Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/2144

2026 4 15

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/2144)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

PGI-PL-03396 – 2025 1 8

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Kiełbasa pradziada z Dukli“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Lenkija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

1601 – Dešros ir panašūs produktai iš mėsos, mėsos subproduktų, kraujo arba vabzdžių: maisto produktai, daugiausia pagaminti iš šių produktų

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Kiełbasa pradziada z Dukli“ – iš Pulavų veislės kiaulių arba jų mišrūnių mėsos ir kepenų pagaminta dešra. Jos forma panaši į įprastos lenktos dešros, vidutiniškai 35–40 cm ilgio, nors, priklausomai nuo naudojamo apvalkalo, dešra gali būti ir ilgesnė (iki 55 cm). Skerspjūvis, priklausomai nuo apvalkalo, yra 25–35 mm. Dešroms kimšti leidžiama naudoti natūralias galvijų žarnas; tokių dešrų skerspjūvis – 50–54 mm.

Dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ypatumas yra tas, kad gatavas produktas gaunamas kumpį sumaišius su stambiais kepenų gabalėliais (2–4 cm dydžio kubeliais) ir rūkomas savitu būdu.

Fizinės ir cheminės savybės

Apvalkalo paviršius yra švarus, blizgus, šiek tiek susiraukšlėjęs, o palietus – sausas. Abu kiekvienos dešros galai surišami. Atpjovus aiškiai matyti mėsos ir kepenų gabalėliai su įdaru ir drebučiais. Dešros mėsa stambiai smulkinta. Labai mažai lašinių – ne daugiau kaip 5 proc.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Apvalkalo išorė yra nuo tamsiai rudos iki vyšnių raudonos spalvos ir kiek blizgi. Atpjovus matyti natūraliai blyškiai rožinės spalvos mėsos gabalėliai ir šiek tiek tamsesnės, rusvai rožinės spalvos kepenys. Kaip ir būdinga šviežiai rūkytai dešrai, jos tekstūra tanki ir stangri. Dėl į įdarą įdėtų kepenų gabalėlių dešros būna trupios, tačiau supjausčius plonais griežinėliais išlaiko tvirtą formą ir netrupa. Plonesni nei 5 mm storio griežinėliai gali trupėti.

Juslinės savybės

Daugiausia juntamas prieskoniais pagardintos kiaulienos skonis, taip pat švelnus pipirų skonis, česnakų aromatas ir ryškus keptų kiaulių kepenų skonis. Galima pajusti ir švelnų paprastųjų trešnių arba vyšnių skonį ir aromatą (priklausantį nuo rūkymui pasirinktos medienos).

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Dešroms gaminti naudojama I klasės kiauliena (sudaro 75 proc. ± 5 proc.) ir šviežios kiaulių kepenys (sudaro 25 proc. ± 5 proc.). Naudojama tik Pulavų veislės kiaulių ir jų mišrūnių mėsa ir kepenys.

Ši veislė naudojama todėl, kad dešra „Kiełbasa pradziada z Dukli“ tradiciškai gaminama iš atrinktų ir specifinėmis mėsos savybėmis pasižyminčių veislių. Pulavų veislės kiaulių ir jų mišrūnių mėsai dėl jos sudėtyje esančių lašinių būdingos savybės, kuriomis užtikrinama, kad I klasės mėsa ir stambiais gabalėliais supjaustytos kepenys tinkamai susimaišytų ir gatavas produktas netrupėtų.

Gaminant taip pat dedama sūdymo druskos (iki 1,5 kg/100 kg viso produkto svorio) ir prieskonių: džiovintų česnakų (iki 50 dekagramų/100 kg viso produkto svorio), maltų juodųjų pipirų (iki 40 dekagramų/100 kg viso produkto svorio), taip pat stambiai maltų baltųjų pipirų (iki 6 dekagramų/100 kg viso produkto svorio, neviršijant bendro maltų juodųjų pipirų kiekio).

