wymyślnych działań marketingowych w celu regulacji dostępu do rynku, które to działania z perspektywy czasu należy uznać za bardzo efektywne i również pokazujące kunszt handlarzy (choć w trochę innym zakresie) i renomę gęsi z Polski.

Inne rozwiązanie związane z ograniczaniem dostępu do rynku, do handlu gęsiami związane są z miastem i gminą Ślesin. Miasto (3102 mieszkańców w 2016 r.) i gmina Ślesin są położone obecnie w województwie wielkopolskim w części znajdującej się początkowo w dawnym zaborze pruskim a po 1815 r. w Kongresówce w zaborze rosyjskim. Bardzo blisko granicy. Mieszkańcy Ślesina i okolic zajmują się handlem od XVIII wieku – początkowo były to medykamenty czy obrazy świętych, ale z biegiem czasu przeczucili się na gęsi. Zwani byli „ochweśnikami” – słowo to wywodzi się od rosyjskiego słowa ochwest, oznaczającego święty obraz.

Ochweśnicy zajmowali się przepędzaniem gęsi na dość duże odległości do komór celnych – do Anastazewa, Strzałkowa, a nawet w okolice Braniewa. Co istotne ochweśnicy wykształcili specjalny język – gwarę ochweśnicką. Gwara ochweśnicka ewoluowała i rozwijała się, by skuteczniej handlować – ochweśnicy mogli ustalać wyłącznie między sobą zasady handlu. Znajomość gwary była zatem barierą wejścia i handlu. Przez ręce ochweśników przechodziły duże stada gęsi i część całego handlu.

Po II wojnie światowej, mimo zmiany warunków politycznych i ekonomicznych, odziedziczony po przodkach zmysł handlowy nie pozwolił jednak ślesiniakom zapomnieć o profesji ich ojców i dziadów. W latach 60. XX wieku nowi ochweśnicy rozpoczęli znów handel. Tym razem był to skup starego pierza. Jako agenci gminnych spółdzielni handlowali pierzem na bardzo dużą skalę. Nazywani byli przez mieszkańców sąsiednich miejscowości – „pierzakami”. Do dziś mieszkańcy Ślesina nazywani są „gęsiarzami” i „pierzakami” przez sąsiadów.³³

Aby upamiętnić tą tradycję w handlu gęsiami postawiono specjalny pomnik ochweśnika – gęsiarza. Do dziś jest on na rynku w Ślesinie i przedstawia postać w czapce,

³³ Jolanta Wasilewska, „Ochweśnik – handlarz dewocjonaliów” Archiwa, Biblioteki i Muzea Kościelne 108 (2017).

w uniformie, z gęsią pod pachą, ze specjalną laską ochweśnika zakończoną haczykiem, którą zagania gęsi. Jest tam również na rynku specjalna gęsia fontanna.

Cała historia związana z przepędzaniem gęsi pomiędzy zaborami jest ściśle związana z handlem i dochodami z tej działalności. Polska gęś uważana była za najlepszą w Prusach i tam był na nią rynek. Opłacało się zainwestować i ponieść koszty związane z podkuwaniem a następnie długim marszem by ostatecznie dostarczyć gęś na rynek docelowy. Renoma polskiej gęsi przekładała się na osiągnięte ceny sprzedaży, które pozwalała na pokrycie wszystkich kosztów i zysk dla handlującego.



Pomnik gęsiarza. Zdjęcie udostępnione przez Urząd Miasta i Gminy Ślesin.

Opisy sprzed pierwszej wojny światowej również potwierdzają bardzo duży poziom handlu w tym zakresie. W literaturze z 1912 r. możemy znaleźć np. : „Eksport jaj i gęsi do Niemiec przynosi rocznie przeważnie drobnym rolnikom około 10,000,000 rubli....W końcu lipca zaczynają już gęsiarze skupywać gęsi i pędzą je tysiącami do Prus³⁴.”

³⁴ Racjonalne żywienie drobiu Wskazówki dla hodowców, Maria Karczewska Warszawa 1912 r.

Informacje potwierdzające renomę „polskiej gęsi owsianej” w szczególności na rynku niemieckim nie są niczym nowym. Jako przykład można podać materiały z FAO z 2002 r.: *„Tuszka gęsi tuczonych 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.”*³⁵

Publikacje związane z obchodami 100 rocznicy odzyskania niepodległości również odnoszą się do renomy polskich gęsi na rynku niemieckim. Renoma ta to stwierdzenie faktu a nie obszar dyskusyjny: *„W XIX w. Wielkopolska i Pomorze stały się wielkim producentem gęsiny sprzedawanej w całych Niemczech, gdzie „Polnische Gans” stała się towarem luksusowym i cenioną marką. Konsumentami i wielbicielami polskiej gęsiny byli jednak głównie Niemcy”*³⁶.

Polska jest obecnie największym producentem gęsiny w UE. Średniorocznie produkuje się od około 20 do 30 tys. ton. Blisko 80% produkcji mięsa gęsięgo jest przeznaczona na eksport. W tym przeważająca ilość na rynek niemiecki. Konsumpcja krajowa jest dosyć ograniczona: „Polacy niestety spożywają jeszcze niewiele gęsiny.... na statystycznego rodaka daje 200-250 g tego mięsa”³⁷. Dane statystyczne pokazują, iż konsumpcja gęsiny w Polsce jest na niskim poziomie i jest dosyć zróżnicowana na przestrzeni lat. Dane za okres 2011-2022 pokazują średnie spożycie na poziomie 228 gram rocznie i jednocześnie 110 gram w 2021 r. i 2011 r. oraz 450 gramach w 2019 r.³⁸

Nie ulega zatem wątpliwości, iż produkcja odbywała się na terenach polskich natomiast konsumpcja na terenie Prus/Niemiec. Wybór rynku na którym zostały przeprowadzone badania jest zawiązany z ukierunkowaniem produkcji z Polski, na rynek niemiecki i to nie tylko obecnie ale jest to rynek docelowy dla polskiej gęsiny co najmniej od XIX w. Gęsiną jako towar ekskluzywny i wysokojakościowy była towarem eksportowym. Mając powyższe na względzie badania renomy i rozpoznawalności zostały przeprowadzone w Niemczech, czyli tam gdzie byli nabywcy tego produktu. Badania te miały wykazać, iż „polska gęś owsiana” jest produktem znanym i rozpoznawalnym a eksport jest wynikiem właśnie wysokiej jakości a nie niskich cen i nierozpoznawalnego produktu.

