

## JEDNOLITY DOKUMENT

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

Nr UE: [wyłącznie do użytku UE]

[Zaznaczyć jeden kwadrat, wpisując „X”:]	<input type="checkbox"/> ChNP	x ChOG
--	-------------------------------	--------

### 1. Nazwa(-y)

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Kod nomenklatury scalonej

- 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

#### 3.2. Opis produktu, do którego ma zastosowanie nazwa podana w pkt 1

„Kiełbasa pradziada z Dukli” to kiełbasa z mięsa i wątroby wieprzowej pochodzących od świń rasy puławskiej lub jej krzyżówek. Wygląd to typowy wianek kiełbasy. Średnia długość batonu, uformowanego w wianek, mieści się w granicach 35-40 cm. Jednak w zależności od zastosowanej osłonki wielkość wianka 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 to 50-54 mm).

Cechą specyficzną „kiełbasy 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%.

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.

### **3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

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 „kiełbasy pradziada z Dukli” związanej w doborze 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 pokrojonej wątróbki, a gotowy produkt nie rozspuje 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).

### **3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Na wyznaczonym obszarze geograficznym musi odbywać się następujące etapy produkcji „kiełbasy pradziada z Dukli”:

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



## Chłodzenie

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

## 4. 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.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika „kiełbasy 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 „kiełbasy 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 kiełbas;
- 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 kiełbas. Opracowany przez lata unikalny sposób produkcji kiełbasy pradziada z Dukli (dobór: składników tj. mięsa z szynki, dużych kawałków wątróbki, ras mięsa, długości mieszania farszu, drewna do wędzenia) nie jest spotykany w innych częściach kraju.

Cechą specyficzną „kiełbasy pradziada z Dukli” jest połączenie w gotowym produkcie mięsa z szynki z dużymi kawałkami wątróbki tj. kostek 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 kiełbas stosowano siekaną wątróbkę i była ona uzupełnieniem, wypełnieniem do użytego mięsa. W przypadku „kiełbasy pradziada z Dukli”

wykorzystywano duże kawałki wątróbki co wpływało na zupełnie inną strukturę kiełbasy i osiągnano zupełnie inny efekt smakowy. 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 kiełbasy. Efekt taki osiąga się poprzez kilkukrotnie dłuższe mieszanie farszu niż w przypadku innych kiełbas. Dzięki wydłużeniu czasu mieszania oraz zastosowaniu mięsa ze świń rasy puławskiej i jej krzyżówek „kiełbasa 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 „kiełbasa pradziada z Dukli”. Cechy specyficzne „kiełbasy pradziada z Dukli” związane są również z jakością mięsa wykorzystywanego do produkcji oraz z drewnem wykorzystywanym w procesie wędzenia.

Cechą specyficzną „kiełbasy pradziada z Dukli” jest również trwałość połączenia mięsa i dużych kawałków wątróbki – tj. brak rozpadania się. Do produkcji „kiełbasy 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 wypływa 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 szynką i wątróbki a gotowy produkt nie rozpada się. Wykorzystywanie wyłącznie tej rasy zwierząt związane było również z lokalnymi umiejętnościami masarzy i prowadzonym przez nich doбором 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 kiełbasy.

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 łaciatek – 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 „kiełbasy pradziada z Dukli”. Obecnie wykorzystuje się rasę puławską i jej krzyżówki.

Dodatkową cechą specyficzną „kiełbasy 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 buka. W procesie wędzenia „kiełbasy 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 „kiełbasy pradziada z Dukli”. Zastosowana metoda wędzenia zwiększa intensywność wybarwienia i dodaje wiśniowo / czereśniowego posmaku.

Stosowane były dwie nazwy: „kiełbasa dukielska” oraz „kiełbasa 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. „kiełbasa 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 „kiełbasa pradziada z Dukli”. Dukla natomiast to miejsce, w którym odbywała się produkcja - wytwarzanie tych kiełbas.

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 „kiełbasy pradziada z Dukli”. W czasach II Rzeczypospolitej na terenie miasta Dukla zorganizowane było rzemiosło cechowe, które w latach 1920-1939 w sumie zrzeszało 8 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 kiełbasy 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, wrzuć 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 „kiełbasę pradziada z Dukli” pochodzi z 1896 r. Jest to formie odręcznie napisanego przepisu na 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 zwykłe 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 „kiełbasy pradiada z Dukli” przez konsumentów są wzmianki na portalach internetowych np. np. [biznesistyl.pl](http://biznesistyl.pl)artykuł Aliny Bosak pt. „Kiełbasy jak u pradiada 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:

- październik 2008 r. 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.

#### Odesłanie do opublikowanej specyfikacji produktu

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