Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2144

15.4.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/2144)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Kiełbasa pradziada z Dukli»

PGI-PL-03396 — 8.1.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Kiełbasa pradziada z Dukli»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Πολωνία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 – ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

1601 – Λουκάνικα, σαλάμια και παρόμοια προϊόντα, από κρέας, παραπροϊόντα σφαγίων, αίμα ή έντομα. Παρασκευάσματα διατροφής με βάση τα προϊόντα αυτά

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «kiełbasa pradziada z Dukli» είναι λουκάνικο από κρέας και συκώτι χοίρου της φυλής Puławska ή των διασταυρώσεών της. Μοιάζει με το τυπικό λουκάνικο-πέταλο, το μέσο μήκος του οποίου κυμαίνεται μεταξύ 35 και 40 cm, αλλά μπορεί να είναι και μεγαλύτερο (έως και 55 cm) ανάλογα με το περίβλημα που χρησιμοποιείται. Η διατομή κυμαίνεται από 25 έως 35 mm, ανάλογα με το περίβλημα· επιτρέπεται η χρήση φυσικών εντέρων βοοειδών, οπότε στην περίπτωση αυτήν η διατομή είναι μεταξύ 50 και 54 mm.

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «kiełbasa pradziada z Dukli» είναι ότι το τελικό προϊόν αποτελεί συνδυασμό κρέατος από χοιρομέρι με μεγάλα τεμάχια συκωτιού (κύβοι 2-4 cm) και καπνίζεται με συγκεκριμένο τρόπο.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Η επιφάνεια του περιβλήματος είναι καθαρή, στιλπνή, ελαφρώς πτυχωτή και ξηρή στην αφή. Τα δύο άκρα κάθε λουκάνικου είναι δεμένα μεταξύ τους. Τα τεμάχια κρέατος και συκωτιού που περιβάλλονται από γέμιση και ζελέ είναι ευδιάκριτα στην εγκάρσια τομή. Το λουκάνικο είναι χοντροαλεσμένο. Η περιεκτικότητα σε λίπος είναι πολύ χαμηλή και δεν υπερβαίνει το 5 %.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το εξωτερικό χρώμα του περιβλήματος είναι βαθυκάστανο έως κόκκινο του κερασιού και ελαφρώς στιλπνό. Στην εγκάρσια τομή συνδυάζονται το φυσικά απαλό ρόδινο χρώμα των τεμαχίων κρέατος με το ελαφρώς βαθύτερο ρόδινο προς καστανό χρώμα του συκωτιού. Η υφή είναι συμπαγής και σφικτή, όπως είθισται στα πρόσφατα καπνισμένα αλλαντικά. Τα λουκάνικα είναι εύθρυπτα λόγω των τεμαχίων συκωτιού που προστίθενται στη γέμιση, αλλά παραμένουν συμπαγή και δεν διαλύονται όταν κόβονται σε μικρά τεμάχια. Είναι αποδεκτό να θρυμματίζονται φέτες πάχους μικρότερου των 5 mm.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η γεύση που κυριαρχεί είναι του άρτια καρυκευμένου χοιρινού κρέατος που συνδυάζεται με λεπτή γεύση πιπεριού, άρωμα σκόρδου και έντονη παρουσία ψητού χοιρινού συκωτιού. Γίνεται επίσης αισθητή η ελαφρά γεύση και το άρωμα κερασιού ή βύσσινου (που συνδέονται με την επιλογή του ξύλου που χρησιμοποιείται στη διαδικασία κάπνισης).

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή είναι χοιρινό κρέας κατηγορίας I (75 % ± 5 %) και νωπό χοιρινό συκώτι (25 % ± 5 %). Το κρέας και το συκώτι προέρχονται μόνο από χοίρους της φυλής Puławska και των διασταυρώσεών της.

