C/2026/2144

15.4.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/2144)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

PGI-PL-03396 — 8.1.2025 Г.

1. **Наименование (наименования)**

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Полша

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

1601 — Колбаси и подобни продукти от месо, карантии, кръв или насекоми; приготвени храни на базата на тези продукти

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Kiełbasa pradziada z Dukli“ е колбас, приготвен от месо и черен дроб от свине от породата Puławska или от нейни кръстоски. Това е типичен пръстеновиден колбас, при който средната дължина на колбаса, образуващ пръстена, е 35—40 cm, въпреки че може да бъде и по-дълъг (до 55 cm) в зависимост от използваната естествена обвивка. Напречното сечение е 25—35 mm в зависимост от обвивката; разрешени са естествени обвивки от говежди черва, при което напречното сечение достига 50—54 mm.

Специфична особеност на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ е, че крайният продукт съчетава месо от бут с големи парчета черен дроб (2—4 cm на кубчета) и се опушва по специфичен начин.

Физикохимични характеристики

Повърхността на естествената обвивка е чиста, лъскава, леко набръчкана и суха при допир. Двата края на отделните колбаси са завързани един за друг. При разрязване ясно се виждат парчета месо и черен дроб, заобиколени от пълнеж и желе. Колбасът е едро смлян. Съдържанието на мазнини е много ниско и не надвишава 5 %.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Отвън цветът на естествената обвивка е тъмнокафяв до черешовочервен и леко лъскав. Цветът на разреза се състои от естествено бледорозови парчета месо и малко по-тъмни, кафеникаво-розови парчета черен дроб. Консистенцията е плътна и стегната, което е типично за прясно пушените колбаси. Колбасите са ронливи заради парченцата черен дроб, добавени към пълнежа, но остават плътни и не се разпадат при нарязване на малки парченца. Допустимо е резени с дебелина под 5 mm да се разпадат.

Органолептични характеристики

Преобладава вкусът на добре овкусено свинско месо, с лек вкус на черен пипер, аромат на чесън и изразен вкус на печен свински черен дроб. Усещат се също така лек вкус и аромат на обикновена череша или обикновена вишна (свързани с избора на дървесина, използвана в процеса на опушване).

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

За производството се използват свинско месо от клас I (75 % ± 5 %) и пресен свински черен дроб (25 % ± 5 %). Месото и черният дроб произхождат само от свине от породата Puławska или от нейни кръстоски.

Причината за използването на тази порода е, че производството на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ традиционно се основава на подбрани породи, чието месо се отличава със специфични характеристики. Поради съдържанието си на мазнини месото от породата Puławska и от нейни кръстоски притежава характеристики, които гарантират, че месото от клас I и едро нарязаният черен дроб могат да се съчетаят добре, а крайният продукт не се разпада.

За производството се използват също сол за консервиране (до 1,5 kg/100 kg от общото производствено тегло) и подправки: сушен чесън (до 50 dag/100 kg от общото производствено тегло), смлян черен пипер (до 40 dag/100 kg от общото производствено тегло); в рамките на това количество се разрешава едро смлян бял пипер (до 6 dag/100 kg от общото производствено тегло).

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

В определения географски район трябва да бъдат осъществени всички етапи на производството на „Kiełbasa pradziada z Dukli“:

— обработка на суровините,

— смилане,

— смесване и приготвяне на пълнежа,

— пълнене на обвивките,

— отлежаване,

— опушване,

— охлаждане с естествен въздушен поток,

— охлаждане.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

5. **Кратко определение на географския район**

„Kiełbasa pradziada z Dukli“ се произвежда в община Dukla, определена съгласно административните ѝ граници, в окръг Krosno в Подкарпатското воеводство.

6. **Връзка с географския район**

Специфичните особености на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ и връзката му с района се дължат на качествата, които произтичат от суровините и производствения процес, основани на местните знания и опит, които се предават от поколение на поколение. Специфичните особености на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ са следните:

— крайният продукт съчетава месо от бут с големи парчета черен дроб (2—4 cm на кубчета),

— използва се само висококачествено месо от свине от породата Puławska и от нейни кръстоски,

— пълнежът се размесва няколко пъти по-продължително, отколкото при другите колбаси,

— в процеса на опушване се използва само дървесина от обикновен бук и елша, с добавяне на дървесина от обикновена череша или обикновена вишна,

— изключително използване на пушилни с външна горивна камера и тристепенен процес на опушване (сушене, същинско опушване и печене).

