

Małgorzata Kowalewska

Kwestia (nie)smaku : Foie gras - kontrowersyjny delikates i równie kontrowersyjne metody walki z jego producentami

Kultura Popularna nr 4 (42), 50-64

2014

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Małgorzata
Kowalewska

Kwestia (nie) smaku

*Foie gras – kontro-
wersyjny delikates
i również kontrower-
syjne metody walki
z jego producentami*

Na przestrzeni ostatnich dwudziestu lat można zaobserwować istotne zmiany w zachowaniach konsumenckich i nawykach żywieniowych mieszkańców krajów wysoko rozwiniętych. Są one związane z przywiązywaniem coraz większej wagi do selekcji jedzenia ze względu na aspekty takie jak: wartości odżywcze, wpływ produkcji artykułów spożywczych na środowisko, a także dobrostan zwierząt, co skutkuje krótkoterminową bądź trwałą rezygnacją z różnych produktów. Coraz częściej można również odnotować zjawisko eliminacji całych grup artykułów spożywczych, na przykład zawierających gluten czy mięso.

Foie gras, przedmiot niniejszego artykułu, jest nietypowym przykładem produktu pochodzenia zwierzęcego, którego spożywania odmawiają nie tylko zadeklarowani wegetarianie. Wynika to z kontrowersyjnego sposobu pozyskiwania tego delikatesu. W wielu państwach należących do Unii Europejskiej, ale też w Izraelu czy, do niedawna, Kalifornii produkowanie *foie gras* metodą tradycyjną (poprzez siłowe dokarmianie gęsi bądź kaczek) było lub jest prawnie zabronione (Parsons i Pierson, 2015). Mimo to od wielu lat obserwuje się wzrost globalnej konsumpcji tego produktu (Report of the Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, 1998: 52). Równocześnie wzrasta liczba obrońców praw zwierząt walczących o całkowite zakazanie jego produkcji. We Francji, gdzie przysmak ten uznaje się za element kulturowego dziedzictwa narodowego, 21 listopada ogłoszono nawet dzień przeciwko *foie gras* – „World Day Against Foie Gras”. Takie działania wpływają na zmiany w podejściu do tego produktu.

Niniejszy artykuł ma na celu przedstawienie *foie gras* z perspektywy kulturowej. Pierwsza część pracy została poświęcona definicji, a także historii tego delikatesu na świecie. Druga zaś dotyczy sporu pomiędzy zwolennikami i przeciwnikami *foie gras*.

Pozyskiwanie *foie gras* – sedno kontrowersji

Foie gras (Rozporządzenie Komisji [WE] NR 543/2008) to wątroba dokarmianych siłą (ang. *force-feeding*) kaczek bądź gęsi. Od prawie pięćdziesięciu lat najczęściej pozyskuje się otluszczone wątroby kaczek rasy Mulardduck, która powstała w wyniku skrzyżowania dzikiej kaczki piżmowej (łac. *Cairinamoschata*) i kaczki domowej (łac. *Anas Platyrhynchos*). Warto zwrócić uwagę na to, że dzikie kaczki zazwyczaj są ptakami migrującymi i gromadzą w wątrobie tłuszcz na zimę, natomiast u kaczek piżmowych nie dostrzeżono takich tendencji (Report of the Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, 1998: 60).

Proces karmienia kaczek składa się z czterech okresów:

- Okres 1. Nazywany z łaciny *ad libitum*, w trakcie którego zwierzęta jedzą tyle, ile chcą. Okres ten trwa pięć tygodni.
- Okres 2. Karmienie ograniczone do jednego posiłku dziennie ważącego sto osiemdziesiąt gramów. Okres trwa od szóstego do jedenastego tygodnia życia kaczek.
- Okres 3. Dziesięć dni wstępnego *force-feeding*, podczas którego codziennie zwiększa się rację żywieniową kaczki o dwadzieścia gramów (do trzystu osiemdziesięciu gramów na dzień).
- W drugim i trzecim okresie jedzenie jest dostępne raz dziennie przez krótki czas (nie więcej niż piętnaście minut).

Małgorzata Kowalewska – socjolog i kulturoznawca. Doktorantka na Uniwersytecie SWPS w Warszawie. Interesuje się kulturą kulinarną i nowymi mediami. makowale@gmail.com

- Okres 4. Trwa czternaście dni i jest to tak zwany właściwy *force-feeding*. Podczas tych dwóch tygodni kaczki otrzymują siłą dwa posiłki dziennie, zaczynając od porcji stu dziewięćdziesięciu gramów na posiłek pierwszego dnia, dochodzącej do około czterystu pięćdziesięciu gramów ostatniego (Report of the Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, 1998: 29).

Starożytne źródła przysmaku

Pierwszymi zwierzętami, z jakich pozyskiwano stłuszczone wątroby, były gęsi. Kevin C. MacDonald i Roger Blench, autorzy rozdziału *Gęsi* w *The Cambridge World History of Food*, wskazują, że jest to jeden z gatunków zwierząt, które łatwo oswoić i proces ich udamawiania zachodził wielokrotnie (MacDonald i Blench, 2000: 529). Najprawdopodobniej szare gęsi występowały już 3000 lat p.n.e. w południowo-wschodniej Europie, jednak ze względu na brak archeologicznej dokumentacji uznaje się, że dopiero w Egipcie, jako pierwszym regionie świata, praktykowano ich hodowlę (MacDonald i Blench, 2000: 529). Najwcześniejsze dowody pochodzą z okresu Starego Państwa z 2723–2300 p.n.e. – są to ryciny przedstawiające gęsi trzymane na podwórkach w ciasnych klatkach.

