

## JEDNOLITY DOKUMENT<sup>1)</sup>

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

Nr UE: [wyłącznie do użytku UE]

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

### 1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 1.1 Typ produktu

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

#### 1.2 Opis produktu, do którego odnosi się 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-rozdrobniona. 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

<sup>1)</sup> Jednolity dokument musi być zwięzły i nie może przekraczać 2500 słów, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.

zachowuje zwartość, nie rozsypuje się w czasie krojenia na małe kawałki. Dopuszczalne jest rozsypywanie się plastru 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.

### **1.3 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.

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 „kiełbasy 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.) poświadczone 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  $-1^{\circ}\text{C}$  do  $+4^{\circ}\text{C}$ ,
- 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.

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 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 (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).

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym musi odbywać się cały proces produkcji „kielbasy pradiada z Dukli”.

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

-

#### **1.6 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

-

### **4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Kielbasa pradiada 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 „kielbasy pradiada z Dukli” i związek z regionem tego produktu opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu wynikających z jakości produktu gotowego związanego z wykorzystaniem surowcem, gatunkami drewna wykorzystywanymi w procesie wędzenia oraz umiejętnościami lokalnych producentów. Cechy specyficzne „kielbasy pradiada z Dukli” to:

- połączenie w gotowym produkcie mięsa z szynki z dużymi kawałkami wątróbki tj. kostek o boku 2-4 cm;
- wykorzystywanie mięsa o jakości określonej w pkt 3.3 pochodzącego wyłącznie od świń rasy puławskiej i jej krzyżówek;
- wykorzystywanie w procesie wędzenia drewna czereśni lub wiśni.

Stosowane były dwie nazwy „kielbasy dukielska” oraz „kielbasa pradiada 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 pradiada z Dukli” podkreśla, iż był to produkt wytwarzany przez pradiadów. Nazwa ta nie ma odniesienia do konkretnej osoby a do przodków, pradiadów – jest to wskazanie długiej tradycji wytwarzania. Z biegiem czasu w obrocie handlowym wykorzystywana była nazwa „kielbasa pradiada 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.

Dukla rozwijała się dzięki korzystnemu położeniu przy trakcie handlowym z Polski na Węgry. 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. Z rejestru poborowego z 1581 r. wiemy, że wówczas w tym – liczącym ok. 500 mieszkańców – mieście działało, aż dwóch rzeźników.

Już pod koniec XIX wieku na obszarze Dukielszczyzny, mimo podgórskiego charakteru ziem chętniej niż owce i kozy hodowano bydło i nierogaciznę. Jest to specyfika i wyjątkowość tego obszaru. Ważnym jest, iż pomimo ukształtowania terenu tradycyjnie sprzyjającemu hodowli owiec i kóz na tym terenie utrzymywano duże pogłowie trzody chlewnej. Utrzymywanie trzody chlewnej było jednym z elementów odróżniających obszary dukielszczyzny od obszarów sąsiednich. W książce ks. Władysława Sarny, proboszcza we wsi Szebnie, wydanej w Przemyślu w 1898 r. pt. *„Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym”*<sup>2</sup> 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.*

Przemysł przetwórczy rolno-spożywczy na terenie obecnego województwa podkarpackiego w czasach II Rzeczypospolitej (1918-1939), nieźle prosperował. 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) oraz 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 kiszki zwierzęce oraz 3 fabryki konserw mięsnych.

Zgodnie z dostępnymi opisami i wzmiankami na rynku w Dukli w tym okresie międzywojennym mieściła się Jadłodajnia – Wyszynek 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 tej kiełbasy. W opisie Dukli zamieszczonym w *Głosie Krośnieńskim*<sup>3</sup> 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 terenie Dukli i w jej okolicach zawód rzeźnika i masarza był bardzo ceniony.

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

---

<sup>2</sup>Sarna ks. Władysław, *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym*, nakładem autora i prenumeratorów, Drukarnia Józefa Styfięgo, Przemyśl 1898.

<sup>3</sup>*Głos Krośnieński. Organ Powiatowego Związku Legionistów i B.B.W.R.*, Wydawca Komitet Wydawniczy „Głos Krośnieński”, Krosno 1928.

i była ona uzupełnieniem, wypełnieniem do użytego mięsa. W przypadku „kielbasy pradziada z Dukli” wykorzystywano duże kawałki wątróbki co wpływało na zupełnie inną strukturę kielbasy 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 kielbasy. Taki sposób produkcji nie jest spotykany nigdzie indziej w kraju. Ta metoda jest 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”.

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 pośnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów*: „Weź po równej części wątroby cielęcej i wieprzowej, i rozmiękczonego chleba białego, oczyściwszy i posiekawszy wątrobę zmieszaj razem, sól 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 „kielbasę 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 „kielbasy pradziada z Dukli” związane są również z jakością mięsa wykorzystywanego do produkcji oraz z drewnem wykorzystywanym w procesie wędzenia.

Cechą specyficzną „kielbasy pradziada z Dukli” jest również trwałość połączenia mięsa i dużych kawałków wątróbki – tj. brak rozpadania się. Do produkcji „kielbasy 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 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 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 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 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 „puławska”. Rasa puławska idealnie nadawała się do produkcji „kielbasę pradziada z Dukli”. Obecnie wykorzystuje się rasę puławską i jej krzyżówki.

Na przestrzeni lat były oczywiście próby wykorzystywania mięsa od innych ras do produkcji „kielbasę 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 „kielbasę pradziada z Dukli” to bardzo często wyrób gotowy nie utrzymywał pożądanej konsystencji i rozpadał się. Konieczne było wykorzystywanie mięsa i wątroby od świń typu tłuszczowego.

Dodatkową cechą specyficzną „kielbasę pradziada z Dukli”, jest lekko czereśniowy/wiśniowy smak, zapach i aromat. Związane jest to z doбором drewna wykorzystywanego w procesie 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 „kielbasę 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 jest delikatnie „czereśniowy”/”wiśniowy”.

W książce ks. Władysława Sarny, proboszcza we wsi Szebnie, wydanej w Przemyśle 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 Korczyn. Obfitują również w sady wsi: Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, **Dukla**, Myscowa, Tylawa.*

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 na terenie Polski w tym w związku z największą akcją „Wisła” duża część ludności musiała opuścić tereny ówczesnej Łemkowszczyzny.

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.

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 i renomy legendarnej „kiełbasy pradziada z Dukli” przez konsumentów są m.in. uzyskane wyróżnienia i nagrody w konkursach i targach żywności:

- październik 2008 r. w konkursie *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów*: najlepszy regionalny tradycyjny produkt województwa podkarpackiego,
- przyznanie „PERŁY” POLAGRA 2008,
- 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”*.
- 

**Odesłanie do publikacji specyfikacji (art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014):**

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

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi → Co robimy → Jakość żywności →  
Produkty regionalne i tradycyjne → Wnioski przekazane Komisji Europejskiej