

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ  
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO<sup>1</sup>  
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

Na podstawie art. 8 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012, s.1), zwanego dalej „rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012”.

**I. Dane wnioskodawcy**

**1. Nazwa lub imię i nazwisko<sup>2</sup>:**

"JK" Sp z o.o. Zakład Mięсны Jasiołka

**2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:**

Nadbrzeżna 1, 38-450 Dukla

**3. Dane osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**



**4. Grupa:**

"JK" Sp z o.o. Zakład Mięсны Jasiołka.

Wnioskodawcą jest pojedyncza osoba prawną, która spełnia warunek określony w art. 49 ust. 1 tiret drugie lit. b rozporządzenia 1151/2012. "JK" Sp z o.o. Zakład Mięсны Jasiołka jest jedynym producentem wytwarzającym „kiełbasę pradziada z Dukli”, który chce złożyć wniosek o rejestrację.

**II. Specyfikacja**

Na podstawie art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012.

**1. Nazwa:**

„kiełbasa pradziada z Dukli”

**2. Wniosek dotyczy rejestracji:**

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

**3. Kategoria:**

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>2</sup> Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

#### 4. Opis:

„Kiełbasa pradziada z Dukli” to kiełbasa z mięsa wieprzowego. 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).

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-rozdrobniona. Bardzo niska zawartość tłuszczu nieprzekraczająca 5%.

Zewnętrzna barwa osłonki kiełbasy jest ciemnobrązowa z możliwymi odcieniami wiśniowymi, 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 wyczuwalną nutą pieprzu, aromatem czosnku i wyraźnie zaznaczonym smakiem wątróbki wieprzowej.

Cechy „kiełbasy pradziada z Dukli” różnią się od cech kiełbas produkowanych na sąsiednich obszarach. Specyfika związana jest z rodzajami mięsa i podrobów wykorzystywanymi do produkcji tj. kawałki szynki 75% (+-5%) oraz wątróbki wieprzowej 25% (+-5%). Tradycja łączenia szynki i wątróbki jest wyjątkowa dla tego obszaru. Taki sposób produkcji nie występuje na obszarach sąsiednich. Ze względu na zawartość tłuszczu śródmięśniowego wykorzystuje się wyłącznie mięso pochodzące ze świni rasy puławskiej i jej krzyżówek co dodatkowo odróżnia ten produkt. Do wędzenia używa się jedynie drewna z drzew liściastych: bukowego, olchowego, czereśni i wiśni (w tym także ich dzikie gatunki i odmiany). Wykorzystywanie drewna drzewa owocowego czereśni/wiśni związane było pierwotnie z bardzo dużym poziomem ich występowania na tym terenie i wpływem wykorzystywania tego drewna na kolor, zapach i smak ostatecznego produktu. Produkt jest delikatnie „czereśniowy”/„wiśniowy”. Stosowany jest również wyjątkowy trzyfazowy sposób wędzenia i pieczenia, który umożliwia zachowanie jednolitej konsystencji kiełbasy.

Do produkcji wykorzystuje się mięso pozyskiwane z półtuszy wieprzowych klasy „E”, w których zawartość chudego mięsa w stosunku do wagi tuszy wieprzowej mieści się w przedziale 55–60%. Określenie klasy tuszy wieprzowej odbywa się zgodnie ze wspólnotową klasyfikacją tusz wieprzowych. Dla mięsa klasy „E” przeznaczonego do

produkcji „kielbasy pradziada z Dukli” określa się dodatkowe szczególne warunki i zalecenia:

- nie dopuszcza się mięsa surowego pochodzącego od świń z wyraźnymi objawami miopatii,
- (PSE, DPD, ewidentne następstwa procesów fizjologicznych lub urazów, itp.) poświadczane przez lekarza weterynarii w chwili uboju,
- wyklucza się zastosowanie mięsa pochodzącego od loch i knurów,
- wyklucza się mięso pochodzące od zwierząt będących nosicielami cech niezgodnych, ze szczególnym odniesieniem do podatności na stres (PSS), które są możliwe do wykrycia w obiektywny sposób również „post mortem” u zwierząt i w produktach,
- mięso nie może być poddawane żadnym innym procesom konserwacji poza schładzaniem - przez schładzanie rozumie się przechowywanie surowego mięsa, podczas składowania i transportu w temperaturze otoczenia od -1°C do +4°C,
- mięso nie może być zamrażane,
- mięso wykorzystane do produkcji nie może pochodzić od świń poddanych ubojowi przed mniej niż 48 godzinami i ponad 120 godzinami.