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje atliekami visi dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ gamybos veiksmai:

— žaliavų tvarkymas,

— smulkinimas,

— įdaro maišymas ir paruošimas,

— apvalkalų kimšimas,

— palikimas pastovėti,

— rūkymas,

— vėsinimas natūraliu oro srautu,

— atšaldymas.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

–

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

–

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Dešra „Kiełbasa pradziada z Dukli“ gaminama Pakarpatės vaivadijos Krosno apskričiai priklausančios Duklios savivaldybės administracinėse ribose.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ypatumus ir ryšį su vietove lemia jos savybės, kurias produktas įgauna dėl naudojamų žaliavų ir gamybos proceso, grindžiamo iš kartos į kartą perduodamomis vietos žiniomis ir patirtimi. Dešrai „Kiełbasa pradziada z Dukli“ būdingi šie ypatumai:

— gatavas produktas gaunamas kumpį sumaišius su stambiais kepenų gabalėliais (2–4 cm dydžio kubeliais);

— naudojama tik aukštos kokybės Pulavų veislės kiaulių ir jų mišrūnių mėsa;

— įdaras maišomas keliskart ilgiau nei kitų dešrų įdaras;

— rūkymui naudojama tik paprastojo buko ir alksnio mediena, pridedama paprastųjų trešnių arba vyšnių medienos;

— rūkoma tik kiek atokiau pakurą turinčiose rūkyklose, o pats rūkymas susideda iš trijų etapų (džiovinimo, pagrindinio rūkymo ir apkepinimo).

Šias savybes lemia ilgametė vietos mėsininkų patirtis ir meistriškai įvaldytas dešrų gaminimas. Išskirtinis dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ gamybos procesas (sudedamųjų dalių (kumpio ir stambių kepenų gabalėlių), kiaulių veislių, įdaro maišymo trukmės ir medienos rūkymui parinkimas) buvo tobulinamas daugelį metų ir nėra taikomas niekur kitur Lenkijoje.

Dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ypatumas yra tas, kad gatavas produktas gaunamas kumpį sumaišius su stambiais kepenų gabalėliais (2–4 cm dydžio kubeliais). Kad galėtų naudoti tokius stambius kepenų gabalėlius ir kartu užtikrinti, kad dešros sudedamosios dalys neatsiskirtų, mėsininkai turėjo ilgai mokytis ir įgyti meistriškų įgūdžių. Kituose šalies regionuose kepenis (jei jos iš viso būdavo naudojamos) supjaustydavo daug smulkesniais gabalėliais. Gaminant kitas dešras, kapotos kepenys būdavo naudojamos mėsai papildyti ir jos kiekiui padidinti. Tačiau gaminant dešras „Kiełbasa pradziada z Dukli“ naudoti stambūs kepenų gabalėliai, todėl dešra įgaudavo visiškai kitokią struktūrą ir skonį. Tiesa, taip naudoti sudedamąsias dalis technologiniu požiūriu buvo kur kas sudėtingiau. Į vientisą masę sujungti stambius mėsos gabalėlius ir kepenis nėra taip paprasta – tam, kad išeitų pagaminti netrupančios ir vientisos tekstūros dešras, būtina turėti meistriškų įgūdžių. Tokį rezultatą galima pasiekti įdarą maišant kur kas ilgiau nei kitų dešrų įdarus. Ilgiau maišomas įdaras ir naudojama Pulavų veislės kiaulių ir jų mišrūnių mėsa užtikrina, kad dešra „Kiełbasa pradziada z Dukli“ netrupėtų ir neprarastų reikiamos konsistencijos. Toks gamybos būdas netaikomas niekur kitur Lenkijoje, tik Duklioje. Tam mėsininkai turėjo įgyti išsamių žinių, tačiau jų darbo rezultatas – puikus. Šiai gamybos technologijai reikalingi meistriški ir labai specifiniai gebėjimai. Iš kartos į kartą perduodama vietos patirtis leido išgauti tokį nepakartojamą produktą, koks buvo ir yra „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Jo ypatumai taip pat siejami su gamybai naudojamos mėsos kokybe ir rūkymui naudojama mediena.

Dar vienas dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ypatumas yra tas, kad mėsos ir stambių kepenų gabalėlių mišinys išlieka tvirtas ir dešra netrupa. Dešrai „Kiełbasa pradziada z Dukli“ gaminti naudojama tik Pulavų veislės kiaulių arba jų mišrūnių mėsa. Pulavų veislės kiaulės ir jų mišrūnės brandą pasiekia gana anksti, todėl jų mėsai būdingos didesnės riebalų sankaupos ir didesnis tarpraumeninių riebalų kiekis. Taigi naudojant šią žaliavą gamybos procese ir užtikrinant, kad maišymas truktų pakankamai ilgai, kumpį ir kepenis galima sujungti į vientisą masę ir gauti netrupančios konsistencijos gatavą produktą. Naudoti tik šią veislę taip pat nuspręsta dėl vietos mėsininkų meistriškumo ir jų atliktos veislių atrankos. Naudojant kitų veislių mėsą gauti rezultatai nebuvo patenkinami. Kadangi kitų veislių mėsoje tarpraumeninių riebalų paprastai būna mažiau, išgauti reikiamą dešrų konsistenciją buvo kur kas sudėtingiau.

