C/2026/2144

15.4.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/2144)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Kiełbasa pradziada z Dukli»

PGI-PL-03396 — LE 8.1.2025

1. **Dénomination(s)**

«Kiełbasa pradziada z Dukli»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Pologne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 – PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

1601 – Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Kiełbasa pradziada z Dukli» est une saucisse à base de viande et de foie de porc provenant de porcs de la race Puławska ou de leurs croisements. Elle a l'apparence d'un collier de saucisson typique. La longueur moyenne de la barre, formée en collier, mesure entre 35 et 40 cm. Toutefois, en fonction du boyau utilisé, la taille du collier peut être plus grande, jusqu'à un maximum de 55 cm. La section transversale est comprise entre 25 et 35 mm selon le boyau utilisé; l'utilisation d'intestins bovins naturels est également acceptable, auquel cas la section de la saucisse est comprise entre 50 et 54 mm).

La caractéristique spécifique de la «Kiełbasa pradziada z Dukli» est la combinaison dans le produit fini de viande de jambon avec de grands morceaux de foie, c'est-à-dire des cubes de 2 à 4 cm de côté, et une méthode de fumage spécifique.

Caractéristiques physico-chimiques:

La surface du boyau est transparente, luisante, légèrement plissée et sèche au toucher. Les extrémités des pièces individuelles sont attachées des deux côtés. La section transversale montre des morceaux de viande et de foie bien visibles, entourés de petits morceaux de farce et de gelée. La saucisse est grossièrement moulue. La très faible teneur en gras n'excède pas 5 %.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La couleur extérieure du boyau de la saucisse est de couleur brun foncé à cerise, légèrement brillante. À la coupe, la couleur est due à la composition des morceaux de viande à la couleur rose clair naturelle et à la couleur rose tirant sur le marron, légèrement plus foncée, du foie. Consistance dense et ferme typique du saucisson fumé frais. Il est friable du fait des morceaux de foie ajoutés à la farce, mais il conserve sa compacité, il ne se désagrège pas en petits morceaux au moment de la découpe. Les tranches d'une épaisseur inférieure à 5 mm sont susceptibles de se décomposer.

Caractéristiques organoleptiques:

Le goût est dominé par la viande de porc bien assaisonnée, avec une note de poivre légèrement perceptible, un arôme d'ail et un goût assez prononcé de foie de porc cuit au four. En outre, le goût et l'arôme léger de cerises/griottes résultant de l'utilisation de bois de cerisier ou de griottier dans le processus de fumage sont perceptibles.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

De la viande porcine de catégorie de classe I (à raison de 75 % ± 5 %) et du foie de porc frais (à raison de 25 % ± 5 %) sont utilisés pour la production. Seuls la viande et le foie de porcs de la race Puławska et de leurs croisements sont utilisés.

L'utilisation de cette race résulte de la tradition de fabrication de la «Kiełbasa pradziada z Dukli». Elle est liée à la sélection de races caractérisées par des viandes qui présentent des propriétés spécifiques. Les caractéristiques de la viande de la race Puławska et de leurs croisements, en raison de sa teneur en matières grasses, permettent de combiner correctement la viande de classe I et le foie grossièrement coupé, et le produit fini ne se désagrège pas.

Le sel de salage (jusqu'à 1,5 kg/100 kg de poids total de production) et les épices sont également utilisés dans la production: ail séché (jusqu'à 50 dkg/100 kg du poids total de production), poivre noir moulu (jusqu'à 40 dkg/100 kg du poids total de production), dont une proportion de grains de poivre blanc moulus est autorisée (jusqu'à 6 dkg/100 kg du poids total de production).

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes suivantes de la production de «Kiełbasa pradziada z Dukli» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

— Manutention des matières premières

— Concassage/Trituration

— Mélange et préparation de la farce

— Embossage

— Ressuyage

— Fumage

— Refroidissement par circulation d'air naturelle

— Réfrigération

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La «Kiełbasa pradziada z Dukli» est produite dans la commune de Dukla conformément à ses limites administratives, dans le district de Krosno, dans la voïvodie des Basses-Carpates.

