

JEDNOLITY DOKUMENT

„Polska gęś owsiana”

Nr UE: [wyłącznie do użytku UE]

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

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Polska gęś owsiana”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1 Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

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

Gęś chowana jest przez przynajmniej 105 dni z czego co najmniej 21 dni przed ubojem trwa tucz owsiany.

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

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

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

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

W pierwszym okresie odchowu tj. do 4. tygodnia życia mieszanek paszy treściwej (mieszanki paszowe pełnoporcjowe) skarmia się do woli. Od 5. tygodnia życia gąsiętom należy podać 230-240 g paszy na 1 ptaka dziennie, zwiększając tę dawkę do 270 g w 12. tygodniu odchowu.

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

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

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywa się chów gęsi, ich ubój oraz pakowanie. Czynności związane z ubojem odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym ponieważ oskubywanie, patroszenie, chłodzenie należy wykonywać z jak największą starannością. Tylko tuszki określonej jakości i pozbawione określonych wad mogą być wprowadzane do obrotu w całości. W tym celu przeprowadza się selekcję i ocenę na poziomie ubojni. Pakowanie tuszek i dzielenie na elementy w przypadku sprzedaży elementów tuszy odbywa się w ścisłym powiązaniu z ubojem. Mrożenie odbywa się bezpośrednio po uboju.

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

-

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

-

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Rzeczpospolita Polska w granicach administracyjnych

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między pochodzeniem geograficznym „polskiej gęsi owsianej” i jej określoną jakością, renomą i cechami produktu jest wielowymiarowy. Związek ten opiera się na specyficznym żywieniu (zielonka, siano, mieszanka ziół a następnie owies), minimalnej długości życia gęsi połączonymi z wieloletnimi pracami hodowlanymi, które były wypracowane przez polskich producentów na przestrzeni lat i doprowadziły do niekwestionowanej renomy „polskiej gęsi owsianej”.

Polska - związek

Chów gęsi jest charakterystyczny dla całej Polski i gęsi stanowią nieodłączny element kuchni polskiej i rolnictwa. Tradycja chowu gęsi na terenach Polski sięga czasów pierwszych Piastów i od tego czasu gęsi były utrzymywane na wsiach na mięso, na pióra, na tłuszcz a także do płacenia podatków (gęś groszowa). Stanisław Czerniecki, autor pierwszej polskiej książki kucharskiej z 1682 r., całą serię swoich receptur zaczyna od frazy: „weźmij kaptona albo gęś”. Gęsi były również wymieniane w traktacie dietetycznym Stanisław Kazimierz Herka z 1660 r. W „Opisie obyczajów za panowania Augusta III” Jędrzeja Kitowicza wydanie z 1840 r. można znaleźć dania z gęsi wśród dań najbardziej tradycyjnych dla kuchni polskiej. Gęś była i jest tak powszechna w kuchni w Polsce, że liczba książek kucharskich i przepisów na dania z gęsi możemy liczyć w setkach pozycji.

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”. Celem tej pracy było określenie i skodyfikowanie tradycyjnych cech, metod lub przepisów polskiej kuchni, bogactwa jej smaków, produktów i potraw, które będą uważane za podstawę tej kuchni. W publikacji tej zaproponowano 100 najbardziej charakterystycznych potraw kuchni polskiej. Po 25 przystawek, zup, dań głównych i deserów. W ramach przystawek, zup, dań głównych aż 6 z nich wykorzystuje wprost mięso gęsie.

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

Od 2009 r. organizowana jest w Polsce, przez Slow Food Polska, ogólnokrajowa akcja pod hasłem „Gęsina na św. Marcina”. W XIII edycji tej akcji w 2022 r. w akcji tej wzięło udział

65 restauracji z całej Polski. Dodatkowo w Polsce organizowanych jest szereg wydarzeń regionalnych i lokalnych poświęconych gęsiom i gęsinie i są to wydarzenia albo realizowane w połączeniu z ww. akcją albo realizowane oddzielnie. Przykładowo obchody dnia św. Marcina są obchodzone bardzo hucznie np. w województwie kujawsko-pomorskim, gdzie organizowany jest specjalny festiwal w Przysieku, na uwagę zasługuje również Święto Gęsi organizowane przez Ławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi czy też akcje organizowane w województwie świętokrzyskim.

O powszechności gęsi i gęsiny w kulturze i tradycji Polskiej świadczą również wyniki analiz z zakresu onomastyki, jej powszechność w malarstwie jak i bardzo częste występowania odwołań do gęsi lub do ich wypasania w literaturze z okresu, kiedy

Polska była pod zaborami. Gęś była również bohaterką pierwszego filmu animowanego w Polsce.

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. Polska gęsią stała i nie ma w tym zakresie najmniejszych wątpliwości.

Żywienie i tuczą owsiany

Historia tuczu owsianego gęsi na ziemiach polskich jest bardzo długa i technologia ta pierwotnie była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Długotrwały kryzys agrarny na ziemiach polskich w okresie od lat 70-tych do lat 90-tych XIX w. wywołał znaczny wzrost zainteresowania podnoszeniem efektywności produkcji zwierzęcej w tym chowie gęsi. Nie było jednej uniwersalnej metody chowu gęsi w tym czasie, ale wszystkie poradniki rekomendowały wykorzystanie owsa w tuczu – np. „Racjonalne żywienie drobiu” Karczewskiej M. wydane w 1912 r. Na uwagę zasługuje publikacja „Tuczą gęsi” Tomaszewskiego E. z 1936 r., w której zebrano 7 różnych metod tuczu z różnych części Polski. Istotne jest, iż w każdej z tych metod wykorzystywany był owies. Rekomendacje w zakresie wykorzystania owsa w tuczu gęsi znajdują się również w kolejnych publikowanych materiałach w latach 50 –tych, 60 – tych czy 70 – tych XX w.