Pulavų veislės kiaulių ir jų mišrūnių mėsos naudojimas grindžiamas ilgamete Duklios vietovės mėsininkų patirtimi. Iš pradžių dešroms gaminti naudota vietoje užaugintų primityviųjų kiaulių mėsa ir kepenys. XX a. pradžioje pradėta naudoti dėmėtųjų kiaulių mėsą ir kepenis vietovėse, kur jos buvo auginamos. Šios kiaulės – vietinių kiaulių ir berkšyrų mišrūnės – buvo pranašesnės tiek ekonominiu požiūriu, tiek savo skoniu, todėl iš jų buvo išvesta Golombo kiaulė. Golombo kiaulė sukurta siekiant gauti riebią kiaulę, iš kurios būtų galima išgauti daug skerdenos. 1951 m. priimtas sprendimas Golombo veislės pavadinimą pakeisti į Pulavų veislę. Pulavų veislė puikiai tiko dešrai „Kiełbasa pradziada z Dukli“ gaminti. Šiuo metu kartu su Pulavų veislės kiaulėmis naudojamos ir jų mišrūnės.

Dar vienas dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ypatumas – švelnus paprastųjų trešnių arba vyšnių kvapas ir aromatas, priklausantis nuo rūkymui pasirinktos medienos ir paties proceso. Rūkymas buvo ir tebėra įprastas mėsos konservavimo būdas Lenkijos žemėse. XX a. pradžioje toks būdas plačiai taikytas ir dabartinės Pakarpatės vaivadijos teritorijoje. Buvusiose Lenkijos teritorijose rūkymui paprastai buvo naudojama alksnio ir paprastojo buko mediena. Dešrai „Kiełbasa pradziada z Dukli“ rūkyti naudojama ne tik alksnio ir paprastojo buko, bet ir vaismedžių (paprastųjų trešnių ir vyšnių, įskaitant jų laukines rūšis ir veisles) mediena. Gana neįprastas vaismedžių dūmas produktui galiausiai suteikia specifinę spalvą, skonį ir aromatą. Paprastųjų trešnių arba vyšnių mediena imta naudoti visų pirma ne tik dėl šių vaismedžių gausaus paplitimo vietovėje, bet ir dėl gatavam produktui suteikiamos spalvos, aromato ir skonio. Produktui būdingas švelnus paprastųjų trešnių arba vyšnių aromatas.

Kitas dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ ypatumas – rūkymo procesas, kai rūkoma tik kiek atokiau pakurą turinčiose rūkyklose ir trimis etapais (džiovinimo, pagrindinio rūkymo ir apkepinimo). Tokiu būdu rūkomi gaminiai įgauna ryškesnę spalvą ir paprastųjų trešnių arba vyšnių poskonį.

Anksčiau produktas turėjo du pavadinimus: „Kiełbasa dukielska“ ir „Kiełbasa pradziada z Dukli“. Jie reiškė tą patį produktą ir abu buvo vartojami sinonimiškai. Be to, abiejuose pavadinimuose nurodyta gamybos vieta – Duklia. Antruoju pavadinimu – „Kiełbasa pradziada z Dukli“ – akcentuojama, kad šią dešrą gamindavę dar prosenoliai. Jame minimas ne konkretus asmuo, o ankstesnės, prosenolių, kartos, taip pabrėžiant ilgametę gamybos tradiciją. Bėgant metams pavadinimą „Kiełbasa pradziada z Dukli“ imta vartoti ir komerciniais tikslais. Duklia – vieta, kur šios dešros būdavo gaminamos.