Do produkcji, wykorzystuje się następujące elementy tuszy wieprzowej świń rasy puławskiej lub jej krzyżówek:

- 1) Mięso wieprzowe klasy I – udział 75% (+/-5%) w ogólnej masie produkcyjnej. Jest to mięso chude pochodzące od szynek, posiadające barwę od jasnoróżowej do czerwonej, pozbawione tłuszczu, ścięgien i tkanki łącznej, uzyskiwane z następujących mięśni szynki: mięśnia półbłoniastego (górna zrazowa), mięśnia dwugłowego (dolna zrazowa), mięśnia półścięgnistego (ligawa), mięśnie pośladkowe (ogonówka). Dopuszcza się lekkie przerosty tłuszczu międzymięśniowego.

W tej klasie mięsa nie dopuszcza się do wykorzystywania w procesie produkcji: mięśnia podścięgnistego przylegającego do mięśnia półbłoniastego i mięśnia czterogłowego (myszki) ze względu na ich charakterystyczne bardzo ciemne przebarwienie, co w przypadku ich wykorzystania w produkcji zakłóca kolor i smak produktu gotowego - kielbasy.

- 2) Świeżą wątrobę wieprzową. Wątroba jest chuda i beztłuszczowa i jest otoczona cienką błoną, a na powierzchni posiada marmurkowy wzór. Świeżą, surową wątrobę charakteryzuje intensywny, ciemnoczerwony kolor.

#### **5. Obszar geograficzny:**

„Kielbasa pradziada z Dukli” jest wytwarzana na terenie gminy Dukla zgodnie z jej granicami administracyjnymi. Gmina Dukla ma powierzchnię 233,5 km<sup>2</sup> i jest położona na terenie powiatu krośnieńskiego w województwie podkarpackim.





## 6. Dowód pochodzenia:

„Kiełbasa pradziada z Dukli” to nazwa, której można używać jedynie do kiełbasy wytwarzanej na terenie gminy Dukla, zgodnie ze specyfikacją opisaną we wniosku.

1. Producent jest zobowiązany znakować produkt objęty niniejszą specyfikacją. Znakuje się produkty indywidualną etykietą lub w przypadku sprzedaży kiełbasy luzem umieszcza się informację zbiorczą. Informacja zbiorcza i etykieta zawierają informacje: nazwę producenta, oznaczenie geograficzne i nazwę wyrobu: „kiełbasa pradziada z Dukli”. Etykieta zawiera również co najmniej wszelkie informacje wymagane prawem w zakresie znakowania produktów.
2. Producent zapewnia zgodność produktu z metodą produkcji. W tym celu:
  - A) prowadzi ewidencję produkcji
  - B) nadzoruje zgodność miejsca produkcji „Kiełbasy pradziada z Dukli”
  - C) monitoruje zgodność procesu produkcji z obowiązującymi przepisami oraz z recepturą
  - D) kontroluje jakość produktu gotowego.
3. Producent „Kiełbasy pradziada z Dukli” prowadzi ewidencję produkcji, która zawiera co najmniej dokumentację wielkości każdej partii produkcyjnej, wyniki badania wydajności produkcji pokazujących związek pomiędzy zakupionymi ilościami surowców a wyprodukowaną ilością, dowody zakupu tuczników w tym informacje dotyczące ich ras (czy jest to rasa puławska czy krzyżówka tej rasy) lub mięsa wykorzystywanego do produkcji, dowody zakupu przypraw, dowody zakupu drewna do wędzarni, ewidencję parametrów wędzenia każdej

partii, ewidencję pomiarów temperatury pomieszczeń przeznaczonych do przechowywania wyrobu gotowego.

