Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/2144

15.4.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/2144)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

PGI-PL-03396 — 8.1.2025

1. **Name(n)**

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Polen

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

1601 – Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen, Blut oder Insekten; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Kiełbasa pradziada z Dukli“ ist eine Wurst aus Fleisch und Leber von Schweinen der Rasse Puławska bzw. von Kreuzungen dieser Rasse. Sie ähnelt einem typischen Wurstring, wobei die durchschnittliche Länge der einzelnen Würste, die den Ring bilden, zwischen 35 und 40 cm liegt, je nach verwendetem Darm jedoch auch länger sein kann (bis zu 55 cm). Der Wurstdurchmesser beträgt je nach Darm zwischen 25 und 35 mm. Die Verwendung von natürlichem Rinderdarm ist zulässig. In diesem Fall ergibt sich ein Wurstdurchmesser zwischen 50 und 54 mm.

Eine Besonderheit von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ besteht darin, dass das Enderzeugnis Schinkenfleisch mit großen Leberstücken (Würfel mit einer Kantenlänge von 2 bis 4 cm) enthält und auf eine bestimmte Art geräuchert wird.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

Die Oberfläche von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ist sauber, glänzend, leicht faltig und vom Tasteindruck her trocken. Die einzelnen Würste sind an beiden Enden zusammengebunden. Im Anschnitt sind deutlich die im Wurstbrät eingebetteten Fleisch- und Leberstücke zu erkennen. Die Wurst ist grob gemahlen. Der Fettgehalt ist mit höchstens 5 % sehr gering.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Die Außenseite der Hülle ist von dunkelbrauner bis kirschroter Farbe und leicht glänzend. Die im Anschnitt erkennbaren Fleischstücke zeigen eine natürliche hellrosa Färbung, während die Leberstücke von einem etwas dunkleren Rosa mit einem Stich ins Braune sind. Die Konsistenz ist kompakt und fest, wie es für frisch geräucherte Wurst typisch ist. Die Würste sind aufgrund der dem Wurstbrät zugesetzten Leberstücke mürbe, behalten aber ihre Konsistenz und zerfallen nicht, wenn sie in kleine Stücke geschnitten werden. Es ist zulässig, dass Scheiben mit einer Dicke von weniger als 5 mm zerfallen.

Organoleptische Eigenschaften

„Kiełbasa pradziada z Dukli“ hat einen markanten Geschmack nach gut gewürztem Schweinefleisch, verfeinert durch eine Prise Pfeffer, mit einem Knoblaucharoma sowie mit ausgeprägten Noten von gerösteter Schweineleber. Zudem sind ein leichter Geschmack und ein leichtes Aroma von Süß- oder Sauerkirschen (je nach dem beim Räuchern verwendeten Holz) wahrnehmbar.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Für die Herstellung von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ wird Schweinefleisch der Klasse I (Anteil: 75 % ± 5 %) und frische Schweineleber (Anteil: 25 % ± 5 %) verwendet. Das Fleisch und die Leber stammen ausschließlich von Schweinen der Rasse Puławska bzw. von Kreuzungen dieser Rasse.

Diese Rasse wird verwendet, da „Kiełbasa pradziada z Dukli“ traditionell aus ausgewählten Rassen hergestellt wird, die für die besonderen Eigenschaften ihres Fleisches bekannt sind. Aufgrund seines Fettgehalts weist das Fleisch von Schweinen der Rasse Puławska bzw. von Kreuzungen dieser Rasse Eigenschaften auf, die gewährleisten, dass sich Fleisch der Klasse I und grob geschnittene Leber gut miteinander vermengen lassen und das Enderzeugnis nicht zerfällt.

Für die Herstellung von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ werden außerdem Pökelsalz (bis zu 1,5 kg/100 kg des Gesamtrohstoffgewichts) sowie folgende Gewürze verwendet: getrockneter Knoblauch (bis zu 50 Dekagramm/100 kg des Gesamtrohstoffgewichts) und gemahlener schwarzer Pfeffer (bis zu 40 Dekagramm/100 kg des Gesamtrohstoffgewichts); in dieser Menge darf grob gemahlener weißer Pfeffer (bis zu 6 Dekagramm/100 kg des Gesamtrohstoffgewichts) enthalten sein.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

— Handhabung von Rohstoffen

— Zermahlen

— Mischen und Zubereiten des Wurstbräts

— Füllen der Därme

— Ruhen

— Räuchern

— Abkühlen mit natürlicher Luftzirkulation

— Kühlen

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

„Kiełbasa pradziada z Dukli“ wird im Verwaltungsbereich der Gemeinde Dukla im Bezirk Krosno in der Woiwodschaft Karpatenvorland hergestellt.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Besonderheit von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ und dessen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruhen auf den Eigenschaften des Erzeugnisses, die sich aus den Rohstoffen sowie dem Herstellungsverfahren ergeben, das auf lokalem Wissen bzw. Fachwissen gründet, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. „Kiełbasa pradziada z Dukli“ weist folgende Eigenschaften auf:

— Das Enderzeugnis besteht aus Schinkenfleisch und großen Leberstücken (Würfel mit einer Kantenlänge von 2 bis 4 cm).