Istnieje przynajmniej kilka teorii dotyczących odkrycia przez człowieka sposobu pozyskiwania *foie gras*. Zgodnie z jedną z nich, było to związane z procesem udamawiania gęsi poprzez łapanie dzikich okazów i tuczenie ich do takiej wagi, by nie mogły wznieść się w powietrze (MacDonald i Blench, 2000: 529). Według historyka Rogera Caratiniego odkrycie *foie gras* należy wiązać z praktyką składania ofiar powszechną w starożytnych cywilizacjach (French Interprofessional Committee for Fattened Waterfowl, 2005: 3). Najszlachetniejsze części zwierzęcia były ofiarowywane bogom, a wśród nich jedną z najbardziej pożądanych była wątroba dzikich gęsi. Autorka *Historii naturalnej i moralnej jedzenia*, Maguelonne Toussaint-Samat, wykazała, że starożytni Egipcjanie przypadkiem odkryli *foie gras* – łapiąc szykujące się do dalekiego lotu okazy. Ptaki te miały bowiem tendencję do nadmiernego przejadania się, które skutkowało stłuszczeniem wątroby, co dawało im zapasy energii, by przetrwać zimę i wytrzymać długie podróże. Niektóre z nich przybierały nawet 50 proc. dotychczasowej wagi. Egipcjanie żądni tego smakołyku częściej niż tylko w okresie naturalnego przybierania na wadze ptaków, opanowali metodę dokarmiania gęsi (Toussaint-Samat, 2002: 396). W Luwrze można zobaczyć ryciny ze starożytnego Egiptu, na których pokazany jest proces dokarmiania gęsi i kaczek przez specjalne lejki (Toussaint-Samat, 2002: 395). Jak opisuje Maguelonne Toussaint-Samat: „Liczne malowidła na ten sam temat, podobnie jak obrazy przedstawiające kosze pełne tłustych gęsi, wszystkie z czasów V Dynastii, świadczą o tym, że w II tysiącleciu przed naszą erą tuczenie gęsi było zwyczajną praktyką” (Toussaint-Samat, 2002: 396). Co ciekawe, Joachim Boessneck, na którego powołują się MacDonald i Blench, wskazał, że przedstawienia gęsi pochodzące z Egiptu sugerują, że były to bardzo duże zwierzęta, przekraczające nawet rozmiary współczesnych ras handlowych. Może to jednak wynikać nie z ich faktycznych gabarytów, ale ze sposobu ich obrazowania podyktowanego kultem tych zwierząt (MacDonald i Blench, 2000: 529).

Foie gras w Europie

W publikacjach archeologicznych trudno odnaleźć informacje dotyczące udomowienia gęsi w Europie (MacDonald i Blench, 2000: 530). Jednym z pierwszych dzieł poświadczających występowanie *foie gras* w tej części świata jest *Odyseja*, w której Homer używa określenia „utuczona gęś” (Caro, 2009: 24.). Szacuje się jednak, że udomowienie gęsi miało w Europie miejsce dużo wcześniej, natomiast ich powszechna hodowla nastąpiła wraz z początkiem czasów rzymskich (MacDonald i Blench, 2000: 530). Rzymski polityk Kato Starszy, żyjący w II wieku p.n.e., w swoim dziele *De agricultura* opisał proces karmienia gęsi. Za tę czynność byli odpowiedzialni żydowscy niewolnicy, którzy wkładali gęsiom do gardła kulki wilgotnej mąki. Jeden z rzymskich smakoszy i gastronomów, Marcus Gavius Apicius, wynalazł nawet sposób tuczenia gęsi suszonymi figami. Od metody Apiciusa pochodziła wówczas nazwa tej potrawy – *iecurficatum* (*iecur* – łac. „wątroba zwierzęca” i *ficatum* – łac. „figa”; Caro, 2009: 25). Wraz z upadkiem Cesarstwa Rzymskiego w 476 roku odeszła praktyka niepomaganego smakoszostwa i tym samym jedzenia *foie gras*.

Francuski delikates

Istnieje kilka teorii dotyczących tego, w jaki sposób ten przysmak powrócił na salony. Wedle pierwszej, *foie gras* zostało ponownie odkryte w epoce renesansu dzięki staraniom francuskich kucharzy, którzy dotarli do notatek rzymskich mnichów. Inna teoria głosi, że rozproszeni po całej Europie farmerzy utrwalili techniki tuczenia gęsi, a potem przekazali je farmerom z północno-wschodniej Francji, którzy dali drugie życie tej sięgającej czasów antycznych tradycji. Jednak zgodnie z najbardziej popularną teorią, metody produkcji *foie gras* przetrwały dzięki żydowskim niewolnikom, którzy jako jedyni byli odpowiedzialni za dokarmianie gęsi (Caro, 2009: 25–26). Jak pisze Toussaint-Samat: „[...] *iecurficatum*, wątróbka na figach stała się dla Galów tłustą wątróbką *par excellence*, do tego stopnia, że zapomnieli oryginalnej nazwy *iecur*, zachowując jedynie *ficatur*, które przekształciło się w VIII wieku w *figido*, w XII w *fedie, feie*, wreszcie we *foie gras*...” (Toussaint-Samat, 2002: 370).

W 1651 roku ukazała się pozycja *Kucharz francuski*, w której przedstawiono nowy nurt kuchni francuskiej. Ów trend polegał na odejściu od dotychczasowych praktyk takich jak stosowanie popularnych w średniowieczu korzennych przypraw czy serwowanie dań obfitych w cukier, które były przysmakami kuchni renesansowej. W książce pojawił się także nowatorski przepis na *foie gras* owinięte słoniną i pieczone w popiele (Toussaint-Samat, 2002: 371). W kolejnym wieku *foie gras* stało się już integralną częścią francuskiej gastronomii i międzynarodowym symbolem wysokiego statusu społecznego, luksusu i elegancji (DeSoucey, 2010: 443). W książkach kucharskich z tego okresu przepisy na *foie gras* pojawiały się coraz częściej. Wśród nich była między innymi receptura na popularny po dziś dzień pasztet składający się ze stuszczonej wątróbki i trufli. Obecnie pasztety z wykorzystaniem *foie gras* ustępują wątróbkom w wersji naturalnej, które są produkowane w południowo-zachodniej Francji (z dodatkiem alkoholu) oraz Alzacji (z dodatkiem mieszanki przypraw). W 1993 roku rząd francuski wydał prawne regulacje dotyczące nazewnictwa różnych produktów zawierających *foie gras*.

Od lat siedemdziesiątych XX wieku do dziś produkcja i konsumpcja *foie gras* we Francji wzrosła trzykrotnie. Jest to podyktowane zmniejszeniem

nakładów finansowych na produkcję *foie gras* dzięki pozyskiwaniu go z tańszych w utrzymaniu i łatwiejszych w hodowli kaczek. Nie bez znaczenia dla obniżenia kosztów produkcji było również dotowanie badań Institut National de la Recherche Agronomique (Francuskiego Narodowego Instytutu Badań Rolnych – INRA) nad nowymi technologiami produkcji stłuszczonej wątroby. Od 1980 roku wprowadzono bowiem sterowane komputerowo, pneumatyczne metody żywienia ptaków, które dają możliwość nakarmienia zwierzęcia w przeciągu zaledwie kilku sekund. Dzięki tym zmianom *foie gras* stało się tańsze i łatwiej dostępne, co przez wielu francuskich hodowców zostało określone jako „demokratyzacja *foie gras*” (DeSoucey, 2010: 443). Jak podano w raporcie *Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese*, we Francji *foie gras* nie jest już traktowane jako danie dla osób uprzywilejowanych. Szacuje się, że raz w roku ten produkt je 40 proc. Francuzów, a średnio spożywa się go około dziesięć razy rocznie. Poza Francją natomiast konsumpcja *foie gras* dotyczy tylko bogatej mniejszości koneserów z krajów wysokorozwiniętych (Report of the Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, 1998: 51).