4. Producent ma obowiązek prowadzić rejestr dotyczący: wielkości produkcji oraz sprzedaży.
5. Producent ma obowiązek poinformowania wnioskodawcy o rozpoczęciu produkcji „kielbasy pradziada z Dukli”.

## **7. Metoda produkcji:**

### **Etapy produkcji:**

**Etap 1. Przygotowanie surowców:** Wybrane elementy tuszy wieprzowej schłodzone są do temperatury poniżej 7°C o pH 5,8-6,2. Mięso na kielbasę wykrawane jest z szynki między 48 a 120 godzin po uboju. Mięso wykorzystywane do produkcji może pochodzić wyłącznie z mięsa świń rasy puławskiej lub jej krzyżówek.

**Etap 2. Rozdrabnianie:** Pozyskane mięso jest krojone ręcznie lub w szarpaku celem uzyskania kostki o boku 2-4 cm. Taki sam proces rozdrobnienia przechodzi świeża wątroba. Kolejne działanie to mieszanie mięsa z peklosolą (peklosól do 1,5 kg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej) w mieszarce lub ręcznie. Czas peklowania określany jest na od 2 do 4 dni w temperaturze do 4°C, w pomieszczeniach o wilgotności do 85%. Wątroba nie jest peklowana.

**Etap 3. Mieszanie i przygotowanie farszu:** W mieszalce następuje połączenie kawałków mięsa (75%+-5% masy) i wątroby (25% +-5% masy). Dopuszczalny jest także dodatek wody technologicznej (maksymalnie do 5% ogólnej masy produkcyjnej). Na tym etapie dodawane są pozostałe składniki (suszony czosnek– do 50 dkg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej, pieprz– do 40 dkg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej, w tej ilości dopuszcza się udział do 6 dkg/100 kg ogólnej masy produkcyjnej mielonego ziarnistego pieprzu białego). Surowce miesza się, aż składniki są równomiernie rozmieszczone w całej masie a farsz nabiera dobrego związania.

**Etap 4. Napelnianie osłonek:** Wymieszaną masą wypełnia się ściśle naturalne osłonki wieprzowe o średnicy 25-35 mm (dopuszczalne jest także stosowanie naturalnych jelit wołowych kaliber 50-54 mm ) i przekręca się je zazwyczaj w odcinki o długości średnio 35-40 cm (nie więcej niż 55cm). Dzięki dużym kawałkom oraz ręcznemu nabijaniu jelita ma ona nieregularny kształt. W produkcji mogą występować „dziury” pomiędzy kawałkami mięsa, mimo to wyrób nie rozsypuje się podczas krojenia.

**Etap 5. Osadzanie:** Odbywa się ono w miejscu przewiewnym, nie chłodzonym i zaciemnionym - optymalny czas tego procesu wynosi około 2 godz. Osadzaniem nazywamy leżakowanie (odpoczywanie) kielbasy w wiankach, zawieszonych na kijach wędzarniczych bezpośrednio po napelnieniu osłonek farszem do momentu przeniesienia kielbas do wędzarni.

**Etap 6. Wędzenie i pieczenie:** Proces ten odbywa się w tradycyjnej wędzarni komorowej, w której źródłem dymu i ciepła jest spalanie zrębków drewna z drzew liściastych (dopuszcza się wykorzystywanie w różnych proporcjach drewna z olchy,



buku oraz czereśni lub wiśni -drewno musi być sezonowane 1 rok po ścięciu i wilgotności do około 20%). Spalanie drewna odbywa się w palenisku odsuniętym na odległość około 1 metra od komory wędzarniczej z drążkami z kiełbasą. Proces wędzenia jest procesem ciągłym realizowanym w 3 fazach:

- **faza I:** osuszanie czyli oddziaływanie na produkt dymem przez od 20 do 30 minut w temperaturze od 45 do 55°C. Drzwi wędzarni pozostają przymknięte.