— Es wird ausschließlich hochwertiges Fleisch der Schweinerasse Puławska bzw. von Kreuzungen dieser Rasse verwendet.

— Das Mischen des Wurstbräts dauert ein Vielfaches länger als bei anderen Wurstarten.

— Zum Räuchern wird ausschließlich Holz von Buchen und Erlen unter Zugabe von Süßkirsch- oder Sauerkirschholz verwendet.

— Es kommen ausschließlich Räucheröfen mit seitlich versetzter Feuerkammer in einem dreistufigen Räucherverfahren (Trocknen, eigentliches Räuchern und Backen) zum Einsatz.

Diese Qualitäten ergeben sich aus der langjährigen Erfahrung der lokalen Metzger sowie ihren Fähigkeiten in der Wurstherstellung, die sie mit der Zeit perfektioniert haben. Das einzigartige Herstellungsverfahren von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ (Auswahl der Zutaten, d. h. Schinkenfleisch und große Leberstücke; Auswahl der Schweinerassen; Dauer des Mischens des Wurstbräts; Auswahl des Räucherholzes) wurde über Jahre hinweg entwickelt und ist sonst nirgendwo in Polen zu finden.

Eine Besonderheit von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ besteht darin, dass das Enderzeugnis Schinkenfleisch mit großen Leberstücken (Würfel mit einer Kantenlänge von 2 bis 4 cm) enthält. Um Leberstücke dieser Größe verarbeiten zu können und gleichzeitig sicherzustellen, dass die Wurst nicht zerfällt, mussten die Metzger eine langwierige Ausbildung durchlaufen und sich umfangreiche Fertigkeiten aneignen. In anderen Teilen des Landes wurde die Leber (sofern sie überhaupt verwendet wurde) in viel kleinere Stücke geschnitten. Bei anderen Wurstarten wurde für den Wurstbrät gehackte Leber verwendet. Für „Kiełbasa pradziada z Dukli“ wurden große Leberstücke verwendet, wodurch eine Wurst mit einer völlig anderen Struktur und einem ganz anderen Geschmack entstand. Allerdings gestaltete sich die Verarbeitung so als technisch weitaus schwieriger. Große Fleisch- und Leberstücke lassen sich viel schwerer vermengen: Es erfordert einiges an Geschick, damit die Würste nicht zerbröckeln und zerfallen. Um dies zu vermeiden, wird der Wurstbrät wesentlich länger gemischt als bei anderen Wurstarten. Die längere Mischzeit und die Verwendung von Fleisch der Schweinerasse Puławska bzw. von Kreuzungen dieser Rasse sorgt dafür, dass „Kiełbasa pradziada z Dukli“ nicht zerfällt und die richtige Konsistenz erhält. Dieses Herstellungsverfahren gibt es in Polen nirgendwo anders als in Dukla. Hierfür waren umfassende Kenntnisse der Metzger erforderlich, aber das Ergebnis war ausgezeichnet. Zudem sind beträchtliche und sehr spezifische handwerkliche Fähigkeiten vonnöten. Das von Generation zu Generation weitergegebene örtliche Know-how ermöglichte es, ein so einzigartiges Produkt wie „Kiełbasa pradziada z Dukli“ herzustellen. Die besonderen Eigenschaften von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ hängen zudem mit der Qualität des für die Herstellung verwendeten Fleisches und dem zum Räuchern verwendeten Holz zusammen.

Eine weitere Besonderheit von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ist, dass die Mischung aus Fleisch und großen Leberstücken fest zusammenhält, die Wurst also nicht zerfällt. Das zur Herstellung von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ verwendete Fleisch stammt ausschließlich von Schweinen der Rasse Puławska bzw. von Kreuzungen dieser Rasse. Schweine der Rasse Puławska bzw. der Kreuzungen dieser Rasse erreichen vergleichsweise früh die Geschlechtsreife, was sich auf die Fettablagerung und den Gehalt an intramuskulärem Fett auswirkt. Die Verwendung dieses Rohstoffs im Herstellungsprozess und die ausreichende Dauer des Mischvorgangs ermöglichen es somit, Schinkenfleisch mit Leber zu vermengen, um ein Enderzeugnis zu erhalten, das nicht zerfällt. Die ausschließliche Verwendung dieser Rasse hing zudem mit der Fertigkeit der örtlichen Metzger und den ausgewählten Rassen zusammen. Bei Verwendung von Fleisch anderer Rassen waren die Ergebnisse nicht zufriedenstellend. Da der Gehalt an intramuskulärem Fett im Fleisch anderer Rassen in der Regel niedriger ist, war es viel schwieriger, bei den Würsten die richtige Konsistenz zu erreichen.