Тези качества са резултат от дългогодишния опит на местните месари и от усъвършенстваните от тях умения в производството на колбаси. Уникалният производствен процес на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ (подборът на съставките, т.е. месо от бут и големи парчета черен дроб; породите свине; продължителността на размесване на пълнежа; дървесината, използвана при опушването) е бил усъвършенстван в продължение на години и не се среща на други места в Полша.

Специфична особеност на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ е, че крайният продукт съчетава месо от бут с големи парчета черен дроб (2—4 cm на кубчета). За да се използват парчета черен дроб с такива размери, като същевременно се гарантира, че колбасът не се раздробява, е необходимо месарите да преминат продължително обучение и да притежават значителни умения. В други части на страната черният дроб (ако изобщо се използва) се нарязва на много по-малки парчета. За други колбаси се използва нарязан черен дроб за допълване и пълнене на месото. При „Kiełbasa pradziada z Dukli“ се използват големи парчета черен дроб, което води до колбас с напълно различни структура и вкус. При този начин на използване на съставките обаче преработката е далеч по-трудна от технологична гледна точка. Съчетаването на големи парчета месо и черен дроб е много по-трудно; следователно са необходими значителни умения, за да се гарантира, че колбасите не се ронят и не се раздробяват. Този ефект се постига, като пълнежът се размесва много по-продължително време, отколкото при други колбаси. В резултат на по-дългото време на размесване и използването на месо от свине от породата Puławska и от нейни кръстоски „Kiełbasa pradziada z Dukli“ не се раздробява и се запазва точната консистенция. Този метод на производство не се среща на друго място в Полша, освен в Dukla. Той изисква обширни познания от страна на месаря, но води до отлични резултати. Уменията, необходими за тази производствена технология, са значителни и много специфични. Местният опит, предаван от поколение на поколение, дава възможност за получаване на уникален продукт, какъвто е „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Специфичните му характеристики са свързани също с качеството на месото, използвано за производството, и с дървесината, използвана за опушването.

Друга специфична характеристика на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ е, че сместа от месо и големи парчета черен дроб е стегната, т.е. колбасът не се раздробява. Месото, използвано за производството на „Kiełbasa pradziada z Dukli“, произхожда само от свине от породата Puławska или от нейни кръстоски. Породата Puławska и нейните кръстоски достигат зрялост относително рано, което оказва влияние върху отлагането на мазнини и нивото на междумускулни тлъстини. Използването на тази суровина в производствения процес и достатъчната продължителност на процеса на размесване дават възможност за съчетаване на месо от бут с черен дроб, за да се получи краен продукт, който не се раздробява. Изключителното използване на тази порода е свързано също с уменията на местните месари и подбора на породите. Използването на месо от други породи е показало незадоволителни резултати. Тъй като в месото от други породи нивото на междумускулни тлъстини обикновено е по-ниско, постигането на точната консистенция на колбасите е много по-трудно.

Използването на месо от свине от породата Puławska и от нейни кръстоски се основава на многогодишен опит, придобит от месарите в района на Dukla. Първоначално за производството са били използвани месо и черен дроб от примитивни свине, отглеждани в района. В началото на XX век е започнало използването на месо и черен дроб от петнисти свине, където е имало такива; въпросните свине са били кръстоски между местни свине и породата Berkshire. Тези кръстоски са били по-добри от икономическа и вкусова гледна точка и са послужили за основа на породата Gołębska. Свинете от породата Gołębska са били резултат от селекция, насочена към получаване на угоени свине с много висок добив при клането. През 1951 г. е било взето решение за промяна на името на породата от Gołębska на Puławska. Породата Puławska е била изключително подходяща за производството на „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Понастоящем породата Puławska се използва заедно с нейни кръстоски.

Друга специфична особеност на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ са лекият мирис и ароматът на обикновена череша или обикновена вишна, свързани с избора на дървесината, използвана в процеса на опушване, и със самия процес. Опушването е било и продължава да бъде често срещан метод за производство на колбаси в Полша. В началото на XX век този метод е бил широко разпространен и в района на днешното Подкарпатско воеводство. Обикновено в някогашните полски територии за опушването е била използвана дървесина от елша и от обикновен бук. Освен елша и буково дърво, за опушването на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ се използва също и дървесина от овощни дървета (обикновена череша и обикновена вишна, включително техните диви видове и сортове). Доста необичайното добавяне на тази дървесина в крайна сметка придава на продукта специфичните му цвят, вкус и аромат. Използването на дървесина от обикновена череша и обикновена вишна е свързано преди всичко с голямата популация от тези дървета в района, както и с ефекта, който тя оказва върху цвета, аромата и вкуса на крайния продукт. Продуктът има деликатен „черешов“ или „вишнев“ аромат.