- **faza II:** wędzenie właściwe czyli oddziaływanie na produkt gęstym dymem przez od 70 do 90 minut w temperaturze od 45 do 55°C. W tym czasie drzwi wędzarni pozostają zamknięte.

- **faza III:** pieczenie czyli oddziaływanie na produkt dymem przez od 60 do 90 minut w temperaturze od 75 do 90°C. Faza ta trwa do uzyskania w środku wianka kiełbasy temperatury zazwyczaj od 68 do 71°C oraz barwy skórki z jelita naturalnego ciemnobrązowej z możliwymi odcieniami czereśniowymi lub wiśniowymi. Drzwi wędzarni pozostają zamknięte.

**Etap 7. Studzenie przy naturalnym obiegu powietrza:** Studzenie odbywa się w pomieszczeniu o dobrej wymianie powietrza, w którym temperatura nie przekracza 12°C, a wilgotność powietrza jest w przedziale 85-90%. Studzenie kiełbasy przy naturalnym obiegu powietrza wpływa na jej wyrazisty smak po wędzeniu.

**Etap 8. Chłodzenie i magazynowanie:** Wianki kiełbasy na drążkach wychładzane są do temperatury nie przekraczającej 10°C.

Wydajność gotowego produktu wynosi 84% +/- 2%. Wydajność jest liczona według wagi gotowej kiełbasy wystudzonej w stosunku do całej masy wykorzystanego surowca.

#### **8. Związek z obszarem geograficznym:**

Specyfika „kiełbasy pradziada z Dukli” opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu.

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 pochodzącego wyłącznie od świń rasy puławskiej i jej krzyżówek o jakości określonej w pkt 4 wniosku;
- wykorzystywanie w procesie wędzenia drewna czereśni lub wiśni.

Historycznie początkowo stosowane były dwie nazwy „kiełbasy 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. Surowiec wykorzystywany do produkcji może pochodzić spoza regionu. Dukla to miasto w województwie podkarpackim, w powiecie krośnieńskim, jest siedzibą gminy miejsko-wiejskiej Dukla. Miejscowość położona jest w środkowej części Beskidu Niskiego w dolinie rzeki Jasiołka. Pierwsza lokacja wsi Dukla na prawie magdeburskim nastąpiła w 1358 r., natomiast prawa miejskie otrzymała ona prawdopodobnie w 1380 r.

Dukla rozwijała się dzięki korzystnemu położeniu przy trakcie handlowym z Polski na Węgry. W XVI wieku miasto zgrupowane wokół rynku, o zwartej zabudowie, zostało opasane systemem obwarowań z dwoma bramami. W 1546 r. w mieście została ustanowiona przez króla Zygmunta Starego komora celna, co ostatecznie usankcjonowało nową drogę z Krakowa na Węgry przez Przełęcz Dukielską. Do końca XVII w. miasto bogaciło się na handlu winem, bydłem, solą, płótnem i sukniem. Z rejestru poborowego z 1581 r. wiemy, że wówczas w tym – liczącym ok. 500 mieszkańców – mieście działało, aż dwóch rzeźników. W XVIII wieku dobra dukielskie z przyległościami przejmuje ród Mniszchów, w wyniku czego nastąpił silny rozwój gospodarczy miasta i szybki przyrost liczby jego mieszkańców.

Już pod koniec XIX wieku na obszarze Dukielszczyzny, mimo podgórskiego charakteru ziem chętniej niż owce i kozy hodowano bydło i nierogaciznę. 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. 15 czytamy: *„Ze zwierząt domowych chowają w powiecie krośnieńskim jak wogóle w Galicyi, konie, woły, owce, nierogaciznę. Według spisu urzędowego z końca roku 1891 było w powiecie krośnieńskim: koni 6 078, bydła rogatego 32 087, owiec 1 151, kóz 88, trzody chlewnej 4 682.* Ważnym jest, iż pomimo ukształtowania terenu tradycyjnie sprzyjającemu hodowli owiec i kóz na tym terenie utrzymywano duże pogłowie trzody chlewnej. Jest to o tyle istotne, iż „kiełbasa pradziada z Dukli” to kiełbasa wytwarzana na bazie mięsa wieprzowego.

