C/2026/2144

15.4.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/2144)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Kiełbasa pradziada z Dukli”

PGI-PL-03396 – 8.1.2025

1. **Nosaukums(-i)**

“Kiełbasa pradziada z Dukli”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Polija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

1601 – Desas un tamlīdzīgi izstrādājumi no gaļas, gaļas subproduktiem, asinīm vai kukaiņiem; pārtikas izstrādājumi uz šo produktu bāzes

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

“Kiełbasa pradziada z Dukli” ir desa, kas izgatavota no “Puławska” šķirnes vai šīs šķirnes krustojumu cūku gaļas un aknām. Tā atgādina tipisku desu luņķi, kura vidējais garums ir no 35 līdz 40 cm, lai gan atkarībā no izmantotā apvalka tas var būt garāks (līdz 55 cm). Šķērsgriezums ir no 25 līdz 35 mm atkarībā no apvalka; ir atļautas dabīgas liellopu zarnas, kuru šķērsgriezums ir no 50 līdz 54 mm.

“Kiełbasa pradziada z Dukli” īpatnība ir tā, ka gatavais produkts ietver gan šķiņķa gaļu, gan lielus aknu gabalus (2–4 cm kubi) un tiek kūpināts īpašā veidā.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

Desas apvalka virsma ir tīra, spīdīga, viegli krokota un pēc taustes sausa.\ Abi desas gali ir sasieti kopā. Šķērsgriezumā ir skaidri redzami gaļas un aknu gabali, ko ieskauj pildījums un želeja. Desa ir rupji samalta. Tauku saturs ir ļoti zems un nepārsniedz 5 %.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Apvalka ārējā krāsa ir no tumši brūnas līdz ķiršsarkanai un nedaudz spīdīga. Šķērsgriezuma krāsa ir no dabiski gaiši sārtiem gaļas gabaliņiem līdz nedaudz tumšākiem, brūngani sārtiem aknu gabaliņiem. Konsistence ir kompakta un stingra, kā tas ir raksturīgi svaigi kūpinātai desai. Pildījumam pievienoto aknu gabalu dēļ desas ir drupenas, taču tās turas kopā un, sagriežot mazos gabalos, nesadalās. Ir pieļaujams, ka šķēles, kuru biezums ir mazāks par 5 mm, sadalās.

Organoleptiskās īpašības

Dominējošā garša ir cūkgaļa ar garšvielām un ar maigu piparu garšu, ķiploku aromātu un izteiktu ceptu cūkas aknu garšu. Jūtama ir arī neliela saldo ķiršu vai skābo ķiršu garša un aromāts (saistīts ar kūpināšanas procesā izmantotās koksnes izvēli).

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Ražošanā izmanto I kategorijas cūkgaļu (75 % ± 5 %) un svaigas cūkas aknas (25 % ± 5 %). Gaļa un aknas tiek iegūtas tikai no "Puławska" šķirnes cūkām un to krustojumiem.

Šī šķirne tiek izmantota, jo "Kiełbasa pradziada z Dukli" ražošana tradicionāli ir bijusi balstīta uz tādu noteiktu šķirņu izmantošanu, kas tiek augstu vērtētas to gaļas specifisko īpašību dēļ. "Puławska" šķirnes cūku un to krustojumu gaļas tauku satura dēļ gaļai piemīt īpašības, kas nodrošina, ka I šķiras gaļu un rupji sagrieztas aknas var pienācīgi sajaukt un ka gatavais produkts nesadalās.

Ražošanā izmanto arī sāli (līdz 1,5 kg/100 kg no kopējā produkcijas svara) un garšvielas: kaltētus ķiplokos (līdz 50 dekagramiem/100 kg no kopējā produkcijas svara), maltus melnos piparus (līdz 40 dekagramiem/100 kg no kopējā produkcijas svara); šajā daudzumā ir pieļaujami rupji malti baltie pipari (līdz 6 dekagramiem/100 kg no kopējā produkcijas svara).

