C/2026/1824

18.3.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/1824)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Polska gęś owsiana»

PGI-PL-03326 — 23.8.2024

1. **Dénomination(s)**

«Polska gęś owsiana»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Pologne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

02 — VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

0207 — Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du n° 0105

0207 51 — Non découpés en morceaux, frais ou réfrigérés

0207 52 — Non découpés en morceaux, congelés

0207 54 — Autres, frais ou réfrigérés

0207 55 — Autres, congelés

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Seules les oies de la race *Biała Kołudzka* (oies blanches de Kołuda) peuvent être utilisées pour l'élevage de la «polska gęś owsiana» (oie polonaise nourrie à l'avoine). Le produit est commercialisé en carcasses, congelé ou frais/réfrigéré. Il peut être conditionné sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice. La commercialisation de carcasses découpées est également possible.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La carcasse avec cou et abats (gésier, cœur, foie) pèse au moins 4 kg. La viande de la carcasse est élastique, ferme et, au toucher, donne une impression caractéristique de la viande crue. Les blancs et les cuisses ne doivent pas présenter de meurtrissures. Une légère décoloration d'un diamètre maximal de 15 mm est autorisée sur les autres parties de la carcasse. Les meurtrissures ne peuvent dépasser 40 mm au total. Les carcasses doivent avoir été parfaitement saignées, être exemptes de toute rougeur visible, et ne pas contenir de résidus plasmatiques.

Les analyses sensorielles montrent que la viande après cuisson est plus délicate et que la couleur de la viande crue est plus claire que celle des autres oies. Le gras a une couleur nettement plus claire et est moins jaune.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'élevage de la «polska gęś owsiana» comprend une phase d'élevage proprement dit et une phase d'engraissement à l'avoine.

Au cours de la première période d'élevage, c'est-à-dire jusqu'à l'âge de 4 semaines, les oisons se nourrissent à volonté d'un mélange d'aliments concentrés (aliments complets). À partir de 5 semaines, il convient d'administrer 230 à 240 g d'aliments par oiseau et par jour, puis de porter cette ration à 270 g au cours de la douzième semaine d'élevage. Dès la première semaine, les oisons devraient recevoir du fourrage vert, du foin (en fonction de la date de début de l'élevage des poussins) ou un mélange d'herbes. À partir de la première semaine d'élevage jusqu'à la fin de l'engraissement à l'avoine, un mélange de minéraux doit être donné aux oies dans des mangeoires séparées ou ajouté à leur ration alimentaire. Pendant la période d'engraissement à l'avoine, qui dure au moins 21 jours avant l'abattage, les oies reçoivent des graines d'avoine à volonté. Les quantités s'élèvent en moyenne à 500 g par oiseau et par jour. L'élevage et l'engraissement à l'avoine ne peuvent durer moins de 105 jours au total.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'ensemble du processus de production, depuis l'élevage et l'abattage des oies jusqu'à la réfrigération et la congélation de la viande, a lieu dans l'aire géographique délimitée. L'abattage est effectué à proximité de l'exploitation d'élevage en raison de la nécessité d'éviter aux oies de longs temps de transport et d'effectuer dans les plus brefs délais des opérations techniques post mortem, telles que la plumaison, l'éviscération et la réfrigération des carcasses. Ces opérations requièrent un haut degré de précision et de grandes compétences techniques en raison de la fragilité des carcasses, qui peuvent être facilement abîmées. Il est essentiel d'éviter tout trajet de longue durée afin de garantir le bien-être des oiseaux et une qualité élevée des carcasses. Le transport des animaux sur de longues distances engendre du stress et comporte des risques de blessures, allant de pair avec une dégradation des paramètres de la viande. Un niveau élevé de stress provoque des changements métaboliques (par exemple, une utilisation plus rapide du glycogène), ce qui peut rendre la viande moins tendre, plus foncée, altérer sa texture, lui faire perdre de sa jutosité, etc. Le fait que l'abattoir se situe à proximité de l'exploitation d'élevage permet de maintenir les normes de production les plus élevées et de limiter les pertes. Seules les carcasses répondant aux critères de qualité établis et exemptes de défauts physiques peuvent être commercialisées entières. La sélection et l'évaluation sont effectuées au niveau de l'établissement d'abattage, dans le cadre du contrôle interne, par du personnel dûment formé et qualifié. Les carcasses sont congelées directement à l'issue du processus post mortem, ce qui permet de préserver les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques qui définissent la «polska gęś owsiana».

