C/2026/2144

15.4.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/2144)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

PGI-PL-03396 – 8.1.2025

1. **Ime**

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Poljska

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16. IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

1601 – Klobase in podobni proizvodi iz mesa, klavničnih proizvodov, krvi ali insektov; prehrambni proizvodi na osnovi teh proizvodov

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Kiełbasa pradziada z Dukli“ je klobasa iz mesa in jeter prašičev pasme puławska ali njenih križancev. Podobna je značilnemu klobasnemu obroču, pri čemer je povprečna dolžina klobase, ki tvori obroč, med 35 in 40 cm, lahko pa je tudi daljša (do 55 cm), odvisno od uporabljenega ovitka. Prečni prerez meri med 25 in 35 mm, odvisno od uporabljenega ovitka; dovoljeno je naravno goveje črevo, pri katerem prerez meri med 50 in 54 mm.

Posebna značilnost klobase „Kiełbasa pradziada z Dukli“ je, da končni proizvod združuje meso prašičjega stegna z velikimi koščki jeter (kocke velikosti 2–4 cm) in je prekajen na poseben način.

Fizikalne in kemijske značilnosti

Površina ovitka je čista, svetleča, rahlo nagubana in suha na dotik. Konca posamezne klobase sta zvezana skupaj. V prerezu so jasno vidni koščki mesa in jeter, obdani z nadevom in želatino. Klobasa je grobo zmleta. Vsebnost maščob je zelo nizka in ne presega 5 %.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Zunanja barva ovitka je temno rjava do češnjevo rdeča in rahlo sijoča. Barvo prereza sestavljajo naravno bledo rožnati koščki mesa in rahlo temnejša, rjavkasto rožnata jetra. Tekstura je kompaktna in čvrsta, kot je značilno za sveže prekajene klobase. Klobase so drobljive zaradi koščkov jeter, dodanih nadevu, vendar ostanejo kompaktne in pri razrezu na majhne kose ne razpadejo. Sprejemljivo je, da rezine, debele manj kot 5 mm, razpadejo.

Organoleptične značilnosti

Prevladuje okus dobro začinjene svinjine z blagim okusom po popru, vonjem česna in izrazitim okusom po praženih prašičjih jetrih. Opazna sta tudi rahel okus in vonj po češnji ali višnji (povezana z izbiro lesa, ki se uporabi pri prekajevanju).

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Za proizvodnjo se uporabljajo prvorazredna svinjina (te je 75 % ± 5 %) in sveža prašičja jetra (teh je 25 % ± 5 %). Meso in jetra izvirajo izključno iz prašičev pasme puławska in njenih križancev.

Razlog za uporabo te pasme je, da proizvodnja klobase „Kiełbasa pradziada z Dukli“ tradicionalno temelji na izbranih pasmah, znanih po posebnih značilnostih njihovega mesa. Meso pasme puławska in njenih križancev ima zaradi vsebnosti maščobe značilnosti, ki zagotavljajo, da se prvorazredno meso in grobo narezana jetra lahko ustrezno povežejo in da končni izdelek ne razpade.

Za proizvodnjo se uporabljajo tudi sol za razsol (do 1,5 kg/100 kg skupne proizvodne mase) in začimbe: sušen česen (do 50 dag/100 kg skupne proizvodne mase), mlet črni poper (do 40 dag/100 kg skupne proizvodne mase); v tej količini je dovoljen grobo mlet beli poper (do 6 dag/100 kg skupne proizvodne mase).