Przeprowadzone zostały badania w zakresie reputacji „polskiej gęsi owsianej” na rynku Niemiec. Badania zostały przeprowadzone we wrześniu 2023 r. Badanie na próbie 1000 konsumentów przeprowadzono poprzez ankietę CAWI (computer assisted web-

³⁵ FAO ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH PAPER – 154, Buckland Roger, McGill University Montreal, Canada and Gérard Guy Institut de la recherche agronomique SEPFG d'Artiguères France. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Rome, 2002 s. 427.

³⁶ Za: Kanon kuchni polskiej, Jarosław Dumanowski i Maciej Nowicki. Warszawa 2019 r. s. 31.

³⁷ Gęś Biała Kołudzka ® polska gęsiną, Marek Pieszka, Halina Bielińska, Eugeniusz Kłopotek, Tadeusz Barowicz, Kołuda Wielka 2019 r.

³⁸ Dane za: Biuletyn Informacyjny, Krajowej Rady Drobiarstwa – Izby Gospodarczej nr 7-8/2023 Lipiec – sierpień 2023 r. ISSN 1507-3211.

interviewing) realizowaną wśród panelistów panelu badawczego Norstat.de. Dodatkowo badania zostały przeprowadzone na próbie 93 managerów z branży HoReCa. Osiągnięto następujące wyniki w przypadku tych dwóch grup docelowych:

1. Konsumenci

- a) Zdaniem konsumentów gęsiny z Niemiec najbardziej charakterystycznym produktem z Polski jest gęsiną (72% wskazań). Ponadto częściej tego zdania są osoby starsze – powyżej 50 roku życia. Tu osiągnięto wskaźnik 93%.
- b) Gęsiną z Polski jest postrzegana jako produkt wyjątkowy przez 64% badanych a jako produkt wyróżniający się jakością przez 74% badanych. W obu przypadkach jest to pierwszy wynik pomiędzy badanymi produktami.
- c) Znajomość nazwy „polska gęś” potwierdziło 78% badanych a nazwy „polska gęś owsiana” 62% badanych. W grupie wiekowej 61-65 lat było to odpowiednio 90% i 76%. Najwyższe wskaźniki rozpoznawalności „polska gęś owsiana” uzyskała wśród gospodarstw domowych o dochodach powyżej 5 tys. euro – aż 70%.
- d) Konsumenci gęsiny w Niemczech najczęściej kupują mięso z gęsi pochodzącej z ich własnego kraju. Na drugim miejscu, z niewiele niższym wynikiem plasuje się Polska. Pozostałe kraje są znacznie mniej popularne.
- e) W przypadku mięsa z gęsi pochodzącego z Polski zakup kiedykolwiek zadeklarowało 2/3 respondentów, a kupowanie najczęściej mięsa z tego kraju wskazała 1/3 badanych.
- f) Jako czynniki w największym stopniu wpływające na ocenę jakości produktu uznano smak mięsa (66%) i delikatność mięsa (52%).
- g) Jako czynniki związane z jakością gęsiny uznano: kruchość mięsa (68%), sposób chowu (63%) oraz rodzaj karmy (59%).

2. Managerowie HoReCa (osoby decydujące lub współdecydujące o zakupach).

- a) W opinii badanych managerów produkty, które najbardziej pasują do stwierdzenia „pochodzi z Polski” to gęsiną (75%) oraz wódka (73%).
- b) Gęsiną z Polski jest postrzegana jako produkt wyjątkowy przez 60% badanych a jako produkt wyróżniający się jakością przez 66% badanych. W obu przypadkach jest to pierwszy wynik pomiędzy badanymi produktami.
- c) Znajomość nazwy „polska gęś” potwierdziło 70% badanych a nazwy „polska gęś owsiana” 69% badanych managerów.
- d) Najwyższe wskaźniki deklaracji zakupu lub zlecenia zakupu osiągnięto w przypadku „polskiej gęsi owsianej” i uzyskano wynik 40%.

- e) Postrzegana wysoka jakość przez menagerów w przypadku „polskiej gęsi owsianej” osiągnęła wynik 49% i była znacznie wyższa w przypadku „polskiej gęsi” – 37%. Jako najważniejsze kryteria oceny jakości uznali oni kruchość mięsa, sposób chowu i rodzaj karmy.
- f) Czynniki, które uznano za mające największy wpływ na pozytywną ocenę produktu to smak mięsa (79%), zapach przy pieczeniu (70%) delikatność mięsa (70%) a następnie doświadczenie hodowców (64%) i stosowany owies w karmieniu (63%).
- g) Czynniki, które uznano za związane z jakością gęsiny to kruchość mięsa (72%), sposób chowu (70%), rodzaj karmy (66%).

„Polska gęś owsiana” osiągnęła niespotykaną renomę, którą możemy potwierdzić zarówno wśród środowiska naukowego, konsumentów jak i menagerów z branży HoReCa.

Renoma „polskiej gęsi owsianej” wynika z jej typowych dla tego gatunku cech jakościowych, w szczególności intensywnego smaku, jasno zabarwionego tłuszczu oraz odpowiedniej strukturze tkanek mięśniowych. Właściwości te wynikają ze stosowania utrwalonego w regionie systemu chowu, opartego na końcowym okresie tuczu owsem, a także z lokalnych 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. Stosowanie tradycyjnych metod chowu, w połączeniu z lokalną wiedzą i umiejętnościami producentów, w istotny sposób przyczyniają się do uzyskania wysokiej i powtarzalnej jakości i cech produktu końcowego. 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.

Gwarancja jakości jest również ściśle powiązana z selekcją i oceną poubojową gęsi tuszek tak, aby wyeliminować niedopuszczalne uszkodzenia. Osoby prowadzące tę ocenę muszą być odpowiednio wykwalifikowane i specjalnie przeszkolone.

Część trzecia – gęsina na ziemiach polskich

Informacje tu zawarte pokazują szersze tło dla źródeł renomy i umiejętności producentów. Pokazują, iż gęś była nieodzownym elementem tradycji i kultury na ziemiach polskich i była powszechna w życiu społeczno-gospodarczo-kulinarnym Polaków.