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement des carcasses et leur découpe en morceaux, lorsqu'elles sont vendues sous cette forme, sont étroitement et directement liés au processus d'abattage, tant sur le plan temporel que sur le plan logistique. Afin de garantir l'intégrité du produit et de réduire au minimum le risque de meurtrissures mécaniques, de contamination microbiologique ou de rupture de la chaîne du froid, toutes les opérations liées au conditionnement doivent être effectuées dans l'aire géographique délimitée. Cette approche garantit le maintien d'une qualité élevée, notamment eu égard à l'intégrité de la structure de la viande et à ses caractéristiques sensorielles.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

République de Pologne dans ses limites administratives

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre la «polska gęś owsiana» et son origine géographique repose sur sa qualité spécifique et sur sa réputation.

La qualité spécifique de la «polska gęś owsiana» est liée au savoir-faire des éleveurs, qui se fonde sur les pratiques traditionnelles d'élevage de l'oie. L'engraissement des oies à l'avoine sur le territoire polonais remonte à des temps très anciens et la méthode utilisée a dès l'origine été transmise de génération en génération. La longue crise agricole qui a frappé la Pologne à la fin du 19e siècle a entraîné une nette augmentation de l'intérêt pour un élevage des oies plus efficace. À l'époque, il n'y avait pas de méthode universelle d'élevage des oies, mais tous les manuels recommandaient l'utilisation d'avoine pour l'engraissement – par exemple, l'ouvrage «Racjonalne żywienie drobiu» [L'alimentation rationnelle des volailles] de M. Karczewska, publié en 1912. La publication «Tucz gęsi» [L'engraissement des oies] de E. Tomaszewski, parue en 1936, dans laquelle sont rassemblées sept méthodes différentes d'engraissement issues de diverses régions de Pologne, mérite également d'être mentionnée. Il est important de noter que l'avoine est utilisée dans chacune de ces méthodes. Des recommandations sur l'utilisation de l'avoine dans l'engraissement des oies figurent également dans des ouvrages ultérieurs publiés à partir des années 50. Cette qualité spécifique s'explique notamment par le régime alimentaire particulier dont bénéficient les oies et qui a été mis au point par les éleveurs (fourrage vert, foin, mélange d'herbes, puis avoine), par la durée de vie minimale fixée pour les oies et par des pratiques d'élevage élaborées. Ces facteurs ont été affinés par les producteurs polonais au fil des ans et ont donné à la «polska gęs owsiana» sa réputation incontestée. Les caractéristiques qualitatives typiques de l'espèce tiennent également à l'intensité du goût, à la légère coloration du gras et à la structure appropriée des tissus musculaires. Cette spécificité est le résultat de la mise en œuvre d'un système d'élevage bien établi, fondé sur une phase finale d'engraissement à l'avoine, ainsi que des conditions environnementales présentes et du savoir-faire des éleveurs. La connaissance et l'expérience ainsi que les pratiques d'élevage établies jouent un rôle majeur dans le bon déroulement de l'élevage, y compris en ce qui concerne le choix des aliments pour animaux, la gestion de la période d'engraissement et la manière dont les oies sont traitées. Ces éléments ont une incidence mesurable sur la qualité des carcasses et sur les caractéristiques physicochimiques et sensorielles du produit final. Il existe donc un lien de causalité évident entre l'origine géographique et les caractéristiques du produit final. Le savoir-faire développé a mis en évidence la nécessité d'appliquer des pratiques d'élevage traditionnelles reposant sur une méthode d'alimentation séquentielle, comprenant l'utilisation d'avoine au cours de la dernière phase de l'élevage des oies. Au fil des ans, les éleveurs ont remarqué que les meilleurs résultats en termes de qualité étaient obtenus lorsque l'engraissement à l'avoine durait au moins 21 jours. L'efficacité de l'engraissement à l'avoine dépend de la bonne préparation du tube digestif des oies. Cette bonne préparation ne peut être obtenue que grâce au savoir-faire des producteurs et passe par une alimentation adéquate à base de fourrage vert, de foin ou d'un mélange d'herbes au cours de la période d'élevage. Ce type d'alimentation influe sur l'appareil digestif de l'oie et prépare l'oie à un engraissement à l'avoine. Grâce à leur savoir-faire et à leurs compétences, les éleveurs sont à même de déterminer les quantités et la fréquence voulues des rations alimentaires. L'utilisation d'autres aliments pour animaux ne permet pas d'atteindre l'objectif visé. Outre la spécificité de l'alimentation reçue pendant la période d'élevage, la «polska gęś owsiana» se caractérise également par un cycle de vie beaucoup plus long. La durée de ce cycle de vie ne peut être inférieure à 105 jours. Un cycle de production plus court ne permet pas d'obtenir des résultats qualitatifs satisfaisants. Le savoir-faire des éleveurs a également influencé la sélection des races d'oies utilisées pour la production. La sélection que ces derniers ont effectuée a conduit à ce que seule l'oie blanche de Kołuda soit utilisée pour la production. Cette oie est la mieux adaptée aux conditions en matière d'alimentation et d'environnement en Pologne ainsi qu'aux conditions d'élevage établies. Les résultats d'élevage obtenus en Pologne sont similaires quelle que soit la région dans laquelle il est pratiqué. Cette race d'oie est celle qui se prête le mieux à l'engraissement et qui présente la conformation voulue; elle se distingue par ses bonnes qualités gustatives. Dans le cas des autres races, des résultats satisfaisants n'ont été obtenus que dans certaines régions sélectionnées. C'est précisément pour qu'elle soit adaptée au climat polonais, décrit comme changeant, contrasté et marqué par des transitions, que l'oie blanche de Kołuda a été élevée. La grande variabilité des conditions météorologiques nécessite l'élevage d'une espèce d'oie adaptée à ces conditions. La station expérimentale de l'institut de zootechnie de Kołuda Wielka a mené des travaux spécifiques portant sur la méthode d'élevage, y compris sur l'alimentation à l'avoine, ce qui a renforcé l'émergence de pratiques de production uniformes dans l'ensemble du pays. Les pratiques de production suivies par les éleveurs ont également été étudiées afin de dégager la meilleure approche. L'obligation d'utiliser l'oie blanche de Kołuda pour la production de la «polska gęś owsiana» et une série d'approches en matière d'élevage ont été consacrées et instaurées en 2001, avec l'élaboration, par le Conseil national de l'aviculture – Chambre de commerce [*Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza* (KRD-IG)], des premières règles régissant l'utilisation du label commun «Młoda polska gęś owsiana» (jeune oie polonaise nourrie à l'avoine). C'est ce qui a permis que l'ensemble des éleveurs suivent une approche uniforme. Depuis plus de 20 ans, le comité des producteurs d'oies de la KRD-IG œuvre dans le but de bâtir une approche commune, de transmettre les bonnes pratiques et de superviser leur application.