Utrzymywanie trzody chlewnej było jednym z elementów odróżniających obszary dukielszczyzny od obszarów sąsiednich. Do produkcji wędlin wykorzystywano mięso wszystkich ras dostępnych w regionie. Jednakże do produkcji „kiełbasy pradziada z Dukli” najlepiej nadawało się mięso świń rasy puławskiej i jej krzyżówek. W porównaniu do innych ras świnię tej rasy charakteryzują się relatywnie wcześniejszym dojrzewaniem co wpływa na odkładanie się tłuszczu. Ostatecznie z biegiem czasu tylko mięso pochodzące z tej rasy było wykorzystywane. Wynikało to z właściwości mięsa, gdyż mięso ze zwierząt tej rasy charakteryzowało się relatywnie wysoką zawartością tłuszczu śródmięśniowego, który jest nośnikiem smaku i ułatwiał procesy produkcyjne. W konsekwencji wykorzystanie takiego mięsa umożliwiało w procesie produkcyjnym połączenie się mięsa z szynką i wątróbką a gotowy produkt nie rozpadał się. Wykorzystywanie wyłącznie tej rasy zwierząt i ich krzyżówek związane było z lokalnymi umiejętnościami masarzy gdyż wykorzystanie mięsa innych ras dawało produkt o znacznie niższej jakości - dużo bardziej kruchy i rozpadający się.

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 jeżeli było dostępne również 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<sup>3</sup> była efektem prac hodowlanych nakierowanych na wytworzenie świń typu tłuszczonego, o bardzo wysokiej wydajności rzeźnej. W 1951 r. zdecydowano o zmianie nazwy świni „gołębska” na „puławska”. Rasa puławska idealnie nadawała się do produkcji „kiełbasy pradziada z Dukli”. Obecnie wykorzystuje się rasę puławską i jej krzyżówki.

Na przestrzeni lat były oczywiście próby wykorzystywania mięsa od innych ras do produkcji „kiełbasy pradziada z Dukli”, ale ponieważ efekty nie były zadowalające to mięso z innych ras wykorzystywano do produkcji innych wyrobów. Jeżeli przy wykorzystaniu świń innych ras próbowano zrobić „kiełbasę pradziada z Dukli” to bardzo często wyrób gotowy nie utrzymywał pożądanego konsystencji i rozpadał się. Konieczne było wykorzystywanie mięsa i wątroby od świń typu tłuszczonego.

Wykazy, jakie są dostępne ukazują przemysł przetwórczy rolno-spożywczy w czasach II Rzeczypospolitej (1918-1939), na terenie obecnego województwa podkarpackiego jako przemysł nieźle prosperujący. Dotyczyło to szczególnie przemysłu mięsnego, gdzie obok rzeźnictwa indywidualnego, zaczęły wyrastać także małe rodzinne ubojnie. W miastach i miasteczkach tego obszaru burzliwy rozwój przeżywały masarnie i rzeźnie należące do gminy (samorządu miejskiego) czy też pozostające w rękach prywatnych przedsiębiorców i prowadzące ubój na skalę przemysłową. Ówczesny przedwojenny „podkarpacki” przemysł mięsny spośród wszystkich gałęzi przetwórstwa wyglądał najbardziej imponująco. Funkcjonowało 785 zakładów rzeźniczo-masarskich, w tym 644 warsztaty rzeźnicze, 126 masarni, 12 zakładów produkujących kiszkę zwierzęcą oraz 3 fabryki konserw mięsnych.