Tradycja chowu gęsi na terenach Polski sięga czasów pierwszych Piastów o czym świadczą zapiski Galla Anonima. Również w zapiskach Wincentego Kadłubka na temat

piastowskiego grodu i podgrodzia oraz polskiej wsi są odniesienia do chowu gęsi. Gęsi były wykorzystywane na mięso, na pióra, na tłuszcz a także do płacenia podatków: „w końcu XVIII w. w województwie brzesko-kujawskim, chłopci opłacali co roku czynsz dwoma lub trzema gęsiami”³⁹. Chów gęsi był powszechny i gęsi były utrzymywane w wielu gospodarstwach. Przemawiały za tym niskie wymagania w zakresie chowu oraz duża samowystarczalność gęsi.

Na przestrzeni lat chów gęsi był prowadzony na wszystkich ziemiach polskich choć występowały regiony gdzie był bardziej popularny np. na pomorzu. „Czem w innych okolicach świnia, tem jest w Pomorzu gęś, a każde gospodarstwo ma na cały rok z tego ptaka cały swój zapas mięsa wędzonego i tłuszczu”⁴⁰.

W polskiej kuchni szlacheckiej ceniono wszystkie delikatne mięsa, oprócz drobiu także cielęcinę i dzikie ptactwo. Stanisław Czerniecki, autor pierwszej polskiej książki kucharskiej z 1682 r., całą serię swoich receptur zaczyna od frazy: „weźmij kapłona albo gęś”⁴¹. W książce tej znajdujemy również przepis na „czerninę” – zupę na bazie krwi oraz na fałszywą czerninę, popularną w kuchni żydowskiej.

Wśród wyrabianych z gęsiny przysmaków ważne miejsce zajmuje i zajmowała gęsia wątróbka. Już w czasach staropolskich opisywano ją jako jeden z największych rarytasów kuchni polskiej. Stanisław Kazimierz Herka, autor traktatu dietetycznego wydane w Krakowie w 1660 r. pisał, że: „wątróbka gęsi utuczonej zdrowy pokarm daje, do strawienia łacna i posilająca”⁴².

W „Opisie obyczajów za panowania Augusta III” Jędrzeja Kitowicza wydanie z 1840 r. wznowione w 1951 r. można znaleźć wśród dań najbardziej tradycyjnych dla kuchni polskiej gęś gotowaną ze śmietaną a także szczegółowe opisy sposobów nadziewania.

W książce kucharskiej Lucyny Ćwierczakiewiczowej⁴³ z 1860 r. znajduje się przepis na gęś pieczoną. Natomiast w Kuchni polskiej⁴⁴ wydanej w Toruniu w 1885 r. znajdziemy przepis na gęś nadziewaną w galarecie.

Od czasów Polski szlacheckiej gęsi były również wykorzystywane do regulowania nakładanych na chłopów przez klasztory, dwory i plebanie świadczeń w naturze (daniny czy czynsze). Przykładowo obowiązywała danina z „gęsi groszowych” – był to obowiązek nakładany na gospodarstwa hodujące gęsi, aby sprzedawały do dworu 1 gęś za 1 grosz. Czasem czynsz chłopski (XVIII) opłacany był gęsiami⁴⁵.

³⁹ Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018

⁴⁰ A. Kohn, *Drób, czyli chodowanie ptactwa domowego*, Warszawa 1858, s. 4. za Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018.

⁴¹ Za: Kanon kuchni polskiej, Jarosław Dumanowski i Maciej Nowicki. Warszawa 2019 r. s. 93 i 202.

⁴² Za: Kanon kuchni polskiej, Jarosław Dumanowski i Maciej Nowicki. Warszawa 2019 r. s. 38.

⁴³ 365 obiadów za pięć złotych, Lucyna Ćwierczakiewiczowa, Drukarnia Jana Psurskiego, Warszawa 1860 r.

⁴⁴ Kuchnia polska. Niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego, Nakładem i drukiem Ernsta Lambecka, Toruń 1885 r.

⁴⁵ Za: Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 s. 8.

Materiały pisane na temat chowu gęsi są bardzo często spotykane w „literaturze fachowej” z przełomu XVI i XVII w. Przykładowo „Chów gęsi był również propagowany już pierwsze polskie poradniki gospodarcze z XVII w oraz instruktarze ekonomiczne w przełomu XVI i XVIII w. Książki te były prawdziwą skarbnicą cennych wskazówek, dotyczących zabiegów hodowlanych.”⁴⁶ W poradniku „Gospodyni doskonała” z 1889 r. wskazywano gęś jako najużyteczniejszego z ptaków domowych.

Na dzień 26 października 2023 r. na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przy współpracy z marszałkami województw znajdują się aż 23 produkty z gęsiny lub na jej bazie.

Gęś była i jest tak powszechna w kuchni w Polsce, że liczba książek kucharskich i przepisów na dania z gęsi możemy liczyć w setkach pozycji⁴⁷. Dlatego też ograniczono się do podania wyłącznie najstarszych pozycji historycznych i tylko niektórych najważniejszych pozycji literaturowych.

W 2018 r. w Polsce podejmowanych było szereg inicjatyw i działań związanych z upamiętnieniem 100 rocznicy odzyskania niepodległości. Jednym z takich działań było przygotowanie „Kanonu kuchni polskiej”. Celem⁴⁸ przygotowania tej publikacji było określenie i skodyfikowanie tradycyjnych cech, metod lub przepisów polskiej kuchni, bogactwa jej smaków, produktów i potraw, które będą uważane za podstawę tej kuchni. Jednocześnie była to próba uporządkowania obszaru kultury kulinarnej w Polsce oraz wsparcia naszej narodowej tożsamości, co w założeniu miało doprowadzić do swoistego renesansu kuchni polskiej, a następnie zapewnić jednolity przekaz na arenie międzynarodowej.

W publikacji tej zaproponowano 100 najbardziej charakterystycznych potraw kuchni polskiej. Po 25 przystawek, zup, dań głównych i deserów. W ramach przystawek mamy (I.5) półgęsek, (I.6) gęsie szyje oraz (I.7) wątróbki gęsie, w ramach zup (II.6) czerninę a w ramach dań głównych (III.17) gęś pieczoną. Również w innych potrawach znajdziemy tradycyjnie wykorzystywane produkty z gęsi np. gęsi smalec lub też informacje o zwyczaju podawania danego produktu czy potrawy razem z produktami z gęsi.