La «polska gęś owsiana» jouit d'une très grande réputation tant sur le marché national que sur les marchés étrangers (Allemagne). Cette réputation repose sur sa qualité spécifique et s'inscrit dans une longue histoire, dans la tradition, ainsi que dans les événements organisés en lien avec ce produit. Elle tient également à la garantie de pouvoir bénéficier d'une certaine qualité de produit. Cette garantie est aussi étroitement liée à la sélection et à l'évaluation des carcasses d'oie qui sont effectuées après abattage afin d'écarter toute lésion inacceptable. Les personnes qui procèdent à cette évaluation doivent être dûment qualifiées et formées spécifiquement à cet effet. Des informations confirmant la réputation de la «polska gęś owsiana» figurent également dans une étude de la FAO de 2002, Production et santé animales – 154, Buckland Roger, McGill University, Montréal, Canada, et Gérard Guy, Institut de la recherche agronomique, SEPFG d'Artiguères, France, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, 2002, p. 427: «Les carcasses ainsi produites sont appelées "oies d'avoine" et constituent une spécialité polonaise. Cette viande est très appréciée sur le marché allemand. Cela est dû conjointement au type génétique employé et au système d'élevage». Témoigne également de cette réputation le très grand intérêt que manifeste la communauté scientifique pour ce produit. Au cours des 20 dernières années, ce dernier a fait l'objet d'au moins 10 articles scientifiques. Ces travaux scientifiques analysent et comparent les performances et les paramètres de qualité de la viande et du gras, y compris les profils d'acides gras, la qualité des protéines ou encore le comportement du produit à la cuisson. Des articles scientifiques mettent également en avant la qualité élevée du produit final; à titre d'illustration M. Buzala, M. Adamski et B. Janicki ont indiqué dans leur ouvrage «Caractéristiques des performances et de la qualité de la viande et du gras chez les oies polonaises nourries à l'avoine», paru en 2014, World's Poult. Sci. Assoc. 70:531-542, que «L'engraissement à l'avoine permet d'obtenir une viande et un gras de qualité élevée, présentant des propriétés sensorielles excellentes.». L'élevage des oies est emblématique de la Pologne dans son ensemble et les oies font partie intégrante de la cuisine et de l'agriculture polonaises.

