C/2026/2144

15.4.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/2144)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Kiełbasa pradziada z Dukli«

PGI-PL-03396 — 8.1.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Kiełbasa pradziada z Dukli«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Polen

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukter**

4.1. *Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

1601 – Pølser og lignende varer af kød, slagtebiprodukter, blod eller insekter; tilberedte fødevarer på basis heraf

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Kiełbasa pradziada z Dukli« er en pølse fremstillet af kød og lever fra svin af racen Puławska eller krydsninger heraf. Den ser ud som en typisk pølsering, hvor den gennemsnitlige længde af den pølse, der danner ringen, er 35-40 cm, men den kan også være længere (op til 55 cm) alt efter den anvendte tarm. Tværsnittet er 25-35 mm alt efter tarmen. Det er tilladt at anvende naturlige oksetarme, hvilket giver et tværsnit på 50-54 mm.

Et særligt kendetegn ved »kiełbasa pradziada z Dukli« er, at det færdige produkt er en kombination af skinkekød og store stykker lever (tern på 2-4 cm) og røges på en særlig måde.

Fysiske og kemiske egenskaber:

Tarmenes overflade er ren, skinnende og lettere rynket, og den føles tør ved berøring. Begge ender af de enkelte pølser er bundet sammen. Stykker af kød og lever omgivet af fyld og gelé er tydeligt synlige i tværsnittet. Pølsen er grofthakket. Fedtindholdet er meget lavt og overstiger ikke 5 %.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tarmens ydre farve er mørkebrun til kirsebærrød og let skinnende. Tværsnittets farve består af naturligt lyserøde kødstykker og lidt mørkere, brunlige og lyserøde leverstykker. Teksturen er kompakt og fast, som det er typisk for friskrøget pølse. Pølserne er smuldrende på grund af de leverstykker, der tilsættes fyldet, men de forbliver kompakte og falder ikke fra hinanden, når de skæres i mindre stykker. Det er acceptabelt, at skiver med en tykkelse på under 5 mm falder fra hinanden.

Organoleptiske egenskaber:

Den dominerende smag er smagen af velkrydret svinekød med en mild smag af peber, en aroma af hvidløg og en markant smag af ristet svinelever. En let smag og aroma af sødkirsebær eller surkirsebær (som er forbundet med valget af det træ, der anvendes i røgningsprocessen) kan også fornemmes.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Det kød, der anvendes til produktionen, er svinekød i klasse I (som udgør 75 % ±5 %) og frisk svinelever (som udgør 25 % ±5 %). Kødet og leveren stammer udelukkende fra svineracen Puławska og krydsninger heraf.

Grunden til denne races anvendelse er, at produktionen af »kiełbasa pradziada z Dukli« traditionelt har været baseret på udvalgte racer, der er kendt for deres køds særlige egenskaber. På grund af fedtindholdet har kød fra racen Puławska og krydsninger heraf nogle egenskaber, der sikrer, at klasse I-kød og grofthakket lever kan kombineres korrekt, og at det færdige produkt ikke falder fra hinanden.

Der anvendes også konserveringssalt (op til 1,5 kg/100 kg af den samlede produktionsvægt) og krydderier til produktionen: tørret hvidløg (op til 50 dekagram/100 kg af den samlede produktionsvægt) og stødt sort peber (op til 40 dekagram/100 kg af den samlede produktionsvægt). Inden for denne mængde er det tilladt at anvende groftmalet hvid peber (op til 6 dekagram/100 kg af den samlede produktionsvægt).

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »kiełbasa pradziada z Dukli« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

— Håndtering af råvarerne

— Hakning

— Blanding og tilberedning af fyldet

— Fyldning af tarmene

— Hvile

— Røgning

— Køling med naturlig luftcirkulation

— Nedkøling

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

»Kiełbasa pradziada z Dukli« fremstilles i kommunen Dukla som defineret ved dennes administrative grænser i distriktet Krosno i provinsen Podkarpackie.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

De særlige kendetegn ved »kiełbasa pradziada z Dukli« og dens tilknytning til området skyldes dens kvaliteter, som er et resultat af råvarerne og fremstillingsprocessen, der er forankret i lokal viden og ekspertise, som videregives fra generation til generation. De særlige kendetegn ved »kiełbasa pradziada z Dukli« er som følger:

— slutproduktet er en kombination af skinkekød og store stykker lever (tern på 2-4 cm)

— der anvendes kun kød af høj kvalitet fra svineracen Puławska og krydsninger heraf

— fyldet blandes i væsentligt længere tid, end det er tilfældet med andre pølser

— til røgningsprocessen anvendes der udelukkende bøge- og elletræ, som tilsættes sødkirsebær- eller surkirsebærtræ

— der anvendes udelukkende røgeovne med en forskudt fyrkasse og en røgningsproces i tre trin (tørring, selve røgningen og bagning).

Disse kvaliteter skyldes de lokale slagteres mangeårige erfaring og de pølsefremstillingsfærdigheder, som de har perfektioneret. Den unikke fremstillingsproces for »kiełbasa pradziada z Dukli« (udvælgelsen af ingredienserne, dvs. skinkekød og store stykker lever, svineracerne, varigheden af blandingen af fyldet og det anvendte træ til røgning) er blevet udviklet i årenes løb og forekommer ikke andre steder i Polen.

