C/2026/2144

15.4.2026

**Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4**

(C/2026/2144)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

**Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised**

**„Kiełbasa pradziada z Dukli“**

**PGI-PL-03396 – 8.1.2025**

1. **Nimetus(ed)**

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT ☒

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Poola

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

1601 – Vorstid jms tooted lihast, rupsist, verest või putukatest; nende baasil valmistatud toiduained

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toode „Kiełbasa pradziada z Dukli“ on Puławska tõugu sigade või nende ristandite lihast ja maksast valmistatud vorst. See meenutab tüüpilist vorstirõngast, mille keskmine pikkus on 35–40 cm, kuigi sõltuvalt kasutatavast kestast võib see olla pikem (kuni 55 cm). Sõltuvalt vorsti kestast on selle ristlõike läbimõõt 25–35 mm; kestana võib kasutada ka veisesoolt, mille läbimõõt on 50–54 mm.

Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ eripära on see, et lõpptootes on kasutatud nii sealiha kui ka suuri maksatükke (2–4 cm kuubikud) ja toodet on suitsutatud erilisel viisil.

Füüsikalis-keemilised omadused

Vorsti välispind on puhas, läikiv, väikeste kortsukestega ja puudutades kuiv. Vorsti otsad seotakse kokku. Ristlõikes on täidise ja želeega ümbritsetud liha- ja maksatükid selgelt nähtavad. Vorstimass on jämedakoeline. Rasvasisaldus on väga väike ega ületa 5 %.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Välise kesta värvus ulatub tumepruunist kuni kirsipunaseni ja kest on veidi läikiv. Ristlõike värvuses esineb looduslikku kahvaturoosat (lihatükid) ja veidi tumedamat pruunikaspunast (maksatükid). Tekstuur on tihke ja kõva, nagu on omane värskelt suitsutatud vorstile. Vorstid on täidisele lisatud maksatükkide kohapealt pudedad, kuid jäävad lõigates tihkeks ega lagune väikesteks tükkideks. Alla 5 mm paksused viilud võivad siiski laguneda.

Organoleptilised omadused

Domineeriva maitse annab vürtsine sealiha, millele on omane mahe pipramaitse, küüslaugune lõhn ja kergelt praetud seamaksa tugev maitse. Tunda on ka magusa kirsi või hapukirsi õrna maitset ja lõhna (sõltuvalt suitsutamisel kasutatava puidu valikust).

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Vorsti tootmiseks kasutatakse I klassi sealiha (75 % ± 5 %) ja värsket seamaksa (25 % ± 5 %). Liha ja maks pärinevad üksnes Puławska tõugu sigadelt ja nende ristanditelt.

Selle tõu kasutamise põhjuseks on asjaolu, et toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ tootmine on traditsiooniliselt põhinenud valitud seatõugudel, mille liha on eriliste omadustega. Tänu rasvasisaldusele on Puławska tõugu (ja ristanditel) lihal omadused, mis tagavad, et I klassi liha ja jämedalt lõigatud maksa on võimalik hästi kombineerida ning et valmistoode ei lagune.

Tootmisel kasutatakse soolamiseks soola (kuni 1,5 kg 100 kg toote kogumassi kohta) ja järgmisi maitseaineid: kuivatatud küüslauk (kuni 50 dekagrammi 100 kg toodangu kogumassi kohta), jahvatatud must pipar (kuni 40 dekagrammi 100 kg toodangu kogumassi kohta); selle koguse piires on lubatud lisada jämedateralist valget pipart (kuni 6 dekagrammi 100 kg toote kogumassi kohta).

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tähisega „Kiełbasa pradziada z Dukli“ vorsti tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

— Tooraine käitlemine

— Peenestamine

— Vorstitäidise segamine ja ettevalmistamine

— Vorstikestade täitmine

— Seisma jätmine

— Suitsetamine

— Jahutamine õhu käes

— Jahutamine säilitustemperatuurini

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

—

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toodet „Kiełbasa pradziada z Dukli“ toodetakse Dukla halduspiiridega määratletud omavalitsusüksuses (Podkarpacie vojevoodkonna Krosno piirkond).

