C/2026/2144

15.4.2026.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/2144)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

PGI-PL-03396 – 8.1.2025.

1. **Naziv**

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ☒

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Poljska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

1601 – Kobasice i slični proizvodi, od mesa, mesnih klaoničkih proizvoda, krvi ili kukaca; prehrambeni proizvodi na osnovi tih proizvoda

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Kiełbasa pradziada z Dukli” je kobasica od mesa i jetre svinja pasmine Puławska ili križanaca te pasmine. Izgleda kao tipična uvijena kobasica, a prosječna joj je duljina od 35 do 40 cm iako može biti dulja (do 55 cm), ovisno o ovitku. Presjek je od 25 do 35 mm, ovisno o ovitku; dopuštena su prirodna goveđa crijeva, od kojih se dobiva presjek od 50 do 54 mm.

Jedna od posebnih značajki kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” jest da se u gotovom proizvodu meso miješa s velikim komadima jetre (u kockicama od 2 do 4 cm) i dimi na specifičan način.

Fizikalna i kemijska svojstva:

Površina ovitka čista je, sjajna, blago naborana i suha na dodir. Pojedinačne su kobasice povezane na svakom kraju. U presjeku se jasno mogu vidjeti komadi mesa i jetre okruženi punjenjem i želatinom. Kobasica je grubo mljevena. Udio masti vrlo je nizak i ne premašuje 5 %.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ovitak je izvana tamnosmeđe do crvene boje trešnje te blago sjajan. Boja presjeka sastoji se od prirodno blijedoružičastih komada mesa i blago tamnije, smećkasto-ružičaste jetre. Tekstura je kompaktna i čvrsta, kao što je tipično za svježe dimljene kobasice. Kobasice su drobljive zbog komada jetre dodanih nadjevu, ali ostaju kompaktne i ne raspadaju se pri rezanju na male komade. Prihvatljivo je da se kriške debljine manje od 5 mm raspadaju.

Organoleptička svojstva:

Prevladava okus začinjene svinjetine s blagim okusom papra, aromom češnjaka i izraženim okusom pržene svinjske jetre. Može se osjetiti i blagi okus i aroma trešnje ili višnje (ovisno o izboru drva koje se upotrebljava u postupku dimljenja).

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Meso koje se upotrebljava za proizvodnju jest svinjetina I. razreda (koja čini 75 % ± 5 %) i svježa svinjska jetra (koja čini 25 % ± 5 %). Meso i jetra potječu samo od pasmine Puławska i njezinih križanaca.

Ta se pasmina koristi zbog toga što se proizvodnja kobasica „Kiełbasa pradziada z Dukli" tradicionalno temelji na odabranim pasminama poznatima po posebnim svojstvima njihova mesa. Udio masti u mesu pasmine Puławska i njezinih križanaca daje svojstva koja osiguravaju da se meso I. razreda i grubo rezana jetra mogu pravilno pomiješati te da se gotovi proizvod ne raspada.

Za proizvodnju se također upotrebljavaju rasol (do 1,5 kg na 100 kg ukupne mase proizvodnje) i začini: sušeni češnjak (do 50 dekagrama na 100 kg ukupno proizvedene količine), mljeveni crni papar (do 40 dekagrama na 100 kg ukupno proizvedene količine); u tu se količinu smije dodati grubo mljeveni bijeli papar (do 6 dekagrama na 100 kg ukupno proizvedene količine).

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli" moraju se odvijati na određenom zemljopisnom području.

— Rukovanje sirovinama

— Mljevenje

— Miješanje i priprema nadjeva

— Punjenje ovitaka

— Odležavanje

— Dimljenje

— Hlađenje prirodnim strujanjem zraka

— Rashlađivanje

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Kiełbasa pradziada z Dukli" proizvodi se unutar administrativnih granica općine Dukla, u okrugu Krosno u Potkarpatskom vojvodstvu.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” i njezina povezanost s tim područjem proizlaze iz kvaliteta koje posjeduje zahvaljujući sirovinama i proizvodnom procesu temeljenom na lokalnom znanju i stručnosti koji se prenose s generacije na generaciju. Kobasica „Kiełbasa pradziada z Dukli” ima sljedeće posebne značajke:

— u konačnom proizvodu meso je pomiješano s velikim komadima jetre (kockice od 2 do 4 cm),

— upotrebljava se samo visokokvalitetno meso pasmine Puławska i njezinih križanaca,

— punjenje se miješa nekoliko puta dulje nego kod drugih kobasica,

— u postupku dimljenja upotrebljava se samo drvo bukve i johe, uz dodatak drva trešnje ili višnje,

— dimi se isključivo u pušnicama s odvojenim ložištem u tri faze (sušenje, dimljenje i pečenje).

Te značajke proizlaze iz dugogodišnjeg iskustva lokalnih mesara i njihovih usavršenih vještina proizvodnje kobasica. Jedinstveni proces proizvodnje kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” (odabir sastojaka, tj. mesa i velikih komada jetre, pasmine svinja, trajanje miješanja punjenja, drvo za dimljenje) razvijao se godinama i ne primjenjuje se drugdje u Poljskoj.

Posebna je značajka kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” to što se u gotovom proizvodu meso miješa s velikim komadima jetre (kockice od 2 do 4 cm). Kako bi se upotrijebili komadi jetre te veličine i pritom osiguralo da se kobasica ne raspada, mesari su morali proći dugotrajno usavršavanje i posjedovati znatnu vještinu. U drugim dijelovima zemlje jetra se sjeckala na mnogo manje komadiće (ako se uopće upotrebljavala). Kod ostalih kobasica sjeckana jetra upotrebljavala se za nadopunu i povećanje količine mesa. U slučaju kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” upotrebljavali su se veliki komadi jetre, čime se dobivala kobasica potpuno različite strukture i okusa. Međutim, takva upotreba sastojaka znatno je otežavala tehnološku obradu. Velike komade mesa i jetre mnogo je teže pomiješati; stoga je potrebna znatna vještina kako bi se osiguralo da se kobasice ne mrve i ne raspadaju. Taj se učinak postiže mnogo duljim miješanjem nadjeva nego kod drugih kobasica. Zbog duljeg vremena miješanja i upotrebe mesa pasmine Puławska i njezinih križanaca kobasica „Kiełbasa pradziada z Dukli” ne raspada se i zadržava odgovarajuću konzistenciju. Ta se metoda proizvodnje ne može pronaći nigdje drugdje u Poljskoj osim u Dukli. Za to je bilo potrebno opsežno znanje mesara, ali ishod je bio izvrstan. Vještine potrebne za tu proizvodnu tehnologiju znatne su i vrlo specifične. Jedinstvenost kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli”, kako nekoć tako i danas, postignuta je zahvaljujući lokalnom stručnom znanju koje se prenosilo s generacije na generaciju. Njezina posebna svojstva povezana su i s kvalitetom mesa koje se upotrebljava za proizvodnju te drvom koje se upotrebljava za dimljenje.

Drugo posebno svojstvo kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” jest čvrstoća mješavine mesa i velikih komada jetre, tj. kobasica se ne raspada. Meso koje se upotrebljava za proizvodnju kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” potječe samo od svinja pasmine Puławska ili njezinih križanaca. Pasmina Puławska i njezini križanci sazrijevaju relativno rano, što utječe na taloženje masti i razinu međumišićne masti. Upotreba te sirovine u procesu proizvodnje i dostatno trajanje postupka miješanja omogućuju miješanje mesa s jetrom kako bi se dobio gotov proizvod koji se ne raspada. Upotreba isključivo te pasmine bila je povezana i s vještinom lokalnih mesara i njihovim odabirom pasmina. Meso drugih pasmina davalo je nezadovoljavajuće rezultate. Kako je razina međumišićne masti obično niža u mesu drugih pasmina, bilo je mnogo teže postići ispravnu konzistenciju kobasica.

Upotreba mesa svinja pasmine Puławska i njezinih križanaca temelji se na dugogodišnjem iskustvu mesara iz područja Dukle. Prvotno su se za proizvodnju koristili meso i jetra lokalno uzgojene primitivne pasmine. Početkom 20. stoljeća počeli su se upotrebljavati meso i jetra križanaca ako su bili dostupni; radilo se o križancima lokalnih svinja i pasmine Berkshire. Ti su križanci bili ekonomski isplativiji i boljeg okusa te je od njih nastala pasmina Gołębska. Svinja pasmine Gołębska uzgojena je kako bi se dobila masna svinja s vrlo visokim randmanom. Godine 1951. donesena je odluka o promjeni naziva pasmine iz Gołębska u Puławska. Pasmina Puławska bila je idealna za proizvodnju kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli”. Pasmina Puławska trenutačno se koristi uz križance.

Još jedna posebna značajka kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” blagi je miris i aroma trešnje ili višnje, što je povezano s odabirom drva koje se upotrebljava u postupku dimljenja i samim tim postupkom. Dimljenje je bilo i ostaje uobičajena metoda za proizvodnju suhomesnatih proizvoda na poljskom tlu. Početkom 20. stoljeća ta je metoda bila u širokoj upotrebi i na području suvremenog Potkarpatskog vojvodstva. Na bivšim područjima Poljske za dimljenje se obično upotrebljavalo drvo johe i bukve. Osim drva johe i bukve, za dimljenje kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” upotrebljava se i drvo voćki (trešnja i višnja, uključujući njihove divlje vrste i sorte). Upravo tim prilično neobičnim dodatkom tog drva proizvod poprima svoju posebnu boju, okus i aromu. Drvo trešnje i višnje prvenstveno se upotrebljavalo zbog njegove rasprostranjenosti na tom području, ali i zbog njegova učinka na boju, aromu i okus konačnog proizvoda. Proizvod ima nježnu aromu trešnje/višnje.

Još jedna posebna značajka kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” jest postupak dimljenja, tj. isključiva upotreba pušnice s odvojenim ložištem i postupak dimljenja u tri faze (sušenje, dimljenje i pečenje). Metoda dimljenja pojačava boju i stvara naknadni okus višnje ili trešnje.

Nekad su postojala dva naziva za proizvod: „Kiełbasa dukielska” i „Kiełbasa pradziada z Dukli”. Oba naziva označavala su isti proizvod i upotrebljavala su se naizmjenično. Nadalje, oba su naziva upućivala na Duklu, mjesto njihove proizvodnje. Drugim nazivom, „Kiełbasa pradziada z Dukli”, želi se naglasiti to da se kobasica proizvodi od davnina. Umjesto spominjanja određene osobe, naziv se odnosi na prethodne generacije, tj. na pradjedove, što upućuje na dugu tradiciju proizvodnje. Tijekom godina naziv „Kiełbasa pradziada z Dukli” počeo se upotrebljavati u komercijalne svrhe. Kobasice su se proizvodile u Dukli.

U selu Dukli prvi se put uvodi magdeburško pravo 1358. godine, a status grada mu je vjerojatno dodijeljen 1380. Povijest mesarskog obrta na tom području seže u 16. stoljeće. Za razliku od okolnih područja, u Dukli su se osim ovaca i koza uzgajale i svinje, na kojima je zasnivala proizvodnja kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli”. Za vrijeme Druge Poljske Republike, u gradu Dukli postojao je ceh koji se u razdoblju od 1920. do 1939. sastojao od osam klaoničara i prerađivača mesa. Postojale su i dvije trgovine suhomesnatim proizvodima / mesnice. Zanimanja klaoničara i mesara bila su vrlo cijenjena u Dukli i okolnim područjima jer je tamošnje stanovništvo uzgajalo znatan broj svinja i stoke.

Najstariji recept za kobasicu s dodanom jetrom iz područja Podkarpacie nalazi se na stranici 142. knjige J. Bobreckija *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* (Kuharica ili jasan i točan vodič s mnoštvom pouzdanih recepata za pripremu jela od mesa u vrijeme posta), koja je objavljena u Rzeszówu u dva izdanja 1866. i 1885.: *„Uzeti jednaku količinu teletine i svinjske jetre te omekšani bijeli kruh. Očistiti i nasjeckati jetru, pomiješati pa dodati sol i začine. Zatim dodati pola mjerice svježe svinjske masti narezane na kockice i pomiješati. Crijeva nakon čišćenja napuniti mješavinom, vezati kobasice i staviti ih u kipuću vodu. Zatim ih ostaviti vani da se osuše pa objesiti u dimnjak radi dimljenja i stvrdnjavanja.”*

Najstariji očuvani zapisani recept za kobasicu „Kiełbasa pradziada z Dukli” potječe iz 1896. Pisan je rukom i sadržava informacije o sastojcima i metodi proizvodnje. Čuva se u arhivu društva JK.

Sljedeće informacije nalaze se na stranici 14. knjige *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* (Zemljopisni i povijesni opis okruga Krosno), objavljene u Przemyślu 1898., koju je napisao Władysław Sarna, župnik u selu Szebnie: *Kad je riječ o voćkama, one koje rastu u našem okrugu učestale su lokalne vrste, odnosno stabla jabuka, šljiva, krušaka i različitih sorti trešanja. Korczyna je jedno od mjesta koja prednjače po broju voćnjaka. Brojni voćnjaci postoje i u selima Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa i Tylawa.*

Zbog operacije Vistula nakon Drugog svjetskog rata i planiranja gospodarstva na središnjoj razini smanjio se broj mesara i njihova aktivnost. Kako su se izvorni recept i jedinstven okus očuvali, proizvodnja i prodaja mogle su se nastaviti nakon promjene političkog sustava i ponovne uspostave privatnog trgovanja.

Dokaz da potrošači cijene okus kobasice „Kiełbasa pradziada z Dukli” može se naći na internetu, na primjer u članku Aline Bosak „Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w „Jasiołce” (Kobasice pradjedova i strast prema ekologiji – dobrodošli u Jasiołku), objavljenom na stranici biznesistyl.pl 3. svibnja 2018., a o tome svjedoče i sljedeće nagrade i priznanja na natjecanjima i sajmovima:

— ugledna titula „Perła” na natjecanju *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* (Naša kulinarska baština – okus regija) za najbolji regionalni i tradicionalni proizvod Potkarpatskog vojvodstva,

— nominacija za drugu fazu državnog natjecanja za titulu *Polski Producent Żywności* 2006. („Poljski proizvođač hrane 2006.”) u travnju 2006.,

— osvojeno prvo mjesto na natjecanju *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* u Łowiskom 2005.;

— nagrada „Specjał Regionalny” na sajmu *Targi Zdrowego Życia i Żywności „ECOLIFE”* (Sajam zdravog načina života i hrane ECOLIFE) 2005.

— priznanje POLAGRA „PERŁA” 2008.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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