C/2026/2144

15.4.2026

Foilsiú iarratais ar chlárú táisc gheografaigh de bhun Airteagal 15(4) de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle

(C/2026/2144)

Laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

Ainmniúcháin tionscnaimh agus tásca geografacha i ndáil le táirgí talmhaíochta

‘Kiełbasa pradziada z Dukli’

PGI-PL-03396 — 8.1.2025

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

‘Kiełbasa pradziada z Dukli’

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC ☐ TGFC ☒

3. **Tír ar léi an limistéar geografach sainithe**

An Pholainn

4. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta**

4.1. *Aicmiú an táirge talmhaíochta i gcomhréir le ceannteideal agus cód na hAinmníochta Comhcheangailte, dá dtagraítear in Airteagal 6(1) de Rialachán (AE) 2024/1143*

16 – ULLMHÓIDÍ Ó FHEOIL, Ó ÉISC, Ó CHRÚSTAIGH, Ó MHOILISC NÓ Ó INVEIRTEABRAIGH UISCE EILE, NÓ Ó FHEITHIDÍ

1601 – Ispíní agus táirgí comhchosúla, ó fheoil, scairteach feola, fuil nó feithidí; ullmhóidí bia atá bunaithe ar na táirgí sin

4.2. *Tuairisc ar an táirge talmhaíochta lena mbaineann an t-ainm cláraithe*

Is ispín é ‘Kiełbasa pradziada z Dukli’ a dhéantar as feoil agus ae ó mhuca den phór nó crosphórtha Puławska. Tá sé cosúil le gnáthfháinne ispín, ina mbíonn meánfhad an ispín a ndéantar an fáinne as idir 35 agus 40 cm, ach féadann sé a bheith níos faide (suas le 55 cm) ag brath ar an gcásáil a úsáidtear. Bíonn an trasghearradh idir 25 mm agus 35 mm ag brath ar an gcásáil; ceadaítear inní nádúrtha ó bhó-ainmhithe, agus bíonn trasghearradh idir 50 agus 54 mm ann dá thoradh.

Gné shonrach de ‘kiełbasa pradziada z Dukli’ is ea gur feoil liamháis agus píosaí móra ae (ciúbanna 2-4 cm) i dteannta a chéile a bhíonn sa táirge críochnaithe agus go ndéantar é a dheatú ar bhealach sonrach.

Saintréithe fisiceacha agus ceimiceacha:

Bíonn dromchla na cásála glan, lonrach, beagán rocach agus tirim faoi do lámh. Ceanglaítear an dá cheann de na hispíní aonair dá chéile. Píosaí feola agus ae a bhfuil líonadh agus glóthach timpeall orthu, bíonn siad le feiceáil go soiléir sa trasghearradh. Déantar an t-ispín a mheilt go garbh. Bíonn an cion saille an-íseal agus ní sháraíonn sé 5 %.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Bíonn dath seachtrach na cásála idir donn dorcha agus caordhearg agus beagán lonrach. Is éard a bhíonn i ndath an trasghearrtha píosaí feola a mbíonn dath bándearg éadrom orthu go nádúrtha agus ae bándearg donn a bhíonn beagán níos dorcha. Bíonn an uigeacht dlúth teann, faoi mar a bhíonn de ghnáth i gcás ispín úrdheataithe. Bíonn na hispíní briosc mar gheall ar na píosaí ae a chuirtear leis an líonadh, ach fanann siad dlúth agus ní thiteann siad óna chéile nuair a ghearrtar ina bpíosaí beaga iad. Tá sé inghlactha go dtiteann slisní atá níos lú ná 5 mm ar tiús óna chéile.

Saintréithe orgánaileipteacha:

Is é muiceoil dhea-bhlaistithe an blas is láidre, lena ngabhann blas éadrom piobair, dea-bholadh gairleoige agus blas láidir ae muice rósta. Is féidir blas agus dea-bholadh beag silíní milse nó silíní searbha a bhrath freisin (a bhfuil baint aige leis an gcineál adhmaid a úsáidtear sa phróiseas deataithe).