6. **Lien avec l'aire géographique**

La spécificité de la «Kiełbasa pradziada z Dukli» et son lien avec la région reposent sur ses caractéristiques qualitatives liées aux matières premières utilisées et au processus de production, fondé sur les connaissances et les compétences locales, transmises de génération en génération. Les caractéristiques spécifiques de la «Kiełbasa pradziada z Dukli» sont les suivantes:

— combinaison dans le produit fini de viande de jambon avec de grands morceaux de foie, c'est-à-dire des cubes de 2 à 4 cm de côté;

— utilisation de viandes de haute qualité provenant exclusivement de porcs de la race Puławska et de leurs croisements;

— mélange de la farce plusieurs fois plus long que pour les autres saucisses;

— utilisation exclusive de bois de hêtre et d'aulne additionné de cerisier ou de griottier pour le fumage;

— utilisation exclusive de fumoirs à foyer latéral et processus de fumage en trois étapes (séchage, fumage proprement dit et cuisson).

Ces caractéristiques sont le fruit de nombreuses années d'expérience des bouchers locaux et de l'amélioration de leur savoir-faire en matière de fabrication de saucisses. Le mode de production unique de la «Kiełbasa pradziada z Dukli» s'est développé au fil des ans (à savoir: les ingrédients tels que la viande de jambon, les gros morceaux de foie, les races à viande porcines, la longueur du processus de mélange de la farce, le bois utilisé pour le fumage) et ne se retrouve nulle part ailleurs en Pologne.

La caractéristique spécifique de la «Kiełbasa pradziada z Dukli» est la combinaison dans le produit fini de viande de jambon avec de grands morceaux de foie (en cubes de 2 à 4 cm de côté). L'utilisation de si gros morceaux de foie tout en évitant que le produit ne se désagrège nécessitait un long apprentissage et des compétences élevées en matière de charcuterie. Dans d'autres régions du pays, même si le foie était utilisé, il était découpé en morceaux beaucoup plus petits. Dans le cas d'autres saucisses, le foie haché a été utilisé et c'était un complément, une garniture pour la viande utilisée. Dans le cas de la «Kiełbasa pradziada z Dukli», de gros morceaux de foie étaient utilisés, ce qui a totalement modifié la structure de la saucisse et permis d'obtenir un effet gustatif complètement différent. Cependant, une telle utilisation des ingrédients était technologiquement beaucoup plus compliquée à mettre en œuvre. Les gros morceaux de viande et de foie sont beaucoup plus difficiles à combiner et de grandes compétences sont nécessaires pour éviter d'écraser et de faire se désagréger les saucisses. Pour y parvenir, la phase de mélange est plusieurs fois plus longue que pour les autres saucisses. En raison de l'allongement de la durée de mélange et de l'utilisation de viande de porcs de la race Puławska et de leurs croisements, la «Kiełbasa pradziada z Dukli» ne se désagrège pas et conserve la consistance appropriée. Une telle méthode de production ne se trouve nulle part ailleurs dans le pays. Cette méthode n'était utilisée que dans la région de Dukla: même si elle nécessitait des connaissances de la part des bouchers, elle a donné de très bons résultats. L'utilisation de cette technique de production nécessite des compétences très importantes et spécifiques. Les compétences locales transmises de génération en génération ont permis d'obtenir un produit toujours resté unique, à savoir la «Kiełbasa pradziada z Dukli». Les caractéristiques spécifiques de la «Kiełbasa pradziada z Dukli» sont également liées à la qualité de la viande utilisée pour la production et au bois utilisé dans le processus de fumage.

