C/2026/2144

15.4.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/2144)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Kiełbasa pradziada z Dukli"

PGI-PL-03396 – 8.1.2025

1. **Isem/Ismijiet**

"Kiełbasa pradziada z Dukli"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP ☒

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Il-Polonja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊJI, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

1601 — Iz-zalzett u prodotti simili, tal-laħam, tal-ġewwieni tal-laħam, tad-demm jew tal-insetti; il-preparati tal-ikel ibbażati fuq dawn il-prodotti

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Kiełbasa pradziada z Dukli" huwa zalzett magħmul mil-laħam u mill-fwied tal-ħnieżer tar-razza Puławska jew minn razez inkroċjati. Jixbah ċirku tipiku taz-zalzett, fejn it-tul medju taz-zalzett li jifforma ċ-ċirku huwa bejn 35 u 40 cm, għalkemm jista' jkun itwal (sa 55 cm) skont il-budellat użat. Is-sezzjoni trażversali hija bejn 25 u 35 mm skont il-budellat; l-imsaren naturali tal-bovini huma permessi, u jirriżultaw f'sezzjoni trażversali ta' bejn 50 u 54 mm.

Karatteristika speċifika tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" hija li l-prodott finali jikkombina l-laħam tal-perżut ma' biċċiet kbar tal-fwied (kubi ta' 2–4 cm) u jiġi affumikat b'mod speċifiku.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi

Il-wiċċ tal-budellat ikun nadif, ileqq, kemxejn imkemmex u jinħass xott. Iż-żewġt itruf taż-zalzetti individwali ikunu marbuta flimkien. Fis-sezzjoni trażversali jidhru ċari biċċiet tal-laħam u tal-fwied imdawrin bil-mili u bil-ġelatina. Iz-zalzett ikun miħun oħxon. Il-kontenut tax-xaħam ikun baxx ħafna u ma jaqbiżx il-5 %.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il-kulur ta' barra tal-budellat ikun kannella skur sa aħmar lewn iċ-ċirasa u kemxejn ileqq. Il-kulur tas-sezzjoni trażversali jikkonsisti f'biċċiet tal-laħam naturalment roża ċar u fwied kemxejn iktar skur b'lewn li jagħti fil-kannella u roża. Is-sawra tkun kompatta u soda, kif inhu tipiku taz-zalzett affumikat frisk. Iz-zalzett jinqasam faċilment minħabba l-biċċiet tal-fwied miżjuda mal-mili, iżda jibqa' kompatt u ma jitfarrakx meta jinqata' f'biċċiet żgħar. Huwa aċċettabbli li flieli bi ħxuna ta' inqas minn 5 mm jitfarrku.

Karatteristiċi organolettiċi

It-togħma dominanti hija dik ta' majjal imħawwar sew, b'togħma moderata ta' bżar, b'aroma tat-tewm u b'togħma qawwija ta' fwied tal-majjal inkaljat. Togħma u aroma ħfief ta' ċirasa ħelwa jew ta' ċirasa qarsa (marbuta mal-għażla tal-injam użat fil-proċess tal-affumikar) hija perċettibbli wkoll.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

Il-laħam użat għall-produzzjoni huwa majjal tal-klassi I (li jammonta għal 75 % +-5 %) u fwied frisk tal-majjal (li jammonta għal 25 % +-5 %). Il-laħam u l-fwied jiġu biss mir-razza tal-ħnieżer Puławska u minn razez inkroċjati.

Ir-raġuni għall-użu ta' din ir-razza hija li l-produzzjoni tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" tradizzjonalment kienet ibbażata fuq razez magħżula magħrufa għall-karatteristiċi speċifiċi tal-laħam tagħhom. Minħabba l-kontenut ta' xaħam tiegħu, il-laħam tar-razza Puławska u tar-razez inkroċjati għandu karatteristiċi li jiżguraw li l-laħam tal-klassi I u l-fwied imqatta' oħxon jistgħu jitħalltu sew u li l-prodott finali ma jitfarrakx.

Għall-produzzjoni jintużaw ukoll il-melħ tal-preservazzjoni (sa 1,5 kg/100 kg tal-piż totali tal-produzzjoni) u taħwir tal-ikel: tewm imnixxef (sa 50 dekagramma/100 kg tal-piż totali tal-produzzjoni), bżar iswed mitħun (sa 40 dekagramma/100 kg tal-piż totali tal-produzzjoni); f'dan l-ammont, huwa permess bżar abjad mitħun oħxon (sa 6 dekagrammi/100 kg tal-piż totali tal-produzzjoni).

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha fil-produzzjoni tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita.