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Kiełbasa pradziada z Dukli" ražošanas posmi ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

— Izejvielu apstrāde

— Malšana

— Pildījuma sajaukšana un sagatavošana

— Apvalku pildīšana

— Atpūtināšana

— Kūpināšana

— Turēšana vēsumā dabiskā gaisa plūsmā

— Atdzesēšana

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Kiełbasa pradziada z Dukli" ražo *Dukla* pašvaldības teritorijā, ko nosaka tās administratīvās robežas, kā arī *Krosno* rajonā *Podkarpackie* vojevodistē.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"Kiełbasa pradziada z Dukli" specifiskās īpašības un saikne ar apgabalu izriet no desas īpašībām, ko nosaka izejvielas un ražošanas process, kura pamatā ir vietējās zināšanas un zinātība, kas tiek nodotas no paaudzes paaudzē. "Kiełbasa pradziada z Dukli" raksturīgās īpašības ir šādas:

— galaprodukts satur šķiņķa gaļu un lielus aknu gabalus (2–4 cm kubi);

— izmanto tikai augstas kvalitātes "Puławska" šķirnes cūku un to krustojumu gaļu;

— pildījums tiek maisīts vairākas reizes ilgāk nekā citām desām;

— kūpināšanas procesā izmanto tikai dižskābarža un alkšņa koksni, kam pievieno saldo ķiršu vai skābo ķiršu koksni;

— izmanto tikai tādas kūpināšanas iekārtas, kurām ir atdalīta kurtuve un trīspakāpju kūpināšanas process (žāvēšana, kūpināšana un cepšana).

Šo īpašību pamatā ir daudzu gadu pieredze, ko guvuši vietējie miesnieki, un desu ražošanas prasmes, ko viņi pilnveidojuši. "Kiełbasa pradziada z Dukli" unikālais ražošanas process (sastāvdaļu izvēle, t. i., šķiņķa gaļa un lieli aknu gabali, cūku šķirnes, pildījuma jaukšanas ilgums, kūpināšanai paredzētā koksne) ir ticis izstrādāts gadiem ilgi un nav sastopams nekur citur Polijā.

"Kiełbasa pradziada z Dukli" īpatnība ir tāda, ka gatavais produkts satur gan šķiņķa gaļu, gan lielus aknu gabalus (2–4 cm kubi). Lai izmantotu šāda izmēra aknu gabalus, vienlaikus nodrošinot, ka desa nesadalās, miesniekiem bija jāiziet ilga apmācība un jāapgūst ievērojamas prasmes. Citās valsts daļās aknas (ja tās vispār tika izmantotas) tika sagrieztas daudz mazākos gabalos. Citām desām gaļas papildināšanai un apjoma radīšanai tika izmantotas sasmalcinātas aknas. "Kiełbasa pradziada z Dukli" gadījumā tika izmantoti lieli aknu gabali, kā rezultātā desai bija pilnīgi atšķirīga struktūra un garša. Tomēr, izmantojot sastāvdaļas šādā veidā, pārstrāde tehnoloģiski bija daudz sarežģītāka. Lielus gaļas un aknu gabalus ir daudz grūtāk kombinēt, tāpēc ir vajadzīgas ievērojamas prasmes, lai nodrošinātu, ka desas nesadrūp un nesadalās. Šādu efektu panāk, pildījumu jaucot daudz ilgāk nekā citu desu gadījumā. Pateicoties ilgākam maisīšanas laikam un "Puławska" šķirnes cūku un to krustojumu gaļas izmantošanai, "Kiełbasa pradziada z Dukli" nesadalās un saglabā pareizo konsistenci. Šāda ražošanas metode nav sastopama nekur citur Polijā, izņemot *Dukla*. Miesniekam bija vajadzīgas plašas zināšanas, taču rezultāts bija izcils. Šai ražošanas tehnoloģijai nepieciešamās prasmes ir ievērojamas un ļoti specifiskas. Vietējā zinātība, kas nodota no paaudzes paaudzē, ļāva iegūt produktu, kas bija un ir tik unikāls kā "Kiełbasa pradziada z Dukli". Šo desu specifiskās īpašības ir saistītas arī ar ražošanā izmantotās gaļas un kūpināšanai izmantotās koksnes kvalitāti.

Vēl viena "Kiełbasa pradziada z Dukli" īpatnība ir tā, ka gaļas un lielu aknu gabalu maisījums ir stingrs, t. i., desa nesadalās. "Kiełbasa pradziada z Dukli" ražošanā izmantotā gaļa ir iegūta tikai no "Puławska" šķirnes vai tās krustojumu cūkām. "Puławska" šķirnes un tās krustojumu cūkas sasniedz briedumu salīdzinoši agri, kas ietekmē tauku nogulsnēšanos un starpmuskuļu tauku līmeni. Tādējādi šīs izejvielas izmantošana ražošanas procesā un maisīšanas procesa pietiekamais ilgums ļauj sajaukt šķiņķa gaļu ar aknām, lai iegūtu gatavu produktu, kas nesadalās. Šīs šķirnes ekskluzīva izmantošana bija saistīta arī ar vietējo miesnieku prasmēm un šķirņu izvēli. Rezultāti bija neapmierinoši, ja izmantoja citu šķirņu gaļu. Tā kā starpmuskuļu tauku slānis citu šķirņu dzīvnieku gaļā parasti ir mazāks, pareizu desu konsistenci bija panākt daudz grūtāk.