La réputation de la «polska gęś owsiana» est très ancienne et remonte au moins au 19e siècle, époque à laquelle la Pologne avait fait l'objet de trois partages, entre la Russie, la Prusse et l'Autriche. Il était alors courant d'élever des oies, qui étaient par la suite vendues aux Prusses. À l'époque déjà, les oies étaient élevées sur les terres polonaises de la partie sous domination russe principalement en vue de leur commercialisation à l'ouest, où elles faisaient l'objet d'une forte demande en raison de la qualité élevée de leur viande. Les données relatives aux exportations d'animaux d'élevage en provenance du Royaume de Pologne font état d'un commerce des volailles très dynamique, lequel a atteint 3 103 000 animaux en 1897, dont la très large majorité étaient des oies. Le commerce des oies entre les zones partagées était très bien organisé et était exercé par des commerçants connus sous le nom de *zagonnicy*. À la mi-novembre, des troupeaux entiers de 3 000 à 4 000 animaux étaient conduits à travers la Grande Pologne. Des villages entiers étaient spécialisés dans l'élevage et la vente de la «polska gęś owsiana». Le commerce de l'oie était également exercé par les *ochweśnicy* sur le territoire de l'actuelle Grande-Pologne, en particulier à Ślesin et dans ses environs. Ce groupe de commerçants a développé un dialecte particulier, l'*ochweśnicka*. La connaissance de ce dialecte était une barrière à l'entrée et limitait la concurrence dans les échanges de ce produit d'exception. De grands troupeaux d'oies et une partie des échanges passaient dans les mains des *ochweśnicy*. La consommation de viande d'oie «polska gęś owsiana» sur le territoire polonais était aussi singulièrement liée à la figure de Saint-Martin. La Saint-Martin était et est célébrée le 11 novembre et cette date est particulièrement importante en Pologne puisqu'elle est aussi la date anniversaire de l'indépendance recouvrée du pays. Dans de nombreux endroits de Pologne, ces deux événements étaient et continuent d'être célébrés ensemble. À partir du début du 21e siècle, des initiatives de terrain ont été organisées en Pologne dans le cadre de la fête de la «polska gęś owsiana», par exemple à Pszczyna, dans le restaurant *Frykówka*, où cette fête est célébrée depuis 2003. Malgré l'approche de terrain adoptée pour célébrer cette fête, celle-ci l'a toujours été autour du 11 novembre, à l'occasion de la Saint-Martin. La dénomination «polska gęś owsiana» était d'usage même si les célébrations se tenaient à l'échelle locale ou régionale [par exemple, l'initiative «Czas na Gęsinę» (L'oie est servie), organisée par la voïvodie de Cujavie-Poméranie]. Depuis 2009, les célébrations liées à cette fête font l'objet d'un travail d'organisation et de coordination. Depuis cette même année, une action de portée nationale est organisée en Pologne par Slow Food Polska sous le slogan «Gęsina na św. Marcina» (De l'oie pour la Saint-Martin). Des dizaines de restaurants y participent partout en Pologne. En 2009, cette action a été baptisée I OGÓLNOPOLSKIE ŚWIĘTO GĘSI OWSIANEJ (Fête nationale de l'oie nourrie à l'avoine). Actuellement, ce sont plusieurs dizaines de restaurants qui participent chaque année à cette action. La 16e édition a eu lieu en 2025. En outre, plusieurs manifestations régionales et locales sont organisées en Pologne autour de l'oie et en particulier de la «polska gęs owsiana», soit dans le cadre de l'action mentionnée ci-dessus, soit en tant qu'initiatives autonomes. Une recherche sur l'internet et les médias sociaux révèle un nombre nettement plus élevé de mentions de la «polska gęs owsiana» aux alentours du 11 novembre. Ces mentions se caractérisent par une prédominance d'émotions, d'interactions et de contenus positifs. La tonalité positive des messages (excitation émotionnelle, joie) et des interactions est spécifiquement associée aux mentions du nom même de «polska gęs owsiana». Les émotions et commentaires négatifs se rapportent généralement au prix ou à l'insuffisance de l'offre. La «polska gęs owsiana» est également citée dans des émissions de télévision consacrées à l'agriculture, par exemple *Agrobiznes*, dans des jeux télévisés tels que *Milionerzy* (le «Qui veut gagner des millions» polonais) ainsi que dans des émissions culinaires. Au cours de l'une des saisons de son émission, le chef Tomasz Jakubiak a visité un élevage d'oies dans le cadre du voyage qu'il entreprenait à travers le pays à la recherche des meilleurs produits locaux et de saison. La viande a également été cuisinée lors de l'émission consacrée au petit-déjeuner de TVP Polonia le jour de la Saint-Martin, où sa valeur et sa qualité ont été mises en avant. Les figures faisant autorité dans le monde de la cuisine ont joué un rôle clé dans le façonnement de l'image de la «polska gęś owsiana». Grâce à elles, ce produit est perçu comme un produit de luxe que l'on réserve pour des occasions très spéciales. Les analyses montrent que la «polska gęś owsiana» n'est plus un simple produit alimentaire mais est devenue un symbole culturel. Son image et sa réputation actuelles sont le résultat d'une synergie entre un ancrage fort dans la tradition polonaise et les canaux de communication modernes. La «polska gęś owsiana» remporte également des prix lors de concours. Par exemple, en 2025, lors du salon PoultryTech de Nadarzyn (2-4.12.2025), la «polska gęś owsiana» a reçu un diplôme spécial et une médaille dans la catégorie «Produit du marché». Lors du salon Ekogala de Rzeszów (13-14.12.2025), elle s'est vu décerner une distinction spéciale par le maréchal de la voïvodie des Basses-Carpates.