— Maniġġ tal-materja prima

— Tħin

— Taħlit u tħejjija tal-mili

— Mili tal-budellat

— Serħan

— Affumikar

— Tberrid bi fluss tal-arja naturali

— Tkessiħ

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Il-"kiełbasa pradziada z Dukli" huwa prodott fil-muniċipalità ta' Dukla kif definit mill-fruntieri amministrattivi tiegħu, fid-distrett ta' Krosno fil-Provinċja ta' Podkarpackie.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" u r-rabta tiegħu maż-żona huma derivati mill-kwalitajiet tiegħu li jirriżultaw mill-materja prima u mill-proċess tal-produzzjoni msejsa fuq l-għarfien u fuq l-għarfien espert lokali li jingħaddew minn ġenerazzjoni għall-oħra. Il-karatteristiċi speċifiċi tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" huma kif ġej:

— il-prodott finali jgħaqqad il-laħam tal-perżut ma' biċċiet kbar tal-fwied (kubi ta' 2–4 cm);

— jintuża biss laħam ta' kwalità għolja tar-razza tal-ħnieżer Puławska u ta' razez inkroċjati;

— il-mili jitħallat diversi drabi aktar milli fil-każ ta' zalzett ieħor;

— il-proċess tal-affumikar juża biss injam tal-fagu u tal-alnu, biż-żieda ta' injam ta' ċirasa ħelwa jew ta' ċirasa qarsa;

— użu esklużiv ta' affumikaturi b'kaxxa tan-nar separata u bi proċess tal-affumikar bi tliet stadji (it-tnixxif, l-affumikar proprju u l-ħami).

Dawn il-kwalitajiet ġejjin mill-ħafna snin esperjenza tal-bejjiegħa tal-laħam lokali u mill-ħiliet tal-produzzjoni taz-zalzett li pperfezzjonaw. Il-proċess tal-produzzjoni uniku tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" (l-għażla tal-ingredjenti, jiġifieri l-laħam tal-perżut u l-biċċiet kbar tal-fwied; ir-razez tal-ħnieżer; id-durata tat-taħlit tal-mili; l-injam għall-affumikar) ilu żviluppat għal ħafna snin u ma jinstab imkien ieħor fil-Polonja.

Karatteristika speċifika tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" hija li l-prodott finali jikkombina l-laħam tal-perżut ma' biċċiet kbar tal-fwied (kubi ta' 2–4 cm). Sabiex jużaw biċċiet tal-fwied ta' dak id-daqs filwaqt li jiżguraw li z-zalzett ma jiddiżintegrax, il-bejjiegħa tal-laħam kellhom jagħmlu taħriġ twil u jiksbu ħila konsiderevoli. F'partijiet oħra tal-pajjiż, il-fwied (jekk jintuża affattu) kien jitqatta' f'biċċiet ħafna iżgħar. Għal zalzett ieħor, il-fwied imqatta' kien jintuża biex jissupplimenta u jimla l-laħam. Fil-każ tal-"kiełbasa pradziada z Dukli", intużaw biċċiet kbar tal-fwied, u dan irriżulta f'zalzett bi struttura u b'togħma kompletament differenti. Madankollu, billi l-ingredjenti ntużaw b'dak il-mod, l-ipproċessar kien ħafna aktar diffiċli mil-lat teknoloġiku. Biċċiet kbar ta' laħam u ta' fwied huma ħafna iktar diffiċli biex jiġu kkombinati; għalhekk, hija meħtieġa ħila konsiderevoli biex jiġi żgurat li z-zalzett ma jitfarrakx u ma jiddiżintegrax. Effett bħal dan jinkiseb billi l-mili jitħallat għal aktar ħin milli fil-każ ta' zalzett ieħor. Minħabba l-ħin itwal tat-taħlit u l-użu tal-laħam mir-razza tal-ħnieżer Puławska u minn razez inkroċjati, il-"kiełbasa pradziada z Dukli" ma jiddiżintegrax u jżomm il-konsistenza t-tajba. Dan il-metodu ta' produzzjoni ma jinstab imkien ieħor fil-Polonja ħlief f'Dukla. Kien jeħtieġ għarfien estensiv min-naħa tal-bejjiegħ tal-laħam, iżda l-eżitu kien eċċellenti. Il-ħiliet meħtieġa għal din it-teknoloġija tal-produzzjoni huma konsiderevoli u speċifiċi ħafna. L-għarfien espert lokali, li għadda minn ġenerazzjoni għall-oħra, ippermetta li jinkiseb prodott uniku daqs kemm kien u għadu l-"kiełbasa pradziada z Dukli". Il-karatteristiċi speċifiċi tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" huma marbuta wkoll mal-kwalità tal-laħam użat għall-produzzjoni u mal-injam użat għall-affumikar.