Une caractéristique spécifique de la «Kiełbasa pradziada z Dukli» est également la durabilité de la combinaison de la viande et de gros morceaux de foie, c'est-à-dire le fait qu'elle garde sa consistance sans se décomposer. Pour la production de la «Kiełbasa pradziada z Dukli», seules les viandes de porcs de la race Puławska et de leurs croisements sont utilisées. Les porcs de cette race et leurs croisements se caractérisent par une maturation relativement précoce, ce qui affecte l'accumulation de graisse et le niveau de graisse intramusculaire. Par conséquent, l'utilisation de cette matière première et un temps de mélange suffisamment long permettent de combiner la viande de jambon et de foie dans le processus de production sans que le produit fini ne se désagrège. L'utilisation de cette seule race d'animaux était également liée aux compétences locales des bouchers et à leur sélection des races. L'utilisation de viandes provenant d'autres races n'a pas donné de résultats satisfaisants. Étant donné que la viande d'autres races a généralement un niveau inférieur de graisse intramusculaire, il était beaucoup plus difficile d'obtenir la consistance appropriée pour la saucisse.

L'utilisation de la viande de porcs de la race Puławska et de leurs croisements est le résultat de nombreuses années d'expérience acquise par les boucheries dans la région de Dukla. Initialement, la viande et le foie de porcs locaux primitifs ont été utilisés pour la production. Au début du XXe siècle, on a également commencé à utiliser la viande et le foie provenant de porcs issus de croisements, car ils étaient disponibles. Il s'agissait d'hybrides de porcs locaux avec la race Berkshire. Ces hybrides ont donné de meilleurs effets économiques et gustatifs et ont été à la base du porc Gołębski. Le porc Gołębski est le résultat d'activités d'élevage visant à produire des porcs de type gras ayant une capacité d'abattage très élevée. En 1951, il a été décidé de changer le nom de «Gołębska» en «Puławska». La race Puławska était parfaitement adaptée à la production de «Kiełbasa pradziada z Dukli». À l'heure actuelle, la race Puławska et ses croisements sont utilisés.

Une autre caractéristique spécifique de la «Kiełbasa pradziada z Dukli» est son goût, son odeur et son arôme légers de cerisier ou griottier, liés au choix du bois utilisé dans le processus de fumage et à la manière dont ce dernier est géré. Le fumage était et est aujourd'hui encore une pratique courante sur le sol polonais dans le processus de fabrication des charcuteries. Au début du XX[e] siècle, il s'agissait d'une méthode couramment utilisée pour préparer la charcuterie également dans la voïvodie des Basses-Carpates d'aujourd'hui. Traditionnellement, sur l'ancien territoire de la Pologne, le bois d'aulne et de hêtre était utilisé dans le processus de fumage. Outre le bois d'aulne et de hêtre, le bois d'arbres fruitiers, notamment de cerisiers et de griottiers (y compris les espèces et variétés sauvages) est utilisé dans le processus de fumage de la «Kiełbasa pradziada z Dukli». Il s'agit d'un ajout assez rare en ce qui concerne le bois qui confère finalement aux charcuteries une couleur, un goût et une odeur spécifiques. L'utilisation de bois de cerisier/griottier était initialement liée à son incidence très élevée dans la région, ainsi qu'à l'incidence de son utilisation sur la couleur, l'odeur et le goût du produit fini. Le produit possède un léger arôme de «cerisier»/«griottier».

La méthode de fumage, c'est-à-dire l'utilisation exclusive de fumoirs à foyer latéral et un processus de fumage en trois étapes (séchage, fumage proprement dit et cuisson), est également une caractéristique spécifique de la «Kiełbasa pradziada z Dukli». La méthode de fumage utilisée augmente l'intensité de la coloration et ajoute un arrière-goût de cerisier ou de griottier.

Deux dénominations ont été utilisées: «kiełbasa dukielska» et «kiełbasa pradziada z Dukli». Les deux dénominations faisaient référence au même produit et étaient utilisées de manière interchangeable. Ces deux dénominations faisaient également référence au lieu de fabrication, à savoir la ville de Dukla. La seconde dénomination «Kiełbasa pradziada z Dukli» souligne le fait que ce produit était fabriqué par les arrière-grands-pères («pradziada»). Ce nom ne fait pas référence à une personne spécifique, mais aux ancêtres, aux aïeux, ce qui témoigne d'une longue tradition de fabrication. Au fil du temps, la dénomination «Kiełbasa pradziada z Dukli» a été utilisée dans le monde des affaires. Dukla, en revanche, est le lieu de production de ces saucisses.