4.3. *Maoluithe ar fhoinsiú beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch arna n-ainmniú le hAinmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint agus sa chás sin amháin) agus srianta ar fhoinsiú amhábhar (i gcás táirgí próiseáilte arna n-ainmniú le Tásc Geografach faoi Chosaint agus sa chás sin amháin)*

Is éard atá san fheoil a úsáidtear sa táirgeadh muiceoil d'aicme I (75 % +-5 % den táirge) agus ae muice úr (25 %+-5 % den táirge). Is as an bpór muc Puławska agus crosphórtha de amháin a thagann an fheoil agus an t-ae.

Is é is cúis le húsáid an phóir sin go bhfuil táirgeadh 'kiełbasa pradziada z Dukli' bunaithe, de réir an traidisiúin, ar rogha pórtha a bhfuil cáil orthu as saintréithe sonracha a bhfeola. Mar gheall ar chion saille fheoil an phóir Puławska agus crosphórtha de, tá saintréithe aici lena n-áirithítear gur féidir feoil aicme I agus ae a ghearrtar go garbh a thabhairt le chéile i gceart agus nach dtiteann an táirge críochnaithe óna chéile.

Úsáidtear salann leasúcháin (suas le 1,5 kg/100 kg den mheáchan táirgthe iomlán) agus blastanais sa táirgeadh freisin: gairleog thriomaithe (suas le 50 deacagram/100 kg den mheáchan táirgthe iomlán), piobar dubh meilte (suas le 40 deacagram/100 kg den mheáchan táirgthe iomlán); laistigh den mhéid sin, ceadaítear piobar bán garbh-mheilte (suas le 6 deacagram/100 kg den mheáchan táirgthe iomlán).

4.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór gach céim i dtáirgeadh 'kiełbasa pradziada z Dukli' a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe.

— Láimhseáil amhábhar

— Meilt

— Meascadh agus ullmhú an líonta

— Líonadh na gcásálacha

— Ligean suí

— Deatú

— Fuarú le haershreabh nádúrtha

— Fuarú

4.5. *Rialacha sonracha maidir le pacáistiú, sliseadh, grátáil etc. an táirge talmhaíochta dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

4.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge talmhaíochta dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

5. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Táirgtear 'kiełbasa pradziada z Dukli' i mbardas Dukla mar a shainmhínítear lena theorainneacha riaracháin, i gceantar Krosno i gCúige Podkarpackie.

6. **Nasc leis an limistéar geografach**

Is ann do ghnéithe sonracha ‘kiełbasa pradziada z Dukli’ agus a naisc leis an limistéar mar gheall ar a thréithe a eascraíonn as na hamhábhair agus an próiseas táirgthe atá bunaithe ar eolas agus saineolas áitiúil a chuirtear ar aghaidh ó ghlúin go glúin. Is iad seo a leanas gnéithe sonracha ‘kiełbasa pradziada z Dukli’:

— feoil liamháis agus píosaí móra ae (ciúbanna 2-4 cm) i dteannta a chéile a bhíonn sa chríochtháirge;

— ní úsáidtear ach feoil ardcháilíochta de phór muc Puławska agus crosphórtha de;

— déantar an líonadh a mheascadh roinnt uaireanta níos mó ná mar a dhéantar i gcás ispíní eile;

— sa phróiseas deatúcháin, ní bhaintear úsáid ach as adhmad feá agus fearnóige, agus cuirtear adhmad an chrainn silíní milse nó an chrainn silíní searbha isteach;

— úsáid eisiach deatóirí a ngabhann seach-log tine leo agus próiseas deatúcháin trí chéim (triomú, an deatú féin agus bácáil).

Tagann na tréithe sin ó na blianta fada taithí atá ag na búistéirí áitiúla agus ó na scileanna táirgthe ispíní atá tugtha chun foirfeachta acu. Próiseas táirgthe uathúil ‘kiełbasa pradziada z Dukli’ (roghnú na gcomhábhar, i.e. feoil liamháis agus píosaí móra ae; na pórtha muc; fad mheascadh an líonta; an t-adhmad lena dheatú), forbraíodh é ar feadh na mblianta agus ní tharlaíonn sé in áit ar bith eile sa Pholainn.