Francja po dziś dzień jest głównym producentem tego przysmaku. Pochodzące stamtąd *foie gras* cieszy się największą popularnością i renomą. Świadczy o tym chociażby to, że niejednokrotnie *foie gras* pochodzące z innych części świata oznacza się myląco jako francuskie. Tymczasem, jak podaje Toussaint-Samat, w 1980 roku Francuzi wyprodukowali czterysta tysięcy kilogramów stłuszczonej wątroby, wyeksportowali trzysta tysięcy, natomiast skonsumowali aż pięćset tysięcy, co świadczy o tym, że znakomita większość *foie gras* konsumowanego we Francji pochodzi z zagranicy (Toussaint-Samat, 2002: 374). W związku z tym rząd francuski złożył wniosek o przyznanie stłuszczonej wątrobie, a dokładnie *Canard a foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Perigord, Quercy; PGI)*, statusu chronionego oznaczenia geograficznego (Rozporządzenie Komisji [WE] nr 1338/2000). Wniosek ten nie zawierał konkretnych regulacji dotyczących wielkości produkcji, przez co został skrytykowany przez małych producentów stłuszczonej wątroby. Obawiali się oni bowiem konkurencji ze strony wielkich przemysłowych hodowli. Komisja Europejska przyjęła jednak wniosek, umożliwiając wszystkim (bez względu na wielkość) producentom *foie gras* z południowo-zachodniej Francji uzyskanie etykiety ChOG dla swoich wyrobów (DeSoucey, 2010: 444).

Prawa zwierząt

Analiza opinii dotyczących zakazania produkcji *foie gras* i potępienia osób propagujących ten delikates jest ściśle związana z etyką konsumpcji zwierząt. Jedną z pierwszych publikacji, która po dziś dzień uważana jest za podwalinę ideologiczną ruchów broniących praw zwierząt, jest pochodząca z 1975 roku książka australijskiego filozofa i etyka Petera Singera zatytułowana *Animal Liberation* (publikacja w polskim przekładzie ukazała się w 2004 roku pod tytułem *Wyzwolenie zwierząt*; Singer, 2004). Główną ideą tej pozycji jest założenie, że miarą najwyższego dobra jest moralne i etyczne zachowanie, które powinno odnosić się również do zwierząt. Singer uważa bowiem, że ludzie powinni kierować się zasadą równości. Według autora *The Animal Liberation Movement. The Animal Liberation Movement: Its Philosophy, Its Achievements, and Its Future*: „Równość jest ideą moralną, a nie prostym stwierdzeniem faktu” (Singer, 1985), zatem to, w jaki sposób traktujemy innych, nie powinno zależeć od tego, jacy oni są. Singer tłumaczy swoją

teorię równości na przykładzie ludzi, którzy z założenia nie są sobie równi na przykład ze względu na płeć, gabaryty, rasę czy inteligencję. Posiadanie nad kimś przewagi fizycznej bądź intelektualnej nie uprawnia do wykorzystywania jej do własnych celów. Równość wobec zwierząt nie oznacza jednak równości praw (na przykład zwierzęta nie powinny mieć prawa wyborczego), lecz równość w osiąganiu korzyści. Według Singera samoświadomość, inteligencja i sposobność do tworzenia więzi z innymi nie oznaczają, że życie gatunków, które nie posiadają tych zdolności, jest mniej cenne (myślenie, że człowiek jest ponad zwierzęciem. Singer określa mianem gatunkowizmu).

Publikacja Singera spotkała się ze skrajnymi opiniami. Dla jednych jego filozofia stała się podstawą ideologiczną do działań w obronie praw zwierząt, inni krytykowali jego punkt widzenia. Wśród tych drugich pojawił się między innymi Michael Allen Fox, który twierdził, że prawo moralne może dotyczyć tylko istot należących do tej samej wspólnoty moralnej – czyli grupy, której członkowie są bądź czują się zobowiązani do przestrzegania pewnych zasad postępowania względem siebie nawzajem (Fox, 1986: 50). Zwierzę z założenia nie może należeć do takiej wspólnoty ze względu na brak zdolności do uznawania zasad, zarówno tych usankcjonowanych, jak i norm społecznych.

Michael Pollan przeanalizował zagadnienie równości przedstawione przez Singera w publikacji *Omnivore's Dilemma*. Według Pollana jedną z głównych niewyjaśnionych kontrowersji, jaka pojawia się w teorii Singera, jest to, dlaczego ludzie mają traktować lepiej zwierzęta niż one traktują same siebie? W odpowiedzi na takie argumenty obrońcy praw zwierząt twierdzą, że nasz kod moralny nie powinien opierać się na ładzie naturalnym. Mięsożerne zwierzęta muszą zabijać inne gatunki, żeby przeżyć, natomiast ludzie mogą wybrać to, co znajdzie się na ich talerzu. Singer opisał w *The Animal Liberation Movement*... także warunki, w jakich są przetrzymywane zwierzęta, niemające szans na realizację swoich naturalnych instynktów. Pollan zwraca jednak uwagę, że takie zwierzęta nie znają życia poza klatką. Co więcej, część gatunków w ogóle nie miałyby szans na przetrwanie w naturalnym środowisku, gdyby nie ludzka praktyka hodowli (Pollan, 2006: 304–313).