Друга специфична особеност на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ е процесът на опушване, т.е. изключителното използване на пушилни с външна горивна камера и тристепенният процес на опушване (сушене, същинско опушване и печене). Използваният метод на опушване засилва оцветяването и добавя послевкус на обикновена вишна или обикновена череша.

По-рано са съществували две наименования на продукта: „Kiełbasa dukielska“ и „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Двете наименования са обозначавали един и същ продукт и са се използвали взаимозаменяемо. Освен това и в двете се съдържа препратка към Dukla — мястото на производство. Второто наименование, т.е. „Kiełbasa pradziada z Dukli“, подчертава факта, че колбасът е бил приготвян още от прадядовците. Вместо към конкретно лице, наименованието прави препратка към предишните поколения, т.е. прадядовците, което свидетелства за дългогодишна традиция на производство. С течение на годините наименованието „Kiełbasa pradziada z Dukli“ е започнало да се използва за търговски цели. Dukla е мястото, където се произвеждат колбасите.

През 1358 г. село Dukla за първи път е получило магдебургско право. Вероятно през 1380 г. са му били предоставени градски привилегии. Историята на месарския занаят в района датира още от XVI век. За разлика от околните райони, в Dukla са се отглеждали не само овце и кози, но и свине, които са били в основата на „Kiełbasa pradziada z Dukli“. По време на Втората полска република в град Dukla е съществувала гилдия, която в периода 1920—1939 г. е обединявала осем месари и майстори на пушени колбаси. Имало е също две колбасарници/месарници. В Dukla и околностите професиите месар и колбасар са били високо ценени, тъй като хората, живеещи там, са отглеждали значителен брой както свине, така и едър рогат добитък.

Най-старата рецепта за колбас с добавен черен дроб от Подкарпатския район може да бъде намерена на страница 142 от книгата *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [*Готварска книга, или ясно и точно ръководство за начина на приготвяне на месни ястия и ястия за дните за постене, съдържащо множество надеждни рецепти*] на J. Bobrecki, която е публикувана в Rzeszów и има две издания — през 1866 г. и 1885 г.: *„Вземете равни количества телешки и свински черен дроб, както и олекнал бял хляб. Почистете и нарежете черния дроб, разбъркайте го и добавете сол и подправки. След това добавете половин тяра прясна сланина, нарязана на кубчета, и разбъркайте заедно. След като почистите червата, напълнете ги със сместа, завържете колбасите и ги поставете във вряща вода. След това ги извадете, за да се изсушат и ги закачете в комин, за да се опушат и да се стегнат.“*

Най-старата запазена писмена рецепта за „Kiełbasa pradziada z Dukli“ е от 1896 г. Тя е написана на ръка и съдържа съставките и метода на производство. Днес тя се съхранява в архивите на компанията JK.

На страница 14 от *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [*Географско и историческо описание на окръг Krosno*] — книга, публикувана през 1898 г. в Przemyśl и написана от отец Władysław Sarna, енорийски свещеник в село Szebnie, се посочва следната информация: *„Що се отнася до овощните дървета, в района най-често се срещат местни видове, а именно ябълки, круши, сливи и различни сортове череши. Едно от местата с най-голям брой овощни градини е Korczyna. Много овощни градини има и в селата Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa, Tylawa.“*

Операция „Висла“ след Втората световна война и плановата икономика са довели до намаляване на броя на месарите и тяхната дейност. В крайна сметка, тъй като първоначалната рецепта и уникалният вкус са били запазени, след промените в политическата система и възстановяването на частната търговия е станало възможно възобновяването на производството и продажбите.

Потребителите ценят високо вкусовите качества на „Kiełbasa pradziada z Dukli“ — свидетелство за това са споменаванията му на уебсайтове като biznesistyl.pl, статията на Alina Bosak *Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w „Jasiołce“* [*Колбаси от прадядовците и страст към екологията — добре дошли в „Jasiołka“*] от 3 май 2018 г., както и следните награди и отличия на конкурси и пазари на храни:

— престижната титла „Perła“ в конкурса *Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów* [*Нашето кулинарно наследство — вкусът на регионите*] за най-добър регионален и традиционен продукт от Подкарпатското воеводство,

— номинация за втория етап на националния конкурс за титлата *Polski Producent Żywności* 2006 [*Полски производител на храни за 2006 г.*] през април 2006 г.,

— 1-во място в конкурса *Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów* в Łowisko през 2005 г.,

— наградата „Specjał Regionalny“ на *Targi Zdrowego Życia i Żywności „ECOLIFE“* [*Панаир на здравословния начин на живот и храните ECOLIFE*] през 2005 г.,

— наградата „PERŁA“ POLAGRA за 2008 г.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация на географското означение

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