Gęsina na św. Marcina

Konsumpcja gęsiny na ziemiach polskich związana była również w szczególny sposób z postacią św. Marcina patrona m.in. dzieci, żebraków i żołnierzy, zwierząt hodowlanych zwłaszcza gęsi. W ikonografii przedstawiało się go jako żołnierza lub biskupa na koniu

⁴⁶ Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018

⁴⁷ Przykładowo w publikacji *Gęś - arystokratka na polskich stołach*, Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz, Ławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Ława 2019 r. mamy 63 przepisy na dania na bazie gęsiny z czego 13 przystawek, 23 dania główne, 15 dań bankietowych i 12 typów wyrobów z gęsiny. Natomiast w publikacji *Gęś Biała Kołudzka @ polska gęsina*, Marek Pieszka, Halina Bielińska, Eugeniusz Kłopotek, Tadeusz Barowicz, Kołuda Wielka 2019 r. znajdziemy 101 przepisów na wykorzystanie gęsiny z czego mamy 17 zup, 12 potraw z gęsiny gotowanych, 11 potraw z gęsiny duszonych, 22 potrawy z gęsiny pieczone, 6 potraw z gęsiny smażone, 18 wędlin z gęsiny, 12 gęsina z grilla, i 3 różności z gęsiny. W sumie tylko w dwóch publikacjach mamy 164 przepisy.

⁴⁸ Kanon kuchni polskiej, Jarosław Dumanowski i Maciej Nowicki. Warszawa 2019 r. s 31.

i bardzo często ma on gęś u swych stóp. Przez wieki dzień św. Marcina był ostatnim największym świętem przed adwentem i przed wyciszeniem. W wielu krajach Europy było to święto zbiorów a także czas przygotowywania zapasów na zimę oraz ucztowania i zabawy⁴⁹. Zgodnie z opisem w kanonie kuchni polskiej⁵⁰: *“W Polsce był to także czas składania danin, wśród których ważną rolę odgrywały tuczone i najlepsze w tym czasie gęsi. Pieczona gęś stała się symbolem dnia św. Marcina. Z kości gęsi wróźono przyszłość i przepowiadano pogodę, pieczenię z gęsi dzielono się tak jak jajkiem na Wielkanoc. Nawiązywano w ten sposób do historii św. Marcina, biskupa Tours, który podzielił się swym płaszczem z żebrakiem. Sam święty był przedstawiany, także w wielu polskich kościołach, w towarzystwie gęsi, co z kolei nawiązywało do legendy o jego wyborze na biskupa. Marcin, skromny mnich, nie chciał się zgodzić na objęcie tej godności i schował się przed tłumem wiernych, a jego kryjówkę miały głośnym gęganiem zdradzić gęsi. Tradycja św. Marcina, przedstawianego w wielu polskich kościołach właśnie z gęsią jako atrybutem, była i jest bardzo popularna w prawie całej Europie.”*

Dzień św. Marcina obchodzony był i jest w Polsce w dniu 11 listopada. Data ta jest szczególnie ważna w Polsce jako rocznica odzyskania niepodległości. Obchody tych dwóch wydarzeń w wielu miejscach w Polsce były łączone. Tradycja świętomarcińska odrodziła się z wielką siłą na terenach Polski i zyskała ogromną popularność dzięki świętu niepodległości. Z tej historii wywodzi się również przysłowie „najlepsza gęsiną na św. Marcina” czy „Na świętego Marcina gęś do komina”. Są to tylko wybrane przykłady a gęś w przysłowiaach polskich występuje dosyć często⁵¹.

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. Od 2009 r. obchody tego święta są zorganizowane i koordynowane. Od tego roku organizowane jest w Polsce przez Slow Food Polska ogólnokrajowa akcja pod hasłem „Gęsiną na św. Marcina”. W 2009 r. akcję tą nazywano I OGÓLNOPOLSKIM ŚWIĘTEM POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ. W okresie od 10 listopada do 3 grudnia 2023 r. organizowana była XIV edycja tej akcji, w ramach której najlepsi szefowie kuchni z całej Polski w swoich restauracjach dzielą się kolejnymi pomysłami na gęsinę. W listopadzie restauracje w całej Polsce oferują specjalne, świętomarcińskie, dania i potrawy na bazie gęsiny. Odświeżane są zapomniane już potrawy i kucharze poszukują starych receptur. W XIII edycji w 2022 r. w akcji tej wzięło udział 65

⁴⁹ Więcej na ten temat w *Gęś na talerzu* Krystyna Ziejewska Ława 2016 a także w *Gęś - arystokratka na polskich stołach*, Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz, Ławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Ława 2019 r. w części *Gęsiną na świętego Marcina*.

⁵⁰ Kanon kuchni polskiej, Jarosław Dumanowski i Maciej Nowicki. Warszawa 2019 r.

⁵¹ Więcej na ten temat w: *Gęś - arystokratka na polskich stołach*, Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz, Ławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Ława 2019 r. w części *Przysłowiowa gęś*.

restauracji. W edycji w 2024 r. oraz 2025 r. (XVI edycja) udział wzięło również kilkadziesiąt restauracji.

Działania w zakresie łączenia święta niepodległości, celebracji gęsiny i obchodów dnia św. Marcina są również podejmowane w wielu regionach równolegle od ww. akcji Slow Food Polska.

Szczególne uwagę trzeba zwrócić na działania realizowane przez Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego w zakresie wsparcia i rozwoju produkcji gęsiny. W tym roku organizowana będzie 14 edycja takiej szeroko realizowanej akcji. W ramach obchodów w Przysieku organizowany jest specjalny festiwal pod nazwą Kujawsko-Pomorski Festiwal Gęsiny (akcja „Czas na Gęsinę”,).

Wypada przypomnieć, iż w województwie kujawsko-pomorskim znajduje się Zakład Doświadczalny w Kołudzie Wielkiej. Jest to najważniejszy ośrodek naukowo badawczy w Polsce w zakresie gęsi i tu właśnie wyhodowano gęś białą kołudzką, która jest podstawą „polskiej gęsi owsianej”.

