C/2026/2144

15.4.2026

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/2144)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Kiełbasa pradziada z Dukli»

PGI-PL-03396 DE 8.1.2025

1. **Nombre(s)**

«Kiełbasa pradziada z Dukli»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Polonia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

1601 — Embutidos y productos similares de carne, despojos, sangre o de insectos; preparaciones alimenticias a base de estos productos

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La «Kiełbasa pradziada z Dukli» es una salchicha de carne e hígado de cerdo de la raza Puławska o sus cruces. Se asemeja a una típica salchicha en forma de anillo. La longitud media de la salchicha que forma el anillo oscila entre 35 y 40 cm, aunque puede ser más larga (hasta 55 cm) en función de la tripa utilizada. La sección transversal varía entre 25 y 35 mm, dependiendo de la tripa; se permite la utilización de intestinos naturales de bovino, con los que se obtiene una sección transversal comprendida entre 50 y 54 mm.

Una característica específica de la «kiełbasa pradziada z Dukli» es que el producto acabado combina carne de jamón con trozos grandes de hígado (cubos de 2-4 cm) y se ahúma de manera específica.

Características físico-químicas:

La superficie del embutido se ve limpia, reluciente, ligeramente arrugada y seca al tacto. Los dos extremos de cada salchicha se atan juntos. En la sección transversal se aprecian claramente los trozos de carne e hígado rodeados de relleno y gelatina. La salchicha está elaborada con ingredientes picados en trozos gruesos. El contenido de materia grasa es muy bajo y no supera el 5 %.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

El color exterior de la tripa es de marrón oscuro a rojo cereza y ligeramente brillante. El color de la sección transversal se debe a su composición, con trozos de carne de color rosa pálido natural e hígado, de color rosa parduzco, ligeramente más oscuro. La textura es compacta y firme, como es típico de las salchichas recién ahumadas. Las salchichas son friables debido a los trozos de hígado del relleno, pero siguen siendo compactas y no se desmenuzan al cortarse en trozos pequeños. Es aceptable que las lonchas de menos de 5 mm de grosor se deshagan.

Características organolépticas:

El sabor predominante es el de la carne de cerdo bien condimentada, con un gusto suave a pimienta, un aroma de ajo y un sabor pronunciado a hígado de cerdo tostado. También se percibe un ligero sabor y aroma a cereza dulce o guinda (vinculado a la clase de madera utilizada en el proceso de ahumado).

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Para la producción se utiliza carne de cerdo de clase I (75 % ± 5 %) e hígado de cerdo fresco (25 % ± 5 %). La carne y el hígado proceden únicamente de cerdos de la raza Puławska o sus cruces.

La utilización de esta raza se debe a que la producción de «kiełbasa pradziada z Dukli» ha estado tradicionalmente ligada a razas seleccionadas por las características específicas de su carne. Debido a su contenido en materia grasa, la carne de la raza Puławska y sus cruces permite combinar correctamente esta carne de clase I con el hígado picado grueso para que el producto acabado no se deshaga.

Para la producción se utiliza también sal de curado (hasta 1,5 kg/100 kg del peso total de la producción) y condimentos: ajo seco (hasta 50 decagramos/100 kg del peso total de la producción), pimienta negra molida (hasta 40 decagramos/100 kg del peso total de la producción); dentro de estas cantidades, se permite la pimienta blanca molida gruesa (hasta 6 decagramos/100 kg del peso total de la producción).

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción de «kiełbasa pradziada z Dukli» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

— Manipulación de materias primas

— Trituración

— Mezcla y preparación del relleno

— Llenado de las tripas

— Reposo

— Ahumado

— Enfriamiento con ventilación natural

— Refrigeración

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

5. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La «Kiełbasa pradziada z Dukli» se produce en el municipio de Dukla, definido por sus fronteras administrativas, en el distrito de Krosno, en la provincia de Podkarpackie.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Las características específicas de la «kiełbasa pradziada z Dukli» y su vínculo con la zona se derivan de las cualidades de las materias primas utilizadas y del proceso de producción, arraigado en los conocimientos y la experiencia locales, transmitidos de generación en generación. Las características específicas de la «kiełbasa pradziada z Dukli» son las siguientes:

— el producto final combina carne de jamón con trozos grandes de hígado (cubos de 2-4 cm);

— solo se utiliza carne de alta calidad de la raza porcina Puławska y sus cruces;

— el relleno se mezcla varias veces más que en el caso de otras salchichas;

— en el proceso de ahumado solo se utiliza madera de haya y aliso, que se complementan con madera de cerezo dulce o guindo;

— se utilizan exclusivamente ahumadores de desplazamiento y se sigue un proceso de ahumado en tres etapas (secado, ahumado propiamente dicho y horneado).

Estas cualidades son fruto de muchos años de experiencia de los carniceros locales y del perfeccionamiento de sus habilidades de producción de salchichas. El proceso de producción único de la «kiełbasa pradziada z Dukli» (la selección de los ingredientes, es decir, carne de jamón y trozos grandes de hígado; las razas porcinas utilizadas; la duración de la mezcla del relleno; la madera para ahumar) se desarrolló durante años y no se lleva a cabo en ningún otro lugar de Polonia.

