

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)

Kod nomenklatury scalonej: 0207519000

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 tuskach, w stanie zamrożonym lub świeżym/schłodzonym. Można go pakować pod folię, próżniowo lub w atmosferze chronionej. Produkt może być wprowadzany do obrotu również w postaci elementów tuszy.

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

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

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

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

W pierwszym okresie odchowu tj. do 4. tygodnia życia mieszanek paszy treściwej (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, ponieważ tuszki są delikatne i łatwo je uszkodzić. 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 przez odpowiednio wykwalifikowane osoby

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

Pakowanie tuszek i dzielenie na elementy w przypadku sprzedaży elementów tuszy odbywa się w ścisłym powiązaniu z ubojem. Mrożenie odbywa się bezpośrednio po uboju.

3.6 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 oraz wykształconymi praktykami

hodowlanymi Czynniki te były wypracowane przez polskich producentów na przestrzeni lat i doprowadziły do niekwestionowanej renomy „polskiej gęsi owsianej”.

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). 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”. 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 akcji tej biorą udział dziesiątki restauracji z całej Polski. W 2009 r. akcję tą nazywano I OGOLNOPOLSKIM ŚWIĘTEM POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ. 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 oddzielnie.

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.

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 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. Całe wsie specjalizowały się w chowie gęsi.

Przepędzanie gęsi do zaboru pruskiego związane było z procesem „podkuwania gęsi”. 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. 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.

Renoma „polskiej gęsi owsianej” związana jest specyficzną jakością, która została wykształcona w wyniku wieloletnich doświadczeń i praktyki hodowców. Tradycyjne praktyki stosowane w hodowli oraz wiedza fachowa lokalnych producentów w istotny sposób przyczyniają się do szczególnej jakości i cech ostatecznego produktu.

Tradycyjne praktyki utrzymywania gęsi związane są z technologią karmienia w tym z tuczem owsianym. Historia tuczu owsianego gęsi na ziemiach polskich jest bardzo długa i technologia ta pierwotnie była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Długotrwały kryzys agrarny na ziemiach polskich w końcu XIX w. wywołał znaczny wzrost zainteresowania podnoszeniem efektywności 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 „Tucz gęsi” Tomaszewskiego E. z 1936 r., w której zebrano 7 różnych metod tuczu z różnych części Polski. Istotne jest, iż w każdej z tych metod wykorzystywany był owies. Rekomendacje w zakresie wykorzystania owsa w tuczu gęsi znajdują się również w kolejnych publikowanych materiałach w latach 50 –tych, 60 – tych czy 70 – tych XX w.

Stosowane tradycyjne praktyki hodowlane zakładały wykorzystywanie owsa w końcowym okresie utrzymywania gęsi. Z biegiem lat hodowcy zwrócili uwagę, iż najlepsze wyniki jakościowe otrzymuje się gdy tucz owsiany trwa co najmniej 21 dni.

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

mieszanek ziół w okresie odchowu. Wpływa to na przewód pokarmowy gęsi i przystosowuje gęś do tuczu owsianego. Wiedza hodowców i ich umiejętności determinują podawane ilości i częstotliwość karmienia. Stosowanie innych pasz nie umożliwia osiągnięcia zamierzonego celu.

Oprócz specyfiki żywienia w okresie odchowu, co odróżnia tą gęś od innych gęsi owsianych, „Polska gęś owsiana” charakteryzuje się również znacznie dłuższym cyklem życia. Cykl ten nie może być krótszy niż 105 dni. Krótszy cykl produkcyjny nie daje możliwości uzyskania zadowalających jakościowych efektów. Powszechną praktyką

w przypadku innych gęsi owsianych jest natomiast cykl 90 lub 94 dniowy.

„Know-how” hodowców wpływały również na dobór ras gęsi wykorzystywanych do produkcji. Prowadzona przez nich selekcja doprowadziła do wykorzystywania w produkcji wyłącznie gęsi rasy białej kołudzkiej.

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 miejsce. Gęś ta stanowi również najlepszy i sprawdzony materiał do tuczu, o odpowiedniej mięsności i charakteryzuje się dobrymi walorami smakowymi mięsa. W przypadku innych ras zadowalające wyniki osiągnąć można tylko w niektórych, wybranych regionach.

Gęś biała kołudzka była właśnie hodowana w celu dostosowania do klimatu w Polsce, który określa się jako zmienny, kontrastowy i przejściowy. Duża zmienność pogody wymaga utrzymywania gatunku gęsi dostosowanego do tych warunków.

Obowiązek wykorzystywania gęsi białej kołudzkiej przy produkcji „polskiej gęsi owsianej” usankcjonowano i wprowadzono w 2001 r. gdy Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza opracowała pierwszy regulamin stosowania wspólnego oznakowania: „Młodej polskiej gęsi owsianej”.

Informacje potwierdzające renomę „polskiej gęsi owsianej” w szczególności na rynku niemieckim są również zawarte w materiałach z FAO z 2002 r. O renomie „polskiej gęsi owsianej” świadczy również bardzo duże zainteresowanie środowiska naukowego tym produktem. W ostatnich 20 latach opublikowano co najmniej 10 artykułów naukowych, które wprost go dotyczą. 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. Renomę potwierdzają również liczne artykuły poświęcone temu produktowi oraz wydarzenia organizowane wokół tego produktu.

Polska jest obecnie największym producentem gęsiny w UE. Średniorocznie produkuje się od około 20 do 30 tys. ton. Blisko 80% produkcji mięsa gęsiowego 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 gęsiną 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. i osiągnięto następujące wyniki w przypadku następujących 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 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 pochodzącej z ich własnego kraju. Na drugim miejscu, z niewiele niższym wynikiem, plasuje się Polska. Pozostałe kraje są znacznie mniej popularne.
- e) Jako czynniki w największym stopniu wpływające na ocenę jakości produktu uznano smak mięsa (66%) i delikatność mięsa (52%).
- f) 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 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 owsianej” osiągnęła wynik 49% i była znacznie wyższa niż w przypadku „polskiej gęsi” – 37%.

- 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 jaki i menagerów z branży HoReCa.

Renoma „polskiej gęsi owsianej” związana jest również z gwarancją dostarczenia określonej jakości produktu. Gwarancja ta jest również ściśle powiązana z selekcją i oceną poubojową gęsich tuszek tak aby wyeliminować niedopuszczalne uszkodzenia. Osoby prowadzące tę ocenę muszą być odpowiednio wykwalifikowane i specjalnie przeszkolone.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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