Ο λόγος για τον οποίο χρησιμοποιείται η συγκεκριμένη φυλή είναι ότι η παραγωγή «kiełbasa pradziada z Dukli» βασίζεται παραδοσιακά σε επιλεγμένες φυλές που διακρίνονται για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του κρέατός τους. Λόγω της περιεκτικότητάς του σε λίπος, το κρέας της φυλής Puławska και των διασταυρώσεών της έχει χαρακτηριστικά που εξασφαλίζουν ότι το κρέας της κατηγορίας I και το αδροκομμένο συκώτι συνδυάζονται με σωστό τρόπο και ότι το τελικό προϊόν δεν διαλύεται.

Για την παραγωγή χρησιμοποιούνται επίσης αλάτι αλιπάστωσης (έως και 1,5 kg/100 kg του ολικού βάρους της κρεατομάζας) και καρυκεύματα: αποξηραμένο σκόρδο (έως και 50 δεκάγραμμα/100 kg του ολικού βάρους της κρεατομάζας), τριμμένο μαύρο πιπέρι (έως και 40 δεκάγραμμα/100 kg του ολικού βάρους της κρεατομάζας)· εντός της ποσότητας αυτής, επιτρέπεται το χοντροτριμμένο λευκό πιπέρι (έως και 6 δεκάγραμμα/100 kg του ολικού βάρους της κρεατομάζας).

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής του «kiełbasa pradziada z Dukli» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

— Διαχείριση πρώτων υλών

— Άλεση

— Ανάμιξη και παρασκευή του υλικού γέμισης

— Πλήρωση των περιβλημάτων

— Ανάπαυση

— Κάπνιση

— Ψύξη με φυσική ροή αέρα

— Διατήρηση σε απλή ψύξη

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το «kiełbasa pradziada z Dukli» παράγεται στον δήμο Dukla, όπως ορίζεται από τα διοικητικά του όρια, στην κομητεία Krosno του βοεβοδάτου Podkarpackie.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «kiełbasa pradziada z Dukli» και ο δεσμός του με την περιοχή οφείλονται στις ιδιότητές του που προκύπτουν από τις πρώτες ύλες και τη διαδικασία παραγωγής που έχει τις ρίζες της στην τοπική γνώση και εμπειρογνωσία, οι οποίες μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «kiełbasa pradziada z Dukli» είναι τα εξής:

— το τελικό προϊόν αποτελεί συνδυασμό κρέατος από χοιρομέρι με μεγάλα τεμάχια συκωτιού (κύβοι 2-4 cm)·

— χρησιμοποιείται μόνο χοιρινό κρέας υψηλής ποιότητας της φυλής Puławska και των διασταυρώσεών της·

— η γέμιση αναμειγνύεται επί πολύ μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απ' ό,τι στην περίπτωση άλλων λουκάνικων·

— κατά τη διαδικασία κάπνισης χρησιμοποιείται μόνο ξύλο οξιάς και σκλήθρας, με προσθήκη ξύλου κερασιάς ή βυσσινιάς·

— αποκλειστική χρήση καπνιστήρων με θάλαμο καύσης offset και διαδικασία κάπνισης τριών σταδίων (ξήρανση, κυρίως κάπνιση και ψήσιμο).

Οι ιδιότητες αυτές οφείλονται στην πολυετή πείρα που διαθέτουν οι τοπικοί κρεοπώλες και στις δεξιότητες παρασκευής λουκάνικων τις οποίες έχουν τελειοποιήσει. Η μοναδική διαδικασία παραγωγής του «kiełbasa pradziada z Dukli» (η επιλογή των συστατικών, δηλαδή το κρέας από χοιρομέρι και τα μεγάλα τεμάχια συκωτιού· οι φυλές χοίρων· η διάρκεια ανάμειξης της γέμισης· το ξύλο κάπνισης) αναπτύχθηκε με την πάροδο των ετών και δεν απαντά σε καμία άλλη περιοχή της Πολωνίας.