Et særligt kendetegn ved »kiełbasa pradziada z Dukli« er, at det færdige produkt er en kombination af skinkekød og store stykker lever (tern på 2-4 cm). For at bruge leverstykker af denne størrelse og samtidig hindre pølsen i at falde fra hinanden måtte slagterne gennemgå en langvarig oplæring og have betydelige færdigheder. I andre dele af landet blev leveren (hvis den overhovedet blev brugt) hakket i meget mindre stykker. I andre pølser blev hakket lever anvendt til at supplere kødet og spæde det op. I »kiełbasa pradziada z Dukli« blev der anvendt store stykker lever, hvilket resulterede i en pølse med en helt anden struktur og smag. Ved at bruge ingredienserne på denne måde var forarbejdningen dog langt mere teknologisk krævende. Store stykker kød og lever er meget vanskeligere at kombinere. Det kræver således stor dygtighed at sikre, at pølserne ikke smuldrer og falder fra hinanden. En sådan effekt opnås ved at blande fyldet i meget længere tid, end det er tilfældet med andre pølser. Som følge af den længere blandingstid og anvendelsen af kød fra svineracen Puławska samt krydsninger heraf falder »kiełbasa pradziada z Dukli« ikke fra hinanden og bevarer den rette konsistens. Denne fremstillingsmetode findes ikke andre steder i Polen end i Dukla. Den krævede stor viden hos slagteren, men resultatet var fremragende. De færdigheder, der er nødvendige for denne produktionsteknologi, er betydelige og meget specifikke. Lokal ekspertise, der er videregivet fra generation til generation, gjorde det muligt at opnå et produkt, der var og er så unikt som »kiełbasa pradziada z Dukli«. De særlige egenskaber ved »kiełbasa pradziada z Dukli« hænger også sammen med kvaliteten af det kød, der anvendes til fremstillingen, og det træ, der anvendes til røgningen.

Et andet særligt kendetegn ved »kiełbasa pradziada z Dukli« er, at blandingen af kød og store leverstykker forbliver fast, dvs. at pølsen ikke falder fra hinanden. Det kød, der anvendes til fremstilling af »kiełbasa pradziada z Dukli«, stammer udelukkende fra svin af racen Puławska eller krydsninger heraf. Svin af racen Puławska og krydsninger heraf bliver relativt tidligt mode, hvilket påvirker fedtaflejringen og indholdet af intramuskulært fedt. Anvendelsen af denne råvare i fremstillingsprocessen og blandingsprocessens tilstrækkelige varighed gør det således muligt at kombinere skinkekød med lever for at opnå et færdigt produkt, der ikke falder fra hinanden. Den eksklusive anvendelse af denne race hang også sammen med de lokale slagteres dygtighed og deres udvælgelse af racer. Resultaterne var utilfredsstillende, når der blev anvendt kød fra andre racer. Eftersom niveauet af intramuskulært fedt typisk er lavere i kød fra andre racer, var det meget vanskeligere at opnå den rette konsistens i pølserne.

Anvendelsen af kød fra svin af racen Puławska og krydsninger heraf bygger på mange års erfaring hos slagterne i Dukla-området. Oprindeligt blev der anvendt kød og lever fra primitive, lokalt opdrættede svin til fremstillingen. I starten af det 20. århundrede begyndte man at bruge kød og lever fra plettede svin, hvor det var tilgængeligt. De pågældende svin var krydsninger mellem lokale svin og racen Berkshire. Disse krydsninger var bedre både økonomisk og smagsmæssigt og udgjorde grundlaget for Gołębska-svinet. Gołębska-svinet var resultatet af avl med det formål at frembringe et fedtholdigt svin med et meget højt slagteudbytte. I 1951 blev det besluttet at ændre racens navn fra Gołębska til Puławska. Racen Puławska var meget velegnet til fremstillingen af »kiełbasa pradziada z Dukli«. I dag anvendes racen Puławska sammen med krydsninger heraf.

Et andet særligt kendetegn ved »kiełbasa pradziada z Dukli« er den lette duft og aroma af sødkirsebær eller surkirsebær, som hænger sammen med valget af det træ, der anvendes i røgningsprocessen, og med selve processen. Røgning har været og er fortsat en almindelig metode til fremstilling af saltet kød i Polen. I begyndelsen af det 20. århundrede var denne metode også udbredt i området omkring den nuværende provins Podkarpackie. Det var typisk elletræ og bøgetræ, der blev anvendt til røgning i de tidligere polske områder. Ud over elletræ og bøgetræ anvendes der også træ fra frugttræer (sødkirsebær og surkirsebær, herunder deres vilde arter og sorter) til røgning af »kiełbasa pradziada z Dukli«. Den ret usædvanlige tilsætning af dette træ giver i sidste ende produktet sin særlige farve, smag og aroma. Brugen af sødkirsebær- og surkirsebærtræ var primært forbundet med den store bestand af disse træer i området, men også med deres indvirkning på det endelige produkts farve, aroma og smag. Produktet har en delikat aroma af sødkirsebær og surkirsebær.

