C/2026/2144

2026.4.15.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/2144)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

PGI-PL-03396 – 2025.1.8.

1. **Elnevezés(ek)**

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Lengyelország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

1601 – Kolbász és hasonló termékek húsból, vágási melléktermékből, belsőségből, vérből vagy rovarból; ezeken a termékeken alapuló élelmiszerek

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „kiełbasa pradziada z Dukli” a Puławska fajtájú sertésnek vagy keresztezéseinek húsából és májából készült kolbász. Egy jellegzetes kolbászgyűrűre hasonlít, ahol a gyűrűt alkotó kolbász átlagos hossza 35 és 40 cm között van, bár a felhasznált béltől függően hosszabb (akár 55 cm) is lehet. Keresztmetszete a béltől függően 25 és 35 mm között van; a szarvasmarhafélék természetes belei is megengedettek, ami 50 és 54 mm közötti keresztmetszetet eredményez.

A „kiełbasa pradziada z Dukli” sajátossága, hogy a végtermékben sonkahúst és nagy májdarabokat (2–4 cm-es kockákat) használnak fel, és a terméket meghatározott módon füstölik.

Fizikai–kémiai jellemzői

A kolbász felülete tiszta, fényes, enyhén ráncos, tapintásra száraz. Az egyes kolbászok végei össze vannak kötve. A töltelékkel és zselével körülvett hús- és májdarabok jól láthatók a keresztmetszetben. A kolbász tölteléke darabos. Zsírtartalma nagyon alacsony, és nem haladja meg az 5 %-ot.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A bél színe a sötétbarnától a cseresznyepirosig terjed, és felülete enyhén fényes. A keresztmetszetben természetesen halvány rózsaszín húsdarabok és enyhén sötétebb, barnás rózsaszín májdarabok látszanak. A termék állaga tömör és szilárd, amint az a frissen füstölt kolbászra jellemző. A kolbászok a töltelékbe kevert májdarabok miatt omlósak, de tömörek maradnak, és apró darabokra vágva nem hullanak szét. Az 5 mm-nél vékonyabb szeletek esetében elfogadható, ha szétesnek.

Érzékszervi jellemzők

A domináns íz a megfelelően fűszerezett sertéshús íze, enyhe borsízzel, fokhagymás aromával és a sült sertésmáj markáns ízével. Enyhe cseresznye- vagy meggyíz és -aroma is érzékelhető (a füstölési eljárás során használt fa fajtájához kapcsolódóan).

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

Az előállításhoz felhasznált hús I. osztályú sertéshús (75 % ± 5 %) és friss sertésmáj (25 % ± 5 %). A hús és a máj kizárólag a Puławska sertésfajtából és annak keresztezéseiből származik.

E fajta használatának az az oka, hogy a „kiełbasa pradziada z Dukli” előállítása hagyományosan olyan válogatott fajtákon alapul, amelyek húsuk sajátos tulajdonságairól ismertek. Zsírtartalma miatt a Puławska fajta és keresztezéseinek húsa olyan jellemzőkkel rendelkezik, amelyek biztosítják, hogy az I. osztályú hús és a durvára vágott máj megfelelően keverhető legyen, és hogy a késztermék ne essen szét.

Az előállításhoz pácsót (a teljes termelési tömeg 100 kg-jára vetítve legfeljebb 1,5 kg) és fűszereket is használnak: szárított fokhagymát (a teljes termelési tömeg 100 kg-jára vetítve legfeljebb 50 dekagramm), őrölt feketeborsot (a teljes termelési tömeg 100 kg-jára vetítve legfeljebb 40 dekagramm); ezen a mennyiségen belül durvára őrölt fehér bors (a teljes termelési tömeg 100 kg-jára vetítve legfeljebb 6 dekagramm) megengedett.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „kiełbasa pradziada z Dukli” előállításának valamennyi műveletét a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

