

# PRYZAGRODOWY CHÓW GĘSI ALTERNATYWA DLA MAŁYCH GOSPODARSTW



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2014-2020

**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”**

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Materiał przygotowany przez Fundację Hodowców Polskiej Białej Gęsi

# FUNDACJA HODOWCÓW POLSKIEJ BIAŁEJ GĘSI





Fundacja Hodowców Polskiej Białej Gęsi jest w województwie kujawsko-pomorskim wiodącą organizacją pozarządową, promującą na obszarze całego kraju ideę zrównoważonego rolnictwa i rozwoju obszarów wiejskich. Fundacja Hodowców Polskiej Białej Gęsi jako wypróbowany partner województwa kujawsko-pomorskiego, uspołeczniła ideę odrodzenia w naszym regionie rdzennie polskiego gatunku gęsi. *Celem tej działalności jest ponadregionalna projekcja ekologicznego chowu zagrodowego tych ptaków, uwzględniająca potencjał endogeniczny rolnictwa i obszarów wiejskich* – mówi Andrzej Klonecki, pomysłodawca i założyciel Fundacji.



## ROLNICZY HANDEL DETALICZNY - PRAWA I OBOWIĄZKI

Rolniczy handel detaliczny (RHD) to – handel detaliczny, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, żywności pochodzącej **w całości lub części** z własnej uprawy, hodowli lub chowu.

W ramach RHD możliwe jest zbywanie surowców (produktów produkcji pierwotnej) oraz żywności przetworzonej (produkty mięsne, produkty mleczne, produkty „złożone”, przetwory z owoców i warzyw, pieczywo...) konsumentowi końcowemu oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny na rzecz konsumenta końcowego – czyli sklepów, restauracji, stołówek, gospodarstw agroturystycznych.

Warunkiem rozpoczęcia działalności w zakresie wytwarzania i zbytu żywności produkowanej w gospodarstwie rolnym jest spełnienie określonych wymogów:

- sanitarno-higienicznych i weterynaryjnych,
- bezpieczeństwa żywności,
- prawa gospodarczego i podatkowego.





## **Prawa i wynikające z niego preferencje i ułatwienia.**

### **1. Preferencje podatkowe.**

Do kwoty 40 000 zł rocznie przychody z RHD są zwolnione z opodatkowania podatkiem dochodowym od osób fizyczny, pod warunkiem, że:

- ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu **stanowi co najmniej 50% tego produktu**, z wyłączeniem wody;
- przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż **nie odbywa się** przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, z wyłączeniem: uboju zwierząt rzeźnych i obróbki poubojowej tych zwierząt, w tym również rozbioru, podziału i klasyfikacji mięsa, przeemiału zbóż, wycłoczenia oleju lub soku;
- jest prowadzona ewidencja sprzedaży;
- ilość żywności produkowana i zbywana w ramach RHD nie przekracza limitów określonych w rozporządzeniu.

### **2. Rolnicy ryczałtowi z tytułu sprzedaży w ramach rolniczego handlu detalicznego mogą skorzystać ze zwolnienia podmiotowego od podatku VAT**

## FUNDACJA HODOWCÓW POLSKIEJ BIAŁEJ GĘSI

3. Działalność w ramach RHD nie wymaga zatwierdzania zakładu (tylko rejestracja).
4. Zwolnienie z obowiązku sporządzania projektu technologicznego.
5. Produkcja żywności w ramach RHD może odbywać się w kuchni domowej przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego – obowiązują uproszczone wymagania higieniczne określone w rozporządzeniu (WE) 852/2004 (zał. II, rozdział III);



## Obowiązki - czyli co należy zrobić, aby rozpocząć i prawidłowo prowadzić RHD.

### 1. Rejestracja.

Działalność w ramach RHD wymaga rejestracji zakładu (bez zatwierdzania). W przypadku zamiaru prowadzenia produkcji i sprzedaży należy złożyć wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów w formie pisemnej:

- do **powiatowego lekarza weterynarii** w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej), 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności
- do **powiatowego inspektora sanitarnego** w przypadku żywności pochodzenia niezwierzęcego co najmniej: 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.

### 2. Oznakowanie miejsca

W każdym miejscu zbywania żywności w ramach RHD umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta: napis „**rolniczy handel detaliczny**” dane obejmujące:

- imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
- adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
- weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny



### 3. Dokumentacja

Podmiot prowadzący RHD ma obowiązek prowadzenia i przechowywania dokumentacji umożliwiającej określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu, odrębnie za każdy rok kalendarzowy, zawierającą następujące informacje: numer kolejnego wpisu; datę zbycia żywności; ilość i rodzaj zbytej żywności.



