C/2026/2144

15.4.2026

**Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143**

(C/2026/2144)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů**

**„Kiełbasa pradziada z Dukli“**

**PGI-PL-03396 – 8.1.2025**

1. **Název (názvy)**

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Polsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

1601 – Uzenky, salámy a podobné výrobky z masa, drobů, krve nebo hmyzu; potravinové přípravky na bázi těchto výrobků

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Kiełbasa pradziada z Dukli“ je klobása vyrobená z masa a jater prasat plemene Puławska nebo jejich kříženců. Svým tvarem připomíná typickou podkovu, přičemž průměrná délka klobásy tvořící podkovu je mezi 35 a 40 cm, může však být i delší (až 55 cm) v závislosti na použitém střívku. Průměr řezu se pohybuje mezi 25 a 35 mm v závislosti na střívku; povolena jsou i přírodní hovězí střívka, která dávají průměr řezu mezi 50 a 54 mm.

Specifickým znakem produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ je, že hotový výrobek kombinuje šunkové maso s velkými kusy jater (kostky o velikosti 2–4 cm) a je vyuzen zvláštním způsobem.

Fyzikální a chemické vlastnosti

Povrch střívka je čistý, lesklý, lehce zvrásněný a na dotek suchý. Oba konce jednotlivých klobás jsou svázány k sobě. V řezu jsou jasně viditelné kousky masa a jater obklopené náplní a rosolem. Klobása je hrubě mletá. Obsah tuku je velmi nízký a nepřesahuje 5 %.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vnější barva střívka je tmavě hnědá až třešňově červená a lehce lesklá. Barva řezu je tvořena přirozeně světle růžovými kousky masa a o něco tmavšími, hnědorůžovými játry. Textura je kompaktní a pevná, jak je typické pro čerstvě uzenou klobásu. Klobásy jsou díky přidaným kouskům jater drobivé, ale zůstávají soudržné a při krájení na malé kousky se nerozpadají. Je přípustné, aby se plátky tenčí než 5 mm rozpadaly.

Organoleptické vlastnosti

Dominantní chutí je dobře okořeněné vepřové maso s jemnou pepřovou chutí, vůní česneku a výraznou chutí pečených vepřových jater. Patrná je také lehká chuť a vůně třešně nebo višně (souvisí s volbou dřeva použitého při uzení).

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

K výrobě se používá vepřové maso I. jakostní třídy (tvoří 75 % ± 5 %) a čerstvá vepřová játra (tvoří 25 % ± 5 %). Maso a játra pocházejí výhradně z prasat plemene Puławska a jejich kříženců.

Důvodem použití tohoto plemene je skutečnost, že výroba produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ byla tradičně založena na vybraných plemenech známých specifickými vlastnostmi svého masa. Díky obsahu tuku má maso plemene Puławska a jeho kříženců vlastnosti, které zajišťují, že lze správně zkombinovat maso I. jakostní třídy a hrubě krájená játra a že se hotový výrobek nerozpadá.

Při výrobě se používá také dusitanová sůl (do 1,5 kg / 100 kg celkové hmotnosti výroby) a koření: sušený česnek (do 50 dekagramů / 100 kg celkové hmotnosti díla), mletý černý pepř (do 40 dekagramů / 100 kg celkové hmotnosti díla); v rámci tohoto množství je povoleno použít hrubě mletý bílý pepř (do 6 dekagramů / 100 kg celkové hmotnosti díla).

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Veškeré kroky při výrobě produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ se musejí uskutečňovat ve vymezené zeměpisné oblasti.

— Manipulace se surovinami

— Mletí

— Míchání a příprava náplně

— Plnění střívek

— Odležení

— Uzení

— Chlazení přirozeným prouděním vzduchu

— Zchlazení

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

„Kiełbasa pradziada z Dukli“ se vyrábí v obci Dukla vymezené jejími správními hranicemi, v okrese Krosno v Podkarpatském vojvodství.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifické vlastnosti produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ a jeho vazba na danou oblast vycházejí z jeho kvalit, které jsou výsledkem použitých surovin a výrobního procesu zakořeněného v místních znalostech a dovednostech předávaných z generace na generaci. Specifické vlastnosti produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ jsou následující:

— hotový výrobek kombinuje šunkové maso s velkými kusy jater (kostky o velikosti 2–4 cm),

— používá se pouze vysoce kvalitní maso prasat plemene Puławska a jejich kříženců,

— náplň se míchá několikanásobně déle než u jiných klobás,

— při uzení se používá výhradně bukové a olšové dřevo s přídavkem třešňového nebo višňového dřeva,

— používají se výhradně udírny s bočním topeništěm a třífázovým procesem uzení (sušení, vlastní uzení a pečení).