W czasach II Rzeczypospolitej na terenie miasta Dukla (powiat krośnieński) działalność prowadzili rzeźnicy (1) Ch. Beil, (2) J. Beil, (3) F. Kordys, (4) N. Lehigh, (5) M. Lieber, (6) I. Rässler, (7) N. Ritter oraz (8) R. Zając. Jak podają źródła, w Dukli zorganizowane było rzemiosło cechowe, które w latach 1920-1939 w sumie zrzeszało 8 rzeźników i wędliniarzy. Dodatkowo działały tu także dwie wędliniarnie/masarnie, które należały do B. Czarnohorskiego oraz J. Gołębiowskiego. U rzeźników i wędliniarzy liczni parobkowie znajdowali zatrudnienie. Przetwórstwo mięsa było niezwykle istotne dla tego rejonu.

Zgodnie z dostępnymi opisami i wzmiankami na rynku w Dukli w tym okresie międzywojennym mieściła się Jadłodajnia – Wyszynk u Zająca, która: *poza piwem i wódką serwowała flaki i wędliny z podrobów*. Jedną z cech specyficznych „Kiełbasy pradziada z Dukli” jest właśnie wykorzystywanie podrobów tj. wątroby – przy produkcji kiełbasy. W opisie Dukli zamieszczonym w Głosie Krośnieńskim z 1928 r. wyczytać można różne wzmianki o produkcji wędlin na tym obszarze np.: *„Konieczną jest w najbliższej przyszłości budowa nowej rzeźni, gdyż dotychczasowa staruszka nie posiada urządzeń nowoczesnych i długo już nie postoji. Zarząd gminy postarał się o 1,5 morgową parcelę nad rzeką, o kamień i drzewo budowlane na budowę”*. Na

<sup>3</sup> Świnie rasy puławskiej wczoraj i dzisiaj. Opacz koło Warszawy 2005 r. – Tadeusz Blicharski, Zbigniew Bajda, Anna Hammermeister i Jarosław Ptak.



terenie Dukli i w jej okolicach zawód rzeźnika i masarza był bardzo ceniony, gdyż okoliczni mieszkańcy chowali licznie zarówno trzodę chlewną, jak i bydło.

Dukla znajduje się na terenie Łemkowszczyzny, na którym przed II wojną światową oprócz Polaków zamieszkiwała specyficzna mieszanka kultur: Łemkowie, Bojkowie, Nadgórzanie, Podgórzanie, Żydzi, Ukraińcy. Ludzie byli bardzo biedni, rejon ten nie był bogaty i z bardzo dużym szacunkiem podchodzono do żywności. Duże zagłębienie masarskie, raczej ubogie społeczeństwo i poszanowanie żywności prowadziło do sytuacji, że starano się zagospodarować i wykorzystać wszystkie części ubitych zwierząt, w tym również podrobów a w szczególności wątróbki.

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. Taki sposób produkcji nie jest spotykany nigdzie indziej w kraju. Ta metoda była stosowana tylko na dukielszczyźnie – wymagała wiedzy od masarza, 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”.

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<sup>4</sup> *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 odręcznie napisany przepis określający składniki i sposób wykonania. Przepis ten zachował się w zakładowym archiwum „JK” do dzisiaj.

Cechy specyficzne „kiełbasy pradziada z Dukli” związane są również z jakością mięsa wykorzystywanego do produkcji oraz ze sposobem wędzenia.

---

<sup>4</sup>Bobrecki J., *Książka kucharska czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [...], Wydanie I Rzeszów 1866 oraz nakładem Księgarni J.A. Pelara (H. Czernego), Wydanie IV 1885.



## Wędzenie

Dodatkową cechą specyficzną „kielbasy pradziada z Dukli”, jest sposób 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. Opisuje to np. Elżbieta Kiewnarska<sup>5</sup> w przedwojennej pozycji zatytułowanej „Wędliny domowe: solenie, wędzenie i marynowanie mięsiwa” (1928). Jak pisała Kiewnarska „w byłej Kongresówce przeważnie używa się [...] szynki zaledwie wędzonych, przeznaczonych na gotowanie, kielbas i polędwic mało wędzonych, typu zbliżonego do miejskich wyrobów masarskich. Zaś na Kresach, Wołyniu, Małopolsce, a poniekąd Wielkopolsce i Pomorzu wyrabiają wędliny trwałe, dające się konserwować. Robią je zwykle w większych ilościach, w miesiącach zimowych, kiedy nie ma much i innego robactwa, mogącego zepsuć całe zapasy”.