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ eriomadused ja seos piirkonnaga tulenevad selle omadustest, mis saadakse tooraine valiku ja tootmisprotsessi käigus, võttes aluseks põlvest põlve edasi antud kohalikud teadmised ja oskused. Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ eriomadused on järgmised:

— lõpptootes on ühendatud liha suurte maksatükkidega (2–4 cm kuubikud);

— kasutatakse ainult Puławska seatõu ja selle ristandite kvaliteetset liha;

— täidist segatakse mitu korda kauem kui muude vorstide puhul;

— suitsutamisel kasutatakse ainult pöögi- ja lepapuitu, millele on lisatud maguskirsi või hapukirsi oksi;

— kasutatakse üksnes eraldi tulekolde ja kolmeastmelise (kuivatamine, nõuetekohane suitsutamine ja küpsemine) suitsutusprotsessiga suitsuahju.

Need omadused tulenevad kohalike lihunike aastatepikkusest kogemusest ja vorstitootmise oskustest, mida nad on täiustanud. Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ainulaadne tootmisprotsessi (koostisainete, st liha ja maksatükkide valik; seatõu valik; täidise segamise kestus; suitsutamiseks mõeldud puit) on välja töötatud aastaid ja seda ei kasutata mujal Poolas.

Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ eripära on see, et lõpptootes on kasutatud nii sealiha kui ka suuri maksatükke (2–4 cm kuubikud). Selleks et kasutada sellise suurusega maksatükke, tagades samal ajal, et vorst ei lagune, pidid lihunikud läbima pika koolituse ja omandama mitmeid oskusi. Riigi muudes osades tükeldati maks (kui seda üldse kasutati) palju väiksemateks tükkideks. Muude vorstide puhul kasutati tükeldatud maksa täidisemassi suurendamiseks. Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ valmistamiseks kasutati aga suuri maksatükke, mille tulemuseks oli täiesti erineva struktuuri ja maitsega vorst. Koostisosade selline kasutamine oli aga tehnoloogiliselt palju keerulisem. Suuri liha- ja maksatükke on palju raskem kombineerida; seetõttu on vaja märkimisväärseid oskusi, et vorstid ei jääks tükiliseks ega laguneks. Sobiv koostis saavutatakse, kui täidist segatakse palju kauem kui muude vorstide puhul. Pikem segamisaeg ning Puławska seatõu ja selle ristandite liha kasutamine tagab, et toode „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ei lagune ja säilitab õige konsistentsi. Seda tootmismeetodit ei leidu kusagil mujal Poolas, vaid üksnes Duklas. See nõudis lihunikult ulatuslikke teadmisi, kuid tulemus oli suurepärane. Selle tootmistehnoloogia jaoks vajalikud oskused on märkimisväärsed ja väga spetsiifilised. Põlvest põlve edasi antud kohalik oskusteave võimaldas saavutada seda, et toode „Kiełbasa pradziada z Dukli“ oli ja on siiani ainulaadne. Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ eriomadused on seotud ka tootmiseks kasutatava liha kvaliteedi ja suitsutamiseks kasutatava puiduga.

Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ oluline eriomadus on ka see, et liha ja suurte maksatükkide segu on tihke ning vorst ei lagune. Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ valmistamiseks kasutatav liha pärineb üksnes Puławska tõugu sigadelt või nende ristanditelt. Puławska tõug ja selle ristandid on suhteliselt kiire kasvuga, mis mõjutab rasva ladestumist ja lihasesisese rasva taset. Selle tooraine kasutamine tootmisprotsessis ja segamisprotsessi piisav kestus võimaldavad seega kombineerida sealiha seamaksaga, et saada valmistoode, mis ei lagune. Et kasutati ainult ühte konkreetset seatõugu tulenes kohalike lihunike tõuvaliku alastest teadmistest. Teiste tõugude liha kasutamisel ei olnud tulemused rahuldavad. Kuna lihasesisese rasva tase on muude seatõugude lihas tavaliselt madalam, oli vorstide õige konsistentsi saavutamine palju keerulisem.