Die Verwendung von Fleisch von Schweinen der Rasse Puławska bzw. von Kreuzungen dieser Rasse beruht auf der langjährigen Erfahrung der Metzger im Gebiet von Dukla. Ursprünglich wurden Fleisch und Leber lokal gezüchteter primitiver Schweine für die Herstellung verwendet. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde damit begonnen, Fleisch und Leber – soweit verfügbar – von gefleckten Schweinen zu verwenden. Bei den betreffenden Schweinen handelte es sich um Kreuzungen aus einheimischen Schweinen und Schweinen der Rasse Berkshire. Aus diesen Kreuzungen, die sowohl in wirtschaftlicher als auch in geschmacklicher Hinsicht vorteilhafter waren, ging die Rasse Gołębska hervor. Diese Schweinerasse war das Ergebnis von Züchtungsbemühungen, die zum Ziel hatten, ein fettes Schwein mit sehr hohem Schlachtertrag zu erhalten. Im Jahr 1951 wurde beschlossen, den Namen der Rasse von Gołębska in Puławska zu ändern. Die Rasse Puławska eignete sich hervorragend für die Herstellung von „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Derzeit wird auch Fleisch von Kreuzungen dieser Rasse verwendet.

Eine weitere Besonderheit von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ sind der zarte Geruch und das zarte Aroma von Süß- oder Sauerkirschen, was auf die Wahl des beim Räuchern verwendeten Holzes und auf den Räuchervorgang selbst zurückzuführen ist. Das Räuchern war und ist in Polen eine gängige Methode der Wurstherstellung. Anfang des 20. Jahrhunderts war diese Methode auch im Gebiet der heutigen Woiwodschaft Karpatenvorland weitverbreitet. In den ehemals polnischen Gebieten wurden zum Räuchern üblicherweise Erlen- und Buchenholz verwendet. Bei „Kiełbasa pradziada z Dukli“ kommt zum Räuchern neben Erlen- und Buchenholz auch Holz von Obstbäumen (Süß- und Sauerkirsche einschließlich ihrer Wildarten und -sorten) zum Einsatz. Die eher ungewöhnliche Zugabe dieses Holzes verleiht dem Erzeugnis letztlich seine spezifische Farbe, seinen charakteristischen Geschmack und sein besonderes Aroma. Die Verwendung von Holz der Süß- und Sauerkirsche hing in erster Linie mit dem großen Bestand dieser Bäume in dem Gebiet zusammen, aber auch damit, wie durch das Holz die Farbe, das Aroma und der Geschmack des Enderzeugnisses beeinflusst wird. Das Erzeugnis hat ein feines Aroma von Süß- bzw. Sauerkirschen.

Eine weitere Besonderheit von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ist der Räuchervorgang, d. h. der ausschließliche Einsatz von Räucheröfen mit seitlich versetzter Feuerkammer in einem dreistufigen Räucherverfahren (Trocknen, eigentliches Räuchern und Backen). Dieses Räucherverfahren verleiht dem Erzeugnis eine intensivere Farbe sowie einen Beigeschmack von Sauerkirschen oder Süßkirschen.

Früher war das Erzeugnis unter zwei Namen bekannt: „Kiełbasa dukielska“ und „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Beide Namen bezeichneten dasselbe Erzeugnis und wurden synonym verwendet. Außerdem bezogen sich beide Namen auf Dukla, den Ort der Herstellung. Der zweite Name – „Kiełbasa pradziada z Dukli“ – heißt übersetzt so viel wie „Urgroßvaters Wurst aus Dukla“. Gemeint ist hier keine bestimmte Person. Vielmehr soll mit dem Namen ausgesagt werden, dass das Erzeugnis schon seit Generationen hergestellt wird, und auf die langjährige Herstellungstradition hingewiesen werden. Im Laufe der Jahre wurde der Name „Kiełbasa pradziada z Dukli“ kommerziell verwendet. Dukla war der Ort, an dem die Würste hergestellt wurden.