En moyenne, environ 25 000 tonnes de viande d'oie sont produites chaque année en Pologne. Près de 80 % de la production est destinée à l'exportation, principalement vers le marché allemand. En 2021, 12 300 tonnes de viande d'oie ont été exportées de Pologne vers l'Allemagne, ce qui représente 83,6 % des ventes vers les pays de l'UE et 70 % du total des ventes en dehors de la Pologne. L'Allemagne est le plus important pays importateur de viande d'oie polonaise. C'est pourquoi une étude spécifique sur la réputation de la «polska gęś owsiana» a été réalisée sur le marché allemand. L'étude a porté sur 1 000 consommateurs et 93 cadres. Conduite en septembre 2023, l'étude confirme la grande reconnaissabilité et l'image positive dont bénéficie la «polska gęś owsiana» auprès des consommateurs et des cadres de l'HoReCa. Parmi les consommateurs, 62 % des personnes interrogées, en particulier les personnes âgées de 61 à 65 ans et les ménages à revenus élevés, déclarent connaître la dénomination «polska gęś owsiana». Les consommateurs allemands préfèrent la viande d'oie de leur propre pays, mais la Pologne arrive en deuxième position, avec un résultat très proche. Le goût, la délicatesse et la tendreté de la viande, la méthode d'élevage et le type d'alimentation sont les principaux facteurs qui déterminent la qualité du produit. Dans le groupe HoReCa, le niveau de reconnaissabilité dont bénéficie la «polska gęś owsiana» s'établit à 69 %. Ce produit obtient les résultats les plus élevés en termes de déclarations d'achat (40 %) et est considéré comme de qualité supérieure à la «polska gęś» («oie polonaise») en général. Ses atouts les plus importants sont le goût, l'odeur pendant la cuisson, la tendreté de la viande et l'alimentation naturelle. Les résultats de l'étude confirment que la «polska gęś owsiana» occupe une position phare en tant que produit de haute qualité, prisé tant par les consommateurs que par le secteur de la restauration.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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