Gné shonrach de ‘kiełbasa pradziada z Dukli’ is ea gur feoil liamháis agus píosaí móra ae (ciúbanna 2-4 cm) i dteannta a chéile a bhíonn sa táirge críochnaithe. Chun píosaí ae ar an méid sin a úsáid agus a áirithiú an tráth céanna nach dtiteann an t-ispín as a chéile, níor mhór do bhúistéirí dul faoi oiliúint fhada agus an-chumas a bheith iontu. I gcodanna eile den tír, dhéantaí an t-ae (má úsáidtear ar chor ar bith é) a mhionghearradh ina phíosaí i bhfad níos lú. I gcás ispíní eile, d’úsáidtí ae mionghearrtha chun an fheoil a fhorlíonadh agus a líonadh amach. I gcás ‘kiełbasa pradziada z Dukli’, d’úsáidtí píosaí móra ae, rud a d’fhág gur ispín é a bhfuil struchtúr agus blas iomlán éagsúil air. Mar sin féin, trí na comhábhair a úsáid ar an mbealach sin, bhíodh an phróiseáil i bhfad níos deacra ó thaobh na teicneolaíochta de. Tá sé i bhfad níos deacra píosaí móra feola agus ae a thabhairt le chéile; dá bhrí sin, teastaíonn cumas nach beag chun a áirithiú nach n-imíonn na hispíní ina mbrus agus nach dtiteann siad as a chéile. Baintear éifeacht den sórt sin amach tríd an líonadh a mheascadh ar feadh tréimhse i bhfad níos faide ná i gcás ispíní eile. Mar thoradh ar an tréimhse mheasctha níos faide agus ar úsáid na feola ó phór muc Puławska agus crosphórtha de, ní thiteann ‘kiełbasa pradziada z Dukli’ as a chéile agus caomhnaítear an raimhre cheart. Níl an modh táirgthe sin le fáil in áit ar bith eile sa Pholainn ach amháin in Dukla. Theastaigh sé go raibh eolas cuimsitheach ag an mbúistéir, ach bhí toradh den scoth air. Cumas nach beag an-sonrach a theastaíonn le haghaidh na teicneolaíochta táirgthe sin. Mar gheall ar shaineolas áitiúil, a cuireadh ar aghaidh ó ghlúin go glúin, bhíothas in ann táirge a fháil a bhí agus atá chomh uathúil céanna le ‘kiełbasa pradziada z Dukli’. Tá saintréithe sonracha ‘kiełbasa pradziada z Dukli’ bainteach freisin le cáilíocht na feola a úsáidtear sa táirgeadh agus leis an adhmad a úsáidtear sa deatú.

Saintréith shonrach eile de chuid ‘kiełbasa pradziada z Dukli’ is ea go bhfanann an meascán d’fheoil agus de phíosaí móra ae teann, i.e. nach dtiteann an t-ispín as a chéile. Is ó mhuca den phór Puławska nó de chrosphórtha de amháin a thagann an fheoil a úsáidtear chun ‘kiełbasa pradziada z Dukli’ a tháirgeadh. Aibíonn an pór Puławska agus crosphórtha de sách luath, rud a dhéanann difear d’fhosú na saille agus don leibhéal saille ionmhatánaí. Mar gheall ar úsáid an amhábhair sin sa phróiseas táirgthe agus fad leordhóthanach an phróisis measctha, is féidir feoil liamháis agus ae a thabhairt le chéile chun táirge críochnaithe nach dtiteann as a chéile a fháil. Bhí úsáid eisiach an phóir sin bainteach freisin le cumas na mbúistéirí áitiúla agus na pórtha a roghnaigh siad. Bhí na torthaí míshásúil nuair a úsáideadh feoil ó phórtha eile. Ós rud é go mbíonn an leibhéal saille ionmhatánaí níos ísle de ghnáth i bhfeoil pórtha eile, bhí sé i bhfad níos deacra raimhre cheart na n-ispíní a bhaint amach.

Tá úsáid feola ó mhuca den phór Puławska agus de chrosphórtha de bunaithe ar na blianta fada taithí atá faighte ag búistéirí i limistéar Dukla. Ar dtús, d’úsáidtí feoil agus ae ó mhuca bunúsacha a shaothraítí go háitiúil sa táirgeadh. Ag tús an 20ú haois, tosaíodh ar fheoil agus ar ae ó mhuca breaca a úsáid i gcás ina raibh siad ar fáil; crosantaigh de mhuca áitiúla agus den phór Berkshire a bhí sna muca i gceist. Bhí na crosphórtha sin níos fearr ar an mbonn eacnamaíoch agus i dtéarmaí blais agus ba iad bunús na muice Gołębska. Bhí an mhuc Gołębska ina toradh ar phórú arbh é arb aidhm dó muc shailleach a bhaint amach lenar ghabh táirgeacht maraithe an-ard. In 1951, rinneadh an cinneadh ainm an phóir a athrú ó Gołębska go Puławska. Bhí an pór Puławska an-oiriúnach do tháirgeadh ‘kiełbasa pradziada z Dukli’. Faoi láthair, úsáidtear an pór Puławska taobh le crosphórtha.