### 4. Obowiązki podatkowe.

Uzyskany przychód powyżej 40 000 może być opodatkowany **ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych w wysokości 2% przychodów**, jeżeli w roku poprzedzającym rok podatkowy przychody nie przekraczały 250 000 euro.

O wyborze opodatkowania w formie ryczałtu, rolnik informuje naczelnika urzędu skarbowego właściwego ze względu na miejsce zamieszkania rolnika, nie później niż do dnia 20 stycznia roku podatkowego.

### 5. Środki spożywcze wprowadzane do obrotu muszą być oznakowane zgodnie z przepisami.



## FUNDACJA HODOWCÓW POLSKIEJ BIAŁEJ GĘSI

6. Żywność produkowana w ramach RHD nie może stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego i spełnia
7. Wymagania rozporządzeń (WE): 178/2002, 852/2004.
8. Podmiot prowadzący działalność RHD podlega ogólnym zasadom prawa żywnościowego i jak każdy działający w branży spożywczej przedsiębiorca ma obowiązek przestrzegania przepisów prawnych, regulujących wymagania w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności.



## PRZYKŁADOWE PRZEPISY NA POTRAWY Z GĘSINY

### **Gęś luzowana z farszem indyjskim**

Z gęsi wycinamy kości - zostawiamy udka i ostrym nożem zaczynamy raz przy razie przycinać przy korpusie odkrawając mięso i skórę (robimy to tak, by tej nie przeciąć) - tak odcinamy korpus od dołu dookoła aż do szyi. Mięso indyjskie i wątróbkę mielimy przez maszynkę, dodajemy posiekaną natkę, jajka i kaszę manną, doprawiamy solą, pieprzem. Tak przygotowanym nadzieniem faszerujemy gęś (może się wydawać, że farszu jest za mało, ale kasza napęcznieje i doskonale wypełni gęś). Zszywamy mocnym sznurkiem nawleczonym na igłę. Dodatkowo gęś możemy zasznurować, by nadać jej kształt do pieczenia. Gęś układamy w brytfannie, obkładamy ją ćwiartkami jabłek, które oddadzą jej smak. Pieczemy w temperaturze 170°C przez 2 godz.



### **Domowy pasztet z gęsi**

Gęsinę ugotuj z warzywami. Ostudź i obierz z kości. Ugotowane warzywa wyjmij z wywaru. Wątróbkę przez ok. 15 minut mocz w mleku. Boczek i cebulkę pokrój w kostkę i podsmaż. Dodaj obrane mięso, wątróbkę i warzywa z bulionu. Całość duś pod przykryciem ok. 15 minut. Odstaw do wystygnięcia. Wszystkie składniki z dodatkiem pokruszonych bułek zmiel dwa razy maszynką do mięsa. Do zmielonej masy dodaj jajka i przyprawy do smaku. Wyrabiaj bardzo dokładnie (jeśli masa będzie zbyt sucha możesz dodać bulionu pozostałego z gotowania gęsiny) Masę przełóż do natłuszczonej formy (możesz posypać papryką, majerankiem, lub ziołami prowansalskimi) i pieczemy 40 minut w temp. 180°C. Gotowy ostudzony pasztet możemy podawać z konfiturą z żurawiny.

### **Czernina**

Czernina, czarnina, czarna polewka pod tymi nazwami kryje się jedna z najstarszych polskich zup. Swój słodko-kwaśny smak zupa zawdzięcza dodatkom w postaci cukru i octu – dolewanego do zupy, aby uniknąć krzepnięcia krwi. Czarnina kujawska: pokrojoną kaczkę (gęś) zalewamy nieprzegotowaną wodą i przez 1 godzinę gotujemy na wolnym ogniu wywar. Dodajemy warzywa (marchew, pietruszka) oraz kilka ziarenek pieprzu i ziela angielskiego. Gotujemy na wolnym ogniu do miękkości mięsa. Wyjmujemy mięso, wywar odcedzamy, zbieramy nadmiar tłuszczu. Do wywaru dodajemy 2 łyżki cząbrku, 3 gruszki z zalewy octowej, od 4-6 suszonych śliwek węgierki i suszoną gruszkę, gotujemy około 15 min. Krew z kaczki (gęsi) rozrobioną z 1 szklanką wody i 4 łyżkami octu roztrzepujemy drewnianym koziółkiem (mątewką) z 3 łyżkami żytniej mąki, zaklepkę przelewamy przez sitko do gotującego się wywaru. Gotujemy jeszcze 5 minut. Po zestawieniu z ognia doprawiamy do smaku solą i cukrem.

