C/2026/2144

15.4.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/2144)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Kiełbasa pradziada z Dukli”

PGI-PL-03396 – 8.1.2025

1. **Nimi/nimet**

”Kiełbasa pradziada z Dukli”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Puola

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

1601 – Makkarat ja niiden kaltaiset tuotteet, jotka on valmistettu lihasta, muista eläimenosista, verestä tai hyönteisistä; näihin tuotteisiin perustuvat elintarvikevalmisteet

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Kiełbasa pradziada z Dukli” on Puławska-rotuisten sikojen tai niiden risteytymien lihasta ja maksasta valmistettu makkara. Muodoltaan se on tavanomainen lenkkimakkara, ja lenkiksi kierretyn makkaran pituus on keskimäärin 35–40 cm. Käytetystä kuoresta riippuen makkara voi kuitenkin olla myös tätä pidempi (enintään 55 cm pitkä). Makkaran läpimitta on 25–35 mm, mutta tähän vaikuttaa kuorimateriaali: valmistukseen voidaan käyttää luonnonkuorta eli naudan suolia, jolloin läpimitta on 50–54 mm.

Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran erityisominaisuuksia ovat sianlihan ja kookkaiden (2–4 cm:n kokoisten) maksakuutioiden käyttö samassa tuotteessa sekä makkaran erityinen savustustapa.

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet

Makkarankuoren pinta on sileä, kiiltävä, hiukan rypistynyt ja tuntuu koskettaessa kuivalta. Kunkin yksittäisen makkaran päät on sidottu kiinni toisiinsa. Makkaran poikkileikkauksessa näkyy selvästi liha- ja maksapaloja, joita ympäröi makkaramassa ja hyytelö. Makkaramassa on karkeasti jauhettua. Rasvapitoisuus on hyvin matala, enintään 5 prosenttia.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Makkarankuoren ulkopinta on hieman kiiltävä, ja sen väri vaihtelee tummanruskeasta kirsikanpunaiseen. Makkaran poikkileikkauksessa erottuvat lihanpalojen luonnollinen hennon vaaleanpunainen väri ja maksan hieman tummempi ruskehtava vaaleanpunainen. Koostumus on vastasavustetulle makkaralle tyypillisen tiivis ja kiinteä. Makkaramassaan sekoitettujen maksanpalojen vuoksi makkara on koostumukseltaan herkästi hajoava, mutta se säilyy pieniksi paloiksi leikattunakin kiinteänä eikä murene. Alle 5 millimetrin paksuisten viipaleiden hajoaminen on hyväksyttävää.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Vallitseva maku on hyvin maustettu sianliha, jossa maistuu valkosipuli ja häivähdys pippuria. Paahdetun sianmaksan maku erottuu selvästi. Makkarassa voi havaita myös kevyttä imelä- tai hapankirsikan makua ja tuoksua, joka liittyy savustamisessa käytettyihin puulajeihin.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Raaka-aineina käytetään I luokan sianlihaa (osuus 75 prosenttia ±5 prosenttia) ja tuoretta sianmaksaa (osuus 25 prosenttia ±5 prosenttia). Makkaraan käytetään ainoastaan Puławska-rotuisista sioista ja niiden risteytymistä peräisin olevaa lihaa ja maksaa.

Tämä rotu on valittu siksi, että Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaraa on perinteisesti valmistettu valikoitujen sikarotujen lihasta, jolla on tiettyjä erityisominaisuuksia. Puławska-rotuisten sikojen ja niiden risteytymien lihalla on rasvapitoisuutensa vuoksi ominaisuuksia, joiden ansiosta I luokan liha ja karkeasti pilkottu maksa sekoittuvat hyvin eikä valmis tuote murene.

Valmistuksessa käytetään myös kuivasuolaukseen käytettävää suolaa (enintään 1,5 kg / 100 kg valmiin tuotteen kokonaispainosta) sekä seuraavia mausteita: kuivattu valkosipuli (enintään 500 grammaa / 100 kg valmiin tuotteen kokonaispainosta), jauhettu mustapippuri (enintään 400 grammaa / 100 kg valmiin tuotteen kokonaispainosta). Pippurin määrästä osa voi olla valkopippuria (enintään 60 grammaa /100 kg valmiin tuotteen kokonaispainosta).