Walka z foie gras

Początkowo obrońcy praw zwierząt głównie sprzeciwiali się noszeniu futer, polowaniom czy przeprowadzaniu testów na zwierzętach. Kolejno zaczęto przywiązywać większą uwagę do warunków hodowli zwierząt konsumpcyjnych. Jak zauważył jeden z założycieli organizacji, która wyprodukowała film dokumentalny poświęcony produkcji *foie gras* *Compassion Over Killing*, najwięcej żywych stworzeń cierpi właśnie w przemyśle spożywczym. Z drugiej zaś strony, *foie gras* to mało popularny delikates, którego produkcja na skalę światową nie jest duża. Jak zauważył Mark Caro, autor *The Foie Gras Wars. How a 5,000-year-old Delicacy Inspired the World's Fiercest Food Fight*, roczne zapotrzebowanie na gęsi hodowane na *foie gras* w Stanach Zjednoczonych odpowiada dziennemu zapotrzebowaniu na kurczaki brojlery (Caro, 2009: 69). Głównym motywem walki o zakazanie produkcji *foie gras* była zatem nie sama kwestia zabijania zwierząt, a raczej sposób, w jaki zwierzęta są dokarmiane przed ubojem.

Poniżej opisane zostały działania obrońców praw zwierząt zwalczających produkcję *foie gras* w czterech krajach – w Stanach Zjednoczonych, we Francji, na Węgrzech i w Polsce.

1) USA

Walka z producentami *foie gras* w Stanach Zjednoczonych opierała się na drastycznych metodach. Jej początki były związane z ruchem Animal Liberation Front (Front Wyzwolenia Zwierząt), założonym w 1976 roku przez słynnego aktywistę Ronniego Lee. Jeszcze przed powstaniem Frontu Wyzwolenia Zwierząt Lee brał udział w kontrowersyjnych i nielegalnych akcjach mających na celu zapobieganie cierpieniom zwierząt. Wskutek jednej z nich Lee został skazany na więzienie. Po odbyciu kary postawił sobie za cel, by zrzesać na całym świecie ludzi, którzy tak jak on nie są obojętni na cierpienie zwierząt. Front Wyzwolenia Zwierząt nakierowany jest na bezpośrednie działanie, które uniemożliwia jednostkom, firmom, hodowcom i laboratoriom kontynuowanie ich dotychczasowych działalności z wykorzystaniem zwierząt. Stosowane przez przedstawicieli ruchu metody działania przyczyniły się do tego, że niekiedy są oni określane mianem terrorystów. Pierwszym z działań aktywistów Frontu Wyzwolenia Zwierząt, które zyskało dużą popularność i nagłośniło problem *foie gras*, były włamania do drugiej co do wielkości firmy w USA produkującej stłuszczone wątroby – Sonoma Foie Gras. W lecie 2002 roku około dwadzieścia osób (wśród nich znalazł się między innymi Bryan Pease) kilkakrotnie włamało się na farmę w celu uwolnienia części gęsi i kaczek, a także nagrania wideo przedstawiającego warunki, w jakich trzymane są te zwierzęta. Podczas jednej z wizyt nakręcono materiał, na którym widać, jak poraniona kaczka jest podgryzana przez szczury. Zatytułowano go *Rat Munching on Ducks' Bloody Ass Wounds* (Caro, 2009: 65). Właściciel hodowli Sonoma Foie Gras Guillermo Gonzales twierdził, że na farmie nie ma problemów ze szczurami i wideo sprawia wrażenie upozorowanej sceny, mającej na celu wzmocnienie sprzeciwu widzów wobec jego działalności. Wypowiedź Gonzalesa wyrażającego oburzenie włamaniem na jego farmę i nawołującego do pozwania Peasa za zniesławienie została opublikowana w „Chicago Tribune”. W odpowiedzi na zarzut sfałszowania filmu Pease stwierdził, że to najgłupsza rzecz, jaką słyszał od dręczyciela zwierząt.

W 2003 roku Pease przeprowadził się do San Francisco i założył Animal Protection and Rescue League, natomiast jego dotychczasowi współpracownicy, Sarahjane Blum i Ryan Shapiro, założyli własną grupę – Gourmetcruelty.com. W ramach swojej nowej działalności Blum i Shapiro nagrali dwie wersje wideo pod tytułem *Delicacy of Despair*. W filmie pokazane zostały warunki, w jakich żyją zwierzęta na wolności w zestawieniu z tymi, jakie panują na farmach Sonoma Foie Gras i Hudson Valley. W materiale cytowane są także wypowiedzi właścicieli hodowli, w których zapewniają oni, że zwierzęta są zdrowe, mają dostęp do wody i światła dziennego. Z nagranych materiałów wynika jednak, że ptaki są trzymane w pojedynczych klatkach, nie mają dostępu do wody, są schorowane i wiele z nich umiera jeszcze przed zakończeniem cyklu dokarmiania (gourmetcruelty.com).

Nagrywanie filmów to nie jedyne działania, jakie stosowali aktywiści w ramach walki z producentami *foie gras*. W lecie 2003 roku w Stanach Zjednoczonych obrońcy praw zwierząt zaatakowali posiadłości Didera Jauberta i Laurenta Manrique – właścicieli mającej się wkrótce otworzyć restauracji Sonoma Saveurs, specjalizującej się w *foie gras*. Ich domy pokryto licznymi napisami, między innymi „Foie Gras is Animals torture”, „We cannot let this restaurant open”. Dzień po ataku na swoją posiadłość Manrique otrzymał nagranie przedstawiające jego i jego syna w ogrodzie opatrzone opisem „Stop the foie gras, or you will be stopped”. Na początku jesieni tego samego roku

podobne zdarzenie miało miejsce w Sonoma Saveures. Tym razem włamywacze wypełnili wnętrze restauracji wodą, doprowadzając do zalania sąsiednich lokali. Wartość zniszczeń, jakich dokonano tej nocy, oszacowano na pięćdziesiąt tysięcy dolarów (Caro, 2009: 75–77). W 2004 roku Blum i Sapiro zostali aresztowani i postawieni przed sądem za włamania. Sąd skazał ich na pięćdziesiąt godzin pracy publicznej.

W 2004 roku Animal Welfare Committee przedstawił House of Delegates, organowi American Veterinary Medical Association, projekt zakazania produkcji *foie gras* we wszystkich stanach USA. Po zapoznaniu się z materiałami organ ten ustalił, że dostępne dane nie wskazują na to, żeby wytwarzanie tego produktu naruszało znacząco dobro zwierząt i wysłał swoich przedstawicieli do odwiedzenia ferm specjalizujących się w produkcji *foie gras*. Po wizytach delegaci doszli do wniosku, że zwierzęta są tam traktowane lepiej niż w innych hodowlach przemysłowych, a prawne zakazanie produkcji stłuszczonej wątroby mogłoby w przyszłości zostać rozciągnięte na kolejne produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego. Dodatkowo uznano, że Animal Welfare Committee powinien brać pod uwagę dobro zwierząt ogółem, a zakazanie produkcji *foie gras* w USA poskutkowałoby zwiększeniem jego produkcji w krajach, które w ogóle nie chronią praw zwierząt.