— alapanyagok kezelése,

— darálás,

— a töltelék keverése és előkészítése,

— az állati belek megtöltése,

— pihentetés,

— füstölés,

— hűtés természetes légáramlással,

— hűtés.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „kiełbasa pradziada z Dukli” előállítása a közigazgatási határai által meghatározott Dukla településen, a Lengyel-Kárpátalja (Podkarpackie) vajdaság Krosnói járásában történik.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „kiełbasa pradziada z Dukli” sajátos jellemzői és a területtel való kapcsolata a nyersanyagoknak, valamint a helyi ismeretekben és a nemzedékről nemzedékre átadott szakértelemben gyökerező termelési folyamatnak köszönhető tulajdonságaiból ered. A „kiełbasa pradziada z Dukli” sajátos jellemzői a következők:

— a végtermék sonkahúst és nagy májdarabokat (2–4 cm-es kockák) tartalmaz,

— kizárólag a Puławska sertésfajtának és keresztezéseinek kiváló minőségű húsát használják fel,

— a tölteléket sokkal több ideig keverik, mint más kolbászok esetében,

— a füstölési eljárás során kizárólag bükkfát és égerfát használnak, amelyhez cseresznye- vagy meggyfát adnak,

— kizárólag oldalsó tűzterű füstölőt és háromlépcsős füstölési eljárást (szikkasztás, füstölés és lángolás) alkalmaznak.

Ezek a tulajdonságok a helyi hentesek sokéves tapasztalatából és az általuk tökéletesített kolbászkészítési készségekből erednek. A „kiełbasa pradziada z Dukli” egyedi előállítási folyamata (az összetevők, azaz a sonkahús és a nagy májdarabok kiválasztása, a sertésfajták, a töltelék keverésének időtartama, a füstöléshez használt fa) évek alatt alakult ki, és Lengyelország más részein nem fordul elő.

A „kiełbasa pradziada z Dukli” sajátossága, hogy a végtermékben sonkahús és nagy májdarabok (2–4 cm-es kockák) találhatók. Annak érdekében, hogy ilyen méretű májdarabok használata mellett gondoskodjanak arról, hogy a kolbász ne essen szét, a henteseknek sokat kellett tanulniuk, és jelentős szakértelemmel kellett rendelkezniük. Az ország más részein a májat (ha egyáltalán használták) sokkal kisebb darabokra aprították. Más kolbászok esetében az apróra vágott májat a hús kiegészítésére és töltelékként használták. A „kiełbasa pradziada z Dukli” esetében nagy májdarabokat használtak, ami teljesen eltérő szerkezetű és ízű kolbászt eredményezett. Az összetevők ily módon történő felhasználásával azonban a feldolgozás technológiai szempontból sokkal nehezebb volt. A nagy hús- és májdarabokat sokkal nehezebb összedolgozni; ezért jelentős szakértelemre van szükség annak biztosításához, hogy a kolbászok ne morzsolódjanak és essenek szét. Ezt az eredményt úgy érik el, hogy a tölteléket sokkal hosszabb ideig keverik, mint más kolbászok esetében. A hosszabb keverési idő, valamint a Puławska sertésfajtából és annak keresztezéseiből származó hús használata következtében a „kiełbasa pradziada z Dukli” nem omlik szét, hanem megőrzi a megfelelő állagot. Ez az előállítási mód Lengyelországban máshol nem, kizárólag Duklában található meg. A hente. részéről széles körű ismeretekre volt szükség, de az eredmény kitűnő volt. Az ehhez a termelési technológiához szükséges készségek jelentősek és rendkívül specifikusak. A nemzedékről nemzedékre átadott helyi szakértelem lehetővé tette egy olyan egyedi termék előállítását, mint amilyen a „kiełbasa pradziada z Dukli” volt és amilyen ma is. A „kiełbasa pradziada z Dukli” sajátos jellemzői az előállításhoz használt hús minőségéhez és a füstöléshez használt fához is kapcsolódnak.