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje klobase „Kiełbasa pradziada z Dukli“ se morajo izvajati na opredeljenem geografskem območju:

— ravnanje s surovinami,

— mletje,

— mešanje in priprava nadeva,

— polnjenje ovitkov,

— počivanje,

— prekajevanje,

— ohlajanje z naravnim zračenjem,

— hlajenje.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Klobasa „Kiełbasa pradziada z Dukli“ se proizvaja v občini Dukla, kot jo določajo njene upravne meje, v okrožju Krosno v Podkarpatskem vojvodstvu.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Posebne značilnosti proizvoda „Kiełbasa pradziada z Dukli“ in njegova povezanost z območjem izhajajo iz njegovih lastnosti, ki so rezultat uporabljenih surovin in proizvodnega postopka, utemeljenega na lokalnem znanju in izkušnjah, ki se prenašajo iz roda v rod. Posebne značilnosti proizvoda „Kiełbasa pradziada z Dukli“ so:

— končni proizvod združuje meso prašičjega stegna z velikimi koščki jeter (kocke velikosti 2–4 cm),

— uporablja se samo visokokakovostno meso prašičev pasme puławska in njenih križancev,

— nadev se meša nekajkrat dlje kot pri drugih klobasah,

— pri postopku prekajevanja se uporabljata samo bukov in jelšev les, z dodatkom lesa češnje ali višnje,

— izključna uporaba prekajevalnic s stranskim kuriščem in tristopenjskim postopkom prekajevanja (sušenje, dejansko prekajevanje in pečenje).

Te odlike so plod dolgoletnih izkušenj lokalnih mesarjev in spretnosti izdelave klobas, ki so jih izpopolnili. Edinstveni postopek proizvodnje klobase „Kiełbasa pradziada z Dukli“ (izbor sestavin, tj. mesa prašičjega stegna in velikih koščkov jeter, pasme prašičev, trajanje mešanja nadeva, les za prekajevanje) se je razvijal veliko let in se ne pojavlja drugje na Poljskem.

Posebna značilnost klobase „Kiełbasa pradziada z Dukli“ je, da končni proizvod združuje meso prašičjega stegna z velikimi koščki jeter (kocke velikosti 2–4 cm). Da so lahko uporabili tako velike koščke jeter, ne da bi klobasa razpadla, so morali mesarji opraviti dolgotrajno usposabljanje in osvojiti veliko spretnosti. V drugih delih države so jetra (če so jih sploh uporabili) sesekljali na precej manjše koščke. Pri drugih klobasah so sesekljana jetra uporabljali za dopolnitev in zapolnitev mesa. Pri klobasi „Kiełbasa pradziada z Dukli“ so bili uporabljeni veliki koščki jeter, s tem pa je klobasa dobila popolnoma drugačno strukturo in okus. Vendar je bila zaradi takšne uporabe sestavin predelava tehnološko precej zahtevnejša. Velike koščke mesa in jeter je veliko težje povezati, zato je potrebna precejšnja spretnost, da se klobase ne drobijo in ne razpadejo. Tak učinek se doseže z mešanjem nadeva precej dlje kot pri drugih klobasah. Zaradi daljšega časa mešanja in uporabe mesa prašičev pasme puławska in njenih križancev klobasa „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ne razpade in ohrani pravo konsistenco. Tega načina proizvodnje ni mogoče najti nikjer drugje na Poljskem kot v Dukli. Mesar je tako potreboval veliko znanja, vendar je bil rezultat odličen. Za to proizvodno tehnologijo je potrebnih veliko zelo specifičnih spretnosti. Lokalno strokovno znanje, ki se prenaša iz roda v rod, je omogočilo razvoj tako edinstvenega proizvoda, kot je bila in je še vedno klobasa „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Posebne značilnosti klobase „Kiełbasa pradziada z Dukli“ so povezane tudi s kakovostjo mesa, uporabljenega za proizvodnjo, in lesom, uporabljenim za prekajevanje.