W 2004 roku w Kalifornii podjęto decyzję o zakazaniu produkcji i sprzedaży *foie gras*. Zarówno restauratorzy, jak i producenci dostali do lipca 2012 roku czas na wycofanie produktu ze sklepów i menu restauracji. Po upływie niespełna trzech lat, w styczniu 2015 roku, wydano wyrok sądu federalnego, w którym stwierdzono, że to prawo stanowe stoi w sprzeczności z prawem federalnym i zakaz wycofano (Parsons i Pierson, 2015).

W Chicago w 2006 roku rada miasta przegłosowała zakaz sprzedaży *foie gras*, którego złamanie miało być karane grzywną. W odpowiedzi na regulację wielu restauratorów celowo naruszała prawo, wciąż utrzymując w menu dania zawierające ten produkt. W grudniu 2006 roku burmistrz miasta Chicago Richard M. Daley ogłosił, że ów zakaz jest najgłępszym przepisem, jaki został uchwalony przez radę miasta. W odpowiedzi na zarzut Daleya w maju 2008 roku rada odwołała zakaz (Fox News, 2008).

2) Francja

Pod koniec 2003 roku francuska grupa obrońców praw zwierząt Stopgavage wydała proklamację zniesienia przymusowego dokarmiania gęsi i kaczek, które narusza obowiązujące przepisy dotyczące dobrostanu zwierząt (Stopgavage). Stopgavage została poparta przez ponad osiemdziesiąt francuskich organizacji chroniących prawa zwierząt i ponad sto takich samych stowarzyszeń z dwudziestu pięciu krajów na całym świecie. Stopgavage krytykowała między innymi badania INRA nad *foie gras*. Przedstawiciele ruchu uważali bowiem, że analizy INRA zostały zlecone przez producentów *foie gras*, którzy potrzebowali naukowych dowodów na to, że ich praktyki hodowlane nie naruszają dobrostanu zwierząt (Stopgavage). W obliczu konfliktu w październiku 2005 roku ustawodawcy ze Zgromadzenia Narodowego i Senatu Francji ustanowili *foie gras* „oficjalnie chronionym kulturalnym i gastronomicznym dziedzictwem Francji” (Loi d’Orientation Agricole n 2341, Article L654- 27–1 Du Code Rural).

Mimo prób Stopgavage, by zwrócić uwagę Francuzów na problem niehumanitarnej produkcji *foie gras* i ustanowienia 21 listopada *World Day Against Foie Gras*, produkcja i sprzedaż delikatesu nie zostały zabronione. W rozmowie

przeprowadzonej przez Michaelę DeSoucey, autorkę artykułu *Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union*, szef Stopgavage wyznał, że jego stowarzyszenie stoi przed żmudnym zadaniem, bo *foie gras* jest elementem francuskiego dziedzictwa. „Jest tożsamością Francji. Tak jak wino z Bordeaux” (DeSoucey, 2010: 444–445).

3) Węgry

Foie gras kojarzone najczęściej z francuską kuchnią, odgrywa ważną rolę także na Węgrzech. Spożycie gęsi i tym samym *foie gras* jest wzmożone w trakcie obchodów dnia świętego Marcina, który pochodził z Galii. Do 2008 roku Węgry były drugim co do wielkości producentem *foie gras* na świecie (Gille, 2014: 172). Swoje wyroby eksportowały głównie do zachodnich Niemiec i Austrii, w których w końcu zaczęto bojkotować ten produkt (Gille, 2011: 115–116).

W wakacje 2008 roku austriacka organizacja chroniąca prawa zwierząt – Vier Pfoten – sporządziła czarną listę węgierskich producentów drobiu i wdrożyła kampanię medialną przeciwko ich działalności. W sierpniu tego samego roku rozpoczęły się negocjacje przedstawicieli Vier Pfoten i producentów drobiu. Członkowie Vier Pfoten oczekiwali między innymi poprawy dobrostanu zwierząt i wprowadzenia dodatkowych oznaczeń dla produktów powstałych w wyniku przymusowego karmienia, a przedstawiciele przemysłu drobiowego walczyli głównie o zniesienie czarnej listy i przywrócenie ich dobrego imienia, a także o wsparcie finansowe badań nad poprawą technologii dokarmiania zwierząt. Aby okazać swoje zaangażowanie w trwające pertraktacje, główny węgierski producent *foie gras* Hungerit zawiesił produkcję tego delikatesu. Negocjacje jednak nie zakończyły się powodzeniem.

W pierwszej wersji czarnej listy stworzonej przez Vier Pfoten nie pojawił się Pannon Lud, podmiot dostarczający *foie gras* dla dużego niemieckiego producenta wyrobów mięsnych między innymi z ptactwa wodnego – Wiesenhof. To że Pannon Lud brakowało w pierwotnym wariantcie czarnej listy, prowadziło do podejrzeń, że Vier Pfoten było finansowane i działało na zlecenie Wiesenhof. Przedstawiciele Vier Pfoten nigdy nie odpowiedzieli na te zarzuty. W wyniku działań Vier Pfoten wiele sieci supermarketów z terenów byłego RFN i Austrii wstrzymało sprzedaż węgierskiego drobiu. Szacuje się, że zawieszenie eksportu mięsa przyniosło Węgom straty w wysokości dziewiętnastu milionów dolarów.

Przeprowadzona na Węgrzech walka z *foie gras* spotkała się z wieloma głosami krytycznymi. Po pierwsze, kampania zorganizowana przez Vier Pfoten nie dotyczyła tylko produkcji *foie gras*, lecz także producentów drobiu w ogóle, co naraziło cały przemysł drobiowy na duże straty (Gille, 2011: 120). Po drugie, organizacja zaatakowała tylko węgierskich producentów, nie stawiając sobie za główny cel nagłośnienia kwestii przymusowego karmienia gęsi i kaczek. Co więcej, z materiałów przygotowanych dla mediów wynikało, że ptaki są karmione za pomocą metalowych rur, choć w rzeczywistości większość hodowców używa tych wykonanych z plastiku. Ponadto materiały przygotowane przez Vier Pfoten sugerowały, że męskie okazy są odrzucane, mimo że *foie gras* jest pozyskiwane ze zwierząt obojczy płci (Gille, 2011: 120). Zarzucano także Vier Pfoten, że nie ujawniło źródeł finansowania swojej działalności.