Tyto vlastnosti vycházejí z dlouholetých zkušeností místních řezníků a z jejich dovedností při výrobě uzenin, které zdokonalovali. Jedinečný výrobní proces produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ (výběr surovin, tj. šunkového masa a velkých kusů jater; plemena prasat; doba míchání náplně; dřevo na uzení) se vyvíjely po mnoho let a jinde v Polsku se nevyskytují.

Specifickým znakem produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ je, že hotový výrobek kombinuje šunkové maso s velkými kusy jater (kostky o velikosti 2–4 cm). Aby bylo možné používat takto velké kusy jater a zároveň zajistit, že se klobása nebude rozpadat, museli řezníci projít dlouhým školením a osvojit si značnou zručnost. V jiných částech země se játra (pokud se vůbec používala) krájela na mnohem menší kousky. U jiných klobás se krájená játra používala pouze jako přídavek k doplnění masové směsi. V případě produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ se používají velké kusy jater, čímž vzniká klobása zcela odlišné struktury a chuti. Při tomto způsobu použití surovin však bylo zpracování technologicky mnohem náročnější. Velké kusy masa a jater se spojují mnohem obtížněji; proto je třeba značné zručnosti, aby se klobásy nedrolily a nerozpadaly. Takového výsledku se dosahuje tím, že se náplň míchá mnohem déle než u jiných klobás. Díky delší době míchání a použití masa prasat plemene Puławska a jejich kříženců se „kiełbasa pradziada z Dukli“ nerozpadá a zachovává si správnou konzistenci. S výjimkou Dukly se tento způsob výroby se nikde jinde v Polsku nevyskytuje. Vyžaduje rozsáhlé znalosti ze strany řezníka, ale výsledek je vynikající. Dovednosti potřebné pro tuto výrobní technologii jsou značné a velmi specifické. Díky místním zkušenostem předávaným z generace na generaci bylo možné získat tak jedinečný produkt, jakým byla a je „kiełbasa pradziada z Dukli“. Specifické vlastnosti produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ souvisejí také s kvalitou masa používaného k výrobě a se dřevem používaným k uzení.

Další specifickou vlastností produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ je, že směs masa a velkých kousků jater drží pevně, tj. klobása se nerozpadá. Maso používané k výrobě produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ pochází pouze z prasat plemene Puławska nebo jejich kříženců. Prasata plemene Puławska a jejich kříženci dospívají poměrně brzy, což ovlivňuje ukládání tuku a úroveň intramuskulárního tuku. Použití této suroviny ve výrobním procesu a dostatečně dlouhá doba míchání tak umožňují zkombinovat šunkové maso s játry a získat hotový výrobek, který se nerozpadá. Výhradní používání tohoto plemene souviselo také s dovedností místních řezníků a jejich výběrem plemen. Při použití masa jiných plemen byly výsledky neuspokojivé. Protože maso jiných plemen obvykle obsahuje méně intramuskulárního tuku, bylo dosažení správné konzistence klobás mnohem obtížnější.

Použití masa prasat plemene Puławska a jejich kříženců vychází z dlouholetých zkušeností řezníků v oblasti Dukly. Původně se k výrobě používalo maso a játra původních prasat z místních chovů. Na počátku 20. století se tam, kde to bylo možné, začalo používat maso a játra strakatých prasat; šlo o křížence místních prasat a plemene Berkshire. Tito kříženci byli ekonomicky i chuťově lepší a stali se základem pro plemeno Gołębska. Prase Gołębska vzniklo cíleným šlechtěním zaměřeným na dosažení tučného prasete s velmi vysokou porážkovou výtěžností. V roce 1951 bylo rozhodnuto o změně názvu plemene z Gołębska na Puławska. Plemeno Puławska se pro výrobu produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ ideálně hodilo. V současnosti se používá plemeno Puławska i jeho kříženci.

Dalším specifickým znakem produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ je jemná vůně a aroma třešně nebo višně, což souvisí s volbou dřeva používaného při uzení a s procesem samotným. Uzení bylo a stále je na území Polska běžnou metodou výroby uzenin. Na počátku 20. století se tato metoda hojně používala také v oblasti dnešního Podkarpatského vojvodství. Na bývalých polských územích se k uzení obvykle používalo olšové a bukové dřevo. Kromě olšového a bukového dřeva se k uzení produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ používá také dřevo ovocných stromů (třešně a višně, včetně jejich planých druhů a odrůd). Poměrně neobvyklý přídavek tohoto dřeva dodává produktu jeho specifickou barvu, chuť a aroma. Použití dřeva třešně a višně souviselo především s jejich hojností v oblasti, ale také s jejich vlivem na barvu, vůni a chuť výsledného produktu. Produkt má jemné „třešňové“ či „višňové“ aroma.