Še ena posebna značilnost klobase „Kiełbasa pradziada z Dukli“ je, da je mešanica mesa in velikih koščkov jeter čvrsta, tj. klobasa ne razpade. Meso, ki se uporablja za proizvodnjo klobase „Kiełbasa pradziada z Dukli“, izvira izključno iz prašičev pasme puławska ali njenih križancev. Prašiči pasme puławska in njenih križancev dozorijo razmeroma zgodaj, kar vpliva na nalaganje maščobe in raven medmišične maščobe. Uporaba te surovine v proizvodnem procesu in dovolj dolgo mešanje torej omogočata, da se meso stegna poveže z jetri in se tako dobi končni izdelek, ki ne razpade. Izključna uporaba te pasme je bila povezana tudi s spretnostjo lokalnih mesarjev in njihovo izbiro pasem. Če je bilo uporabljeno meso drugih pasem, rezultati niso bili zadovoljivi. Ker je v mesu drugih pasem raven medmišične maščobe običajno nižja, je bilo precej težje doseči pravo konsistenco klobas.

Uporaba mesa prašičev pasme puławska in njenih križancev temelji na dolgoletnih izkušnjah mesarjev z območja Dukle. Prvotno so se za proizvodnjo uporabljali meso in jetra starih pasem prašičev, ki so jih gojili lokalno. V začetku 20. stoletja so začeli uporabljati meso in jetra lisastih prašičev, kjer je bilo to mogoče. Ti prašiči so bili križanci lokalnih prašičev in pasme berkshire. Ti križanci so bili ekonomsko in po okusu boljši ter so predstavljali osnovo za prašiča pasme gołębska. Prašič pasme gołębska je bil rezultat vzreje, katere cilj je bil doseči mastnega prašiča z zelo visokim donosom ob zakolu. Leta 1951 je bila sprejeta odločitev o spremembi imena pasme iz gołębska v puławska. Pasma puławska je bila idealna za proizvodnjo klobase „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Trenutno se poleg pasme puławska uporabljajo tudi njeni križanci.

Druga posebna značilnost proizvoda „Kiełbasa pradziada z Dukli“ je rahel vonj in aroma češnje ali višnje, kar je povezano z izbiro lesa, uporabljenega v postopku prekajevanja, in samim postopkom. Prekajevanje je bila in ostaja običajna metoda proizvodnje suhomesnatih izdelkov na poljskih tleh. V začetku 20. stoletja se je ta metoda široko uporabljala tudi na območju današnjega Podkarpatskega vojvodstva. Običajno sta se za prekajevanje na nekdanjih poljskih ozemljih uporabljala les jelše in bukve. Poleg jelševega in bukovega lesa se za prekajevanje proizvoda „Kiełbasa pradziada z Dukli“ uporablja tudi les sadnega drevja (češnja in višnja, vključno z njunimi divjimi vrstami in sortami). Ta precej nenavadni dodatek tega lesa končnemu proizvodu daje posebno barvo, okus in vonj. Uporaba lesa češnje in višnje je bila povezana predvsem z veliko prisotnostjo teh dreves na tem območju, pa tudi z njegovim vplivom na barvo, vonj in okus končnega proizvoda. Proizvod ima nežen vonj po češnji oziroma višnji.

Druga posebna značilnost proizvoda „Kiełbasa pradziada z Dukli“ je postopek prekajevanja, tj. izključna uporaba prekajevalnic s stranskim kuriščem in tristopenjskim postopkom prekajevanja (sušenje, dejansko prekajevanje in pečenje). Z uporabljeno metodo prekajevanja se okrepi obarvanost in doda pookus po višnjah ali češnjah.

Za proizvod sta obstajali dve imeni: *kiełbasa dukielska* in *kiełbasa pradziada z Dukli*. Obe imeni sta označevali isti proizvod in sta se uporabljali kot sopomenki. Poleg tega sta obe imeni vsebovali omembo Dukle, tj. kraja proizvodnje. Drugo ime, tj. „Kiełbasa pradziada z Dukli“, poudarja dejstvo, da so klobaso izdelovali pradedje. Tako se ne nanaša na določeno osebo, ampak na prejšnje rodove, tj. pradede, kar kaže na dolgoletno tradicijo proizvodnje. Z leti se je ime „Kiełbasa pradziada z Dukli“ začelo uporabljati v komercialne namene. Dukla je bila kraj, kjer so izdelovali klobase.