Karatteristika speċifika oħra tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" hija li t-taħlita tal-laħam u l-biċċiet kbar tal-fwied iżżomm sod, jiġifieri z-zalzett ma jiddiżintegrax. Il-laħam użat għall-produzzjoni tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" ġej biss minn ħnieżer tar-razza Puławska jew minn razez inkroċjati. Ir-razza Puławska u r-razez inkroċjati jimmaturaw relattivament kmieni, u dan jaffettwa d-depożizzjoni tax-xaħam u l-livell ta' xaħam intramuskolari. Għalhekk, l-użu ta' din il-materja prima fil-proċess tal-produzzjoni u d-durata suffiċjenti tal-proċess tat-taħlit jagħmluha possibbli li l-laħam tal-perżut jiġi kkombinat mal-fwied biex jinkiseb prodott finali li ma jiddiżintegrax. L-użu esklużiv ta' din ir-razza kien marbut ukoll mal-ħila tal-bejjiegħa tal-laħam lokali u mal-għażla tagħhom ta' razez. Ir-riżultati ma kinux sodisfaċenti meta ntuża l-laħam ta' razez oħra. Billi l-livell ta' xaħam intramuskolari tipikament ikun aktar baxx fil-laħam ta' razez oħra, il-kisba tal-konsistenza t-tajba taz-zalzett kienet ħafna aktar diffiċli.

L-użu tal-laħam mill-ħnieżer tar-razza Puławska u minn razez inkroċjati huwa bbażat fuq ħafna snin ta' esperjenza miksuba mill-bejjiegħa tal-laħam fiż-żona ta' Dukla. Oriġinarjament, għall-produzzjoni kienu jintużaw il-laħam u l-fwied tal-ħnieżer primittivi mrobbija lokalment. Fil-bidu tas-seklu 20, fejn kienu disponibbli bdew jintużaw il-laħam u l-fwied minn ħnieżer bit-tikek; il-ħnieżer inkwistjoni kienu razez inkroċjati ta' ħnieżer lokali u r-razza Berkshire. Dawk ir-razez inkroċjati kienu aħjar ekonomikament u f'termini ta' togħma u kienu l-bażi għall-ħanżir Gołębska. Il-ħanżir Gołębska kien riżultat ta' tnissil immirat biex jinkiseb majjal xaħmi b'rendiment għoli ħafna għall-iskarnar. Fl-1951, ittieħdet id-deċiżjoni li l-isem tar-razza jinbidel minn Gołębska għal Puławska. Ir-razza Puławska kienet adattata b'mod ideali għall-produzzjoni tal-"kiełbasa pradziada z Dukli". Bħalissa, ir-razza Puławska tintuża flimkien ma' razez inkroċjati.

Karatteristika speċifika oħra tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" hija r-riħa u l-aroma ħafifa ta' ċirasa ħelwa jew ta' ċirasa qarsa, marbuta mal-għażla tal-injam użat fil-proċess tal-affimikar u mal-proċess innifsu. L-affumikar kien u għadu metodu komuni ta' produzzjoni tal-laħam ippreservat fil-Polonja. Fil-bidu tas-seklu 20, dan il-metodu kien jintuża wkoll b'mod mifrux fiż-żona tal-Provinċja ta' Podkarpackie tal-lum. Tipikament, l-injam tal-alnu u l-injam tal-fagu kienu jintużaw għall-affumikar f'territorji li qabel kienu Pollakki. Apparti l-injam tal-alnu u l-injam tal-fagu, anke l-injam tas-siġar tal-frott (ċirasa ħelwa u ċirasa qarsa, inklużi l-ispeċijiet u l-varjetajiet selvaġġi tagħhom) jintuża għall-affumikar tal-"kiełbasa pradziada z Dukli". Iż-żieda pjuttost mhux tas-soltu ta' dan l-injam fl-aħħar mill-aħħar tagħti lill-prodott il-kulur, it-togħma u l-aroma speċifiċi tiegħu. L-użu tal-injam tas-siġar taċ-ċirasa ħelwa u taċ-ċirasa qarsa kien primarjament marbut mal-popolazzjoni kbira ta' dawk is-siġar fiż-żona, iżda wkoll mal-effett tiegħu fuq il-kulur, fuq l-aroma u fuq it-togħma tal-prodott finali. Il-prodott għandu aroma delikata ta' "ċirasa ħelwa"/"ċirasa qarsa".

Karatteristika speċifika oħra tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" hija l-proċess tal-affumikar, jiġifieri l-użu esklużiv ta' affumikaturi b'kaxxa tan-nar separata u bil-proċess tal-affumikar bi tliet stadji (it-tnixxif, l-affumikar proprju u l-ħami). Il-metodu tal-affumikar użat jintensifika l-kolorazzjoni u jżid togħma ta' ċirasa qarsa jew ta' ċirasa ħelwa li tibqa' fil-ħalq.