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «kiełbasa pradziada z Dukli» είναι ότι το τελικό προϊόν αποτελεί συνδυασμό κρέατος από χοιρομέρι με μεγάλα τεμάχια συκωτιού (κύβοι 2-4 cm). Για να μπορούν οι κρεοπώλες να χρησιμοποιούν τεμάχια συκωτιού αυτού του μεγέθους, εξασφαλίζοντας παράλληλα ότι το λουκάνικο δεν θρυμματίζεται, έπρεπε να εκπαιδεύονται για μεγάλο χρονικό διάστημα και να διαθέτουν σημαντική δεξιότητα. Σε άλλες περιοχές της χώρας, το συκώτι (στις σπάνιες περιπτώσεις που χρησιμοποιούνταν) τεμαχιζόταν σε πολύ μικρότερα κομμάτια. Για άλλα λουκάνικα, τεμαχισμένο συκώτι χρησιμοποιούνταν για να συμπληρωθεί και να εμπλουτιστεί το κρέας. Στην περίπτωση του «kiełbasa pradziada z Dukli», χρησιμοποιούνταν μεγάλα τεμάχια συκωτιού, με αποτέλεσμα να προκύπτει ένα λουκάνικο με εντελώς διαφορετική δομή και γεύση. Ωστόσο, με τη χρήση των συστατικών κατ' αυτόν τον τρόπο, η επεξεργασία ήταν πολύ δυσκολότερη από τεχνολογική άποψη. Ο συνδυασμός μεγάλων τεμαχίων κρέατος και συκωτιού είναι σαφώς δυσκολότερος· συνεπώς, απαιτείται σημαντική δεξιότητα ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα λουκάνικα δεν θρυμματίζονται και δεν διαλύονται. Το αποτέλεσμα αυτό επιτυγχάνεται με τον πολύ μεγαλύτερο χρόνο ανάμειξης της γέμισης απ' ό,τι στην περίπτωση άλλων λουκάνικων. Λόγω του μεγαλύτερου χρόνου ανάμειξης και της χρήσης χοιρινού κρέατος της φυλής Puławska και των διασταυρώσεών της, το «kiełbasa pradziada z Dukli» δεν θρυμματίζεται και διατηρεί τη σωστή σύσταση. Αυτή η μέθοδος παραγωγής δεν απαντά πουθενά αλλού στην Πολωνία, εκτός από την Dukla. Απαιτήθηκε η απόκτηση εκτενών γνώσεων από τους κρεοπώλες, αλλά το αποτέλεσμα ήταν εξαιρετικό. Οι απαιτούμενες δεξιότητες για τη συγκεκριμένη τεχνολογία παραγωγής είναι σημαντικές και ιδιαίτερα εξειδικευμένες. Η τοπική εμπειρογνωσία, η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, κατέστησε δυνατή την παραγωγή ενός τόσο μοναδικού προϊόντος όπως ήταν και εξακολουθεί να είναι το «kiełbasa pradziada z Dukli». Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «kiełbasa pradziada z Dukli» συνδέονται επίσης με την ποιότητα του κρέατος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή και το ξύλο που χρησιμοποιείται για την κάπνιση.

Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «kiełbasa pradziada z Dukli» είναι ότι το μείγμα κρέατος και μεγάλων τεμαχίων συκωτιού διατηρεί τη σφικτή του σύσταση, δηλαδή το λουκάνικο δεν θρυμματίζεται. Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «kiełbasa pradziada z Dukli» προέρχεται μόνο από χοιροειδή της φυλής Puławska ή των διασταυρώσεών της. Η φυλή Puławska και οι διασταυρώσεις της Puławska ωριμάζουν σχετικά νωρίς, κάτι που επηρεάζει την εναπόθεση λίπους και το επίπεδο ενδομυϊκού λίπους. Ως εκ τούτου, η χρήση της συγκεκριμένης πρώτης ύλης στη διαδικασία παραγωγής και η επαρκής διάρκεια της διαδικασίας ανάμειξης επιτρέπουν τον συνδυασμό κρέατος από χοιρομέρι με συκώτι για την παραγωγή ενός τελικού προϊόντος που δεν θρυμματίζεται. Η αποκλειστική χρήση της συγκεκριμένης φυλής συνδεόταν επίσης με τις δεξιότητες των τοπικών κρεοπωλών και την επιλογή τους όσον αφορά τις φυλές. Τα αποτελέσματα δεν ήταν ικανοποιητικά όταν χρησιμοποιήθηκε το κρέας άλλων φυλών. Δεδομένου ότι το επίπεδο ενδομυϊκού λίπους είναι συνήθως χαμηλότερο στο κρέας άλλων φυλών, η επίτευξη της σωστής σύστασης του λουκάνικου ήταν σαφώς δυσκολότερη.