4) Polska

W Polsce na długo przed wejściem do Unii Europejskiej produkcja *foie gras* za pomocą siłowego dokarmiania kaczek została zabroniona. 24 października

1997 roku weszła w życie ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 roku o ochronie zwierząt, której regulacje objęły również sposób produkcji *foie gras*. Artykuł 12 pkt. 4 tej ustawy brzmi: „Zabrania się tuczu gęsi i kaczek na stłuszczone wątroby” (Ustawa Nr 111 poz. 724, 1997: 10). Od tej pory jedyne produkowane w Polsce *foie gras* pochodzą z ekologicznych ferm, w których gęsi bądź kaczki same decydują, kiedy i ile chcą zjeść. Spór pomiędzy producentami i zwolennikami tego delikatesu i obrońcami praw zwierząt z pozoru nie powinien występować.

Jednym z nielicznych głośnych przykładów takiego konfliktu była akcja internetowa skierowana przeciwko Magdzie Gessler przez fundację VIVA!. W 2011 roku na stronie fundacji opublikowano post, w którym skrytykowano restauratorkę za serwowanie *foie gras* w jej lokalach. Członkowie VIVY! tłumaczyli, że *foie gras* powstaje w wyniku przekarmienia zwierząt, które w okrutnych cierpieniach umierają na marskość wątroby. W odpowiedzi na zarzut postawiony przez fundację, 26 sierpnia 2011 roku Gessler opublikowała oświadczenie, w którym wyjaśnia:

W ostatnich dniach padłam ofiarą ataku fundacji, która oskarża mnie o rzeczy, z którymi nie mam nic wspólnego. Nigdy nie promowałam *foie gras* z przymusowego tuczu. Od 15 lat jako jedyna w Polsce wspieram ekologiczną hodowlę wolnego wybiegu gęsi owsianej w Inowrocławiu. Jediną taką hodowlę w Europie. Przez 15 lat współpracuję z panią dr. inż. Haliną Bielińską, od której zamawiam gęsi do moich restauracji. Podroby jesiennej gęsi owsianej używam jako naturalnie przetłuszczonej wątróbki (*foie gras*). Mrozę je i korzystam z nich do kolejnej jesieni, kiedy to gęsi same jedząc z ręki przyswajają tłuszcz w wątrobie potrzebny im na zimę. Gęsi te karmione są żołądziami, kasztanami i owsem. Barbarzyńskie tuczenie gęsi rurami z kukurydzą, które tak obrazowo pokazuje Fundacja Viva w akcji przeciwko mnie jest zakazane zarówno w wielu krajach Europy, jak i w Polsce. Ja, Magda Gessler jestem absolutnym przeciwnikiem zakazanego tuczu gęsi. Nie ma we mnie zgody na manipulację, że sprzedając w moich restauracjach *foie gras* promuję ten haniebny tucz. To nieprawda.

Informuję, że na świecie istnieje wiele ekologicznych hodowli, małych alternatywnych, które nie stosują barbarzyńskich praktyk przymusowego tuczu gęsi. Między innymi na Węgrzech i w południowej Hiszpanii w Ekstremadurze, z których to hodowli korzystam jeśli zabraknie wątróbki z polskiej gęsi owsianej. Zanim (11 lat temu) powstała Fundacja Viva byłam w Polsce pierwszą promotorką gęsi z hodowli ekologicznej, która sprzeciwiała się barbarzyńskiej metodzie przymusowego tuczu, opisaną przez Fundację Viva. Tym bardziej dziwi mnie, że Fundacja walcząca o to samo co ja, czyli o etyczne traktowanie zwierząt jest przeciwko mnie, czyli przeciwko sobie. Żałuję, że Fundacja Viva pokazuje tylko kawałek prawdy dotyczącej *foie gras*, którego nigdy nie propagowałam. Zresztą hodowla polegająca na

sztucznym tuczeniu gęsi jest w Polsce prawnie zabroniona od 1999 roku. Niedługo w Kuchennych Rewolucjach będzie można zobaczyć jak wyglądają polskie gęsi owsiane z ekologicznej hodowli, które noszę na rękach i biegam z nimi po łące. Do wiadomości Fundacji Viva – materiał z gęskiej hodowli w Inowrocławiu, jedynej ekologicznej w Europie został nagrany wiosną tego roku, zanim zostałam nieuczciwie zaatakowana przez Fundację, również brutalnie jak opisywane przez fundację gęsi karmione na siłę rurą z kukurydzą. Nie godzę się na wykorzystywanie mojego wizerunku, w akcji, która dotyczy barbarzyńskiego tuczu gęsi, któremu jestem przeciwna. Od kilkunastu lat jestem zaangażowana w realną i prawdziwą walkę o jakość polskiej żywności. Zawsze popieram hodowle ekologiczne, gdzie zwierzęta traktuje się etycznie. W zeszłym roku dostałam nagrodę od Ministra Rolnictwa za promowanie polskiej ekologicznej żywności, o ironio. Żądam zaprzestania akcji naruszającej moje dobre imię i wprowadzającej w błąd opinię publiczną oraz klientów moich restauracji. Liczę, że po zapoznaniu się z prawdziwymi faktami Fundacja Viva z równie wielkim zaangażowaniem sprostuje wszystkie nieprawdziwe informacje na mój temat. Po ludzku jest mi zwyczajnie przykro, że opinia publiczna została wprowadzona w błąd. Żałuję, że Fundacja Viva nigdy nie próbowała się ze mną skontaktować, żeby poznać prawdziwe fakty i moje stanowisko na temat foie gras. Tym samym akcja Fundacji Viva stała się akcją przeciwko mnie, a nie w obronie gęsi (Gessler, 2011).

Fundacja viva! prowadziła kampanię, mającą na celu napiętnowanie decyzji zawodowych Gessler, która w swoim menu oferuje *foie gras*. Jak pokazał opisany wcześniej przykład Chicago, restauratorzy mają duży wpływ na to, co jest dostępne i konsumowane przez mieszkańców miast, w których pracują. Wychodząc z takiego założenia, Fundacja wykorzystwała postać najpopularniejszej polskiej restauratorki, by zwrócić uwagę na problem kontrowersyjnego produktu spożywczego (kampaniespoleczne.pl, 2011). Kampania „Foie gras faux pas” została skrytykowana jako nieprofesjonalny, bezpośredni i w dodatku bezpodstawny atak na niewinną osobę. Z drugiej strony można przypuszczać, że zamieszanie wywołane wokół akcji spowodowało, że wiele osób po raz pierwszy poznało ten delikates i kontrowersje związane z jego produkcją.