Straty wynikające z II wojny światowej były ogromne, a Polska jako kraj poniosła największe straty wśród krajów europejskich. W wyniku działań wojennych były bardzo duże straty w pogłowie bydła oraz trzody chlewnej. Pogłowie bydła w 1950 r. w Polsce szacowano na 1/900 obecnego pogłowa. Zagwarantowanie bezpieczeństwa żywnościowego musiało być związane z dywersyfikacją gatunków, od których pozyskiwane jest mięso w konsekwencji prowadziło to do zwiększenia zakresu prac hodowlanych m.in. w drobiu.

Zakłada się, iż Zakład Doświadczalny w Kołudzie Wielkiej od 1962 r. prowadził ukierunkowane prace w zakresie doskonalenia krajowego pogłowa gęsi. Prace te w dużym stopniu przyczyniały się do ujednolicenia sposobu prowadzenia chowu gęsi i przenoszenia dobrych praktyk pomiędzy hodowcami oraz do hodowców. Dorobek zakładu to setki prac i opracowań w zakresie praktyk związanych z tuczem, żywieniem oraz wykorzystywaniem owsa w tym procesie.

Jednym z efektów tych prac było opracowanie spójnej i efektywnej metody żywienia. Zakłada ona wykorzystywanie zielonki, siana lub mieszanki ziół w okresie odchowu a następnie owsa w okresie co najmniej 21 dni przed ubojem. Wykorzystywanie zielonki, siana oraz ziół wpływa na przewód pokarmowy gęsi i przystosowuje gęś do tuczu

owsianego. Specyfiką jest również zdefiniowanie minimalnej długości życia gęsi - nie może być krótszy niż 105 dni. Krótszy cykl produkcyjny nie daje możliwości uzyskania zadowalających jakościowych efektów.

Równolegle do prac związanych z żywieniem i tuczem gęsi prowadzone były prace hodowlane, które doprowadziły do uznania gęsi białej kołudzkiej za odrębną rasę w 2012 r. Rasa ta w największym stopniu jest dostosowana do warunków żywieniowo-środowiskowych na terenie Polski i stosowanych tu warunków chowu. Stanowi również najlepszy i sprawdzony materiał do tuczu, o odpowiedniej mięsności, charakteryzuje się dobrymi walorami smakowymi mięsa.

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. W 2001 r. Krajowa Rada Drobiarstwa - Izba Gospodarcza opracowała pierwszy regulamin stosowania wspólnego oznakowania: „Młodej Polskiej gęsi owsianej”. Regulamin określał szczegółowe zasady chowu, aby zharmonizować podejście hodowców w Polsce.

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

Renoma

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 sprzedawano gęsi do Prus 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, gdzie był na nie duży popyt. Dane dotyczące wywozu zwierząt hodowlanych z Królestwa Polskiego wskazują na bardzo dynamiczny handel ptactwem, który osiągnął w 1897 r. poziom 3103 tys. sztuk i były to prawie wyłącznie gęsi.

Handel gęśmi pomiędzy zaborami był bardzo dobrze zorganizowany. Skupem większych ilości 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. Całe wsie specjalizowały się w chowie gęsi.

Przepędzanie gęsi do zaboru pruskiego związane było z procesem „podkuwania gęsi”. Ponieważ gęsi czekał długi marsz należało odpowiedni 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. Proces ten można było powtarzać kilkakrotnie do osiągnięcia pożądanej grubości „podkowy”. Tak podkute gęsi były gotowe do drogi do Prus.

W kontekście handlu gęśmi pomiędzy zaborami, trzeba również zwrócić uwagę na ochweśników z terenów dzisiejszej wielkopolski, w szczególności Ślesina i okolic. Była to grupa zajmująca się handlem gęśmi, która wykształciła specjalną gwarę ochweśnicką. Znajomość gwary była barierą wejścia i ograniczała konkurencję w handlu. Przez ręce ochweśników przechodziły duże stada gęsi i część całego obrotu.

Informacje potwierdzające renomę „polskiej gęsi owsianej” w szczególności na rynku niemieckim są również zawarte w materiałach z FAO z 2002 r.

Polska jest obecnie największym producentem gęsiny w UE. Średniorocznie produkuje się od około 20 do 30 tys. ton. Blisko 80% produkcji mięsa gęsiego jest przeznaczone na eksport. W tym przeważająca ilość na rynek niemiecki. 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.

Mając na względzie, iż zarówno historycznie jak i obecnie gęsina w Polsce w dużej mierze jest chowana z przeznaczeniem na rynek Niemiecki badania renomy „polskiej gęsi owsianej” zostały przeprowadzone właśnie tam.

Badania zostały przeprowadzone we wrześniu 2023 r. Badanie na próbie 1000 konsumentów przeprowadzono poprzez ankietę CAWI (*computer assisted web-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 gęsina (72% wskazań). Ponadto częściej tego

zdania są osoby starsze – powyżej 50 roku życia. Tu osiągnięto wskaźnik 93%.

- b) Gęsina 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 owsiana” potwierdziło 62% badanych. W grupie wiekowej 61-65 lat było to aż 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 pochodzące z ich własnego kraju. Na drugim miejscu, z niewiele niższym wynikiem plasuje się Polska. Pozostałe kraje są znacznie mniej popularne.

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

- a) W opinii badanych managerów produkty, które najbardziej pasują do stwierdzenia „pochodzi z Polski” to gęsina (75%) oraz wódka (73%).
- b) Gęsina 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 owsiana” potwierdziło 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 owsiana” osiągnęła wynik 49% i była znacznie wyższa w przypadku „polskiej gęsi” – 37%.

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

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014)

...