Duklios kaimui Magdeburgo teisės pirmą kartą buvo suteiktos 1358 m., o miesto privilegijos – veikiausiai 1380 m. Mėsininkystės istorija šioje vietovėje siekia net XVI a. Duklioje, kitaip nei apylinkėse, laikytos ne tik avys ir ožkos, bet ir kiaulės, tapusios dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ pagrindu. Antrosios Lenkijos Respublikos laikotarpiu Duklios miestelyje veikė gildija, kuri 1920–1939 m. vienijo aštuonis skerdėjus ir mėsininkus. Ten pat veikė dvi mėsos gaminių krautuvėlės (mėsinės). Skerdėjo ir mėsininko profesijos Duklioje ir jos apylinkėse būdavo labai vertinamos, nes ten gyvenantys žmonės laikydavo daug kiaulių ir galvijų.

Seniausią Pakarpatės regiono kepeninės dešros receptą galima rasti J. Bobreckio knygos „Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów“ („Kulinarinė knyga, arba paprastas ir išsamus vadovas, kaip gaminti mėsos ir pasninko patiekalus, su daugybe patikrintų receptų“), kurios du leidimai buvo išleisti 1866 ir 1885 m. Žešuve, 142 puslapyje: *Paimkite lygiomis dalimis veršiuko ir kiaulės kepenų ir mirkytos baltos duonos. Kepenis nuplaukite ir sukapokite, viską sumaišykite ir įberkite druskos bei prieskonių. Tada įdėkite pusę mišinio kiekio kubeliais supjaustytų šviežių lašinių ir viską sumaišykite. Mišiniu prikimškite išvalytas žarnas, dešras suriškite ir sudėkite į verdantį vandenį. Tada jas išimkite džiovinti ir pakabinkite kamine, kad išrūktų ir sukietėtų.*

Seniausias iki mūsų dienų išlikęs rašytinis dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ receptas datuojamas 1896 m. Šis ranka užrašytas receptas, kuriame nurodytos sudedamosios dalys ir gamybos būdas, iki šiol saugomas įmonės „JK“ archyve.

Toliau pateiktą informaciją galima rasti 1898 m. Peremislyje išleistos ir Šebnių kaimo parapijos kunigo Vladislovo Sarnos parašytos knygos „Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym“ („Krosno apskrities geografinis ir istorinis aprašymas“) 14 puslapyje: *Mūsų apskrityje auginami įprastų vietinių rūšių vaismedžiai, t. y. obelys, kriaušės, slyvos ir įvairių veislių trešnės ir vyšnios. Korčyna yra viena iš daugiausia sodų turinčių vietovių. Nemažai sodų yra ir Odžykonio, Targoviskos, Vetšno, Žeglcių, Glovenkos, Suchodulo, Duklios, Myscovos ir Tyliavos kaimuose.*

Po Antrojo pasaulinio karo operaciją „Vysla“ ir įdiegus centralizuotą planinę ekonomiką mėsininkų gretos ir veiklos mastas sumenko. Galiausiai pasikeitus politinei santvarkai ir atkūrus privatinę prekybą, išsaugotas originalus receptas ir išskirtinis skonis paskatino atnaujinti šio produkto gamybą ir prekybą.

Apie vartotojų palankiai vertinamą dešros „Kiełbasa pradziada z Dukli“ skonį galima spręsti ir iš interneto svetainėse paskelbtų publikacijų, pavyzdžiui, 2018 m. gegužės 3 d. svetainėje biznesistyl.pl paskelbto Alinos Bosak straipsnio „Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w „Jasiołce“ („Prosenolių dešros ir aistra ekologijai. Sveiki atvykę į Jasiolką“), taip pat iš konkursuose ir maisto produktų mugėse pelnytų prizų ir apdovanojimų:

— konkurse „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów“ („Mūsų kulinarinis paveldas. Regionų skoniai“) už geriausią Pakarpatės vaivadijos regioninį ir tradicinį produktą šiai dešrai suteiktas prestižinis titulas „Perła“;

— 2006 m. balandžio mėn. šis produktas pateko į antrąjį nacionalinio konkurso „Polski Producent Żywności 2006“ („2006 m. Lenkijos maisto produktų gamintojas“) etapą;

— 2005 m. Lovisko kaime surengtame konkurse „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów“ šis produktas užėmė pirmąją vietą;

— 2005 m. mugėje „Targi Zdrowego Życia i Żywności „ECOLIFE“ (sveikos gyvensenos ir maisto mugė „ECOLIFE“) šiai dešrai atiteko apdovanojimas „Specjał Regionalny“;

— 2008 m. mugėje „POLAGRA“ šiam produktui įteiktas apdovanojimas „Perła“.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos produkto specifikaciją

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