



**Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia
Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143**

(C/2026/2144)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

PGI-PL-03396 – 8.1.2025

1. Nazwa lub nazwy

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP ☐ ChOG ☒

3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny

Polska

4. Opis produktu rolnego

4.1. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

1601 – Kiełbasy i podobne wyroby z mięsa, podrobów, krwi lub owadów; przetwory spożywcze na bazie tych wyrobów

4.2. Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Kiełbasa pradziada z Dukli” to kiełbasa z mięsa i wątroby wieprzowej pochodzących od świń rasy puławskiej lub jej krzyżówek. Wygląd to typowy wianek kiełbasy, przy czym średnia długość batonu, uformowanego w wianek wynosi 35–40 cm. Jednak w zależności od zastosowanej osłonki może być większa i dochodzić maksymalnie do 55 cm. Przekrój poprzeczny mieści się w granicach 25–35 mm w zależności od zastosowanej osłonki, dopuszczalne jest także stosowanie naturalnych jelit wołowych – wtedy przekrój kiełbasy wynosi 50–54 mm.

Cechą specyficzną produktu „kiełbasa pradziada z Dukli” jest połączenie w gotowym produkcie mięsa z szynki z dużymi kawałkami wątróbki tj. kostek o boku 2-4 cm oraz określony sposób wędzenia.

Cechy fizyko-chemiczne

Powierzchnia osłonki czysta, lśniąca, lekko pomarszczona, sucha w dotyku. Końce poszczególnych kawałków obustronnie zawiązane. Przekrój poprzeczny z wyraźnie widocznymi kawałkami mięsa i wątróbki otoczonymi oczkami farszu i galaretki. Kiełbasa grubo-rozdrobiona. Bardzo niska zawartość tłuszczu nie przekraczająca 5 %.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Zewnętrzna barwa osłonki kiełbasy jest ciemnobrązowa do wiśniowej, lekko lśniąca. Na barwę przekroju składa się kompozycja naturalnie wybarwionych na kolor jasnoróżowy kawałków mięsa oraz nieco ciemniej wybarwionego, różowego z odcieniem brązu koloru wątróbki. Konsystencja ścisła i jędrna typowa dla świeżej wędzonej kiełbasy. Jest krucha ze względu na dodane do farszu kawałki wątróbki, ale zachowuje zwartość, nie rozsypuje się w czasie krojenia na małe kawałki. Dopuszczalne jest rozsypywanie się plastra o grubości poniżej 5 mm.

Cechy organoleptyczne

Dominuje smak dobrze doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalną nutą pieprzu, aromatem czosnku i wyraźnie zaznaczony smak pieczonej wątróbki wieprzowej. Dodatkowo wyczuwalny jest lekko czereśniowy/wiśniowy smak i aromat wynikający z zastosowania drewna czereśniowego lub wiśniowego w procesie wędzenia.

- 4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Do produkcji wykorzystuje się mięso wieprzowe klasy I (udział 75 % $\pm$ 5 %) oraz świeżą wątrobę wieprzową (udział 25 % $\pm$ 5 %). Wykorzystuje się wyłącznie mięso i wątrobę pochodzące ze świni rasy puławskiej i jej krzyżówek.

Wykorzystanie tej rasy wynika z tradycji wytwarzania produktu „kiełbasa pradziada z Dukli” związanej z doбором ras, które charakteryzują się mięsem o określonych właściwościach. Właściwości mięsa rasy puławskiej i jej krzyżówek z powodu zawartości tłuszczu powodują, iż można odpowiednio połączyć mięso klasy I i grubo pokrojoną wątrobę, a gotowy produkt nie rozsypuje się.

Do produkcji wykorzystuje się również sól pekującą (do 1,5 kg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej) a także przyprawy: suszony czosnek (do 50 dkg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej), pieprz czarny mielony (do 40 dkg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej), w tej ilości dopuszcza się udział mielonego ziarnistego pieprzu białego (do 6 dkg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej).