Dalším specifickým znakem produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ je proces uzení, tj. výhradní používání udíren s bočním topeništěm a třífázový proces uzení (sušení, vlastní uzení a pečení). Použitý způsob uzení zintenzivňuje barvu a dodává višňovou nebo třešňovou dochuť.

Produkt měl dříve dva názvy: „kiełbasa dukielska“ a „kiełbasa pradziada z Dukli“. Oba názvy označovaly stejný produkt a používaly se zaměnitelně. Oba názvy navíc odkazovaly na Duklu, místo výroby. Druhý název, tj. „kiełbasa pradziada z Dukli“, zdůrazňuje skutečnost, že klobásu vyráběli již pradědové. Neodkazuje na konkrétní osobu, ale na dřívější generace, tedy pradědy, a poukazuje tak na dlouhou tradici výroby. V průběhu let se název „kiełbasa pradziada z Dukli“ začal používat komerčně. Místem, kde se klobásy vyráběly, byla Dukla.

Vesnice Dukla získala v roce 1358 magdeburské právo. Městská privilegia jí byla udělena pravděpodobně v roce 1380. Historie řeznického řemesla v této oblasti sahá až do 16. století. Na rozdíl od okolních oblastí se na Dukle chovaly nejen ovce a kozy, ale také prasata, která tvořila základ pro výrobu produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“. V období Druhé Polské republiky působil ve městě Dukla v letech 1920–1939 cech sdružující osm řezníků a uzenářů. Byla tam také dvě lahůdkářství/řeznictví. Povolání řezníka a uzenáře byla v Dukle a okolí velmi vážená, protože místní obyvatelé chovali značné množství prasat i skotu.

Nejstarší recept na klobásu s přídavkem jater z Podkarpatské Rusi se nachází na straně 142 knihy J. Bobreckého *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [Kuchařka, čili jasný a přesný návod na přípravu masitých i postních pokrmů obsahující rozsáhlý soubor spolehlivých receptů], která vyšla v Řešově ve dvou vydáních v letech 1866 a 1885: *„Vezmi stejné množství telecích a vepřových jater a namočený bílý chléb. Játra očisti a nasekej, smíchej a přidej sůl a koření. Pak přidej půl míry čerstvého sádla nakrájeného na kostky a promíchej. Vyčisti střeva a naplň je směsí, klobásy zauzluj a vlož do vroucí vody. Pak je vyjmi, nech oschnout a zavěs je do komína, aby se vyudily a zpevnily.*“

Nejstarší dochovaný písemný recept na produkt „kiełbasa pradziada z Dukli“ pochází z roku 1896. Je psán rukou a uvádí suroviny a způsob výroby. Dodnes je uložen v archivu společnosti JK.

Na straně 14 knihy *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [Geografický a historický popis okresu Krosno], vydané v Přemyšli roku 1898 a napsané farářem Władysławem Sarnou z obce Szebnie, se uvádí: *Co se týká ovocných stromů, v našem okrese rostou běžné místní druhy, a to jabloně, hrušně, slivoně a různé odrůdy třešní. Korczyna patří k místům s největším počtem sadů. Mnoho sadů se nachází také v obcích Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa, Tylawa.*

Operace Visla po druhé světové válce a centrálně plánované hospodářství omezily počet řezníků a jejich činnost. Protože se podařilo zachovat původní recepturu a jedinečnou chuť, mohla se výroba a prodej po změně politického režimu a znovuzavedení soukromého podnikání nakonec obnovit.

Oblibu produktu „kiełbasa pradziada z Dukli“ mezi spotřebiteli potvrzují také zmínky na internetových stránkách, například na biznesistyl.pl v článku Aliny Bosak „Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w ‚Jasiołce‘“ (Klobásy jako u praděda a vášeň pro ekologii – vítejte v Jasiołce) z 3. května 2018, a dále následující ocenění na soutěžích a potravinářských trzích:

— prestižní titul „Perła“ v soutěži *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* (Naše kulinářské dědictví – chutě regionů) za nejlepší regionální a tradiční výrobek Podkarpatského vojvodství,

— nominace do 2. kola celostátní soutěže o titul *Polski Producent Żywności* 2006 („Polský výrobce potravin 2006“) v dubnu 2006,

— 1. místo v soutěži *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* v Łowisku v roce 2005;

— cena „Specjał Regionalny“ na veletrhu *Targi Zdrowego Życia i Żywności „ECOLIFE“* (Veletrh zdravého životního stylu a potravin ECOLIFE) v roce 2005,

— ocenění „PERŁA“ POLAGRA 2008.

**Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením**

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