Standardowo na terenie dawnej Polski wykorzystywano w procesie wędzenia drewno olchy i buku. W procesie wędzenia „kielbasy pradziada z Dukli” wykorzystywane jest –oprócz olchy i buka także jako dość rzadki dodatek nadający wędlinie ostatecznie specyficzny kolor drewno drzewa owocowego czereśni lub wiśni. Materiały źródłowe odwołują się najczęściej do „dzikiej czereśni” i „trześni”. Słowo „trześnia” używane było jednak w szerokim rozumieniu – w tym jako wiśnia lub wiśnia ptasia. Początkowo w okolicach Dukli nie uprawiano czereśni więc przy produkcji używano drewna dzikiej czereśni ale z biegiem czasu stosowano również drewno czereśni, które dawało ten sam efekt. Słowo „trześnia” wykorzystywano również czasami do opisu dzisiejszej wiśni oraz wiśni ptasiej. Wykorzystywanie drewna czereśni/wiśni związane było pierwotnie z bardzo dużym poziomem jej występowania na tym terenie i wpływem wykorzystywania tego drewna na zapach i smak ostatecznego produktu.

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 trześniew** różnych odmianach. Do miejscowości, które najwięcej sadów posiadają należy Korczyna. Obfitują również w sady wsi: Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, **Dukla**, Myscowa, Tylawa.*

Na tej samej stronie znajdziemy także informację, że na terenie ówczesnego powiatu krośnieńskiego, do którego należała Dukla szczególnie licznie „z drzew leśnych rosną jodły, sosny, **buki**”. W tym miejscu należy nadmienić, że teren Dukielszczyzny był niegdyś elementem dawnej Puszczy Karpackiej czyli rozległego kompleksu leśnego na obszarze południowej Polski, na styku Karpat Wschodnich i Zachodnich. Tworzyły ją lasy bukowe, będące zespołami leśnymi, które niegdyś zajmowały niemal całe piętro regła dolnego w Karpatach. Buczyna ta charakteryzuje się domieszką jodły, wiązu górskiego i jaworu. Dominujący gatunek czyli buk zwyczajny osiągał w czasach dawnych często ogromne rozmiary. Tworzył zwarte i cieniste drzewostany z szerokimi koronami i rzadko rozstawionymi pniami ogromnych drzew. Pozyskiwane przez stulecia drewno z tych lasów było wykorzystywane w procesie wędzenia wędlin

<sup>5</sup>Kiewnarska Elżbieta, *Wędliny domowe: solenie, wędzenie i marynowanie mięsiwa*, Wydawca Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz”, Warszawa 1928.



na obszarze Dukielszczyzny. Drewno bukowe nadaje wędzonym produktom zabarwienie złocistożółte, a najczęściej stosowane w Polsce do wędzenia drewno z olchy pozwala na uzyskanie skórce wędlin kolor ciemnożółty przechodzący w brąz.

### **Po II wojnie światowej**

Po II wojnie światowej a także w drugiej połowie XX w., w okresie Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, panował w Polsce system gospodarki centralnie planowanej. Prywatni przedsiębiorcy nie mieli możliwości działania, produkowania i sprzedaży. Dodatkowo w związku z akcjami przesiedleńczymi ludności po II wojnie światowej w tym w związku z największą akcją „Wisła” duża część ludności musiała opuścić tereny ówczesnej Łemkowszczyzny<sup>6</sup>.