### **Smalec**

Zemleć na grubych oczkach okrawki z gęsiej tuszki lub/i sadło. Wytapiać na patelni z solą, dodatkiem ziela angielskiego i liścia laurowego. Gdy skwarki zaczynają się złocić dorzucić pokrojoną w kostkę cebulę i smażyć do zezłocenia. (jeśli cebula będzie tylko zeszkłona smalec będzie mniej trwały). Wówczas dodać majeranku pieprzu i soli. Zlać w kamionkę do wystudzenia. Należy pamiętać, aby w trakcie studzenia mieszać od czasu do czasu. Pozwoli to na równie rozprowadzenie skwarków i przypraw. Dobry smalec nie wymaga dosalania czy dosmaczania. Oczywiście możliwym jest dodanie innych przypraw, czy jabłka. Typowym ziołem do smalcu gęsięgo będzie cząber czy majeranek.



### **Półgęski wędzone dymem zimnym lub gorącym**

**Peklowane na sucho.** Ze sprawionej tuszki gęsi ostrym nożem wyciąć mięso z piersi, 5 dag soli wyprażyć na patelni, dodać 2 g saletry, odrobinę pieprzu, ziela angielskiego, dwa zmielone goździki. Mieszką tych przypraw natrzeć mięso, ułożyć w kamiennym garnku, obciążyć. Mięso trzymać 2 dni w kuchni. Następnie przenieść do piwnicy i tam przekładając co 2-3 dni trzymać około 2 tygodni. Następnie każdą pierś zwinąć ciasno skórką do wierzchu, osznurować jak baleron, obsuszyć, uwędzić. Podać pokrojone w cienkie plastry.

**Peklowane na mokro.** Przygotować solankę z peklosoli lub mieszanki peklosoli z solą kuchenną, albo z samej soli kuchennej w proporcji 70 g soli/1 litr wody (70dag soli na 10l wody.) Pierś gęsie włożyć do solanki na 10-14 dni w temperaturze 4-6°C. Kontrolować kolor solanki, która powinna być klarowna o kolorze czerwono brązowym. Jeśli solanka zmętnieje należy natychmiast wyjąć mięso, wypłukać pod zimną bieżącą wodą. Wymienić solankę i na powrót włożyć do niej piersi gęsie. Po ok. 10 dniach wyjąć piersi gęsie, spłukać pod bieżącą wodą, związać i powiesić w wędzarni do osuszenia. Następnie wędzić gorącym dymem ok. 6 godz. (temperatura wewnątrz półgęska winna osiągnąć 70°C lub zimnym dymem przez kilka dni (5-7dni) lub dłużej w temperaturze ok. 30°C.



### **Confit z gęsich udek lub piersi**

Gęsie udka, sól, pieprz, majeranek lub cząber, kilka goździków, kilka ząbków czosnku. Gęsie udka lub piersi natrzeć solą aromatyzowaną rozkruszonymi goździkami. Następnie natrzeć rozgniecionymi ząbkami czosnku, posypać pieprzem i majerankiem lub cząbrem. Ułożyć mięso w naczyniu i posypać resztą aromatyzowanej soli. Pozostawić w lodówce na 48 godz. Roztopić gęsi smalec i zatopić w nim gęsie uda (piersz najlepiej zrolować i związać przed gotowaniem), tak aby były całkowicie przykryte. Gotować w tłuszczu na wolnym ogniu 2,5-3 godz. do miękkości. Sprawdzać szpikulcem miękkość i kolor soku, który nie może być różowy. Przed podaniem wyjąć z tłuszczu i zrumienić w piekarniku. Klasycznym dodatkiem są ziemniaki pokrojone w kostkę, smażone na gęsim smalcu z dodatkiem natki pietruszki i czosnku oraz żurawina lub aromatyzowane masłem. Confitowane udka lub pierś w plastrach można podawać w sosach.



Gęś burger



Gęsi pipek



**FUNDACJA HODOWCÓW POLSKIEJ BIAŁEJ GĘSI**  
**Wróble 37, 88-153 Kruszwica, tel. 52 335 78 95, 602 785 388**  
**[www.polskabalages.pl](http://www.polskabalages.pl)**



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

Odwiedź portal KSOW – [www.ksow.pl](http://www.ksow.pl)

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich