Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2026/2144

15.4.2026

# Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/2144)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

## Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

## „Kiełbasa pradziada z Dukli“

## PGI-PL-03396 – 8.1.2025

1. **Názov (názvy)**

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Poľsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

1601 – Párky, salámy a podobné výrobky, z mäsa, mäsových drobov, krvi alebo hmyzu; potravinové prípravky na základe týchto výrobkov

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Kiełbasa pradziada z Dukli“ je klobása z mäsa a pečene ošípaných plemena Puławska alebo hybridov. Má vzhľad klasického klobásového prstenca, pričom priemerná dĺžka klobásy tvoriacej prstenec je 35 až 40 cm, hoci môže byť aj dlhšia (do 55 cm) v závislosti od použitého čreva. V priereze má 25 až 35 mm v závislosti od čreva, je povolené používať prírodné hovädzie črevá s priemerom 50 až 54 mm.

Klobása „kiełbasa pradziada z Dukli“ je osobitná tým, že hotový výrobok obsahuje mäso zo šunky spolu s veľkými kusmi pečene (kocky veľké 2 – 4 cm) a údi sa špecifickým spôsobom.

Fyzikálne a chemické vlastnosti

Povrch čreva je čistý, lesklý a na dotyk je mierne vráskčitý a suchý. Jednotlivé klobásy majú oba konce zviazané k sebe. Na priereze sú jasne viditeľné kúsky mäsa a pečene obklopené plnkou a rôsolom. Klobása je mletá nahrubo. Obsah tuku je veľmi nízky a nepresahuje 5 %.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Črevo má zvonku tmavohnedú až čerešňovočervenú farbu a mierne sa leskne. Na priereze farba pozostáva z prirodzene bledoružových kúskov mäsa a o niečo tmavších, hnedastoružových kúskov pečene. Textúra je kompaktná a pevná, čo je typický znak čerstvo vyúdenej klobásy. Klobásy sú krehké, pretože do plnky sa pridávajú kúsky pečene, ale zachovávajú si kompaktnosť a pri krájaní na menšie kusy sa nerozpadajú. Je prípustné, ak sa rozpadajú plátky tenšie než 5 mm.

Organoleptické vlastnosti

Prevláda chuť dobre ochuteného bravčového mäsa s jemnou chuťou čierneho korenia, arómou cesnaku a výraznou chuťou pečenej bravčovej pečene. Cítiť aj jemnú čerešňovú alebo višňovú chuť a arómu (čo súvisí s výberom dreva na údenie).

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Na výrobu sa používa bravčové mäso triedy I (v množstve 75 % ±5 %) a čerstvá bravčová pečeň (v množstve 25 % ±5 %). Mäso a pečeň pochádzajú výlučne z ošípaných plemena Puławska a hybridov.

Dôvodom používania tohto plemena je skutočnosť, že výroba klobás „kiełbasa pradziada z Dukli“ sa tradične zakladá na vybraných plemenách, ktoré sa vyznačujú špecifickými vlastnosťami mäsa. Vzhľadom na obsah tuku má mäso plemena Puławska a hybridov vlastnosti, vďaka ktorým možno správne kombinovať mäso triedy I a nahrubo nakrájanú pečeň a vďaka ktorým sa hotový výrobok nerozpadá.

Na výrobu sa používa aj soliaca zmes (najviac 1,5 kg/100 kg celkovej hmotnosti produkcie) a koreniny: sušený cesnak (najviac 50 dekagramov/100 kg celkovej hmotnosti produkcie), mleté čierne korenie (najviac 40 dekagramov/100 kg celkovej hmotnosti produkcie), v rámci tohto množstva je povolené nahrubo mleté biele korenie (najviac 6 dekagramov/100 kg celkovej hmotnosti produkcie).

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby „Kiełbasa pradziada z Dukli“ sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

— Manipulácia so surovinami

— Mletie

— Miešanie a príprava náplne

— Plnenie čriev

— Odležanie

— Údenie

— Chladenie s prirodzeným prúdením vzduchu

— Chladenie

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Klobása „kiełbasa pradziada z Dukli“ sa vyrába v obci Dukla, ako sa vymedzuje jej administratívnymi hranicami, v okrese Krosno v Podkarpatskom vojvodstve.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifické vlastnosti klobásy „kiełbasa pradziada z Dukli“ a jej súvislosť s oblasťou vyplývajú z jej vlastností, ktoré sú výsledkom surovín a výrobného procesu zakorenených v poznatkoch a odborných znalostiach miestneho obyvateľstva odovzdávaných z generácie na generáciu. Klobása „kiełbasa pradziada z Dukli“ má tieto špecifické vlastnosti:

— konečný výrobok obsahuje mäso zo šunky spolu s veľkými kusmi pečene (kocky veľké 2 – 4 cm),

— používa sa výlučne vysokokvalitné mäso plemena Puławska a hybridov,

— plnka sa premiešava niekoľkonásobne dlhšie než v prípade iných klobás,

— pri údení sa používa výlučne bukové a jelšové drevo s pridaním čerešňového alebo višňového dreva,

— používajú sa výhradne udiarne s odsadeným kúreniskom a trojstupňový proces údenia (sušenie, samotné údenie a pečenie).

Tieto vlastnosti sú výsledkom dlhoročných skúseností miestnych mäsiarov a zručností spojených s výrobou klobás, ktoré zdokonalili. Jedinečný výrobný proces klobásy „kiełbasa pradziada z Dukli“ (výber surovín, t. j. mäsa zo šunky a veľkých kusov pečene, plemená ošípaných, trvanie miešania plnky, drevo na údenie) sa roky vyvíjal a inde v Poľsku sa nevyskytuje.

Klobása „kiełbasa pradziada z Dukli“ je osobitná tým, že hotový výrobok obsahuje mäso zo šunky spolu s veľkými kusmi pečene (kocky veľké 2 – 4 cm). Mäsiari museli absolvovať dlhú odbornú prípravu a mať značné zručnosti, aby bolo možné pridávať také veľké kusy pečene bez toho, aby sa klobása rozpadala. V iných častiach krajiny sa pečeň (ak sa vôbec používala) krájala na oveľa menšie kúsky. V iných klobásach sa nakrájaná pečeň používala na doplnenie mäsa a vyplnenie objemu. V prípade klobásy „kiełbasa pradziada z Dukli“ sa používali veľké kusy pečene, čím vznikla klobása s úplne odlišnou štruktúrou a chuťou. Pri takomto použití prísad bolo však spracovanie technologicky oveľa náročnejšie. Veľké kusy mäsa a pečene je oveľa ťažšie spojiť, preto je potrebná značná zručnosť, aby sa klobásy nedrobili a nerozpadali. Dosahuje sa to podstatne dlhším premiešavaním plnky v porovnaní s inými klobásami. Vďaka dlhšiemu premiešavaniu a používaniu mäsa z ošípaných plemena Puławska a hybridov sa klobása „Kiełbasa pradziada z Dukli“ nerozpadáva a zachováva si správnu konzistenciu. Tento spôsob výroby nemožno nájsť nikde inde v Poľsku mimo obce Dukla. Vyžadovalo si to, aby mal mäsiar rozsiahle znalosti, ale výsledok bol vynikajúci. Pri tejto technológii výroby sú potrebné značné a veľmi špecifické zručnosti. Vďaka miestnym odborným znalostiam, ktoré sa odovzdávali z generácie na generáciu, bolo možné získať taký jedinečný výrobok, akým bola a je klobása „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Špecifické vlastnosti klobásy „Kiełbasa pradziada z Dukli“ súvisia aj s kvalitou mäsa používaného na výrobu a s drevom používaným na údenie.

Ďalšou špecifickou vlastnosťou klobásy „kiełbasa pradziada z Dukli“ je, že zmes mäsa a veľkých kusov pečene drží pevne pokope, t. j. klobása sa nerozpadá. Mäso používané na výrobu klobás „kiełbasa pradziada z Dukli“ pochádza výlučne z ošípaných plemena Puławska alebo hybridov. Plemeno Puławska a hybridy pomerne skoro dospievajú, čo ovplyvňuje ukladanie tuku a množstvo vnútrosvalového tuku. Použitie tejto suroviny v procese výroby a dostatočne dlhý proces premiešavania tak umožňujú spojiť mäso zo šunky s pečeňou a získať hotový výrobok, ktorý sa nerozpadá. Výhradné používanie tohto plemena súviselo aj so zručnosťou miestnych mäsiarov a s ich výberom plemien. Pri použití mäsa z iných plemien boli výsledky neuspokojivé. Keďže iné plemená majú zvyčajne nižší obsah vnútrosvalového tuku v mäse, bolo oveľa ťažšie dosiahnuť správnu konzistenciu klobás.

Používanie mäsa z ošípaných plemena Puławska a hybridov vyplýva z dlhoročných skúseností, ktoré získali mäsiari v oblasti Dukly. Pôvodne sa na výrobu používalo mäso a pečeň z prvotných miestne chovaných ošípaných. Začiatkom 20. storočia sa začalo používať mäso a pečeň zo strakatých ošípaných, ak boli dostupné, pričom išlo o hybridy miestnych ošípaných a plemena Berkshire. Tieto hybridy boli lepšie z hospodárskeho a chuťového hľadiska a stali sa základom pre ošípané plemena Gołębska. Plemeno Gołębska bolo výsledkom šľachtenia zameraného na dosiahnutie tučnej ošípanej s veľmi vysokou jatočnou výťažnosťou. V roku 1951 sa rozhodlo o zmene názvu plemena z Gołębska na Puławska. Plemeno Puławska bolo ideálne na výrobu klobásy „kiełbasa pradziada z Dukli“. V súčasnosti sa popri hybridoch používa aj plemeno Puławska.

Ďalšou špecifickou vlastnosťou klobásy „kiełbasa pradziada z Dukli“ je jemná vôňa a aróma čerešní alebo višní, ktorá súvisí s výberom dreva na údenie a so samotným údením. Údenie bolo a naďalej je v poľských zemiach bežnou metódou výroby údenárskych výrobkov. Na začiatku 20. storočia sa táto metóda bežne používala aj na území dnešného Podkarpatského vojvodstva. Na niekdajších poľských územiach sa na údenie zvyčajne používalo jelšové a bukové drevo. Okrem jelšového a bukového dreva sa pri údení klobás „kiełbasa pradziada z Dukli“ používa aj drevo ovocných stromov (čerešňa a višňa vrátane divorastúcich druhov a odrôd). Táto pomerne nezvyčajná prax pridávať takéto drevo nakoniec dodáva výrobku jeho špecifickú farbu, chuť a arómu. Používanie čerešňového a višňového dreva súviselo predovšetkým so značným výskytom týchto stromov v oblasti, ale aj s vplyvom tohto dreva na farbu, arómu a chuť konečného výrobku. Výrobok má jemnú „čerešňovú“/„višňovú“ arómu.

Ďalším špecifickým znakom klobásy „kiełbasa pradziada z Dukli“ je proces údenia, t. j. výlučné používanie udiarní s odsadeným kúreniskom a trojstupňový proces údenia (sušenie, samotné údenie a pečenie). Používaný spôsob údenia zintenzívňuje sfarbenie a dodáva višňovú alebo čerešňovú dochuť.

V minulosti mal výrobok dva názvy: „kiełbasa dukielska“ a „kiełbasa pradziada z Dukli“. Oba názvy označovali ten istý výrobok a používali sa zameniteľne. V oboch názvoch sa navyše odkazovalo na obec Duklu ako miesto výroby. Druhý názov, t. j. „kiełbasa pradziada z Dukli“, zdôrazňuje skutočnosť, že túto klobásu vyrábali prastarí otcovia. V názve sa neodkazuje na konkrétnu osobu, ale na predchádzajúce generácie, t. j. na prastarých otcov, čo poukazuje na dlhodobú výrobnú tradíciu. Postupom rokov sa názov „kiełbasa pradziada z Dukli“ začal používať aj v obchodnej praxi. Miestom výroby týchto klobás bola obec Dukla.

Obec Dukla prvýkrát získala magdeburské práva v roku 1358. Mestské výsady jej boli udelené pravdepodobne v roku 1380. História mäsiarstva v tejto oblasti siaha až do 16. storočia. Na rozdiel od okolitých oblastí sa v obci Dukla chovali nielen ovce a kozy, ale aj ošípané, ktoré boli základom pre klobásu „kiełbasa pradziada z Dukli“. V období Druhej poľskej republiky pôsobil v meste Dukla cech, ktorý v rokoch 1920 – 1939 združoval ôsmich prevádzkovateľov bitúnkov a údenárov. Nachádzali sa tam aj dve lahôdkarstva/mäsiarstva. V obci Dukla a okolitých oblastiach bola práca na bitúnku a povolanie mäsiara veľmi vážené, pretože tamojší obyvatelia chovali v značnom množstve ošípané aj hovädzí dobytok.

Najstarší recept z oblasti Podkarpatského vojvodstva na klobásu s prídavkom pečene sa uvádza na strane 142 knihy J. Bobreckého *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [Kuchárska kniha, alebo jasný a presný sprievodca prípravou mäsových jedál a pokrmov na pôstne dni obsahujúci množstvo zaručených receptov], ktorá vyšla v meste Rzeszów v dvoch vydaniach v rokoch 1866 a 1885: *„Vezmeme rovnaké množstvo teľacej a bravčovej pečene a zmäknutý biely chlieb. Pečeň očistíme a nakrájame, všetko spolu zamiešame a zmes posolíme a okoreníme. Potom pridáme pol odmerky čerstvej masti nakrájanej na kocky a premiešame. Očistíme črevá a následne naplníme zmesou, klobásy zviažeme a vložíme do vriacej vody. Potom ich necháme vysušiť a zavesíme do komína, aby sa vyúdili a stvrdli.“*

Najstarší zachovaný písomný recept na klobásu „Kiełbasa pradziada z Dukli“ je z roku 1896. Je napísaný rukou a sú v ňom uvedené prísady a spôsob výroby. Zachoval sa dodnes v archívoch spoločnosti JK.

Nasledujúce informácie sa uvádzajú na strane 14 knihy *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym [Zemepisný a historický opis okresu Krosno], ktorá bola vydaná v meste Przemyśl v roku 1898 a ktorej autorom bol kňaz Władysław Sarna, farár v obci Szebnie: „Pokiaľ ide o ovocné stromy, v našom okrese rastú bežné miestne druhy, konkrétne jablone, hrušky, slivky a rôzne odrody čerešní. Jedným z miest s najväčším počtom ovocných sadov je obec Korczyna. Mnoho ovocných sadov sa nachádza aj v obciach Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa, Tylawa.“*

Operácia Visla po druhej svetovej vojne a centrálne plánovanie hospodárstva mali za následok zníženie počtu mäsiarov a obmedzenie ich činnosti. Napokon, keďže pôvodný recept a jedinečná chuť zostali zachované, po zmene politického systému a obnovení súkromného obchodu sa mohlo vo výrobe a v predaji pokračovať.

Skutočnosť, že spotrebitelia oceňujú chuť klobásy „kiełbasa pradziada z Dukli“, potvrdzujú aj zmienky na internete, napríklad článok Aliny Bosakovej z 3. mája 2018 „*Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w ‚Jasiołce‘*“ [Klobásy prastarých otcov a vášeň pre ekológiu – predstavujeme spoločnosť Jasiołka] na stránkach biznesistyl.pl, ako aj tieto ceny a ocenenia získané na súťažiach a potravinárskych trhoch:

— prestížny titul „Perła“ v súťaži *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* [Naše kulinárske dedičstvo – chute regiónov] za najlepší regionálny a tradičný výrobok Podkarpatského vojvodstva,

— v apríli 2006 nominácia do 2. kola národnej súťaže o titul *Polski Producent Żywności* 2006 [Poľský výrobca potravín 2006],

— v roku 2005 1. miesto v súťaži *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* v obci Łowisko,

— v roku 2005 cena „Specjał Regionalny“ na veľtrhu *Targi Zdrowego Życia i Żywności „ECOLIFE“* [Veľtrh zdravého životného štýlu a potravín ECOLIFE],

— v roku 2008 cena „PERŁA“ POLAGRA.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením**

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