A „kiełbasa pradziada z Dukli” másik sajátos jellemzője, hogy a hús és a nagy májdarabok keveréke szilárd marad, azaz a kolbász nem esik szét. A „kiełbasa pradziada z Dukli” előállításához használt hús kizárólag Puławska fajtájú sertésből vagy annak keresztezéseiből származik. A Puławska fajta és keresztezései viszonylag gyorsan fejlődnek, ami hatással van a zsírlerakódásra és az izomközi zsír mennyiségére. Ennek a nyersanyagnak az előállítási folyamatban való felhasználása és a keverési folyamat megfelelő időtartama tehát lehetővé teszi a sonkahús és a máj kombinálását egy olyan késztermék előállítása érdekében, amely nem omlik szét. E fajta kizárólagos használata a helyi hentesek szakértelméhez és az ő fajtaválasztásukhoz is kapcsolódott. Más fajták húsának felhasználása esetén az eredmények nem voltak kielégítőek. Mivel más fajták húsában az izomközi zsír szintje jellemzően alacsonyabb, a kolbász megfelelő állagának elérése sokkal nehezebb volt.

A Puławska fajtájú sertés és keresztezései húsának felhasználása a duklai hentesek sokéves tapasztalatán alapul. Eredetileg a helyben tenyésztett kezdetleges sertések húsát és máját használták e termék előállításához. A XX. század elején kezdték a foltos sertések húsát és máját felhasználni, amennyiben az rendelkezésre állt; a szóban forgó sertések helyi sertések és a Berkshire fajta keresztezéséből származtak. Ezek a keresztezések gazdaságilag és ízüket tekintve jobbak voltak, és ezek képezték a Gołębska sertés alapját. A Gołębska sertés tenyésztésének célja egy nagyon magas vágási hozamú zsírsertés elérése volt. 1951-ben döntés született arról, hogy a fajta nevét Gołębskáról Puławskára változtatják. A Puławska fajta ideális volt a „kiełbasa pradziada z Dukli” előállításához. A Puławska fajtát jelenleg keresztezett fajtákkal együtt használják.

A „kiełbasa pradziada z Dukli” másik sajátossága a cseresznye vagy meggy enyhe illata és aromája, amely a füstölési eljárás során használt fa megválasztásához és magához a folyamathoz kapcsolódik. A füstölés Lengyelországban ahogy napjainkban, úgy a múltban is elterjedt hústermék-előállítási módszer volt. A XX. század elején ezt a módszert a mai Lengyel-Kárpátalja (Podkarpackie) vajdaság területén is széles körben alkalmazták. A korábban lengyel területeken jellemzően égerfát és bükkfát használtak a füstöléshez. A „kiełbasa pradziada z Dukli” füstöléséhez az égerfán és a bükkfán kívül gyümölcsfákat (cseresznyét és meggyet, beleértve azok vadon termő fajait és fajtáit) is használnak. A gyümölcsfa meglehetősen szokatlan hozzáadása adja végül a termék sajátos színét, ízét és aromáját. A cseresznye- és meggyfa használata elsősorban e fáknak a területen élő nagy állományához, ugyanakkor a végtermék színére, aromájára és ízére gyakorolt hatásához is kapcsolódott. A termék enyhe „cseresznye”/„meggy” aromával rendelkezik.

A „kiełbasa pradziada z Dukli” egy másik sajátossága a füstölési eljárás, azaz az oldalsó tűzterű füstölők kizárólagos használata és a háromlépcsős füstölési eljárás (szikkasztás, füstölés és lángolás). Az alkalmazott füstölési módszer intenzívebbé teszi a színt, és meggy vagy cseresznye utóízt eredményez.

A termék korábban két elnevezést kapott: „kiełbasa dukielska” és „kiełbasa pradziada z Dukli”. Mindkét elnevezés ugyanazt a terméket jelölte, és azokat egymással felcserélhető módon használták. Ezenkívül mindkét elnevezés Duklára, az előállítás helyére utalt. A második név, azaz a „kiełbasa pradziada z Dukli” arra utal, hogy a kolbászt a dédapák készítették. Ahelyett, hogy egy konkrét személyre utalna, az elnevezés a korábbi generációkra, azaz a dédapákra utal, ami az előállítás hosszú múltra visszatekintő hagyományát jelzi. Az évek múlásával a „kiełbasa pradziada z Dukli” elnevezés kereskedelmi használatba került. Dukla volt a kolbász előállításának helye.