- 4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji produktu „kiełbasa pradziada z Dukli”:

- Przygotowanie surowców
- Rozdrabnianie
- Mieszanie i przygotowanie farszu
- Napęnlanie osłonek
- Osadzanie
- Wędzenie
- Studzenie przy naturalnym obiegu powietrza
- Chłodzenie

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

—

- 4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

5. **Krótki opis obszaru geograficznego**

„Kiełbasa pradziada z Dukli” jest wytwarzana na terenie gminy Dukla zgodnie z jej granicami administracyjnymi, na terenie powiatu krośnieńskiego w województwie podkarpackim.

6. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika produktu „kielbasa pradziada z Dukli” i jej związek z regionem opierają się na jej cechach jakościowych związanych z wykorzystanymi surowcami oraz procesem produkcji, wynikającymi z lokalnej wiedzy i umiejętności, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Cechy specyficzne produktu „kielbasa pradziada z Dukli” to:

- połączenie w gotowym produkcie mięsa z szynki z dużymi kawałkami wątróbki tj. kostek o boku 2–4 cm;
- wykorzystywanie mięsa wysokiej jakości pochodzącego wyłącznie od świń rasy puławskiej i jej krzyżówek;
- kilkukrotnie dłuższe mieszanie farszu niż w przypadku innych kielbas;
- wykorzystywanie w procesie wędzenia wyłącznie drewna buku, olchy z dodatkiem czereśni lub wiśni;
- stosowanie wyłącznie wędzarni z paleniskiem bocznym i trzyetapowy proces wędzenia (osuszanie, wędzenie właściwe i pieczenie).

Powyższe cechy są wynikiem wieloletniego doświadczenia lokalnych masarzy oraz doskonalenia przez nich umiejętności w zakresie produkcji kielbas. Opracowany przez lata unikalny sposób produkcji produktu „kielbasa pradziada z Dukli” (dobór: składników tj. mięsa z szynki, dużych kawałków wątróbki, ras świń, długości mieszania farszu, drewna do wędzenia) nie jest spotykany w innych częściach kraju.

Cechą specyficzną produktu „kielbasa pradziada z Dukli” jest połączenie w gotowym produkcie mięsa z szynki z dużymi kawałkami wątróbki tj. kostkami o boku 2–4 cm. Wykorzystywanie tak dużych kawałków wątróbki i uniknięcie procesu rozpadania się produktu wymagało długiej nauki i dużych umiejętności masarskich. W innych regionach kraju nawet jeśli wykorzystywano wątróbkę to była ona siekana na znacznie mniejsze kawałki. W przypadku innych kielbas stosowano siekaną wątróbkę i była ona uzupełnieniem, wypełnieniem do użytego mięsa. W przypadku produktu „kielbasa pradziada z Dukli” wykorzystywano duże kawałki wątróbki co wpływało na zupełnie inną strukturę kielbasy i osiągnięcie zupełnie innego efektu smakowego. Takie wykorzystanie składników było jednak technologicznie znacznie trudniejsze w obróbce. Duże kawałki mięsa i wątróbki znacznie trudniej połączyć i trzeba dużych umiejętności aby uniknąć efektu kruszenia się, rozpadania się kielbasy. Efekt taki osiąga się poprzez kilkukrotnie dłuższe mieszanie farszu niż w przypadku innych kielbas. Dzięki wydłużeniu czasu mieszania oraz zastosowaniu mięsa ze świń rasy puławskiej i jej krzyżówek „kielbasa pradziada z Dukli” nie rozpada się i zachowuje odpowiednią konsystencję. Taki sposób produkcji nie jest spotykany nigdzie indziej w kraju. Ta metoda była stosowana tylko na dukielszczyźnie – wymagała wiedzy od masarzy ale dawała bardzo dobre efekty. Wykorzystanie tej technologii produkcji wymaga bardzo dużych i specyficznych umiejętności. Lokalne, przekazywane z pokolenia na pokolenie umiejętności umożliwiały uzyskanie niepowtarzalnego produktu jakim była i jest „kielbasa pradziada z Dukli”. Cechy specyficzne produktu „kielbasa pradziada z Dukli” związane są również z jakością mięsa wykorzystywanego do produkcji oraz z drewnem wykorzystywanym w procesie wędzenia.