Gné shonrach eile de 'kiełbasa pradziada z Dukli' is ea an boladh agus an dea-bholadh beag silíní milse nó silíní searbha, atá bainteach leis an rogha adhmaid a úsáidtear sa phróiseas deatúcháin agus leis an bpróiseas féin. Bhíodh an deatú ina mhodh coitianta chun feoil leasaithe a tháirgeadh ar ithir na Polainne agus is amhlaidh atá fós. Ag tús an 20ú céad, bhí úsáid fhorleathan á baint as an modh sin freisin sa limistéar ar a dtugtar Cúige Podkarpackie sa lá atá inniu ann. De ghnáth, d'úsáidtí adhmad fearnóige agus adhmad feá chun deataithe i gcríocha a bhí ina gcodanna den Pholainn roimhe seo. Chomh maith le hadhmad fearnóige agus adhmad feá, úsáidtear adhmad crann torthaí (silíní milse agus silíní searbha, lena n-áirítear na speicis agus cineálacha fiáine díobh) chun 'kiełbasa pradziada z Dukli' a dheatú. Tá sé sách neamhghnách an t-adhmad sin a chur isteach, agus i ndeireadh na dála, is as sin a thagann blas, boladh agus dea-bholadh sonrach an táirge. Bhí úsáid an adhmaid ó chrainn silíní milse agus crainn silíní searbha bainteach go príomha le daonra mór na gcrann sin sa limistéar, ach freisin lena éifeacht ar dhath, dea-bholadh agus blas an chríochtháirge. Bíonn dea-bholadh fíneálta 'silíní milse'/'silíní searbha' ar an táirge.

Gné shonrach eile de 'kiełbasa pradziada z Dukli' is ea an próiseas deatúcháin, i.e. úsáid eisiach deatóirí a ngabhann seach-log tine leo agus an próiseas deataithe trí chéim (triomú, an deatú féin agus bácáil). Treisíonn an modh deatúcháin a úsáidtear na dathanna agus cuireann sé iarbhlas silíní searbha nó silíní milse ar an táirge.

Bhíodh dhá ainm ar an táirge roimhe seo: 'kiełbasa dukielska' agus 'kiełbasa pradziada z Dukli'. Sheas an dá ainm don táirge céanna agus úsáideadh go hidirmhalartach iad. Thairis sin, rinne an dá ainm tagairt do Dukla, an láthair táirgthe. Leis an dara hainm, i.e. 'kiełbasa pradziada z Dukli', cuirtear i dtábhacht gurb iad na sin-seanaithreacha a dhéanadh an t-ispín. Seachas tagairt a dhéanamh do dhuine ar leith, tagraíonn an t-ainm do ghlúnta níos luaithe, i.e. sin-seanaithreacha, rud a léiríonn traidisiún seanbhunaithe táirgthe. I gcaitheamh na mblianta, tosaíodh ar an ainm 'kiełbasa pradziada z Dukli' a úsáid ar bhonn tráchtála. Ba é Dukla an áit ina dtáirgtí na hispíní.

Deonaíodh cearta Magdeburg ar shráidbhaile Dukla den chéad uair in 1358. Is dócha gur deonaíodh pribhléidí baile in 1380. Téann stair cheird na búistéireachta sa limistéar chomh fada siar leis an 16ú haois. Murab ionann agus sna ceantair máguaird, ní hamháin gur coimeádadh caoirigh agus gabhair in Dukla, ach muca freisin, arbh iad bunús 'kiełbasa pradziada z Dukli'. I dtréimhse an Dara Poblacht de chuid na Polainne, bhí cuallacht i mbaile Dukla, inar tugadh le chéile ocht marfóirí agus leasaitheoirí feola sa tréimhse 1920-1939. Bhí dhá shiopa *charcuterie*/shiopa búistéara ann freisin. Bhíodh an-mheas ar ghairmeacha an mharfóra agus an bhúistéara in Dukla agus sna ceantair máguaird, toisc líon ard muc agus eallaigh araon a bheith á gcoimeád ag na daoine ar a raibh cónaí iontu.