Puławska tõugu sigade ja nende ristandite liha kasutamine põhineb Dukla piirkonna lihunike aastatepikkusel kogemusel. Algselt kasutati tootmiseks kohapeal kasvatatud lihtsate sigade liha ja maksa. 20. sajandi alguses hakati võimaluse korral kasutama valitud sigade liha ja maksa; kõnealused sead olid kohalike sigade ja Berkshire'i tõu ristandid. Need ristandid olid majanduslikult ja maitselt paremad ning olid Gołębska seakasvatuse aluseks. Gołębska tõugu siga saadi tõuaretusel, mille eesmärk on saavutada väga suure kaaluga rasvane siga. 1951. aastal otsustati muuta tõu nimetus Gołębska tõust Puławska tõuks. Puławska tõug sobib ideaalselt toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ tootmiseks ja praegu kasutataksegi Puławska tõugu ja selle ristandeid.

Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ teine eripära on kerge maguskirsi või hapukirsi lõhn, mis on seotud suitsutamisel kasutatava puidu valiku ja protsessi endaga. Suitsutamine on olnud ja on jätkuvalt Poolas levinud lihatoodete tootmise meetod. 20. sajandi alguses kasutati seda meetodit laialdaselt ka tänapäeva Podkarpacie vojevoodkonnas. Tavaliselt kasutati varem Poola territooriumil suitsetamiseks lepa- ja pöögipuitu. Lisaks lepa- ja pöögipuidule kasutatakse toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ suitsutamiseks ka viljapuude (maguskirss ja hapukirss, sealhulgas nende looduslikud liigid ja sordid) puitu. Selle puidu lisamine on pigem ebatavaline ja annab tootele selle erilise värvuse, maitse ja lõhna. Maguskirsi- ja hapukirsipuude puidu kasutamine oli peamiselt seotud nende puude suure arvukusega piirkonnas, aga ka sellega, et see mõjutab lõpptoote värvust, lõhna ja maitset. Tootel on õrn maguskirsi/hapukirsi lõhn.

Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ teine eripära on suitsutamine, st et kasutatakse üksnes eraldi tulekolde ja kolmeastmelise (kuivatamine, nõuetekohane suitsutamine ja küpsemine) suitsutusprotsessiga suitsuahju. Suitsutamisel kasutatav meetod tugevdab värvust ja lisab hapukirsi või maguskirsi järelmaitse.

Tootel oli varem kaks nimetust: „Kiełbasa dukielska“ ja „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Mõlemad nimetused tähistasid sama toodet ja neid kasutati sünonüümidena. Lisaks viitasid mõlemad nimetused tootmiskohale Duklale. Teine nimetus, st „Kiełbasa pradziada z Dukli“ rõhutab asjaolu, et vorsti valmistati juba vanavanaisade aegadel. Selle asemel, et viidata konkreetsele isikule, viitab nimetus varasematele põlvkondadele, st vanavanaisadele, mis viitab pikaajalisele tootmistraditsioonile. Aastaid hiljem hakati nimetust „Kiełbasa pradziada z Dukli“ kaubanduslikult kasutama. Dukla oli koht, kus vorstid toodeti.