Cechą specyficzną produktu „kielbasa pradziada z Dukli” jest również trwałość połączenia mięsa i dużych kawałków wątróbki – tj. brak rozpadania się. Do produkcji produktu „kielbasa pradziada z Dukli” jest wykorzystywane wyłącznie mięso świń rasy puławskiej i jej krzyżówek. Świnie tej rasy i jej krzyżówek charakteryzują się relatywnie wcześniejszym dojrzewaniem co wpływa na odkładanie się tłuszczu i poziom tłuszczu śródmięśniowego. W konsekwencji wykorzystanie takiego surowca oraz zastosowanie odpowiednio długiego czasu mieszania umożliwia w procesie produkcyjnym połączenie się mięsa z szynki i wątróbki a gotowy produkt nie rozpada się. Wykorzystywanie wyłącznie tej rasy zwierząt związane było również z lokalnymi umiejętnościami masarzy i prowadzonym przez nich doborem ras. Stosowanie mięsa pochodzącego z innych ras nie dawało zadowalających rezultatów. Ponieważ mięso innych ras ma zazwyczaj mniejszy poziom tłuszczu śródmięśniowego to znacznie trudniej było uzyskać odpowiednią konsystencję kielbasy.

Wykorzystywanie mięsa świń rasy puławskiej i jej krzyżówek to efekt wielu lat doświadczeń jakie nabyli masarze na dukielszczyźnie. Początkowo do produkcji wykorzystywano mięso i wątrobę pochodzącą od prymitywnych świń miejscowych. Na początku XX wieku zaczęto stosować również jeżeli było dostępne mięso i wątrobę pochodzącą od świń z populacji łatek – były to mieszańce lokalnych świń z rasą Berkshire. Te mieszańce dawały lepsze efekty ekonomiczne i smakowe i były podstawą świni gołębskiej. Świnia gołębska była efektem prac hodowlanych nakierowanych na wytworzenie świń typu tłuszczowego, o bardzo wysokiej wydajności rzeźnej. W 1951 r. zdecydowano o zmianie nazwy świni „gołębska” na „puławską”. Rasa puławska idealnie nadawała się do produkcji produktu „kielbasa pradziada z Dukli”. Obecnie wykorzystuje się rasę puławską i jej krzyżówki.

Dodatkową cechą specyficzną produktu „kielbasa pradziada z Dukli”, jest lekko czereśniowy/wiśniowy smak, zapach i aromat. Związane jest to z doбором drewna wykorzystywanego w procesie wędzenia i prowadzeniem procesu wędzenia. Wędzenie było i jest powszechnie stosowaną praktyką na ziemiach polskich w procesie produkcji wędlin. Na początku XX wieku była to powszechnie stosowana metoda przygotowywania wędlin również na terenie dzisiejszego województwa podkarpackiego. Standardowo na terenie dawnej Polski wykorzystywano w procesie wędzenia drewno olchy i buku. W procesie wędzenia produktu „kielbasa pradziada z Dukli” wykorzystywane jest – oprócz olchy i buka także drewno drzewa owocowego – czereśni lub wiśni (w tym także ich dzikie gatunki i odmiany). Jest to dość rzadki dodatek drewna nadający wędlinie ostatecznie specyficzny kolor, smak i zapach. Wykorzystywanie drewna czereśni/wiśni związane było pierwotnie z bardzo dużym poziomem jej występowania na tym terenie a także z wpływem wykorzystywania tego drewna na kolor, zapach i smak ostatecznego produktu. Produkt ma aromat delikatnie „czereśniowy”/„wiśniowy”.

Metoda wędzenia tj. stosowanie wyłącznie wędzarni z paleniskiem bocznym i trzyetapowy proces wędzenia (osuszanie, wędzenie właściwe i pieczenie) jest również cechą specyficzną produktu „kielbasa pradziada z Dukli”. Zastosowana metoda wędzenia zwiększa intensywność wybarwienia i dodaje wiśniowo/czereśniowego posmaku.