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Koko Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran tuotantoprosessi tapahtuu rajatulla maantieteellisellä alueella, ja siihen kuuluvat seuraavat vaiheet:

— raaka-aineiden käsittely

— lihan jauhaminen

— makkaramassan sekoittaminen ja esivalmistelu

— makkarankuorten täyttäminen

— lepuuttaminen

— savustaminen

— viilentäminen luonnollisella ilmavirralla

— jäähdyttäminen.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

–

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

–

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Kiełbasa pradziada z Dukli -makkarat valmistetaan Duklan kaupungin hallinnollisten rajojen sisällä Krosnon piirikunnassa Ala-Karpatian voivodikunnan alueella.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran erityisominaisuudet ja yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuvat makkaran laatuominaisuuksiin, jotka johtuvat sekä raaka-aineista että sukupolvelta toiselle siirtyneestä paikallisesta osaamisesta ja asiantuntemukseen perustuvasta tuotantoprosessista. Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaralla on seuraavat erityisominaisuudet:

— sianlihan ja kookkaiden (2–4 cm:n kokoisten) maksakuutioiden käyttäminen samassa tuotteessa

— ainoastaan laadukkaan Puławska-rotuisten sikojen tai niiden risteytymien lihan käyttäminen

— makkaramassan sekoittaminen useita kertoja kauemmin kuin muiden makkaroiden valmistuksessa

— savustaminen polttamalla ainoastaan pyökkiä ja leppää, joiden joukkoon on lisätty imelä- ja hapankirsikkaa

— savustaminen ainoastaan erillisellä tulipesällä varustetuissa savustimissa sekä kolmivaiheinen savustusprosessi (vaiheet ovat kuivaus, varsinainen savustus ja kypsentäminen).

Makkaran laatuominaisuudet pohjautuvat paikallisten lihakauppiaiden monivuotiseen kokemukseen ja pitkälle hiottuihin makkaranvalmistustaitoihin. Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran ainutlaatuinen valmistusprosessi, johon kuuluvat raaka-aineiden valinta (sianliha ja kookkaat maksapalat), tietynrotuisten sikojen lihan käyttö, makkaramassan pitkä sekoittaminen ja savustamiseen käytetyt puulajit, on kehittynyt vuosien saatossa, eikä samanlaista menetelmää tunneta muualta Puolasta.

Yksi Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran erityisominaisuuksista on sianlihan ja kookkaiden (2–4 cm:n kokoisten) maksakuutioiden käyttäminen samassa tuotteessa. Tämän kokoisten maksapalojen käyttö makkaran täytteessä niin, ettei makkara murene, vaatii valmistajalta pitkään kestävää harjoittelua ja huomattavasti taitoa. Muualla Puolassa maksa (jos sitä ylipäätään käytetään) on tapana pilkkoa huomattavasti pienemmiksi paloiksi. Muissa makkaroissa pieneksi pilkottua maksaa on käytetty lihaa täydentävänä raaka-aineena. Kiełbasa pradziada z Dukli -makkarassa käytetään kookkaita maksapaloja, mikä antaa makkaralle täysin omanlaisensa maun ja rakenteen. Raaka-aineiden käyttäminen tällä tavoin lisää kuitenkin valmistusprosessin teknistä haastavuutta merkittävästi. Kookkaat liha- ja maksapalat vaikeuttavat täytteen sekoittamista, ja hyvin koossa pysyvien makkaroiden aikaan saaminen vaatiikin suurta taitoa. Ratkaisuna on sekoittaa makkaramassaa paljon kauemmin kuin yleensä makkaroita valmistettaessa. Makkaramassan pitkä sekoitusaika ja Puławska-rotuisten sikojen ja niiden risteytymien lihan käyttö varmistavat, ettei Kiełbasa pradziada z Dukli -makkara hajoa ja että sen koostumus säilyy halutunlaisena. Tätä valmistusmenetelmää ei käytetä missään muualla Puolassa kuin Duklassa. Se edellyttää makkaranvalmistajalta huomattavaa taitoa, mutta lopputulos on erinomainen. Tämä valmistustekniikka vaatii syvällistä ja hyvin erityistä osaamista. Sukupolvelta toiselle siirtynyt paikallinen asiantuntemus on mahdollistanut ainutlaatuisen Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran kehittämisen ja sen valmistuksen vielä tänäkin päivänä. Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran erityisominaisuudet liittyvät myös sen raaka-aineena käytettyyn lihaan ja savustuksessa poltettaviin puulajeihin.

Kiełbasa pradziada z Dukli -makkarassa on erityistä sen lihaa ja kookkaita maksapaloja sisältävä koostumus, joka säilyy kiinteänä ja murenemattomana. Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaraan käytetään ainoastaan Puławska-rotuisten sikojen tai niiden risteytymien lihaa. Puławska-rotuiset siat ja niiden risteytymät ovat täysikasvuisia suhteellisen nuorina, mikä vaikuttaa rasvan kertymiseen ja lihaksensisäisen rasvan määrään. Tällaisen raaka-aineen käyttö ja makkaramassan riittävän pitkä sekoittaminen mahdollistavat sianlihan ja maksan yhdistämisen siten, ettei valmis makkara murene. Tämän sikarodun yksinomainen käyttö liittyy myös paikallisten teurastajien osaamiseen ja rotujen valintaan. Muunrotuisten sikojen lihaa käytettäessä tulokset eivät olleet riittävän hyviä. Muunrotuisten sikojen lihassa on tavallisesti vähemmän lihaksensisäistä rasvaa, mikä vaikeutti makkaran oikean koostumuksen aikaansaamista.

