



DZIENNIK URZĘDOWY

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Warszawa, dnia 22 marca 2024 r.

Poz. 12

Podpisany przez:
Monika mijewska; MRiRW
Data: 22.03.2024 14:52:14



OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 22 marca 2024 r.

w sprawie wniosku o rejestrację nazwy „polska gęś owsiana” jako chronione oznaczenie geograficzne

Na podstawie art. 9 pkt 3 ustawy z dnia 9 marca 2023 r. o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. poz. 588) ogłasza się, że dnia 4 marca 2024 r. wpłynął, złożony przez Krajową Radę Drobiarstwa-Izbę Gospodarczą z siedzibą w Warszawie, wniosek o rejestrację nazwy „polska gęś owsiana” jako chronione oznaczenie geograficzne.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *C. Siekierski*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 października 2021 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1950).

**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:

Pan Dariusz Goszczyński Prezes Zarządu KRD-IG

Telefon: +48 22 82 82 389

E-mail: krd-ig@krd-ig.com.pl

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, zbytno 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)

4. Opis:

Produkt opatrzony oznaczeniem „polska gęś owsiana” to gęś (*anser domesticus*) rasy gęsi białej kołudzkiej i wprowadza się ją do obrotu w tuskach, 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 niedopuszczalne stłuczenia mięśni. Na pozostałych częściach tuszki dopuszcza się lekkieprzebarwienie (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 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 przekażą 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 kołodzkich. 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.

Gąsienki powinny być zdrowe, żywotne, z zagojoną pępowiną, pokryte lśniącym 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 gąsienek 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 odchowalni** - ilość karmideł i poidła ustala się na podstawie niezbędnej długości brzegu na 1 ptaka wg załączonej tabeli.

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

Poidła samonapełniające się nie podlegają określeniu 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 **Żywienie 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 młodą świeżą pociętą zielonkę lub 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 400 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.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Pokazanie i przedstawienie „polskiej gęsi owsianej” z uwzględnieniem cech jakościowych, cech charakterystycznych i 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 wymogi 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 charakterystyczna dla 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 kołodzka?

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 - „Włóścianie 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.

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.

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” 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 tuczają 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.”

⁵ Za: Grażyna Szelańska *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, przejrzone, poprawione i uzupełnione. Maria Karczewska Warszawa 1916 r.

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 przedewszystkiem owies. Karmiąc gęś owsem przyczynimy się do jej należytego rozrostu, a smalcu choć nie będzie dużo, zato będzie biały i twardy.” oraz „Gęsi przeznaczone dla sklepów spożywczych radziłbym więc karmić przedewszystkiem owsem ewentualnie hreczką lub jęczmieniem, gdyż otrzymamy wówczas odpowiedni towar na pieczeń.”

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. Pozatem 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 – jakiegokolwiek 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 okopowami rano i w południe, a wieczorem całe ziarno. Następnie 7 dni owies lub jęczmień cały. Ostatni tydzień dwa razy dziennie proso, a raz owies.

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

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.

W publikacji „Dochodowy chów gęsi i kaczek”⁸ z 1938 r. możemy znaleźć w części „Tuczenie gęsi” następujące zalecenia: „Praktyka dużych pasiami 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

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 Treła – Kraków 2020.

oczywistym było i zdawano sobie z tego sprawę, iż odbudowa pogłowa 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 pogłowa 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 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 skietkowanego.”

Proponowano schemat żywienia, który zakładał również żywienie małych gęsiąt z wykorzystaniem owsa: „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 gęsiąt. Zastępujemy wtedy zielonki tartą marchwią. Doskonałe wyniki daje też zielony szczypiorek lub kielkowany 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.

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

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.

W materiale wydanym 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.... Dobrze 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). 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 „Żywienie 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. Tuczone 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 gęśmi. 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.

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

¹⁴ Żywienie 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 Treła – Kraków 2020.

Prowadzone prace w Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej w dużym stopniu przyczyniały się do ujednoczenia sposobu prowadzenia chowu gęsi i przenoszenia dobrych praktyk pomiędzy hodowcami oraz do hodowców.