Argumenty za i przeciw

Przeciw...

Głównym argumentem przytaczanym przez przeciwników *foie gras* jest mechaniczne dokarmianie drobiu. W materiałach audiowizualnych zamieszczonych w internecie pokazuje się brutalną praktykę wpychania gęsiom bądź kaczkom w dziób rury, która doprowadza jedzenie prosto do żołądka. Autor

Foie Gras Wars... Mark Caro zwraca jednak uwagę na to, że przełyk gęsi jest przystosowany do przyjmowania bardzo dużych fragmentów pokarmu, na przykład całej ryby (Caro, 2009: 17). Podążając zatem za argumentem Caro, to, co z perspektywy człowieka wydaje się okropnie nieprzyjemne czy bolesne, dla innych gatunków niekoniecznie musi takie być.

Kolejny argument dotyczy samej idei tuczenia drobiu. Według obrońców praw zwierząt, kaczki w wyniku wysokiej nadwagi tracą możliwość swobodnego przemieszczania się, słabną i zaczynają chorować. W nacechowany sposób określa się to dokarmianie mianem *force-feeding*. Jednak w żadnym z materiałów potępiających *foie gras* nie zostaje wyjaśniona kwestia pochodzenia tej praktyki hodowlanej. Zwierzęta bowiem naturalnie wypracowały praktykę tuczenia się. Nie zmienia to oczywiście tego, że owa praktyka została wynaturzona. Warto podkreślić, że powstaje coraz więcej hodowli ekologicznych pozyskujących *foie gras* z kaczek, które same żywią się wedle własnych potrzeb.

Rozważając zagadnienie walki z *foie gras*, watro zwrócić uwagę na aspekt gospodarczo-ekonomiczny, który podważa założenia obrońców praw zwierząt. Walka z produkcją *foie gras* nie wpływa bowiem na zakazanie możliwości jego zakupu w tym samym kraju. Jak pisze Zsuzsa Gille w artykule *The Hungarian Foie Gras Boycott Struggles for Moral Sovereignty in Postsocialist Europe*, brak wprowadzenia zakazów na zakup *foie gras* może przyczynić się do tego, że w przeciągu najbliższych lat Chiny staną się głównym dostawcą stłuszczonej wątroby na świecie (Gille, 2011: 119). Zważywszy na to, że w Chinach nie przestrzega się praw zwierząt, może się okazać, że zwierzęta *de facto* ucierpią dużo bardziej niż gdyby produkcja odbywała się w krajach Unii Europejskiej lub USA.

Ponadto *foie gras* to produkt luksusowy, z którego prawdopodobnie łatwiej zrezygnować niż z jedzenia tanich kurczaków, stanowiących jeden z głównych mięsnych składników diety Amerykanów i wielu Europejczyków. Zarówno austriacka organizacja Vier Pforten, jak i obrońcy praw zwierząt z USA wysuwali argument, że ich działanie jest skierowane przeciwko luksusowi, który zagraża dobrostanowi zwierząt. *Foie gras* zatem wielokrotnie określane jest w pejoratywnym kontekście jako delikates-zachcianka.

Za...

Jednym z argumentów obrońców *foie gras* jest kwestia długoletniej tradycji i wartości kulturowej niesionej przez ten smakołyk. We Francji traktowane jest ono jako część społecznego życia wiejskiego i pielęgnowany od wieków zwyczaj. Przed nadejściem przemysłowej produkcji tego przysmaku, dokarmianiem gęsi i kaczek zajmowały się najczęściej starsze kobiety, a na wsiach ta tradycja jest kontynuowana po dziś dzień (DeSoucey, 2010: 445). We Francji i na Węgrzech *foie gras* traktowane jest jako produkt lokalny. W kampanii stworzonej przez organizację Vier Pforten *foie gras* zostało przedstawione jako produkt luksusowy – zachcianka. Z badań opinii publicznej wynika jednak, że Węgrzy nie uważają go za produkt elitarny, ale tradycyjny, związany kulturowo z ich krajem (Gille, 2011: 120.). W innych częściach świata *foie gras* nie odgrywa tak ważnej roli kulturowej. Mimo to w wielu materiałach broniących tego przysmaku głównym argumentem jest kwestia jego wartości dla historii kulinariów światowych, w tym produktów elitarnych. Umieszczone w menu *foie gras* staje się więc jednoznaczne z uzyskaniem etykiety restauracji wysokiej jakości.

Obrońcy *foie gras* sprzeciwiają się przywiązywaniu zbyt dużej wagi do

sposobu jego produkcji w kontekście całego przemysłu mięsnego. Po pierwsze, uważają, że gęsi i kaczki wiodą dużo lepsze życie niż na przykład kurczaki brojlery. Po drugie, wysoka jakość produktu wymaga od producentów utrzymywania wysokiej jakości zwierząt – muszą być one dobrze karmione i zdrowe. obrońcy delikatesu argumentują zatem, że lepiej hodować zwierzęta na *foie gras* w krajach wysoko rozwiniętych niż dopuścić do sytuacji, w której głównym producentem staną się Chiny.

Wśród argumentów przytaczanych przez smakoszy *foie gras* pojawia się sprzeciw wobec stosowanych metod czy pobudek, jakimi kierują się obrońcy praw zwierząt. Na Węgrzech zastanawiano się, czy za całą kampanią na rzecz ochrony dobrostanu kaczek nie stoi wielki koncern mięsny, próbujący za pośrednictwem akcji zrealizować swój własny cel. W USA natomiast duży sprzeciw wzbudzały drastyczne i nielegalne metody stosowane przez obrońców praw zwierząt. Z kolei w Polsce krytykowano bezpośredni atak na restauratorkę, który w niewielkim stopniu dotyczył faktycznej walki o dobrostan zwierząt.