Una característica específica de la «kiełbasa pradziada z Dukli» es que el producto acabado combina carne de jamón con trozos grandes de hígado (cubos de 2-4 cm). Para poder utilizar trozos de hígado de ese tamaño y asegurarse de que la salchicha no se desintegrara, los carniceros tenían que formarse durante largos períodos además de poseer una habilidad considerable. En otras zonas del país, el hígado (en caso de utilizarlo) se cortaba en trozos mucho más pequeños. En el caso de otras salchichas, se utilizaba hígado picado para complementar y rellenar la carne. En el caso de la «kiełbasa pradziada z Dukli», se utilizaban trozos grandes de hígado, lo que dio lugar a una salchicha con una estructura y un sabor completamente diferentes. Sin embargo, al utilizar los ingredientes de este modo, la transformación fue mucho más difícil desde el punto de vista tecnológico. Los trozos grandes de carne e hígado son mucho más difíciles de combinar; por lo tanto, se requiere una destreza considerable para garantizar que las salchichas no se desmoronen ni se desintegren. Este efecto se consigue mezclando el relleno durante mucho más tiempo que el empleado en el caso de otras salchichas. Como consecuencia del mayor tiempo de mezcla y del uso de la carne de la raza porcina Puławska y sus cruces, la «kiełbasa pradziada z Dukli» no se desintegra y mantiene la consistencia adecuada. Dukla es el único lugar de Polonia donde se encuentra este método de producción. A pesar de requerir amplios conocimientos por parte del carnicero, el resultado fue excelente. Esta técnica de producción necesita unas competencias considerables y muy específicas. La experiencia local, transmitida de generación en generación, hizo posible obtener un producto tan único como lo fue y sigue siendo la «kiełbasa pradziada z Dukli». Las características particulares de la «kiełbasa pradziada z Dukli» también están vinculadas a la calidad de la carne utilizada en su producción y a la madera empleada para ahumarla.

Otra característica específica de la «kiełbasa pradziada z Dukli» es que la mezcla de carne y trozos grandes de hígado se mantiene firme, es decir, la salchicha no se desmenuza. La carne utilizada para la producción de la «kiełbasa pradziada z Dukli» procede únicamente de cerdos de la raza Puławska o sus cruces. Estos cerdos se caracterizan por una madurez relativamente temprana, lo que afecta a la acumulación de grasa y al nivel de grasa intramuscular. Así pues, la utilización de esta materia prima en el proceso de producción y la duración adecuada del proceso de mezcla permiten combinar la carne de jamón con el hígado para obtener un producto acabado que no se desintegre. El uso exclusivo de esta raza también estaba vinculado a la habilidad de los carniceros locales y a su selección de razas. Los resultados eran insatisfactorios cuando se utilizaba carne de otras razas. Dado que el nivel de grasa intramuscular suele ser inferior en estas, era mucho más difícil lograr la consistencia adecuada de las salchichas.

La utilización de carne procedente de cerdos de la raza Puławska y de sus cruces se basa en muchos años de experiencia adquirida por los carniceros de la zona de Dukla. Originalmente, se utilizaba la carne y el hígado de los cerdos primitivos criados localmente para la producción. A principios del siglo XX, comenzó a utilizarse la carne y el hígado de cerdos manchados cuando estaban disponibles; los cerdos en cuestión eran cruces de cerdos locales y de la raza Berkshire. Estos cruces resultaban mejores, al ser más económicos y tener mejor sabor, y constituyeron el origen del cerdo de Gołębska. El cerdo de Gołębska fue el resultado de una cría destinada a lograr un cerdo graso con un rendimiento de la canal muy elevado. En 1951, se tomó la decisión de cambiar el nombre de la raza de Gołębska a Puławska. La raza Puławska era idónea para la producción de «kiełbasa pradziada z Dukli». En la actualidad, se utiliza la raza Puławska y sus cruces.

Otra de las características particulares de la «kiełbasa pradziada z Dukli» es el ligero olor y aroma a cereza dulce o guinda, vinculado a la elección de la madera utilizada en el proceso de ahumado y en la propia producción. El ahumado ha sido y sigue siendo un método común de producción de carne curada en Polonia. A principios del siglo XX, este método también se utilizaba ampliamente en la zona de la actual provincia de Podkarpackie. Tradicionalmente, en los antiguos territorios polacos, ya se utilizaba la madera de aliso y haya en el proceso de ahumado. Además de la madera de aliso y de haya, también se utiliza madera de árboles frutales (cerezo dulce y guindo, incluidas sus especies y variedades silvestres) para ahumar la «kiełbasa pradziada z Dukli». La utilización, poco habitual, de esta madera confiere al producto su color, sabor y aroma específicos, y se debe principalmente a la presencia abundante de estos árboles en la zona, pero también a su efecto en el color, el aroma y el sabor del producto final. El producto tiene un aroma delicado entre cereza dulce y guinda.