Tam gdzie przesiedlenia nie dotknęły ludności tam tradycje masarskie były podtrzymywane w rodzinach przedwojennych masarzy. Wiele rodzin w Dukli w okresie powojennym prowadziło działalność masarską – wytwarzali oni różne wyroby masarskie w tym „kielbasę pradziada z Dukli”. Działalność ta jednak stopniowo zanikała lub była ograniczana. Podtrzymywanie tradycji masarskich było bardzo ograniczone i produkcja kielbasy odbywała się, ale była przeznaczona na własny użytek lub na użytek najbliższej rodziny czy znajomych. Stopniowo liczba masarzy malała i nie w każdej rodzinie kolejne pokolenie kontynuowało tradycje.

W 2006 r. robiono wywiady etnograficzne<sup>7</sup> z niektórymi mieszkańcami Dukli. Do dziś zachowały się np. oświadczenia pana Alfreda Dubiela urodzonego 13 stycznia 1931 r. oraz pana Leona Dubiela urodzonego 18 września 1939 r. którzy szczegółowo opisywali działalność masarską oraz wędzarnię rodziny Woźniaków z Dukli: pana Wojciecha Woźniaka i pana Józefa Woźniaka. Rodzina ta była jednym z producentów „kielbasy pradziada z Dukli”.

Na początku XXI w. „kielbasa pradziada z Dukli” była jeszcze wytwarzana na potrzeby gości przez niektóre restauracje czy karczmy. Jednak ze względów ekonomicznych zrezygnowano jednak z samodzielnej produkcji na potrzeby prowadzonej działalności.

Jedną z takich rodzin, która podtrzymywała tę tradycję, i w której ta tradycja przetrwała to właściciele zakładu „JK” Sp z o.o. Zakład Mięsny Jasiołka wnioskodawcy o rejestrację „kielbasy pradziada z Dukli” jako chronionego oznaczenia geograficznego. 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 legendarnej „kielbasy pradziada z Dukli” przez konsumentów są m.in. uzyskane wyróżnienia i nagrody w konkursach i targach żywności:

---

<sup>6</sup> Patrz: Andrzej Karczmarszewski „Świat Łemków Etnograficzna podróż po Łemkowszczyźnie” 2023 r. wydawnictwo Libra oraz Marek A. Koporowski „Łemkowie – Losy zaginionego narodu” Wydawnictwo Replika 2021 r.

<sup>7</sup>wywiady etnograficzne przeprowadzone w 2006 r. przez technologa żywności Agnieszkę Paczkowską; oświadczenia mieszkańców Dukli pana Alfreda Dubiela oraz pana Leona Dubiela.

- październik 2008 r. prestiżowy tytuł „Perła” w konkursie *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* dla najlepszego regionalnego i tradycyjnego produktu województwa podkarpackiego,
- kwiecień 2007 r. nominacja do ogólnopolskiego znaku promocyjnego *Teraz Polska*,
- wrzesień 2006 r. nominacja do tytułu „Perła” podczas wojewódzkiego finału konkursu *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* w Jarosławiu,
- 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.

#### **9. Kontrola:**

Organami upoważnionymi do przeprowadzenia kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją są jednostki certyfikujące akredytowane w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Kontrola może być prowadzona przez każdą z tych jednostek a obecnie producent planowany jest do kontroli w BioCert Małopolska Sp. z o.o. ul. Lubicz 25A, 31-503 Kraków.

#### **10. Etykietowanie:**

„Kiełbasa pradziada z Dukli” może występować luzem w wiankach lub być pakowana. W przypadku sprzedaży produktu opakowanego musi posiadać etykietę. Etykieta, oprócz wszelkich informacji wymaganych prawem w zakresie znakowania produktów, zawiera informacje: nazwę producenta, oznaczenie geograficzne i nazwę wyrobu: „Kiełbasa pradziada z Dukli”.

#### **11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:**

- brak

#### **12. Informacje dodatkowe:**

- brak

#### **13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:**

- brak

### **III. Jednolity dokument**

Na podstawie załącznika nr I rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. L 179, 19.6.2014, s. 36) zwanego dalej „rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 668/2014.