Puławska-rotuisten sikojen ja niiden risteytymien sikojen lihan käyttö perustuu Duklan alueen lihakauppiaiden monivuotiseen kokemukseen. Alun perin makkaran valmistukseen käytettiin paikallisesti kasvatettujen alkukantaisten sikojen lihaa ja maksaa. 1900-luvun alkupuolella alettiin käyttää laikukkaiden sikojen lihaa ja maksaa, jos sitä oli saatavilla. Kyseiset siat olivat paikallisten sikojen ja Berkshire-rotuisten sikojen risteytymiä. Näiden risteytymien liha oli muita maukkaampaa ja kasvatus taloudellisesti kannattavampaa. Ne muodostivat perustan Gołębska-sikarodun kehittämiselle. Gołębska-sikarodun jalostuksessa oli tavoitteena luoda sikarotu, jonka liha olisi rasvaista ja teurastuotto erittäin korkea. Vuonna 1951 rodun nimi päätettiin vaihtaa, ja Gołębskasta tuli Puławska. Puławska-rotuisten sikojen liha soveltui ihanteellisesti Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran valmistukseen. Nykyisin makkaraan käytetään sekä Puławska-rotuisten sikojen että niiden risteytymien lihaa.

Toinen Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran erityisominaisuus on myös kevyt imelä- tai hapankirsikan maku ja tuoksu, joka liittyy sekä itse savustusprosessiin että siinä käytettyihin puulajeihin. Savustaminen on ollut ja on edelleen yleinen lihavalmisteiden tuotantomenetelmä Puolassa. 1900-luvun alkupuolella tämä menetelmä oli yleisesti käytössä myös nykyisen Ala-Karpatian voivodikunnan alueella. Aiemmin Puolaan kuuluneilla alueilla savustamiseen käytettiin tyypillisesti leppää ja pyökkiä. Lepän ja pyökin lisäksi Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran savustamiseen käytetään myös hedelmäpuita (imelä- ja hapankirsikkaa, niiden luonnonvaraiset lajit ja muunnokset mukaan lukien). Näiden epätavallisten puulajien käyttö antaa tuotteelle sen tyypillisen värin, maun ja tuoksun. Imelä- ja hapankirsikan käyttö liittyi pääasiassa siihen, että näitä puulajeja oli alueella runsaasti saatavilla, mutta myös niiden vaikutuksella lopputuotteen väriin, tuoksuun ja makuun oli merkitystä. Tuotteessa on kevyt imelä- tai hapankirsikan tuoksu.

Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran erityisominaisuuksiin kuuluu myös sen savustusmenetelmä, jossa käytetään ainoastaan erillisellä tulipesällä varustettuja savustimia ja kolmivaiheista savustusprosessia (kuivaus, varsinainen savustus ja kypsentäminen). Tämä savustusmenetelmä syventää makkaran väriä ja antaa sille hapan- tai imeläkirsikan jälkimaun.

Tuotteella on alun perin ollut kaksi eri nimeä: ”Kiełbasa dukielska” ja ”Kiełbasa pradziada z Dukli”. Molemmat nimet tarkoittivat samaa tuotetta, ja niitä käytettiin synonyymeina. Lisäksi molemmat nimet viittaavat valmistuspaikkaan eli Duklaan. Jälkimmäinen nimi, Kiełbasa pradziada z Dukli, korostaa sitä, että kyseessä voisi olla isoisoisien valmistama makkara. Isoisoisillä ei viitata tiettyihin henkilöihin, vaan yleisellä tasolla aiempiin sukupolviin, eli makkaranvalmistuksen pitkään jatkuneeseen perinteeseen. Vuosien mittaan nimi ”Kiełbasa pradziada z Dukli” otettiin kaupalliseen käyttöön. Makkaran valmistuspaikka on Dukla.