Vas Dukla je prvič prejela magdeburške pravice leta 1358. Mestne pravice so bile verjetno podeljene leta 1380. Zgodovina mesarstva na tem območju sega v 16. stoletje. Drugače kot na okoliških območjih so v Dukli poleg ovc in koz redili tudi prašiče, ki so bili osnova za „Kiełbasa pradziada z Dukli“. V obdobju Druge poljske republike je v mestu Dukla obstajal ceh, ki je v letih 1920–1939 združeval osem klavcev in predelovalcev mesa. Tam sta bili tudi dve delikatesi/mesnici. Poklica klavca in mesarja sta bila v Dukli in okoliških krajih zelo cenjena, saj so tamkajšnji prebivalci v velikem številu redili tako prašiče kot govedo.

Najstarejši recept za klobaso z dodanimi jetri s podkarpatskega območja je na strani 142 v knjigi J. Bobreckega *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* (Kuharska knjiga ali jasen in natančen vodnik o pripravi mesnih jedi in jedi za postne dni, ki vsebuje številne preverjene recepte), ki je bila izdana v Rzeszówu v dveh izdajah, leta 1866 in 1885: „Vzamemo enako količino teletine in svinjskih jeter ter mehkega belega kruha. Jetra očistite in sesekljajte, vse skupaj zmešajte ter dodajte sol in začimbe. Nato dodajte pol merice sveže svinjske masti, narezane na kocke, in vse skupaj zmešajte. Črevo očistite in ga napolnite z mešanico, nato klobase zavežite in jih položite v vrelo vodo. Nato jih vzemite ven, da se posušijo, in obesite v dimnik, da se prekadijo in otrdijo.“

Najstarejši ohranjeni pisni recept za „Kiełbasa pradziada z Dukli“ je iz leta 1896. Recept je napisan na roko ter določa sestavine in način priprave. Vse do danes se je ohranil v arhivu podjetja JK.

Na strani 14 v knjigi *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* (Geografski in zgodovinski opis okrožja Krosno), ki je bila izdana v Przemyślu leta 1898, njen avtor pa je oče Władysław Sarna, župnik v vasi Szebnie, je navedeno: „Kar zadeva sadna drevesa, v našem okrožju rastejo običajne lokalne vrste, in sicer jablane, hruške, slive in različne sorte *češenj*. Eden od krajev z največ sadovnjaki je Korczyna. Veliko sadovnjakov je tudi v vaseh Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, *Dukla*, Myscowa in Tylawa.“

Zaradi operacije Visla po drugi svetovni vojni in centralnega planskega gospodarstva sta se število mesarjev in njihova dejavnost zmanjšala. Ker pa sta se ohranila izvirni recept in edinstveni okus, sta se lahko proizvodnja in prodaja nadaljevali, ko se je politični sistem spremenil in se je ponovno vzpostavila zasebna trgovina.

Potrošniki cenijo okus proizvoda „Kiełbasa pradziada z Dukli“, kar potrjujejo tudi navedbe na spletnih straneh, kot je biznesistyl.pl, članek Aline Bosak *Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w „Jasiołce“* (Klobase pradedov in strast do ekologije – dobrodošli v Jasiołki) z dne 3. maja 2018 ter naslednje nagrade in priznanja na tekmovanjih in živilskih sejmih:

— prestižni naziv *Perła* na tekmovanju *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* (Naša kulinarična dediščina – Okusi regij) za najboljši regionalni in tradicionalni proizvod Podkarpatskega vojvodstva,

— nominacija za drugo stopnjo nacionalnega natečaja za naziv *Polski Producent Żywności* 2006 (poljski proizvajalec hrane 2006) aprila 2006,

— prvo mesto na tekmovanju *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* v Łowisku leta 2005,

— nagrada *Specjał Regionalny* na sejmu na *Targi Zdrowego Życia i Żywności „ECOLIFE“* (Sejem zdravega življenja in prehrane ECOLIFE) leta 2005,

— nagrada *„PERŁA“ POLAGRA 2008*.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo

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