Otra característica específica de la «kiełbasa pradziada z Dukli» es el proceso de ahumado, caracterizado por el uso exclusivo de ahumadores de desplazamiento y el proceso de ahumado en tres fases (secado, ahumado propiamente dicho y horneado). El método de ahumado utilizado intensifica la coloración y añade un retrogusto a cereza dulce o guinda.

Anteriormente, el producto tenía dos nombres: «kiełbasa dukielska» y «kiełbasa pradziada z Dukli». Ambos nombres designaban el mismo producto y se utilizaban indistintamente. Además, ambos hacían referencia a Dukla, el lugar de producción. El segundo nombre, «kiełbasa pradziada z Dukli», destaca el hecho de que los bisabuelos elaboraban el embutido. En lugar de referirse a una persona específica, el nombre hace referencia a generaciones anteriores, en concreto a los bisabuelos, lo que indica una larga tradición de producción. Con el paso del tiempo, la denominación «kiełbasa pradziada z Dukli» comenzó a utilizarse de forma comercial. Dukla era el lugar donde se producían las salchichas.

La población de Dukla obtuvo derechos de Magdeburgo por primera vez en 1358. Los privilegios municipales se concedieron probablemente en 1380. La historia del comercio de productos de carnicería en la zona se remonta al siglo XVI. A diferencia de las zonas circundantes, en Dukla no solamente se criaban ovejas y cabras, sino también cerdos, cuya carne constituía la base de la «kiełbasa pradziada z Dukli». En la segunda República de Polonia existía un gremio en la ciudad de Dukla que agrupaba a ocho matarifes y charcuteros, entre 1920 y 1939. También existían en la localidad dos charcuterías/carnicerías. Las profesiones de matarife y carnicero eran muy apreciadas en Dukla y sus alrededores, ya que los habitantes de la región criaban una cantidad considerable de ganado porcino y bovino.

La receta más antigua de una salchicha con mezcla de hígado en la región de Podkarpacie figura en la página 142 del libro de J. Bobrecki *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [Un libro de cocina, es decir, una guía clara y precisa para preparar carne y otros platos para días de ayuno, que contiene una amplia colección de recetas infalibles], publicado en Rzeszów en dos ediciones de 1866 y 1885: *«Tome la misma cantidad de hígado de ternera y de cerdo, y añada pan blanco ablandado. Limpie y corte el hígado, mezcle y añada sal y especias. Añada a continuación media medida de manteca de cerdo fresca cortada en cubos y mezcle todo. Después de limpiar los intestinos, rellénelos con la mezcla, ate las salchichas e introdúzcalas en agua hirviendo. A continuación, sáquelas para secarlas y colgarlas en una chimenea para ahumarlas y que se endurezcan»*.

La receta escrita más antigua de la «kiełbasa pradziada z Dukli» data de 1896. Está manuscrita y especifica los ingredientes y el método de producción. Se ha conservado hasta hoy en los archivos de la empresa JK.

La siguiente información se encuentra en la página 14 del libro *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-histycznym* [Descripción del distrito de Krosno en términos geográficos e históricos], escrito por el padre Władysław Sarna, el sacerdote parroquial del pueblo de Szebnie, y publicado en Przemyśl en 1898: *En cuanto a los frutales, los que crecen en nuestro distrito pertenecen a las especies locales comunes, a saber, manzanos, perales, ciruelos y diversas variedades de cerezos. Korczyna es uno de los lugares con mayor número de pomares. También hay muchos pomares en los pueblos de Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa y Tylawa.*

La operación Vístula, tras la Segunda Guerra Mundial, junto con la economía planificada a nivel central, condujeron a la disminución del número de carniceros así como su actividad. En última instancia, al conservarse la receta original y el sabor único, la producción y las ventas pudieron reanudarse una vez que cambió el sistema político y se restableció el comercio privado.

La apreciación por parte de los consumidores del sabor de la «kiełbasa pradziada z Dukli» también ha quedado constatada gracias a referencias en sitios web, como biznesistyl.pl, al artículo de Alina Bosak «Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w "Jasiołce"» [salchichas como las de tu bisabuelo y pasión por la ecología: bienvenidos a Jasiołka], de 3 de mayo de 2018, y a la obtención de los siguientes premios y galardones en concursos y mercados alimentarios:

— el prestigioso título «Perła» en el concurso Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów [Nuestro patrimonio culinario: sabores de las regiones] por el mejor producto regional y tradicional de la provincia de Podkarpacie;

— nominada a la 2.ª fase del concurso nacional para el título de Polski Producent Żywności 2006 [Productor polaco de alimentos 2006] en abril de 2006;

— ocupó el primer puesto en el concurso Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów de Łowisko en 2005;

— Premio «Specjał Regionalny» en la feria Targi Zdrowego Życia i Żywności «ECOLIFE» [Feria de alimentación y vida saludable ECOLIFE] en 2005.

— Premio «PERŁA» POLAGRA 2008.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

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