Na uwagę zasługuje również Święto Gęsi organizowane przez Ławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi. Wydarzenie to do roku 2018 było organizowane w Biskupcu Pomorskim, a od roku 2019 w Ławie. W 2019 r. miała miejsce XVI edycja. Dodatkowo w Polsce organizowanych jest szereg wydarzeń poświęconych gęsiom i gęsinie i są to wydarzenia albo realizowane w połączeniu z akcją Slow Food Polska pod hasłem „Gęsiną na św. Marcina” albo realizowane oddzielnie np. Święto Gęsi w Biskupicach Radłowskich, Gęsiną w Swołowie. Aktywne działania w zakresie rozwoju gęsiny są również np. w województwie świętokrzyskim. Na uwagę zasługują tu inicjatywy władz samorządowych oraz stowarzyszenia „Gęś kielecka z tradycjami”.

Przeprowadzone w 2025 r. badanie Internetu i mediów społecznościowych (w zakresie rynku polskiego) 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.

Gęś jest obecna wszędzie. Również w prasie i telewizji. Dnia 29 października 2023 r. stacja telewizyjna TVN wyemitowała odcinek programu "MasterChef". Odcinek był poświęcony gęsinie i miał odpowiedzieć na pytanie jak przyrządzić gęś, by było i tradycyjnie, i nowocześnie. W prasie odcinek ten był relacjonowany w następujący sposób: „Bohaterką tego odcinka będzie gęś. W samą porę, bo zbliża się 11 listopada,

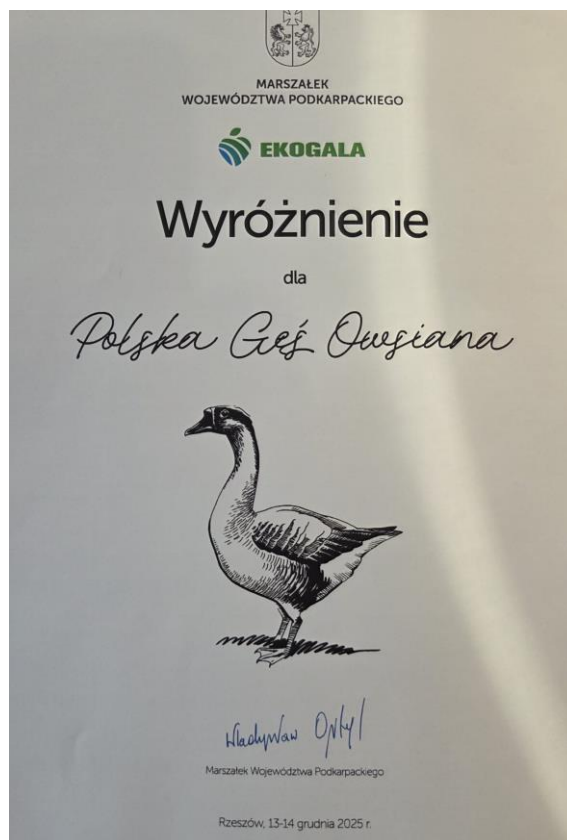
dzień świętego Marcina, a w tym dniu nie tylko w Wielkopolsce, ale i w całym kraju tradycja nakazuje podać na stół właśnie gęś.”⁵²

„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.

Również 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 (Św. Marcin, 11 Listopada), a nowoczesnymi kanałami komunikacji. W tym kontekście „polska gęś owsiana” funkcjonuje jako odmiana, ciesząca się dominującą rozpoznawalnością na rynku.

„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.

⁵² Fakt, Grażyna Minkowska <https://ludzie.fakt.pl/masterchef-w-tym-odcinku-uczestnicy-przyrzuca-ges-i-powalcza-o-wyjazd-do-francji/vd8r3ng> -.



Onomastyka

O powszechności gęsi i gęsiny w kulturze i tradycji Polskiej świadczą również wyniki analiz z zakresu onomastyki. Badanie nazw geograficznych, nazw ulic czy nazw osobowych – np. nazwiska czy przydomków może być i jest bardzo pomocne i przydatne w analizie historii i zachodzących zjawisk społecznych i gospodarczych. Nazwy te to „świadkowie” historii, dawnych wydarzeń, procesów i zdarzeń. „Wszelkie nazwy osobowe wywodzące się od gęsi dokumentują obecność i znaczenie tego ptaka jako zwierzęcia, ale także symbolu w kulturze dawnych wieków”⁵³.

Zgodnie z dostępnymi danymi na terenach Polski nazwiska odnoszące się do gęsi pojawiają się regularnie od połowy XIII w. i są związane z obecnością rodu Gąsków⁵⁴. Zgodnie z dostępnymi oficjalnymi danymi⁵⁵ na dzień 30 stycznia 2023 r. występują w Polsce liczne nazwiska odnoszące się do gęsi np. nazwisko Gęsicki nosi 771 osób, nazwisko Gęsich występuje 80 razy, Gąsior – 7963 razy, Gąsiorski – 59 razy, Gęsicka – 712 razy.

Przyjmowane nazwiska mogły również wywodzić się od miejsca pochodzenia, urodzenia lub zamieszkania. Miejsca natomiast nawiązujące do gęsi mogą być związane

⁵³ Patrz: *Gęś w onomastyce* Edward Gigilewicz w *Wszystko o gęsi i gęsinie czyli...anserystyczne kulinaria i kulturalia* - pod redakcją Edward Gigilewicz, Krystyna Ziejewska, Szwarcenowo 2015.

⁵⁴ Więcej patrz: *Gęś w onomastyce* Edward Gigilewicz w *Wszystko o gęsi i gęsinie czyli...anserystyczne kulinaria i kulturalia* - pod redakcją Edward Gigilewicz, Krystyna Ziejewska, Szwarcenowo 2015.

⁵⁵ https://dane.gov.pl/pl/dataset/568,nazwiska-wystepujace-w-rejestrze-pesel/resource/44645/table?page=1&per_page=20&q=G%C4%99sicki&sort=

z występowaniem, hodowaniem tych ptaków na tym terenie lub nazywano je nawiązując do czynności wykonywanych w tym miejscu – przykładowo „nazwa Gęsia Górka pochodzi od miejsca odpoczynku i zbiorów gęsi”⁵⁶.