Dukla külale anti 1358. aastal Magdeburgi õigused. Linnaõigused anti Duklale tõenäoliselt 1380. aastal. Piirkonnas on lihunikud tegelenud kaubandusega juba 16. sajandil. Erinevalt ümbritsevatest piirkondadest ei peetud Duklas mitte ainult lambaid ja kitsi, vaid ka sigu, mis moodustas toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ põhikoostise. Teise Poola Vabariigi ajal oli Dukla linnas gild, kuhu kuulus aastatel 1920–1939 kaheksa tapamaja ja lihatoodete valmistajat. Seal oli ka kaks lihatoodete müügiga tegelevat ettevõtet. Tapamaja töötaja ja lihuniku kutsealad olid Duklas ja seda ümbritsevatel aladel kõrgelt hinnatud, kuna seal elavad inimesed pidasid hulgaliselt nii sigu kui ka veiseid.

Podkarpacie vojevoodkonnast pärit vanim vorsti retsept, mille koostises on lisatud maksa, on leitav J. Bobrecki raamatu *„Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów“* („Kokaraamat või selge ja täpne juhend liharoogade ja muude kiirete roogade valmistamiseks, mis sisaldab arvukalt lihtsaid retsepte“) leheküljel 142 (avaldati Rzeszówis kahes väljaandes 1866. ja 1885. aastal): *„Võta võrdne kogus vasika- ja seamaksa ning pehmendatud valget leiba. Puhasta ja tükelda maks, sega kokku ning lisa sool ja vürtsid. Seejärel lisa poole koguse jagu kuubikuteks lõigatud värsket seapekki ja sega kokku. Puhasta sooled ja täida need seguga, seo vorstid kokku ja asetata keevasse vette. Seejärel lase neil kuivada ja riputa korstnasse, et need saaksid suitsu ja muutuksid kõvemaks.“*

Toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ vanim säilinud kirjalik retsept pärineb 1896. aastast. See on käsitsi kirjutatud ning selles on täpsustatud koostisosad ja tootmismeetod. Seda hoitakse tänaseni ettevõtte „JK“ arhiivis.

1898. aastal Przemyślis avaldatud raamatu *„Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym“* („Krosno piirkonna geograafiline ja ajalooline kirjeldus“, autor on Szebnie küla preester Father Władysław Sarna) leheküljel 14 on kirjas: *„Mis puudutab viljapuid, siis need, mis meie piirkonnas kasvavad, on levinud kohalikud liigid, nimelt õunapuud, pirnipuud, ploomipuud ja mitmesugused kirsipuu sordid. Korczyna on koht, kus viljapuuaedade arv on üks suurimaid. Samuti on palju viljapuuaedu Odrzykoni, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodóli,* Dukla, *Myscowa ja Tylawa külades.*

Operatsioon Vistula pärast II maailmasõda ja tsentraalselt planeeritud majandus vähendasid lihunike arvu ja nende tegevust. Kuna aga algne retsept säilis ja vorsti ainulaadset maitset hoiti, siis jätkati tootmist ja müüki, kui poliitiline süsteem muutus ja erakaubandus taastati.

Tarbijate hinnangut toote „Kiełbasa pradziada z Dukli“ maitsele on kinnitanud ka viited veebisaitidel, nagu biznesistyl.pl, Alina Bosaki 3. mai 2018. aasta artikkel „Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w „Jasiołce“ (Vanavanaisade vorstid ja kirg ökoloogia vastu – tere tulemast Jasiołkasse), ning järgmised auhinnad ja preemiad konkurssidel ja toiduturgudel:

— mainekas nimetus „Perła“ Podkarpacie provintsi parima piirkondliku ja traditsioonilise toote konkursil Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów [Meie kulinaarne pärand – regioonide maitsed];

— nominatsioon 2006. aasta aprillis riikliku konkursi „Polski Producent Żywności 2006“ („Poola toidutootja 2006“) teises etapis;

— 2005. aasta konkursil „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów“ Łowiskos saavutatud esimene koht;

— 2005. aastal messil Targi Zdrowego Życia i Żywności „ECOLIFE“ („Tervisliku eluviisi ja toidumess „ECOLIFE“) auhind „Specjał Regionalny“;

— „Perła“ POLAGRA auhind 2008. aastal.

**Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele**

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