Smakosze *foie gras*, tacy jak Magda Gessler czy Dan Barber, podkreślają, że produkt ten może pochodzić z farm ekologicznych, na których zwierzęta wiodą szczęśliwe życie. Barber podczas jednej z konferencji TED wygłosił wykład dotyczący jego własnych spostrzeżeń z wizyty na hiszpańskiej fermie (Barber, 2008). Gessler w oświadczeniu cytowanym powyżej, również zachęca do obejrzenia programu z jej udziałem, w którym nosi na rękach „szczęśliwe” gęsi z ekologicznej farmy. Z drugiej strony, warto podkreślić że zdecydowana większość ptaków, z których pozyskuje się *foie gras*, jest jednak poddawana siłowemu dokarmianiu. Dodatkowo powszechna jest opinia, że prawdziwy smak *foie gras* nie jest możliwy do uzyskania metodą naturalną, czyli bez dokarmiania ptaków siłą. W jednym ze swoich programów Gordon Ramsey został poproszony o spróbowanie i ocenienie dwóch *foie gras* – etycznego i pochodzącego z przymusowego dokarmiania. Ramsey zdecydowanie stwierdził, że prawdziwy, delikatny smak *foie gras* wyczuwa w drugim z wyżej wymienionych produktów (Ramsey, 2011). Czy zatem możliwy jest kompromis pomiędzy smakoszami i obrońcami praw zwierząt? Skoro ekologiczne *foie gras* stanowi tylko marną namiastkę zakazanego przysmaku... W końcu czy zmiany kulturowe, którym towarzyszy odchodzenie od niehumanitarnych praktyk, nie powinny również objąć rezygnacji raz na zawsze z tego produktu?

Refleksje końcowe

Walka z producentami *foie gras* wpisuje się w szersze ramy zjawiska nowych praktyk konsumenckich, w których uwaga skoncentrowana jest wokół ochrony środowiska, praw człowieka, a także dobrostanu zwierząt. Ten produkt stanowi zatem egzemplifikację zmiany podejścia do konsumpcji wynikającej z większej świadomości ludzi oddziałującej na kulturowe postrzeganie konkretnego pożywienia. *Foie gras* to przysmak początkowo utożsamiany z praktyką składania ofiary bogom, zaś współcześnie dla wielu osób jest ewidentnym przykładem niehumanitarnego traktowania zwierząt w hodowli przemysłowej. Niniejszy artykuł pokazał, jak czynniki kulturowe i rozwój technologiczny miały wpływ na odbiór *foie gras*, a także jak ów odbiór zmienił się w zależności od miejsca i czasu, w jakim produkowano ten delikates.

BIBLIOGRAFIA

- Barber D. (2008). *A surprising parable of foie gras*. <https://www.youtube.com/watch?v=gvrGDomaFoU> (10.01.2015).
- Best S. *Philosophy Under Fire: The Peter Singer Controversy*. <http://www.animalliberationfront.com/Saints/Authors/Interviews/Peter%20Singer--summary.htm> (10.01.2015).
- Caro M. (2009). *The Foie Gras Wars. How a 5,000-year-old Delicacy Inspired the World's Fiercest Food Fight*. New York.
- DeSoucey M. (2010) Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. „American Sociological Review”, 75, (432–455).
- Fox M.A. (1986). *Case for Animal Experimentation, The: An Evolutionary and Ethical Perspective*. Los Angeles.
- Fox News (2008). <http://www.foxnews.com/story/2008/05/14/chicago-city-council-overturms-foie-gras-ban/> (11.11.2014).
- French Interprofessional Committee for Fattened Waterfowl (2005). *Everything you need to know about foie gras*. http://www.chefstandards.com/media/uploads/everything_about_foie_gras.pdf (9.04.2015).
- Gessler M. (2011). *Oświadczenie*. <https://www.facebook.com/notes/magd-gessler/0%C5%9Bwiadczenie-magdy-gessler-w-sprawie-akcji-fundacji-viva-sprzeciwiamy-si%C4%99-promow/251169698249464> (10.01.2015).
- Gille Z. (2011). The Hungarian Foie Gras Boycott Struggles for Moral Sovereignty in Postsocialist Europe. „East European Politics and Societies”, 25/1, (114–128).
- Gille Z. (2014). Transnational materiality, [w:] Kahn H.E. *Framing the global. Entry points for research*. Indiana.
- Gourmetcruelty.com. (2006). *Delicacy of Despair*. <https://www.youtube.com/watch?v=nBLMZwiARKI> (10.01.2015).
- kampaniespoleczne.pl (2011). *Foie gras? Faux pas! akcja Vivy! przeciwko Magdzie Gessler*. http://www.kampaniespoleczne.pl/wydarzenia,3493,foie_gras_faux_pas_akcja_vivy_przeciwko_magdzie_gessler (10.01.2015).
- MacDonald K.C, Blench R. (2000). *The Cambridge World History of Food Vol.1*. New York.
- Parsons R, Pierson D. (2015). Foie gras ban is overturned. „Los Angeles Times”, 7.01.2015, <http://touch.latimes.com/#section/-1/article/p2p-82483312/9.01.2015>.
- Pollan M. (2006). *The Omnivore's Dilemma. A Natural History of Four Meals*. New York.
- Loi d'orientation agricole n 2341, article L654- 27-1 du code rural.
- Ramsay G. (2011). *Ethical Foie Gras vs Forcefed*. <https://www.youtube.com/watch?v=ykLsoQBM1ic> (12.11.2014).
- Report of the Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare (1998). Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese, Report of the Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, Adopted 16 December 1998.
- Rozporządzenia Komisji (WE) NR 1338/2000 z dnia 26 czerwca 2000 r. uzupełniające Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 w sprawie wpisu niektórych nazw do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” przewidzianego w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych.
- Rozporządzenie Komisji (WE) NR 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady

(WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (Dz. Urz. UE L 157 z dnia 17 czerwca 2008 r., str. 46, z późn. zm.).

Singer P. (2004). *Wyzwolenie zwierząt*. Tłum. Alichniewicz A. i Szczęśna A. Warszawa.

Singer P. (1985). *The Animal Liberation Movement. The Animal Liberation Movement: Its Philosophy, Its Achievements, And Its Future*. <http://www.utilitarian.org/texts/alm.html> (11.11.2014).

Stop Gavage. *Manifest*. <http://www.stopgavage.com/en/manifesto> (11.11.2014).

Stop Gavage. *Inra*. <http://www.stopgavage.com/en/inra> (11.11.2014).

Toussaint-Samat M. (2002). *Historia naturalna i moralna jedzenia*. Tłum. Matusiak A.B. Warszawa.

Ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt. (Dz. U. 1997 nr III poz. 724).