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. Wymienienie tematów wszystkich badań realizowanych w Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej w obszarze doskonalenia wyników hodowlanych gęsi jest chyba niemożliwe. Są to lata badań i setki prac badawczych. Trzeba tylko zaznaczyć, iż m.in. weryfikowano stare praktyki związane z tuczem i żywieniem a także pracowano nad nowymi rozwiązaniami.

Równoległe 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.

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. Mieszańce 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”¹⁶.

Praktyka pokazywała, iż ze względu na dostosowanie do warunków w Polsce do hodowli „polskiej gęsi owsianej” wykorzystywano tylko gęś białą kołudzką na długo

¹⁶ Gęś Biała Kołudzka ® polska gęsina, Marek Pieszka, Halina Bielińska, Eugeniusz Kłopotek, Tadeusz Barowicz, Kołuda Wielka 2019 r. -- str. 8.

przed oficjalnym uznaniem tej rasy. Również pierwszy regulamin stosowania wspólnego 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 owsa w tuczu gęsi daje rewelacyjne rezultaty. Ten temat był badany i rozwijany. 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 Zakładu¹⁷. Wymienić można tu tylko kilka prac badawczych, które są wprost związane z wykorzystywaniem 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 Instytucie 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;
- kolejne przykładowe publikacje to „Ekologiczne aspekty odchowu i tuczu owsianego” - Halina Bielińska 2000 r.,

¹⁷ Patrz: „Działalność naukowo-badawcza wdrożeniowa i produkcyjna Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Kołudzie Wielkiej” – Eugeniusz Kłopotek, Halina Bielińska, Kazimierz Korman, Jakub Badoski, Bronisław Borys, Kamila Kłos, Tadeusz Pakulski, Ewa Gornowicz, Anna Jarzynowska, Jan Trela – Kraków 2020.

- „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. 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 „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.

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. Co istotne producenci i hodowcy przestrzegają przyjętych rozwiązań¹⁸.

Przyjęcie wspólnego regulaminu określającego zasady odchowu 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

¹⁸ Przykładowo spełnianie tych wymagań niezależnie od możliwości kontrolnych KR-D-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.

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 Kotuda 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.

Dedykowane badania sensoryczne w zakresie jakości „polskiej gęsi owsianej” zostały przeprowadzone 15 listopada 2023 r. w laboratorium sensorycznym Katedry Analizy 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. Pomiarów 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 GK 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.”*¹⁹.

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 gęsi²⁰.

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 Austria²¹.

Warszawska Giełda Towarowa – „gęsia giełda” funkcjonowała również w okresie międzywojennym i wyrastały wokół niej tzw. „pasiarnie” – czyli specjalne zagrody do

¹⁹ Dane za Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi <https://nikidw.edu.pl/2020/06/04/tradycja-chowu-gesi-w-polsce/>

²⁰ 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.

²¹ Za: Grażyna Szelańska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 s 10.

przechowywania gęsi i ich wypasu. Takie „pasiarnie” funkcjonowały w latach 30 XX np. na Targówku (pojemność 10 tys. sztuk), Pelcowiznie i Szmulowiznie²².

Dla porównania należy dodać, iż w Polsce w na dzień 31 grudnia 2020 r. utrzymywanych²³ było około 1 mln sztuk gęsi. Natomiast dane za cały 2022 pokazują²⁴, 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%²⁵. 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.

Należy jednak podkreślić, iż nie wszystkie gęsi sprzedawane w XIX w. były za pośrednictwem Warszawskiej Giełdy Towarowej. Handel gęsmi 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 gęsmi 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. 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!²⁶ 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, żytnia mąkę, marchew, kukurydzę, a szczególnie owies, który czynił mięso smacznym, a tłuszcz gęstszym o ładnej barwie²⁷.

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.

²² Za: Grażyna Szelańska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 s 11.

²³ Dane za GUS „Zwierzęta gospodarskie w 2020 roku” publikacja 16 lipca 2021 r.

²⁴ Dane za: Główny Inspektorat Weterynarii – RRW-6 za 2022 r.

²⁵ Dane za: Biuletyn Informacyjny, Krajowej Rady Drobiarstwa – Izby Gospodarczej nr 7-8/2023 Lipiec – sierpień 2023 r. ISSN 1507-3211.

²⁶ Dane za: Ślesin- jak podkuwa się gęsi?

²⁷ Patrz: Wniosek o wpis na listę Produktów Tradycyjnych *Gęsi białej kołudzkiej – owsianej*.

Jednym z takich rozwiązań w tym zakresie było powszechne przekonanie o konieczności posiadania wysokich kompetencji aby zajmować się gęśmi. 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 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. W niektórych wariantach podaje się, że również przez puch/pierze²⁸ lub kałafonię i tłuszcz²⁹. Wszystkie te materiały przyklejały się do smoły i tworzyły grubą podszewę tzw. „gęsią podkowę”. Proces ten można było powtarzać kilkakrotnie do osiągnięcia pożądanej grubości „podkowy”. Tak podkute gęsi były gotowe do drogi do Prus.

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 gęśmi 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 przerzucili się na gęsi. Zwani byli „ochweśnikami” – słowo to wywodzi się od rosyjskiego słowa ochwest, oznaczającego święty obraz.

²⁸ Patrz: Izabela Chudzyńska, *Kuchnia ochweśnicka narzędziem promocji regionu, Rozwój Regionalny i Polityka Regionalna* 52: 265–274, 2020

²⁹ Za: Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 s 11.

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 – gwara ochweśnicka. 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.³⁰

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

³⁰ Jolanta Wasilewska, „Ochweśnik – handlarz dewocjonalistów” Archiwa, Biblioteki i Muzea Kościelne 108 (2017).



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 Prus³¹.”

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.”*³²

³¹ Racionalne żywienie drobiu Wskazówki dla hodowców, Maria Karczewska Warszawa 1912 r.

³² FAO ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH PAPER – 154, Buckland Roger, McGill University Montreal, Canada and Gérard Guy Institut de la recherche agronomique SEPGF d'Artiguères France. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Rome, 2002 s. 427.

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”³³.

Polska jest obecnie największym producentem gęsiny w UE. Średniorocznie produkuje się od około 20 do 30 tys. ton. Blisko 80% produkcji mięsa gęsięgo jest przeznaczone 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”³⁴. 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.³⁵

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 conajmniej 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-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. Konsumenty

- 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%.

³³ Za: Kanon kuchni polskiej, Jarosław Dumanowski i Maciej Nowicki. Warszawa 2019 r. s. 31.

³⁴ Gęś Biała Kołudzka © polska gęsiną, Marek Pieszka, Halina Bielińska, Eugeniusz Kłopotek, Tadeusz Barowicz, Kołuda Wielka 2019 r.

³⁵ Dane za: Biuletyn Informacyjny, Krajowej Rady Drobiarstwa – Izby Gospodarczej nr 7-8/2023 Lipiec – sierpień 2023 r. ISSN 1507-3211.

- 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” 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 pochodzące 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.

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” 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 owsiana” 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.

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

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 gęśmi”³⁶. 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”³⁷.

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”³⁸. 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 wydanego w Krakowie w 1660 r. pisał, że: „wątróbka gęsi utuczonej zdrowy pokarm daje, do strawienia łacna i posilająca”³⁹.

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 Ćwierczakiewiczowej⁴⁰ z 1860 r. znajduje się przepis na gęś pieczoną. Natomiast w *Kuchni polskiej*⁴¹ 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

³⁶ Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018

³⁷ A. Kohn, *Drób, czyli chodowanie ptactwa domowego*, Warszawa 1858, s. 4. za Grażyną Szelągowską *Stary sposób na gęś* Toruń 2018.

³⁸ Za: Kanon kuchni polskiej, Jarosław Dumanowski i Maciej Nowicki. Warszawa 2019 r. s. 93 i 202.

³⁹ Za: Kanon kuchni polskiej, Jarosław Dumanowski i Maciej Nowicki. Warszawa 2019 r. s. 38.

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

⁴¹ *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.

obowiązek nakładany na gospodarstwa hodujące gęsi aby sprzedawały do dworu 1 gęś za 1 grosz. Czasem czynsz chłopski (XVIII) opłacany był gęśmi⁴².

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.”⁴³ W poradniku „Gospodyni doskonała” z 1889 r. wskazywano gęś jako najużyteczniejszego z ptaków domowych.

Na dzień 26 października 2023 r. na Liście Produktów Tradycyjnych powadzonej 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 pozycji⁴⁴. 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”. Celem⁴⁵ 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 potrawu razem z produktami z gęsi.

⁴² Za: Grażyna Szelańska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 s 8.

⁴³ Grażyna Szelańska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018

⁴⁴ Przykładowo w publikacji *Gęś - arystokratka na polskich stołach*, Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz, Iławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Iława 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 gęsiną*, 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 gęsiną z grilla, i 3 różności z gęsiny. W sumie tylko w dwóch publikacjach mamy 164 przepisy.

⁴⁵ Kanon kuchni polskiej, Jarosław Dumanowski i Maciej Nowicki. Warszawa 2019 r. s 31.

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 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 ucztování i zabawy⁴⁶. Zgodnie z opisem w kanonie kuchni polskiej⁴⁷: *“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 wróżono przyszłość i przepowiadano pogodę, pieczeni 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 gęsina na św. Marcina” czy „Na świętego Marcina gęś do komina”. Są to tylko wybrane przykłady a gęś w przysłowiaach polskich występuje dosyć często⁴⁸.

Od 2009 r. Slow Food Polska organizuje ogólnokrajową akcje pod hasłem „Gęsina na św. Marcina”. W okresie od 10 listopada do 3 grudnia 2023 r. organizowana jest 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 restauracji.

⁴⁶ Więcej na ten temat w *Gęś na talerzu* Krystyna Ziejewska Iława 2016 a także w *Gęś - arystokratka na polskich stołach*, Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz, Iławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Iława 2019 r. w części Gęsina na świętego Marcina.

⁴⁷ Kanon kuchni polskiej, Jarosław Dumanowski i Maciej Nowicki. Warszawa 2019 r.

⁴⁸ Więcej na ten temat w: *Gęś - arystokratka na polskich stołach*, Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz, Iławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Iława 2019 r. w części Przysłowiaowa gęś.

Działania w zakresie łączenia święta niepodległości, celebracji gęsiny i obchodów dnia św. Marcina są również podejmowane w wielu regionach równoległe 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.

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 „Gęsinia na św. Marcina” albo realizowane oddzielnie np. Święto Gęsi w Biskupicach Radłowskich, Gęsinia 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”.

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 nowoczesnie. 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.”⁴⁹

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

⁴⁹ Fakt, Grażyna Minkowska <https://ludzie.fakt.pl/masterchef-w-tym-odcinku-uczestnicy-przyrzuca-ges-i-powalcza-o-wyjazd-do-francji/vd8r3ng> -.

nazwy osobowe wywodzące się od gęsi dokumentują obecność i znaczenie tego ptaka jako zwierzęcia, ale także symbolu w kulturze dawnych wieków⁵⁰.

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 Gąsków⁵¹. Zgodnie z dostępnymi oficjalnymi danymi⁵² 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 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 odпочzynku i zbiórek gęsi”⁵³.

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 GUS⁵⁴ 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 Gęsiańska 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.

⁵⁰ 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.

⁵¹ 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.

⁵²https://dane.gov.pl/pl/dataset/568,nazwiska-wystepujace-w-rejestrze-pesel/resource/44645/table?page=1&per_page=20&q=G%C4%99sicki&sort=

⁵³ 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 Iława 2020.

⁵⁴https://teryt.stat.gov.pl/eTeryt/rejestr_teryt/udostepnianie_danych/baza_teryt/uzytownicy_indywidualni/wyszukiwanie/wyszukiwanie.aspx?contrast=default

Są również przykłady wykorzystywania gęsi w herbach⁵⁵ (np. herb Gaska – znany w Polsce od XIV w.⁵⁶), w ikonografii czy w sztuce.

Malarstwo, literatura

Gęś była częstym motywem w malarstwie polskich malarzy w okresie końca XIX i początków XX w.⁵⁷ 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”
- 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 gęsiami” 1888 r.
- 14) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Wiejska zagroda” 1915 r.
- 15) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż z gęsiami” 1925 r.
- 16) Roman Kochanowski, (1857-1945) „Pejzaż z gęsiami” 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.

⁵⁵ Więcej: *Gęsim tropem Warmińsko-mazurskiej smaki i smaczki*, Redakcja Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz, Iławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Iława 2021 – gęsie tropy w heraldyce.

⁵⁶ 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.

⁵⁷ 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.

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 zaborami⁵⁸. 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 powojennej⁵⁹ np. „O Jasiu Sowizdrzale i gęsi co niosła złote jajka czarodziejska bajka” z 1929 r., Maria Kownacka „O Kasi, co gąskę zgubiła” 1949 lub Lucyna Krzemieniecka „Gęsiareczka Kasia” Biuro Wydawnicze Ruch 1960 r. Szczegółowy opis wątków gęsiich w bajkach i legendach znajdziemy w publikacji „Gęsim tropem Warmińsko-mazurskiej smaki i smaczki⁶⁰”.

Jedną z pierwszych bajek, dobranocek 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 przekonaniem dotyczącymi np. zamążpójścia, pozbycia się piegów, medycyny ludowej w zakresie pozbycia się bólu gardła, kataru, leczenia oparzeń⁶¹.

Gęsiną 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:

⁵⁸ 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.

⁵⁹ 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 gęsiny* Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz Iława 2020.

⁶⁰ *Gęsim tropem Warmińsko-mazurskie smaki i smaczki*, Redakcja Krystyna Ziejewska, Edward Gigilewicz, Iławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Iława 2021 – gęsie tropy w bajkach i legendach.

⁶¹ Więcej na ten temat w: Grażyna Szelągowska *Stary sposób na gęś* Toruń 2018 od s. 22.

Organami upoważnionymi do przeprowadzenia kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją są jednostki certyfikujące akredytowane w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

10. Etykietowanie:

- brak

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

-brak

12. Informacje dodatkowe:

- brak

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

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

- 1) Baczowska H., A. *Śłószarz Żywnie drobiu*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa 1976 r.
- 2) Badowski J., Kamila Kłós, Halina Bielińska *Efekty ekonomicznego chowu gęsi owsianych* –2014 r.
- 3) Bielińska Halina, Mariusz Pietras, Kamila Kłós, 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 Kłós *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 Żywienia, 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, 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
- 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, Wrocław University of Economics and Bussines, Wrocław, Poland 2021 *Poultry Science* 100:100992
- 21) 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.
- 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 ptactwa 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) Orkus, 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 gęsiną*, Kołuda Wielka 2019 r.
- 33) Szelągowska 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 dewocjonalistów* 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* Łąwa 2016
- 42) Ziejewska Krystyna, Edward Gigilewicz, *Szlakiem gęsiny* Łąwa 2020.
- 43) Ziejewska Krystyna, Edward Gigilewicz *Gęsim tropem Warmińsko-mazurskiej smaki i smaczki*, Łąwskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Łąwa 2021.
- 44) Ziejewska Krystyna, Edward Gigilewicz *Gęś - arystokratka na polskich stołach*, , Łąwskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, Łąwa 2019 r.

PREZES ZARZĄDU
Krajowa Rada Drobnarstwa - Izba Gospodarcza

Dariusz Goszczyński

JEDNOLITY DOKUMENT

„Polska gęś owsiana”

Nr UE: [wyłącznie do użytku UE]

[Zaznaczyć jeden kwadrat, wpisując „X”:]

ChNP

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 tuczu 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 lekkieprzebarwienie 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 mieszankę 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 młodą świeżą pociętą 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 400 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 selekcje i ocenę na poziomie ubojni. Pakowanie tuszek i krojenie na kawałki w przypadku sprzedaży elementów tuszy odbywa się w ścisłym powiązaniu z ubojem. Mrożenie może się odbywać tylko 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 owsem połączonym 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 kapłona 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.

Tucz 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 „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.

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 pogłowia. 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 pogłowia gęsi. Prace te w dużym stopniu przyczyniały się do ujednoczenia 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 i wykorzystywaniem owsa w tym procesie.

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 czasopiśmie 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 gęsmi pomiędzy zaborami, trzeba również zwrócić uwagę na ochweśników z terenów dzisiejszej wielkopolski, w szczególności Ślesina i okolic. Była to grupa zajmująca się handlem gęsmi, 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 gęsięgo 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)**

...

PREZES ZARZĄDU
Krajowa Rada Drobniarstwa - Izba Gospodarcza

Dariusz Goszczyński