Ulica Gęsia jest w Lublinie, Poznaniu, Krakowie, Wrocławiu, Bydgoszczy, Gdańsku, Piotrkowie Trybunalskim, Szczecinie, Częstochowie, Ostrowie Lubelskim, Olkuszu, Radomiu, Pile, Kołobrzegu i w wielu innych miastach. W sumie wg. danych GUS⁵⁷ na dzień 26.10.2023 r. w Polsce mamy 56 ulic odnoszących się do gęsi – ulice, których nazwy odnoszą się do dzikich gęsi nie zostały tu wliczone. Jednocześnie dane z tego samego dnia pokazują, iż obecnie jest w Polsce 48 miast, miasteczek, wsi, osad, miejscowości lub ich części, których oficjalne administracyjne nazwy odnoszą się do gęsi – np. wieś Gęsice, osada Gęsiarnia w gminie Kluczewsko, przysiółek Gęsiarnia w gminie Bochnia, wieś Gęsianka w gminie Dobrze, Gęsia Niwa w gminie Odrzywół, osada Gęsia Górka w gminie Perzów, Gęsi Borek – część miasta Siedlce, Nowa Gęsówka część wsi Wróblew itp. Statystyka ta nie obejmuje starych nazw niemieckich, którym po II wojnie światowej zmieniono brzmienie i nie zawsze było zwykłe tłumaczenie.

Mnogość nazw ulic oraz nazw administracyjnych, nazwisk odnoszących się do gęsi świadczy o powszechności tego gatunku i o jego znaczeniu dla mieszkańców na ziemiach polskich.

Są również przykłady wykorzystywania gęsi w herbach⁵⁸ (np. herb Gąska – znany w Polsce od XIV w.⁵⁹), w ikonografii czy w sztuce.

Malarstwo, literatura

Gęś była częstym motywem w malarstwie polskich malarzy w okresie końca XIX i początków XX w.⁶⁰ Gęsi były nieodzownym elementem kultury wsi i obrazu wiejskiego. Przykłady obrazów z tego okresu, w nazwie których występuje „gęś” to:

- 1) Teodor Axentowicz, (1859-1938) „Gęsiarka (Gęsi z pasterką)” 1883 r.
- 2) Władysław Szerner, (1836-1915), „Gęsi na łące”
- 3) Józef Rapacki, „Gęsiarka” 1922 r.
- 4) Adam Setkowicz, (1897-1945) „Dzieci pasące gęsi”
- 5) Adam Stekowicz, (1897-1945) „Gęsiareczka”
- 6) Adam Setkowicz, (1897-1945) „Gęsiarka”

⁵⁶ Za: *Gęś w onomastyce* Edward Gigilewicz w *Wszystko o gęsi i gęsinie czyli...anserystyczne kulinaria i kulturalia* - pod redakcją Edward Gigilewicz, Krystyna Ziejewska, Szwarcenowo 2015 oraz *Tradycje kulturowe, kulinarne i historyczne na Warmii i Mazurach* Edward Gigilewicz w *Szlakiem gęsiny* Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz Łąwa 2020.

⁵⁷https://eteryt.stat.gov.pl/eTeryt/rejestr_teryt/udostepnianie_danych/baza_teryt/uzytkownicy_indywidualni/wyszukiwanie/wyszukiwanie.aspx?contrast=default

⁵⁸ Więcej: *Gęsim tropem Warmińsko-mazurskiej smaki i smaczki*, Redakcja Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz, Łąwskie Stowarzyszenie Producentów Gesi, Łąwa 2021 – gęsie tropy w heraldyce.

⁵⁹ Więcej patrz: *Gęś w heraldyce* Edward Gigilewicz w *Wszystko o gęsi i gęsinie czyli...anserystyczne kulinaria i kulturalia* - pod redakcją Edward Gigilewicz, Krystyna Ziejewska, Szwarcenowo 2015.

⁶⁰ Więcej na ten temat a także o malarstwie nie tylko polskim patrz: *Gęś w ikonografii* Edward Gigilewicz w *Wszystko o gęsi i gęsinie czyli...anserystyczne kulinaria i kulturalia* - pod redakcją Edward Gigilewicz, Krystyna Ziejewska, Szwarcenowo 2015.

- 7) Adam Stekowicz, (1897-1945) „Gęsiarz”
- 8) Adam Stekowicz, (1897-1945) „Gęsiarze”
- 9) Adam Stekowicz, (1897-1945) „Gęsiarka”
- 10) malarz nieznany „Chłopiec z gęśmi w drodze wiejskiej” 1925 r.
- 11) Roman Kochanowski, (1857-1945) Gęsiarka 1881 r.
- 12) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Gęsi nad strumieniem”
- 13) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż wiejski z chałupami i gęśmi” 1888 r.
- 14) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Wiejska zagroda” 1915 r.
- 15) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż z gęśmi” 1925 r.
- 16) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż z gęśmi” 1930 r.
- 17) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż wiejski z gęśmi”, 1896 r.
- 18) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż wiejski z zaprzęgiem”
- 19) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż letni. Gęsi nad wodą.” 1900 r.

Oczywiście jest jeszcze bardzo dużo obrazów z tego okresu, które przedstawiają gęsi, a nazwy tych obrazów tego wprost nie odzwierciedlają. Przykłady takich obrazów to:

- 1) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Przy drodze” 1915 r.
- 2) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż ze stogami” 1905 r.
- 3) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż z kładką” 1898 r.
- 4) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Wieczór” 1879 r., olej,
- 5) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż podkrakowski” 1886 r.
- 6) Tadeusz Makowski, (1882-1932) „Wiejskie podwórko” 1928 r.

O znaczeniu gęsi w kulturze i tradycji na ziemiach polskich świadczy również powszechność występowania odwołań do gęsi lub do ich wypasania w literaturze z okresu kiedy Polska była pod zaborami⁶¹. Jest to oczywiście literatura w języku polskim a przykładem mogą być Maria Konopnicka 1896 r. – „O krasnoludkach i sierotce Marysi” – opowieść o krasnoludkach, które pomagają ubogiej gęsiarce, sierotce Marysi, odnaleźć jej zagubione gąski czy też Adam Mickiewicz 1832-1834 „Pan Tadeusz” gdzie gęsi i ich wypas pojawiają się w opisach gospodarstwa a także gęsi pojawiają się w szczegółowym opisie najazdu na Spolicowo, w którym to Konewka gęsi jedne dusił a inne wiązał do pasa kontusza.

Gęsi i odwołania do nich są również spotykane w literaturze międzywojennej i powojennej⁶² np. „O Jasiu Sowizdrzale i gęsi co niosła złote jajka czarodziejska bajka” z 1929 r., Maria Kownacka „O Kasi, co gąski zgubiła” 1949 lub Lucyna Krzemieniecka „Gęsiareczka Kasia” Biuro Wydawnicze Ruch 1960 r. Szczegółowy opis wątków gęsich

⁶¹ Więcej na ten temat w: *Gęś w literaturze* Edward Gigilewicz w *Wszystko o gęsi i gęsinie czyli...anserystyczne kulinaria i kulturalia* - pod redakcją Edward Gigilewicz, Krystyna Ziejewska, Szwarcenowo 2015 r.