Tá an t-oideas is sine le haghaidh ispín ina gcuirtear isteach ae ó limistéar Podkarpacie le fáil ar leathanach 142 de leabhar J. Bobrecki *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [Leabhar cócaireachta, nó treoir shoiléir chruinn maidir le conas miasa feola agus miasa a ullmhú le haghaidh laethanta troscaidh, ina bhfuil an iliomad oideas iontaofa], a foilsíodh in Rzeszów in dhá eagrán in 1866 agus 1885: *'Tóg méid comhionann laofheola agus ae muiceola, agus arán bán bogtha. Glan agus mionghearr an t-ae, measc le chéile é agus cuir salann agus spíosraí leis. Ansin cuir leath-thomhas blonaige úire isteach a gearradh ina ciúbanna, agus measc le chéile é. Tar éis ghlanadh na n-inní, cuir líonadh an mheascáin iontu, ceangail na hispíní, agus cuir in uisce beirithe iad. Ansin bain amach iad lena dtriomú agus croch i simléir iad chun iad a dheatú agus a chruachan.'*

Is ó 1896 atá an t-oideas scríofa is sine le haghaidh 'kiełbasa pradziada z Dukli' a mhaireann. Scríobhadh de láimh é agus sonraítear na comhábhair agus an modh táirgthe ann. Maireann sé go dtí an lá atá inniu ann i gcartlann chuideachta JK.

Tá an fhaisnéis seo a leanas le fáil ar leathanach 14 de *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [Tuairisc gheografach agus stairiúil ar Cheantar Krosno], leabhar a foilsíodh in Przemyśl in 1898 agus arbh é an tAthair Władysław Sarna a scríobh, an sagart paróiste i sráidbhaile Szebnie: *I dtaca le crainn torthaí, is iad na speicis áitiúla choitianta na crainn a fhásann inár gceantar, is é sin crainn úll, crainn piorraí, crainn plumaí, agus cineálacha éagsúla crann silíní. Tá Korczyna i measc na n-áiteanna is mó úlloird. Tá roinnt úllord i sráidbhailte Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa, Tylawa freisin.*

Mar gheall ar Oibríocht Vistula tar éis an Dara Cogadh Domhanda agus an geilleagar lárphleanáilte, laghdaíodh líon na mbúistéirí agus a ngníomhaíocht. I ndeireadh na dála, ós rud é gur caomhnaíodh an t-oideas bunaidh agus an blas uathúil, bhíothas in ann an táirgeadh agus an díolachán a atosú a luaithe a d'athraigh an córas polaitiúil agus a athbhunaíodh an trádáil phríobháideach.

Deimhníodh an sásamh a bhaineann tomhaltóirí as blas ‘kiełbasa pradziada z Dukli’ freisin le tagairtí a rinneadh ar shuíomhanna gréasáin, amhail biznesistyl.pl, le halt Alina Bosak dar teideal ‘Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w “Jasiołce’ [ispíní na sín-seanaithreacha agus paisean le haghaidh na héiceolaíochta - fáilte chuig Jasiołka] an 3 Bealtaine 2018 agus leis na duaiseanna agus na gradaim seo a leanas a buadh ag comórtais agus margaí bia:

— an teideal mór le rá ‘Perła’ sa chomórtas *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* [Ár nOidhreacht Chócaireachta - Blasanna na Réigiún] as ucht an táirge réigiúnaigh agus thraidisiúnta is fearr i gCúige Podkarpacie;

— ainmníodh é le haghaidh an 2ú céim den chomórtas náisiúnta le haghaidh an teidil *Polski Producent Żywności* 2006 [‘Táirgeoir Bia na Polainne 2006’] in Aibreán 2006;

— bhain sé an 1ú háit amach sa chomórtas *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* in Łowisko in 2005;

— An duais ‘Specjał Regionalny’ ag an *Targi Zdrowego Życia i Żywności ‘ECOLIFE’* [Aonach Saoil Shláintiúil agus Bia ECOLIFE] in 2005.

— gradam ‘PERŁA’ POLAGRA 2008.

Tagairt d’fhoilsiú shonraíocht táirge an táisc gheografaigh

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