Dukla erhielt erstmals im Jahr 1358 die Magdeburger Rechte. Die Stadtrechte wurden vermutlich im Jahr 1380 verliehen. Die Geschichte des Metzgerhandwerks in dem Gebiet reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Anders als in den umliegenden Gebieten wurden in Dukla nicht nur Schafe und Ziegen, sondern auch Schweine gehalten, die die Grundlage für „Kiełbasa pradziada z Dukli“ bildeten. In der Zeit der Zweiten Polnischen Republik gab es in Dukla eine Zunft, der zwischen 1920 und 1939 acht Schlachter und Wursthersteller angehörten. Es gab dort auch zwei Fleischereien/Metzgereien. Der Beruf des Schlachters bzw. Metzgers war in Dukla und Umgebung hoch angesehen, da die dort lebenden Menschen sowohl Schweine als auch Rinder in beträchtlicher Zahl hielten.

Das älteste Rezept für eine Wurst mit Leberzusatz aus der Woiwodschaft Karpatenvorland findet sich auf Seite 142 des Buches „Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów“ [Ein Kochbuch bzw. eine anschauliche und genaue Anleitung zur Zubereitung von Fleisch- und Fastengerichten mit einer umfangreichen Sammlung bewährter Rezepte] von J. Bobrecki, das 1866 und 1885 in Rzeszów in zwei Auflagen erschien: „Man nehme zu gleichen Teilen Kalbs- und Schweineleber sowie weiches Weißbrot. Die Leber säubern und klein hacken, alles vermengen und mit Salz und Gewürzen abschmecken. Dann die Hälfte der Speckwürfel hinzufügen und alles gut vermengen. Därme reinigen und mit der Mischung füllen. Die Würste abbinden, in kochendes Wasser geben und garen. Anschließend die Würste herausnehmen, abtrocknen lassen und zum Räuchern und Aushärten in den Schornstein hängen.“

Das älteste erhaltene schriftliche Rezept für „Kiełbasa pradziada z Dukli“ stammt aus dem Jahr 1896. Es ist handschriftlich verfasst und enthält Angaben zu den Zutaten und der Herstellungsweise. Aufbewahrt wird es im Firmenarchiv von JK.

Auf Seite 14 des Buches „*Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym*“ [Eine geografische und historische Beschreibung des Bezirks Krosno], das von Pater Władysław Sarna, dem Pfarrer der Ortschaft Szebnie, verfasst und im Jahr 1898 in Przemyśl veröffentlicht wurde, heißt es: „Bei den Obstbäumen, die in unserer Gegend wachsen, handelt es sich um die gängigen lokalen Arten, nämlich Apfelbäume, Birnenbäume, Pflaumenbäume und verschiedene Sorten von Kirschbäumen. Korczyna ist einer der Orte mit den meisten Obstgärten. Auch in den Ortschaften Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa und Tylawa gibt es zahlreiche Obstgärten.“

Die Aktion Weichsel nach dem Zweiten Weltkrieg und die Planwirtschaft führten zu einem Rückgang der Zahl der Metzger und ihrer Geschäftstätigkeit. Da das Originalrezept und der einzigartige Geschmack erhalten blieben, konnten Herstellung und Verkauf schließlich wieder aufgenommen werden, nachdem sich das politische System gewandelt hatte und privater Handel wieder möglich war.

Die Beliebtheit des Geschmacks von „Kiełbasa pradziada z Dukli“ bei den Verbrauchern wurde auch durch Erwähnungen auf Websites wie biznesistyl.pl, durch den Artikel „Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w „Jasiołce“ [Würste wie vom Urgroßvater und eine Leidenschaft für Ökologie – willkommen in Jasiołka] von Alina Bosak vom 3. Mai 2018 sowie durch Preise und Auszeichnungen bei Wettbewerben und auf Lebensmittelmärkten bestätigt, darunter konkret

— die Auszeichnung mit dem prestigeträchtigen Titel „Perła“ im Wettbewerb „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów“ [Unser kulinarisches Erbe – Aromen der Region] für das beste regionale und traditionelle Erzeugnis der Woiwodschaft Karpatenvorland;

— die Nominierung für die zweite Runde des landesweiten Wettbewerbs um den Titel „Polski Producent Żywności 2006“ [Polnischer Lebensmittelhersteller des Jahres 2006] im April 2006;

— der erste Platz im Wettbewerb „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów“ [Unser kulinarisches Erbe – Aromen der Regionen] in Łowisko im Jahr 2005;

— die Auszeichnung mit dem Preis „Specjał Regionalny“ [Regionale Spezialität] auf der Messe für gesunde Lebensweise und Ernährung ECOLIFE im Jahr 2005;

— die Auszeichnung mit dem „PERŁA“-Preis auf der polnischen Agrar- und Lebensmittelmesse POLAGRA 2008.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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