"Puławska" šķirnes un tās krustojumu cūku gaļas izmantošana ir balstīta uz daudzu gadu pieredzi, ko miesnieki ieguvuši *Dukla* apgabalā. Sākotnēji ražošanai tika izmantota vietējās saimniecībās audzētu primitīvo cūku gaļa un aknas. Gadsimta sākumā sāka izmantot no plankumainām cūkām iegūtu gaļu un aknas, ja tās bija pieejamas; attiecīgās cūkas bija vietējo cūku un Berkšīras šķirnes krustojumi. Šie krustojumi bija gan ekonomiski, gan garšas ziņā labāki, un tie bija "Gołębska" cūku audzēšanas pamatā. "Gołębska" cūkas tika audzētas, lai iegūtu treknas cūkas ar ļoti augstu kautsvaru. 1951. gadā tika pieņemts lēmums mainīt šķirnes nosaukumu no "Gołębska" uz "Puławska". "Puławska" šķirne bija ideāli piemērota "Kiełbasa pradziada z Dukli" ražošanai. Pašlaik "Puławska" šķirni izmanto kopā ar krustojumiem.

Vēl viena "Kiełbasa pradziada z Dukli" īpatnība ir saldo ķiršu vai skābo ķiršu vieglā smarža un aromāts, kas saistīts ar kūpināšanas procesā izmantotās koksnes izvēli un pašu procesu. Kūpināšana ir bijusi un joprojām ir izplatīta gaļas konservēšanas ražošanas metode Polijas teritorijā. 20. gadsimta sākumā šo metodi plaši izmantoja arī mūsdienu *Podkarpackie* vojevodistes teritorijā. Alkšņa un dižskābarža malka tipiski ir izmantota kūpināšanai kādreizējās Polijas teritorijās. Papildus alkšņa un dižskābarža koksnei "Kiełbasa pradziada z Dukli" kūpināšanai izmanto arī augļu koku koksni (saldie ķirši un skābie ķirši, arī to savvaļas sugas un šķirnes). Šīs koksnes diezgan neparastā pievienošana galu galā piešķir produktam tā īpašo krāsu, garšu un aromātu. Saldo ķiršu un skābo ķiršu koksnes izmantošana galvenokārt bija saistīta ar šo koku lielo skaitu šajā apgabalā, kā arī ar tās ietekmi uz galaprodukta krāsu, smaržu un garšu. Produktam ir maigs saldo ķiršu/skābo ķiršu aromāts.

Vēl viena "Kiełbasa pradziada z Dukli" īpatnība ir kūpināšanas process, t. i., tikai tādu kūpināšanas iekārtu izmantošana, kam ir atsevišķa kurtuve un trīspakāpju kūpināšanas process (žāvēšana, kūpināšana un cepšana). Izmantotā kūpināšanas metode pastiprina krāsu un papildina garšu ar skābo ķiršu vai saldo ķiršu pēcgaršu.

Produktam agrāk bija divi nosaukumi – "Kiełbasa dukielska" un "Kiełbasa pradziada z Dukli". Abi nosaukumi apzīmēja to pašu produktu un tika lietoti kā savstarpēji aizstājami. Turklāt abos nosaukumos bija atsauce uz *Dukla*, kas ir ražošanas vieta. Otrais nosaukums, t. i., "Kiełbasa pradziada z Dukli", izceļ to, ka tādu desu gatavoja jau vecvectēvi. Tā vietā, lai atsauktos uz konkrētu personu, nosaukums attiecas uz iepriekšējām paaudzēm, t. i., vecvectēviem, kas liecina par senām ražošanas tradīcijām. Gadu gaitā nosaukumu "Kiełbasa pradziada z Dukli" sāka izmantot tirdzniecībā. *Dukla* bija desu ražošanas vieta.