⁶² Zaprezentowano tu tylko wybrane przykłady. Dostępne są dane o wzmiankach w literaturze i podaniach również w bardziej szczegółowym ujęciu regionalnym np. *Literacka podróż w poszukiwaniu smaków Warmii, Mazur i Powiśla – lokalna kuchnia w literaturze* Weronika Niewęglowska w *Szlakiem gęsiną* Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz Iława 2020.

w bajkach i legendach znajdziemy w publikacji „Gęsim tropem Warmińsko-mazurskiej smaki i smaczki⁶³”.

Jedną z pierwszych bajek, dobranoczek dla dzieci jaką przygotowało Studio Filmów Rysunkowych w Bielsku Białej były „Przygody Gąski Balbinki” - były to "Różne przygody Gąski Balbinki" 1959 r. oraz "Upalny Dzień Gąski Balbinki" 1963 r. To nawet nie były bajki animowane tylko statyczne obrazy i podkładane głosy osób.

Gęś w powojennej tradycji ludowej była powszechna i była związana z wieloma obrzędami i przekonaniami dotyczącymi np. zamążpójścia, pozbycia się piegów, medycyny ludowej w zakresie pozbycia się bólu gardła, kataru, leczenia oparzeń⁶⁴.

Gęsina jest obecna na ziemiach polskich od dawien dawna. Chów gęsi był i jest powszechny. Ten gatunek drobiu był i jest charakterystyczny dla gospodarstw na ziemiach polskich i jest nierozdzielnie powiązany z tradycją kulinarną i funkcjonowaniem rolnictwa. Gęsi były obecne i ważne w wielu sferach życia co w konsekwencji prowadziło do bardzo częstego nawiązywania do gęsi w sztuce, literaturze, malarstwie, filmach czy też w nazwiskach, nazwach ulic lub miejscowości. Polska gęsią stała i nie ma w tym zakresie najmniejszych wątpliwości.

9. Kontrola:

Organami upoważnionymi do przeprowadzenia kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją są:

- a) jednostki certyfikujące akredytowane w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi lub
- b) właściwe miejscowo wojewódzkie inspekcje jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

Kontroli podlegają wszystkie podmioty (hodowcy, zakłady) na etapie produkcji w zakresie zgodności ze specyfikacją.

10. Etykietowanie:

- brak

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

-brak

12. Informacje dodatkowe:

- brak

⁶³ Gęsim tropem Warmińsko-mazurskie smaki i smaczki, Redakcja Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz, Ławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Ława 2021 – gęsie tropy w bajkach i legendach.

⁶⁴ Więcej na ten temat w: Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 od s. 22.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

We wniosku w części odnoszącej się do związku produkty z regionem znajdują się odwołania na następujących publikacji:

- 1) Baczkowska H., A. Ślósarz *Żywnie drobiu*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa 1976 r.
- 2) Badowski J., Kamila Kłos, Halina Bielińska *Efekty ekonomicznego chowu gęsi owsianych* –2014 r.
- 3) Bielińska Halina, Mariusz Pietras, Kamila Kłos, J. Badowski, R. Sandecki *Jakość mięsa i tłuszczu gęsi owsianych utrzymywanych w modyfikowanych systemach żywienia* - 2014 r.,
- 4) Bielińska Halina *Ekologiczne aspekty odchowu i tuczu owsianego* - 2000 r.,
- 5) Bielińska Halina, Mariusz Pietras, Sylwia Orczewska-Dudek, Rafał Sandecki, Kamila Kłos *Wpływ owsa nieoplewionego na parametry tuczne, rzeźne i wybrane wskaźniki krwi gęsi białych kołudzkich ®*, , *Rocznik Naukowy Zootechniczny*, T. 45, z. 1 (2018) 49–58 Zakład Doświadczalny IZ PIB Kołuda Wielka, Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Fizjologii Żywnienia, 32-083 Balice k. Krakowa;
- 6) Bielińska Krystyna, Łukasz Skarżyński, Kazimierz Bieliński, *Wpływ poziomu spożycia pasz treściwych przy pastwiskowym wychowie na wyniki tuczu 4-miesięcznych gęsi* *Rocznik Naukowy Zootechniczny*, T. 11, z.21 (1984) 185-196;
- 7) doc. dr. Bieliński Kazimierz *Instrukcja wdrożeniowa*, 1983 r. *Technologia produkcji wytuczonych gęsi tzw. owsianych*
- 8) Biesiada- Drzazga, B. 2006. *Analysis of feeding influence on chemical' composition of selected muscles and fatty acid profile in skin with subcutaneous fat and abdominal fat of broiler geese*. *Acta Sci. Pol. Zootechn.* 5:3–12.
- 9) *Biuletyn Informacyjny*, Krajowej Rady Drobiarstwa – Izby Gospodarczej nr 7-8/2023 Lipiec – sierpień 2023 r. ISSN 1507-3211.
- 10) 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.
- 11) Chudzyńska Izabela, *Kuchnia ochweśnicka narzędziem promocji regionu*, *Rozwój Regionalny i Polityka Regionalna* 52: 265–274, 2020
- 12) Ćwierczakiewiczowa Lucyna, *365 obiadów za pięć złotych*, Drukarnia Jana Psurskiego, Warszawa 1860 r.
- 13) Dumanowski Jarosław i Maciej Nowicki, *Kanon kuchni polskiej*, Warszawa 2019 r.
- 14) *FAO ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH PAPER – 154*, Buckland Roger, McGill University Montreal, Canada and Gérard Guy Institut de la recherche agronomique SEPFG d'Artiguères France. *FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS* Rome, 2002 .