Duklan kylä tuli ns. Magdeburgin oikeuden piiriin ensimmäisen kerran vuonna 1358. Kaupunkioikeudet se sai todennäköisesti vuonna 1380. Lihakauppaan liittyvää liiketoimintaa on harjoitettu alueella jo 1500-luvulta lähtien. Toisin kuin ympäröivillä alueilla, Duklassa kasvatettiin lampaiden ja vuohien lisäksi myös sikoja, jotka olivat Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran perusraaka-aine. Puolan toisen tasavallan aikana vuosina 1920–1939 Duklan kaupungissa toimi kilta, joka kokosi yhteen kahdeksan teurastamoa ja suolattujen tai savustettujen lihavalmisteiden tuottajaa. Kiltaan kuului lisäksi kaksi lihakauppaa. Teurastajan ja lihakauppiaan ammatteja on historiallisesti pidetty suuressa arvossa Duklan kaupungissa ja sen ympäristössä, koska alueen paikalliset asukkaat kasvattivat runsaasti niin sikoja kuin nautakarjaakin.

Vanhin Ala-Karpatian alueelta tunnettu resepti, jossa makkaraan on lisätty maksaa, on Rzeszówissa vuosina 1866 ja 1885 kahdessa osassa ilmestyneessä J. Bobreckin laatimassa keittokirjassa nimeltään *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* (Keittokirja, eli tarkka ja selkeä opas liharuokalajien ja paastonajan ruokalajien valmistukseen: sisältää lukuisia vuorenvarmoja reseptejä). Kirjan sivulla 142 oleva resepti kuuluu seuraavasti: *Ota saman verran sekä vasikanmaksaa että sianmaksaa ja pehmeää valkoista leipää. Puhdista ja pilko maksa, yhdistä se muihin aineksiin ja sekoita. Lisää suola ja mausteet. Lisää seokseen puolikas mitta tuoretta laardia kuutioina ja sekoita. Kun olet puhdistanut suolet, täytä ne seoksella, sido makkarat ja aseta ne kiehuvaan veteen. Nosta ne kuivumaan ja ripusta ne savustusuuniin, jossa ne savustuvat ja kovettuvat.*

Vanhin kirjallisessa muodossa säilynyt resepti Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran valmistukseen on peräisin vuodelta 1896. Käsin kirjoitetussa reseptissä mainitaan raaka-aineet ja kuvataan valmistusmenetelmä. Sitä säilytetään nykyisin JK-yhtiön arkistossa.

Seuraavat tiedot ovat sivulla 14 teoksessa nimeltä *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* (Kuvaus Krosnon piirikunnan maantieteestä ja historiasta). Kirja julkaistiin Przemyślissä vuonna 1898, ja sen on kirjoittanut isä Władysław Sarna, joka toimi Szebnien kylän seurakunnan pappina. *Alueella kasvavia hedelmäpuita ovat yleiset paikalliset lajit, kuten omenapuut, päärynäpuut, luumupuut ja erilaiset kirsikkapuut. Eräs paikoista, joissa on eniten hedelmätarhoja, on Korczyna. Runsaasti hedelmätarhoja on myös Odrzykońin, Targowiskan, Wietrznon, Żeglcen, Głowienkan, Suchodółin, Duklan, Myscowan ja Tylawan kylissä.*

Toisen maailmansodan jälkeen Operaatio Vistula ja keskusjohtoinen suunnitelmatalous johtivat lihakauppiaiden ja heidän liiketoimintansa vähenemiseen. Koska alkuperäinen resepti ja ainutlaatuinen maku kuitenkin säilyivät, makkaran tuotanto ja myynti voitiin aloittaa uudelleen, kun poliittinen järjestelmä vaihtui ja yksityinen elinkeinonharjoittaminen sallittiin jälleen.

Asiakkaat arvostavat edelleen Kiełbasa pradziada z Dukli -makkaran makua, mistä kertoo makkaran saamat maininnat verkkosivustoilla, esimerkiksi Alina Bosakin 3. toukokuuta 2018 biznesistyl.pl-sivustolla julkaistussa artikkelissa "Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w Jasiołce" (Isoisoisien makkaroita ja ekologista intoa – tervetuloa Jasiołkaan). Lisäksi makkaralle on myönnetty ruokamarkkinoilla ja erilaisissa kilpailuissa seuraavia palkintoja ja tunnustuksia:

— *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* (Kulinaarinen perintömme – alueellisia makuja) -kilpailussa myönnettävä arvostettu Perla-palkinto Ala-Karpatian voivodikunnan parhaana alueellisena ja perinteisenä tuotteena

— pääsy toiselle kierrokselle vuoden 2006 kansallisessa *Polski Producent Żywności* (Vuoden puolalainen tuottaja) -kilpailussa huhtikuussa 2006

— ensimmäinen sija vuonna 2005 Łowiskossa järjestetyssä *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* -kilpailussa

— Specjał Regionalny -palkinto *Targi Zdrowego Życia i Żywności ECOLIFE* (ECOLIFE-terveys- ja ruokamessut) -tapahtumassa vuonna 2005

— PERŁA POLAGRA -palkinto vuonna 2008.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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