Η χρήση χοιρινού κρέατος της φυλής Puławska και των διασταυρώσεών της βασίζεται στην πολυετή πείρα που έχουν αποκτήσει οι κρεοπώλες στην περιοχή Dukla. Αρχικά χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή το κρέας και το συκώτι αυτόχθονων φυλών χοίρων τοπικής εκτροφής. Στις αρχές του 20ού αιώνα ξεκίνησε η χρήση κρέατος και συκωτιού από χοιροειδή με στικτό τρίχωμα, όπου υπήρχαν· τα εν λόγω χοιροειδή ήταν διασταυρώσεις τοπικών χοίρων και της φυλής Berkshire. Οι διασταυρώσεις αυτές ήταν καλύτερες από οικονομική και γευστική άποψη και αποτέλεσαν τη βάση για τον χοίρο Gołębska. Ο χοίρος Gołębska ήταν αποτέλεσμα αναπαραγωγής που αποσκοπούσε στη δημιουργία ενός λιπώδους χοίρου με πολύ υψηλή απόδοση σε σφάγιο. Το 1951 αποφασίστηκε η μετονομασία της φυλής από Gołębska σε Puławska. Η φυλή Puławska ήταν ιδανική για την παραγωγή του «kiełbasa pradziada z Dukli». Επί του παρόντος, η φυλή Puławska χρησιμοποιείται μαζί με διασταυρώσεις.

Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος «kiełbasa pradziada z Dukli» είναι η ελαφρά οσμή και το άρωμα κερασιού ή βύσσινου, που συνδέονται με την επιλογή του χρησιμοποιούμενου ξύλου στη διαδικασία κάπνισης, αλλά και με τη διαδικασία αυτή καθαυτή. Η κάπνιση αποτελούσε και εξακολουθεί να αποτελεί συνήθη μέθοδο παραγωγής αλίπαστου κρέατος στην πολωνική ύπαιθρο. Στις αρχές του 20ού αιώνα η μέθοδος αυτή ήταν επίσης ευρέως διαδεδομένη στην περιοχή του σημερινού βοεβοδάτου Podkarpackie. Στα πρώην πολωνικά εδάφη, για την κάπνιση χρησιμοποιούνταν συνήθως ξύλο σκλήθρας και ξύλο οξιάς. Για την κάπνιση του «kiełbasa pradziada z Dukli», εκτός από το ξύλο σκλήθρας και το ξύλο οξιάς, χρησιμοποιείται επίσης το ξύλο οπωροφόρων δένδρων (κερασιά και βυσσινιά, συμπεριλαμβανομένων των άγριων ειδών και ποικιλιών τους). Η μάλλον ασυνήθιστη προσθήκη αυτού του ξύλου προσδίδει τελικά στο προϊόν το ιδιαίτερο χρώμα του, τη γεύση και το άρωμά του. Η χρήση του ξύλου κερασιάς ή βυσσινιάς συνδεόταν κυρίως με τον μεγάλο πληθυσμό των εν λόγω δένδρων στην περιοχή, αλλά και με την επίδρασή του στο χρώμα, στο άρωμα και στη γεύση του τελικού προϊόντος. Το προϊόν έχει εκλεπτυσμένο άρωμα «κερασιού» / «βύσσινου».

Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «kiełbasa pradziada z Dukli» είναι η διαδικασία κάπνισης, δηλαδή η αποκλειστική χρήση καπνιστήρων με θάλαμο καύσης offset και η διαδικασία κάπνισης τριών σταδίων (ξήρανση, κυρίως κάπνιση και ψήσιμο). Η χρησιμοποιούμενη μέθοδος κάπνισης εντείνει τον χρωματισμό και προσθέτει επίγευση βύσσινου ή γλυκού κερασιού.

Στο παρελθόν υπήρχαν δύο ονομασίες για το προϊόν: «kiełbasa dukielska» και «kiełbasa pradziada z Dukli». Και οι δύο ονομασίες αφορούσαν το ίδιο προϊόν και χρησιμοποιούνταν αδιακρίτως. Επιπλέον, και οι δύο ονομασίες παρέπεμπαν στην Dukla, τον τόπο παραγωγής. Η δεύτερη ονομασία, δηλαδή η ονομασία «kiełbasa pradziada z Dukli», αναδεικνύει το γεγονός ότι το λουκάνικο παρασκευαζόταν και από τους προπαππούδες. Η ονομασία δεν αναφέρεται σε συγκεκριμένο πρόσωπο, αλλά παραπέμπει σε προηγούμενες γενιές, δηλαδή στους προπαππούδες, στοιχείο που αποτελεί ένδειξη της μακρόχρονης παράδοσης παραγωγής. Με την πάροδο των ετών, η ονομασία «kiełbasa pradziada z Dukli» άρχισε να χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς. Η Dukla ήταν ο τόπος παραγωγής των λουκάνικων.

Στο χωριό Dukla χορηγήθηκαν για πρώτη φορά δικαιώματα βάσει του δικαίου του Μαγδεμβούργου το 1358. Τα προνόμια πόλης χορηγήθηκαν πιθανότατα το 1380. Η ιστορία των βιοτεχνών αλλαντοποιών στην περιοχή χρονολογείται ήδη από τον 16ο αιώνα. Σε αντίθεση με τις γύρω περιοχές, στην Dukla εκτρέφονταν όχι μόνο αιγοπρόβατα, αλλά και χοιροειδή, τα οποία αποτελούσαν το βασικό συστατικό για το «kiełbasa pradziada z Dukli». Κατά την περίοδο της Δεύτερης Πολωνικής Δημοκρατίας, στην πόλη Dukla υπήρχε μια συντεχνία, στην οποία συμμετείχαν οκτώ σφαγείς και αλλαντοποιοί κατά την περίοδο 1920-1939. Υπήρχαν επίσης δύο αλλαντοποιεία / κρεοπωλεία. Τα επαγγέλματα του σφαγέα και του κρεοπώλη ήταν στο παρελθόν ευυπόληπτα επαγγέλματα στην Dukla και στις γύρω περιοχές, καθώς οι άνθρωποι που ζούσαν εκεί εξέτρεφαν σημαντικό αριθμό τόσο χοιροειδών όσο και βοοειδών.

Η παλαιότερη συνταγή για την παρασκευή λουκάνικου με την προσθήκη συκωτιού από την περιοχή Podkarpacie εντοπίζεται στη σελίδα 142 του βιβλίου του J. Bobrecki με τίτλο *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [Βιβλίο μαγειρικής, ή σαφής και ακριβής οδηγός για τον τρόπο παρασκευής πιάτων με βάση το κρέας και νηστίσιμων πιάτων, με πληθώρα συνταγών επιτυχίας], το οποίο δημοσιεύτηκε στο Rzeszów σε δύο εκδόσεις το 1866 και το 1885: *Χρησιμοποιήστε ίση ποσότητα μοσχαρίσιου και χοιρινού συκωτιού και βρεγμένο λευκό ψωμί. Καθαρίστε και τεμαχίστε το συκώτι, ανακατέψτε και προσθέστε αλάτι και μπαχαρικά. Στη συνέχεια προσθέστε μισή μεζούρα νωπού λαρδιού τεμαχισμένου σε κύβους και ανακατέψτε. Αφού καθαρίσετε τα έντερα, γεμίστε τα με το μείγμα, δέστε τα λουκάνικα και βάλτε τα σε βραστό νερό. Έπειτα βγάλτε τα για να στεγνώσουν και κρεμάστε τα σε καπνοδόχο για να καπνιστούν και να σκληρύνουν.*