La première implantation du village de Dukla dans le droit de Magdebourg a eu lieu en 1358, tandis que des droits urbains lui ont probablement été accordés en 1380. L'histoire de la boucherie dans la région de Dukla remonte au XVI[e] siècle. Sur son territoire, au contraire des territoires voisins, outre des ovins et des caprins, on élevait également des porcins, élevage qui a donné naissance à la «Kiełbasy pradziada z Dukli». À l'époque de la deuxième République de Pologne, des associations d'artisans caractéristiques étaient organisées sur le territoire de la ville de Dukla, qui comptaient un total de huit boucheries et charcuteries entre 1920 et 1939. Deux autres charcuteries/boucheries étaient également en activité dans la ville. Sur le territoire de Dukla et dans ses environs, la profession de boucher était très appréciée, car les habitants de la région élevaient un grand nombre de porcins et de bovins.

La recette la plus ancienne trouvée pour la production dans la région des Basses-Carpates de saucisses avec un mélange de foie se trouve à la page 142 du livre (publié à Rzeszów deux fois en 1866 et en1885) par J. Bobrecki. intitulé «Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów» (Livre de cuisine, ou une étude claire et précise de la préparation de viandes et de plats rassemblant un grand nombre de recettes éprouvées): «*Prendre des parts égales de foie de veau et de foie de porc et de pain blanc ramolli. Après avoir nettoyé et haché le foie, mélanger, saler et ajouter les épices. Y incorporer pour moitié de la quantité du lard frais haché en cubes, et mélanger. Après avoir nettoyé les boyaux, procéder à l'embossage, lier les saucisses et les placer dans de l'eau bouillante. Puis les sortir, les sécher et les suspendre dans la cheminée pour qu'ils soient fumés et durcissent.*»

La plus ancienne recette écrite de «Kiełbasa pradziada z Dukli» date de 1896. Il s'agit d'une recette manuscrite précisant les ingrédients et le mode de fabrication. Cette recette a été conservée jusqu'à aujourd'hui dans les archives de la société JK.

Dans le livre de Władysław Sarny, curé du village de Szebna, publié à Przemyśl en 1898, intitulé: «Description du district de Krosno en termes de géographie et d'histoire» («Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym»), il est indiqué, à la page 14: *Parmi les arbres fruitiers présents dans le district figurent nos arbres fruitiers habituels, à savoir les pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers et merisiers de diverses variétés. La ville qui compte le plus de vergers est Korczyna. On trouve également de nombreux vergers dans les villages d'Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa et Tylawa.*

L'action «Visła» après la Seconde Guerre mondiale et le système d'économie planifiée au niveau central ont conduit à une réduction du nombre de boucheries et de leurs activités. Finalement, après des changements systémiques et la possibilité de débouchés commerciaux privés, la recette est restée inchangée et son goût unique a perduré, donnant à nouveau lieu à une production et à une commercialisation.

La reconnaissance des qualités gustatives de la «Kiełbasa pradziada z Dukli» par les consommateurs est mentionnée sur des portails internet, notamment, sur le site biznesistyl.pl, l'article d'Alina Bosak paru le 3.5.2018 intitulé «Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w "Jasiołce"» (La saucisse à la mode de Grand-Père et la passion de l'écologie, ou bienvenue à Jasiołka), ainsi que, entre autres, dans le cadre des distinctions et récompenses obtenues lors de concours et de salons de l'alimentation:

— le prestigieux titre «perła» (perle) lors du concours Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów (Notre patrimoine culinaire - Saveurs régionales) en tant que meilleur produit régional et traditionnel de la voïvodie des Basses-Carpates;

— nomination, en avril 2006, à la deuxième étape du concours national pour le titre de producteur polonais de denrées alimentaires 2006;

— première place dans le concours Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów à Łowiska, en 2005.

— prix spécial régional à l'occasion du salon de la vie saine et de l'alimentation «ECOLIFE» en 2005.

— attribution du titre «perła» POLAGRA 2008.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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