Stosowane były dwie nazwy: „kielbasa dukielska” oraz „kielbasa pradziada z Dukli”. Obie nazwy odnosiły się do tego samego produktu i stosowane były zamiennie. Obydwie nazwy odnosiły się również do miejsca wytwarzania tj. Dukli. Druga nazwa tj. „kielbasa pradziada z Dukli” podkreśla, iż był to produkt wytwarzany przez pradziadów. Nazwa ta nie ma odniesienia do konkretnej osoby a do przodków, pradziadów – jest to wskazanie długiej tradycji wytwarzania. Z biegiem czasu w obrocie handlowym wykorzystywana była nazwa „kielbasa pradziada z Dukli”. Dukla natomiast to miejsce, w którym odbywała się produkcja – wytwarzanie tych kielbas.

Pierwsza lokacja wsi Dukla na prawie magdeburskim nastąpiła w 1358 r., natomiast prawa miejskie otrzymała ona prawdopodobnie w 1380 r. Historia masarstwa na dukielszczyźnie sięga aż XVI w. Na terenie tym, w odróżnieniu od terenów sąsiednich, oprócz hodowli owiec i kóz utrzymywano również trzodę chlewną, która była podstawą produktu „kielbasa pradziada z Dukli”. W czasach II Rzeczypospolitej na terenie miasta Dukla zorganizowane było rzemiosło cechowe, które w latach 1920–1939 w sumie zrzeszało ośmiu rzeźników i wędliniarzy. Dodatkowo działały tu także dwie wędliniarnie/masarnie. Na terenie Dukli i w jej okolicach zawód rzeźnika i masarza był bardzo ceniony, gdyż okoliczni mieszkańcy chowali licznie zarówno trzodę chlewną, jak i bydło.

Najstarszy odnaleziony przepis na produkcję na terenie podkarpacia kielbasy z domieszką wątroby znajdziemy na 142 str. w książce (wydanej w Rzeszowie dwukrotnie w 1866 i 1885 r.) autorstwa J. Bobreckiego *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów: Weź po równej części wątroby cielęcej i wieprzowej, i rozmiękczonego chleba białego, oczyściwszy i posiekawszy wątrobę zmieszaj razem, osól i dodaj korzeni, wrzuc do tego w połowie ilości, świeżej w kosteczki pokrojonej słoninki, i wymieszaj. Oczyściwszy kiszki napchaj tą masą, zawiąż, włóż w wrzącą wodę, potem wyjm, osusz i powieś w kominie, aby się uwędziły i stwardniały.*

Najstarszy zachowany pisany przepis na produkt „kielbasa pradziada z Dukli” pochodzi z 1896 r. Jest to odręcznie napisany przepis określający składniki i sposób wykonania. Przepis ten zachował się w zakładowym archiwum „JK” do dzisiaj.

W książce ks. Władysława Sarny, proboszcza we wsi Szebnie, wydanej w Przemyślu w 1898 r. pt. *„Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym”* na str. 14 czytamy: *Z drzew owocowych znajdują się w powiecie zwykle nasze drzewa owocowe t.j. jabłonie, grusze, śliwy, wiśnie i trześnie w różnych odmianach. Do miejscowości, które najwięcej sadów posiadają należy Korczyna. Obfitują również w sady wsi: Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa, Tylawa.*

Akcja „Wisła” po II wojnie światowej oraz system gospodarki centralnie planowanej wpłynęły na ograniczenie liczby masarzy i ich aktywność. Ostatecznie po zmianach ustrojowych i możliwości prywatnego obrotu handlowego niezmienna receptura oraz niepowtarzalny smak przetrwały i powróciły do produkcji i sprzedaży.

Potwierdzeniem uznania walorów smakowych produktu „kielbasa pradziada z Dukli” przez konsumentów są wzmianki na portalach internetowych np. biznesistyl.pl artykuł Aliny Bosak pt. „Kielbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w »Jasiołce«” z 03.05.2018 r. oraz m.in. uzyskane wyróżnienia i nagrody w konkursach i targach żywności:

- prestiżowy tytuł „Perła” w konkursie *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* dla najlepszego regionalnego i tradycyjnego produktu województwa podkarpackiego,
- kwiecień 2006 r. nominacja do II etapu ogólnopolskiego konkursu o tytuł Polski Producent Żywności 2006,
- 2005 r. I miejsce w konkursie *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* w Łowisku,
- 2005 r. nagroda Specjał Regionalny podczas *Targów Zdrowego Życia i Żywności „ECOLIFE”*,
- przyznanie „PERŁY” POLAGRA 2008 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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