Η παλαιότερη γραπτή συνταγή που έχει διασωθεί για το «kiełbasa pradziada z Dukli» ανάγεται στο 1896. Είναι χειρόγραφη και περιγράφει τα συστατικά και τη μέθοδο παραγωγής. Η συνταγή διασώζεται μέχρι σήμερα στα αρχεία της εταιρείας JK.

Οι πληροφορίες που παρατίθενται κατωτέρω βρίσκονται στη σελίδα 14 του *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [Γεωγραφική και ιστορική περιγραφή της κομητείας Krosno], ενός βιβλίου που δημοσιεύτηκε στο Przemyśl το 1898 και συντάχθηκε από τον πατέρα Władysław Sarna, ιερέα της ενορίας στο χωριό Szebnie: *Όσον αφορά τα οπωροφόρα δένδρα, αυτά που αναπτύσσονται στην κομητεία μας είναι τα κοινά τοπικά είδη, και συγκεκριμένα μηλιές, αχλαδιές, δαμάσκηνα και διάφορες ποικιλίες κερασιάς. Η Korczyna είναι ένας από τους τόπους με τον μεγαλύτερο αριθμό οπωρώνων. Πολλοί οπωρώνες υπάρχουν και στα χωριά Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa και Tylawa.*

Λόγω της επιχείρησης «Βιστούλας» μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο και της κεντρικά σχεδιασμένης οικονομίας, μειώθηκε τόσο ο αριθμός των κρεοπωλών όσο και η δραστηριότητά τους. Τελικά όμως, επειδή διαφυλάχθηκε η αρχική συνταγή και διατηρήθηκε η μοναδική γεύση, η παραγωγή και οι πωλήσεις μπόρεσαν να ξαναρχίσουν μόλις άλλαξε το πολιτικό σύστημα και αποκαταστάθηκε το ιδιωτικό εμπόριο.

Η αναγνώριση της γευστικής ποιότητας του «kiełbasa pradziada z Dukli» από τους καταναλωτές επιβεβαιώνεται επίσης από αναφορές που γίνονται σε ιστοτόπους, όπως ο ιστότοπος biznesistyl.pl, άρθρο της Alina Bosak με τίτλο «Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w "Jasiołce"» [Λουκάνικα των προπαππούδων και πάθος για την οικολογία — Καλωσορίσατε στη Jasiołka] της 3ης Μαΐου 2018, καθώς και από τα ακόλουθα βραβεία και διακρίσεις σε διαγωνισμούς και αγορές τροφίμων:

— απονομή του υψηλού κύρους τίτλου «Perła» στον διαγωνισμό Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów [Η γαστρονομική μας κληρονομιά — Γεύσεις από την περιφέρεια] για το καλύτερο τοπικό και παραδοσιακό προϊόν του βοεβοδάτου Podkarpacie·

— υποψηφιότητα για το δεύτερο στάδιο του εθνικού διαγωνισμού για τον τίτλο Polski Producent Żywności 2006 [«Πολωνός παραγωγός τροφίμων 2006»] τον Απρίλιο του 2006·

— κατάταξη στην πρώτη θέση του διαγωνισμού Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów στο Łowisko το 2005·

— απονομή του βραβείου «Specjał Regionalny» στο πλαίσιο της έκθεσης Targi Zdrowego Życia i Żywności «ECOLIFE» [Έκθεση υγιεινού τρόπου ζωής και υγιεινών τροφίμων «ECOLIFE»] το 2005·

— απονομή του βραβείου «PERŁA» POLAGRA το 2008.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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