Et andet særligt kendetegn ved »kiełbasa pradziada z Dukli« er røgningsprocessen, hvor der udelukkende anvendes røgeovne med en forskudt fyrkasse og en røgningsproces i tre trin (tørring, selve røgningen og bagning). Den anvendte røgningsmetode gør farven mere intens og tilfører en eftersmag af surkirsebær eller sødkirsebær.

Tidligere var der to betegnelser for produktet: »kiełbasa dukielska« og »kiełbasa pradziada z Dukli«. Begge betegnelser henviste til det samme produkt og blev brugt i flæng. Desuden henviste begge betegnelser til produktionsstedet Dukla. Af den anden betegnelse, dvs. »kiełbasa pradziada z Dukli«, fremgår det, at det var oldefædrene, der fremstillede pølsen. I stedet for at henvise til en bestemt person henviser navnet til tidligere generationer, dvs. oldefædre, hvilket viser en lang fremstillingstradition. Som årene gik, blev betegnelsen »kiełbasa pradziada z Dukli« taget i brug kommercielt. Dukla var det sted, hvor pølserne blev produceret.

Landsbyen Dukla fik Magdeburg-rettigheder første gang i 1358. Byprivilegierne blev sandsynligvis tildelt i 1380. Slagterfagets historie i området går helt tilbage til det 16. århundrede. I modsætning til de omkringliggende områder blev der i Dukla ikke blot holdt får og geder, men også svin, som var grundlaget for »kiełbasa pradziada z Dukli«. I perioden under Den Anden Polske Republik eksisterede der en sammenslutning i byen Dukla, som samlede otte slagtere og producenter af saltet kød i perioden 1920-1939. Der var også to charcuterier/slagterier i byen. Slagtererhvervet var højt anset i Dukla og de omkringliggende områder, eftersom de mennesker, der boede der, holdt både svin og kvæg i betydeligt antal.

Den ældste opskrift på en pølse tilsat lever fra Podkarpacie-området findes på side 142 i J. Bobreckis bog *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [en kogebog eller en klar og præcis vejledning i, hvordan man tilbereder kødretter og retter til fastedage, med et væld af pålidelige opskrifter], som blev udgivet i Rzeszów i to udgaver i 1866 og 1885: »*Tag en lige stor mængde kalve- og svinelever samt blødgjort hvidt brød. Rens og hak leveren, bland det sammen, og tilsæt salt og krydderier. Tilsæt derefter et halvt mål frisk svinefedt skåret i tern, og bland det hele sammen. Når tarmene er renset, fyldes de med blandingen, og pølserne bindes og lægges i kogende vand. Derefter tages de op til tørring og hænges i en skorsten til røgning og hærdning*«

Den ældste bevarede skriftlige opskrift på »kiełbasa pradziada z Dukli« stammer fra 1896. Den er håndskrevet og angiver ingredienserne og fremstillingsmetoden. Den findes stadig i JK-selskabets arkiver.

Følgende oplysninger findes på side 14 i *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [en geografisk og historisk beskrivelse af distriktet Krosno], som er en bog udgivet i Przemyśl i 1898 og skrevet af fader Władysław Sarna, sognepræst i landsbyen Szebnie: *Hvad frugttræer angår, er de, der vokser i vores distrikt, de almindelige lokale arter, nemlig æbletræer, pæretræer, blommetræer og forskellige sorter af kirsebærtræer. Korczyna er et af de steder, der har det største antal frugtplantager. Der er også mange frugtplantager i landsbyerne Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscow og Tylawa.*

Operation Vistula efter Anden Verdenskrig og den centrale planøkonomi reducerede antallet af slagtere og deres aktiviteter. Eftersom den oprindelige opskrift og unikke smag blev bevaret, kunne produktionen og salget i sidste ende genoptages, da det politiske system ændrede sig, og den private handel blev genindført.

Forbrugernes påskønnelse af smagen af »kiełbasa pradziada z Dukli« er også blevet bekræftet af henvisninger på websteder såsom biznesistyl.pl, Alina Bosaks artikel »Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w »Jasiołce«« [oldefars pølser og en passion for økologi – velkommen til Jasiołka] af 3. maj 2018 samt af følgende priser og udmærkelser ved konkurrencer og fødevaremarkeder:

— den prestigefyldte titel »Perła« i konkurrencen *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* [vores kulinariske arv – smagen af regionerne] for det bedste regionale og traditionelle produkt fra provinsen Podkarpacie

— nominering til anden etape af den nationale konkurrence om titlen *Polski Producent Żywności* 2006 [»polsk fødevareproducent 2006«] i april 2006

— førstepladsen i konkurrencen *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* i Łowisko i 2005

— »Specjał Regionalny«-prisen ved *Targi Zdrowego Życia i Żywności »ECOLIFE«* [ECOLIFE-messen for sund livsstil og fødevarer] i 2005

— »PERŁA« POLAGRA-prisen i 2008.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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