Dukla falu először 1358-ban kapott magdeburgi jogokat. A városi kiváltságokat valószínűleg 1380-ban kapta meg. A hentesek e területen folytatott kereskedelmének története egészen a XVI. századig nyúlik vissza. A környező területektől eltérően Duklában nemcsak juhokat és kecskéket, hanem sertéseket is tartottak, amelyek a „kiełbasa pradziada z Dukli” alapját képezték. A második Lengyel Köztársaság idején Dukla városában létezett egy céh, amely az 1920 és 1939 közötti időszakban nyolc mészárost és húsfeldolgozót tömörített. A városban két húsáru-/hentesüzlet is működött. A mészáros és a hentes szakmát korábban Duklában és a környező területeken is nagyra értékelték, mivel az ott élő emberek jelentős számban tartottak mind sertést, mind szarvasmarhát.

A legrégebbi recept, amely egy a Podkarpacie térségéből származó, hozzáadott májat tartalmazó kolbászt említ, J. Bobrecki *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [Szakácskönyv, azaz világos és pontos útmutató a húsételek és a böjti ételek elkészítéséhez, számos bevált recepttel] című könyvének 142. oldalán található, amelyet 1866-ban és 1885-ben tettek közzé Rzeszówban: *„Vegyen azonos mennyiségű borjú- és sertéshúsmájat, valamint puhított fehér kenyeret. Tisztítsa meg és darabolja fel a májat, keverje össze, és adjon hozzá sót és fűszereket. Ezután adjon hozzá fele mennyiségű, kockákra vágott friss sertészsírt, és keverje össze. A belek megtisztítását követően töltse meg azokat a keverékkel, kösse össze a kolbászokat, majd helyezze forrásban lévő vízbe. Ezután vegye ki, szárítsa meg, majd lógassa fel a kéménybe, hogy megfüstölődjön és megkeményedjen.”*

A „kiełbasa pradziada z Dukli” legrégebbi írásos receptje 1896-ból származik. Ez egy kézzel írott dokumentum, amely meghatározza az összetevőket és az előállítás módját. A mai napig fennmaradt, és a JK vállalat irattárában őrzik.

A Władysław Sarna atya, Szebnie falu plébánosa által írt *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [A Krosnói járás földrajzi és történelmi leírása] című, 1898-ban Przemyślben megjelent könyv 14. oldalán a következő információk találhatók: *Ami a gyümölcsfákat illeti, a környékünkön a helyi, hagyományos fajták teremnek, nevezetesen alma-, körte- és szilvafák, valamint különböző cseresznyefajták. Korczyna az egyik olyan település, ahol a legtöbb gyümölcsös található. Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa és Tylawa falvakban is számos gyümölcsös található.*

A második világháború utáni Visztula-akció és a központi tervgazdaság csökkentette a hentesek számát és tevékenységét. Végül, mivel az eredeti recept és az egyedi íz fennmaradt, a termelés és az értékesítés újraindulhatott, amint megváltozott a politikai rendszer és helyreállt a magánkereskedelem.

A „kiełbasa pradziada z Dukli” ízének fogyasztók általi megbecsültségét erősítik továbbá az olyan weboldalakon tett hivatkozások, mint a biznesistyl.pl, vagy Alina Bosak 2018. május 3-i, „Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w »Jasiołce«” [A dédapák kolbászai és az ökológia iránti szenvedély – üdvözöljük a Jasiołkában!] című cikke, valamint a versenyeken és élelmiszerpiacokon elnyert alábbi díjak és elismerések:

— a *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* [Kulináris örökségünk – A régiók ízei] versenyen Podkarpacie tartomány legjobb regionális és hagyományos termékeként elnyert rangos „Perła” cím,

— 2006 áprilisában jelölés a *Polski Producent Żywności* 2006 [„2006 lengyel élelmiszer-termelője”] nemzeti verseny második fordulójára,

— első helyezés a 2005-ben Łowiskóban megrendezett *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* versenyen,

— 2005-ben „Specjał Regionalny” díj a *Targi Zdrowego Życia i Żywności „ECOLIFE”* [ECOLIFE Egészséges Életmód és Élelmiszer-vásár] rendezvényen.

— „PERŁA” POLAGRA-díj, 2008.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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