Dukla ciematam Magdeburgas tiesības pirmo reizi tika piešķirtas 1358. gadā. Pilsētas privilēģijas, iespējams, tika piešķirtas 1380. gadā. Miesnieku profesijas vēsture šajā apgabalā aizsākās jau 16. gadsimtā. Atšķirībā no apkārtējiem apgabaliem *Dukla* tika turētas ne tikai aitas un kazas, bet arī cūkas, kas bija "Kiełbasa pradziada z Dukli" pamatā. Polijas Otrās Republikas laikā *Dukla* pilsētā pastāvēja ģilde, kurā laikā no 1920. līdz 1939. gadam bija apvienojušies astoņi kāvēji un gaļas konservētāji. Tajā bija arī divi gaļas veikali/miesnieki. *Dukla* un tās apkārtnē kāvēja un miesnieka profesijas tika augstu vērtētas, jo tur dzīvojošie cilvēki turēja gan lielu skaitu cūku, gan liellopu.

Visvecākā recepte desai, kurai pievienotas aknas, no *Podkarpacie* apgabala, ir atrodama 142. lappusē *J. Bobrecki* grāmatā *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* ["Pavārgrāmata vai skaidrs un precīzs ceļvedis par to, kā ātri pagatavot gaļas ēdienus un ēdienus gavēņa dienām, kas satur daudzas pārbaudītas receptes"], kas 1866. un 1885. gadā publicēta *Rzeszów* divos izdevumos: *"Ņemiet vienādu daudzumu teļa gaļas un cūkgaļas aknu un mīkstiniet ar baltmaizi. Notīriet un sasmalciniet aknas, samaisiet un pievienojiet sāli un garšvielas. Tad pievienojiet pusmēru kubos sagrieztu svaigu cūku tauku un samaisa kopā. Pēc zarnu tīrīšanas piepildiet tās ar maisījumu, sasieniet desas un ievietojiet verdošā ūdenī. Pēc tam nožāvējiet un pakariet skurstenī, lai desas kūpinātu un tās sacietētu."*

Vissenākā saglabājusies rakstiskā "Kiełbasa pradziada z Dukli" recepte ir datēta ar 1896. gadu. Tā ir rakstīta ar roku, un tajā ir norādītas sastāvdaļas un ražošanas metode. Līdz pat šai dienai tā glabājas *JK* uzņēmuma arhīvos.

Turpmāk minētā informācija ir atrodama 14. lappusē *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [Krosno rajona ģeogrāfiskais un vēsturiskais apraksts] – grāmatā, kas 1898. gadā publicēta *Przemyśl* un ko sarakstījis *Szebnie* ciemata draudzes mācītājs tēvs *Władysław Sarna*: *"Kas attiecas uz augļu kokiem, tie, kas aug mūsu rajonā, ir plaši izplatītas vietējās sugas, proti, ābeles, bumbieres, plūmes un dažādas ķiršu šķirnes.* Korczyna *ir viena no vietām ar vislielāko augļu dārzu skaitu. Daudzi augļu dārzi atrodas arī* Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, *Dukla,* Myscowa, Tylawa *ciematos."*

Operācija "Vistula" pēc 2. pasaules kara un centralizētā plānotā ekonomika samazināja miesnieku skaitu un viņu darbības apmēru. Tomēr, tā kā tika saglabāta sākotnējā recepte un unikālā garša, ražošana un pārdošana varēja atsākties, tiklīdz mainījās politiskā sistēma un tika atjaunota privātā tirdzniecība.

Patērētāju augsto novērtējumu attiecībā uz "Kiełbasa pradziada z Dukli" garšu apstiprina arī atsauces, kas sniegtas tādās tīmekļa vietnēs kā *biznesistyl.pl*, *Alina Bosak* 2018. gada 3. maija rakstā "Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w "Jasiołce"" [Vecvectēvu desas un aizrautība ar ekoloģiju – laipni lūdzam *Jasiołka*], kā arī šādas balvas un apbalvojumi konkursos un pārtikas tirgos:

— prestižais nosaukums "Perła" konkursā *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* [Mūsu kulinārais mantojums – reģionu garšas] par labāko reģionālo un tradicionālo produktu *Podkarpacie* vojevodistē;

— 2006. gada aprīlī izvirzīts valsts konkursa 2. posmam, lai saņemtu nosaukumu *Polski Producent Żywności* 2006 [Polijas pārtikas ražotājs 2006];

— pirmā vieta konkursā *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów Łowisko* 2005. gadā;

— *Specjał Regionalny* balva *Targi Zdrowego Życia i Żywności ECOLIFE* [*ECOLIFE* Veselīga dzīvesveida un pārtikas gadatirgus] 2005. gadā;

— *"PERŁA" POLAGRA* balva 2008. gadā.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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