- 15)Gigilewicz Edward, Krystyna Ziejewska, *Wszystko o gęsi i gęsinie czyli...anserystyczne kulinaria i kulturalia* - Szwarcenowo 2015.
- 16)Główny Inspektorat Weterynarii – RRW-6 za 2022 r
- 17)Goluch Zuzanna, Król Barbara, Gabriela Haraf, Janina Wołoszyn, Andrzej Okruszek, and Monika Wereńska, *Impact of various types of heat processing on the energy and nutritional values of goose breast meat*, Department of Food Technology and Nutrition, Wroclaw University of Economics and Business, Wroclaw 53-345, Poland; and y Department of Animal Nutrition and Feed Science, Wroclaw University of Environmental and Life Sciences, Wroclaw 51-631, Poland, 2021 Poultry Science 100:101473
- 18)Gumułka Małgorzata and Katarzyna Połtowicz, *Comparison of carcass traits and meat quality of intensively reared geese from a Polish genetic resource flock to those of commercial hybrids*, Department of Animal Reproduction, Anatomy and Genomics, University of Agriculture in Krakow, Kraków, Poland; and Department of Poultry Breeding, National Research Institute of Animal Production, Balice, Poland. 2020 Poultry Science 99:839–847.
- 19)GUS *Zwierzęta gospodarskie w 2020 roku* publikacja 16 lipca 2021 r.
- 20)Haraf Gabriela, Janina Wołoszyn, Andrzej Okruszek, Zuzanna Goluch, Monika Wereńska, and Mirosława Teleszko, *The protein and fat quality of thigh muscles from Polish goose varieties*, Department of Food Technology and Nutrition, Wroclaw University of Economics and Bussines, Wroclaw, Poland 2021 Poultry Science 100:100992
- 21)Kapkowska, E., M. Gumułka, A. Rabsztyń, K. Połtowicz, and K. Andres. 2011. *Comparative study on fattening results of Zatorska and White Kołuda geese*. Ann. Animal Science 11:207–217.
- 22)Karczewska Maria, *Racjonalne żywienie drobiu Wskazówki dla hodowców*, Warszawa 1912 r.
- 23)Karczewska Maria, *Racjonalne żywienie drobiu Wskazówki dla hodowców Wydanie drugie, przejrzone, poprawione i uzupełnione.*, Warszawa 1916 r.
- 24)Kłopotek Eugeniusz, Halina Bielińska, Kazimierz Korman, Jakub Badowski, Bronisław Borys, Kamila Kłos, Tadeusz Pakulski, Ewa Gornowicz, Anna Jarzynowska, Jan Trela - *Działalność naukowo-badawcza wdrożeniowa i produkcyjna Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Kołudzie Wielkiej* – Kraków 2020.
- 25)Kłopotek Eugeniusz *Wpływ postaci fizycznej ziarna owsa na efekty tuczu i jakość tuszek gęsi Białych Kołudzkich®*, *Roczniki Naukowe Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego*, t. 14 (2018), nr 1, 23-36, Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka.
- 26)Kłopotek Eugeniusz *Wpływ postaci fizycznej ziarna owsa na efekty produkcyjne, strawność i jakość tuszek gęsi Białych Kołudzkich®* 1997 r. – praca doktorska.

- 27) Kohn A., *Drób, czyli chodowanie ptastwa domowego*, Warszawa 1858,
- 28) Kossakowska Krystyna *Chów i użytkowanie gęsi*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa 1952 r.
- 29) Potemkowska Ewa *Drobiarstwo*, Wydanie II praca zbiorowa, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa 1964 r.
- 30) *Kuchnia polska. Niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego*, Nakładem i drukiem Ernsta Lambecka, Toruń 1885 r.
- 31) Orkusz, A., J. Wołoszyn, H. Grajeta, G. Haraf, and A. Okruszek. 2015. *Changes in the fatty acid profile of intramuscular fat in goose meat packed in different atmospheres*. *Europ. Poult. Sci.* 79:1–10.
- 32) Pieszka Marek, Halina Bielińska, Eugeniusz Kłopotek, Tadeusz Barowicz, *Gęś Biała Kołudzka® polska gęsina*, Kołuda Wielka 2019 r.
- 33) Szelańska Grażyna, *Stary sposób na gęś* Toruń 2018
- 34) Szulmierski S. za Juliusz Łukasiewicz, *Kryzys Agrarny na ziemiach Polskich w końcu XIX wieku*. Warszawa 1968 r. Państwowe Wydawnictwo Naukowe. Rozprawa habilitacyjna przedłożona Radzie Wydziału Historycznego Uniwersytetu Warszawskiego
- 35) dr. Tomaszewski E., *Tucz Gęsi*, Wydawnictwo Lwowskiej Izby Rolniczej, Lwów 1936 r.
- 36) Trybulski M. *Dochodowy chów gęsi i kaczek*, wydanie II, Warszawa Wydawnictwo Towarowej Oświaty Rolniczej, Księgarnia Rolnicza 1938 r., Groszowa Biblioteka Rolnicza nr 10.
- 37) Wasilewska Jolanta, *Ochweśnik – handlarz dewocjonaliów* Archiwa, Biblioteki i Muzea Kościelne 108 (2017).
- 38) Wojciechowski J., ed. 2016. *Hodowla i chów gęsi białych kołudzkich w realiach XXI wieku*. Strony 1–20 in National Research Institute of Animal Production Kołuda Wielka & KPODR, Minikowo, Poland
- 39) Wołoszyn Janina, Gabriela Haraf, Andrzej Okruszek, Monika Wereńska, Zuzanna Goluch and Mirosława Teleszko *Fatty acid profiles and health lipid indices in the breast muscles of local Polish goose varieties*, Department of Food Technology and Nutrition, Wrocław University of Economics and Business, Wrocław 53–345. 2020 *Poultry Science* 99:1216–1224.
- 40) Wołoszyn J., M. Wereńska, Z. Goluch, G. Haraf, A. Okruszek, M. Teleszko and B. Król, *The selected goose meat quality traits in relation to various types of heat treatment*, Department of Food Technology and Nutrition, Wrocław University of Economics and Business, Wrocław 53–345, Poland; and Department of Animal Nutrition and Feed Management, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław 51–631, Poland, 2020 *Poultry Science* 99:7214–7224.

- 41)Ziejewska Krystyna *Gęś na talerzu* Iława 2016
- 42)Ziejewska Krystyna, Edward Gigilewicz, *Szlakiem gęsiny* Iława 2020.
- 43)Ziejewska Krystyna, Edward Gigilewicz *Gęsim tropem Warmińsko-mazurskiej smaki i smaczki*, Iławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Iława 2021.
- 44)Ziejewska Krystyna, Edward Gigilewicz *Gęś - arystokratka na polskich stołach*, Iławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Iława 2019 r.