Kien hemm żewġ ismijiet għall-prodott: il-"kiełbasa dukielska" u l-"kiełbasa pradziada z Dukli". Iż-żewġ ismijiet kienu jindikaw l-istess prodott u kienu jintużaw minflok xulxin. Barra minn hekk, iż-żewġ ismijiet irreferew għal Dukla, il-post tal-produzzjoni. It-tieni isem, jiġifieri l-"kiełbasa pradziada z Dukli", jenfasizza l-fatt li l-bużnanniet kienu jagħmlu z-zalzett. Minflok ma jirreferi għal persuna speċifika, l-isem jirreferi għall-ġenerazzjonijiet ta' qabel, jiġifieri l-bużnanniet, u dan jindika tradizzjoni twila ta' produzzjoni. Hekk kif għaddew is-snin, l-isem "kiełbasa pradziada z Dukli" beda jintuża kummerċjalment. Dukla kien il-post fejn kien jiġi prodott iz-zalzett.

Ir-raħal ta' Dukla ngħata d-drittijiet ta' Magdeburg għall-ewwel darba fl-1358. Il-privileġġi bħala belt żgħira aktarx ingħataw fl-1380. L-istorja tan-negozju tal-bejjiegħa tal-laħam fiż-żona tmur lura għas-seklu 16. Għall-kuntrarju tal-inħawi tal-madwar, f'Dukla ma kinux jitrabbew biss in-nagħaġ u l-mogħoż, iżda anke l-ħnieżer, li kienu l-ingredjenti bażiċi għall-"kiełbasa pradziada z Dukli". Fil-perjodu tat-Tieni Repubblika Pollakka, kienet teżisti għaqda fil-belt żgħira ta' Dukla, li kienet tiġbor flimkien tmien biċċiera u preservaturi tal-laħam fil-perjodu 1920-1939. Kien hemm ukoll żewġ charcuteries/bejjiegħa tal-laħam hemmhekk. Il-professjonijiet tal-biċċier u tal-bejjiegħ tal-laħam kienu apprezzati ħafna f'Dukla u fiż-żoni tal-madwar, peress li n-nies li kienu jgħixu hemmhekk kienu jrabbu kemm ħnieżer kif ukoll baqar f'numri konsiderevoli.

L-eqdem riċetta għal zalzett bil-fwied miżjud miż-żona ta' Podkarpacie tinsab fil-paġna 142 tal-ktieb ta' J. Bobrecki *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [Ktieb tat-tisjir, jew gwida ċara u akkurata dwar kif tipprepara platti tal-laħam u platti għal ġranet tas-sawm, li fih għadd kbir ta' riċetti li ma jfallu qatt], li ġie ppubblikat f'Rzeszów f'żewġ edizzjonijiet fl-1866 u fl-1885: *"Ħu ammont indaqs ta' fwied tal-vitella u tal-majjal, u ħobż abjad imrattab. Naddaf u qatta' l-fwied, ħallat flimkien u żid il-melħ u l-ħwawar. Imbagħad, żid nofs kejl ta' xaħam frisk maqtugħ f'kubi, u ħawwad flimkien. Wara li tnaddaf l-intestini, imla bit-taħlita, orbot iz-zalzett, u poġġih f'ilma jagħli. Imbagħad, oħorġu biex jinxef u dendlu f'ċumnija għall-affumikar u għat-twebbis."*

L-eqdem riċetta miktuba li għadha teżisti għall-"kiełbasa pradziada z Dukli" hija tal-1896. Hija miktuba bl-idejn u tispeċifika l-ingredjenti u l-metodu ta' produzzjoni. Għadha teżisti sal-lum fl-arkivji tal-kumpanija JK.

L-informazzjoni li ġejja tinsab fil-paġna 14 tal-*Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [Deskrizzjoni ġeografika u storika tad-Distrett ta' Krosno], ktieb ippubblikat fi Przemyśl fl-1898 u miktub minn Dun Władysław Sarna, il-kappillan tal-parroċċa fir-raħal ta' Szebnie: *Fir-rigward tas-siġar tal-frott, dawk li jikbru fid-distrett tagħna huma l-ispeċi lokali komuni, jiġifieri siġar tat-tuffieħ, siġar tal-lanġas, siġar tal-pruna, u diversi varjetajiet ta' siġar taċ-ċirasa. Korczyna huwa wieħed mill-postijiet bl-akbar numru ta' msaġar tal-frott. Hemm ukoll ħafna msaġar tal-frott fl-irħula ta' Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa, Tylawa.*

L-Operazzjoni Vistula wara t-Tieni Gwerra Dinjija u l-ekonomija ppjanata ċentralment naqqsu l-għadd ta' bejjiegħa tal-laħam u l-attività tagħhom. Fl-aħħar mill-aħħar, billi r-riċetta oriġinali u t-togħma unika ġew ippreservati, il-produzzjoni u l-bejgħ setgħu jkomplu malli nbidlet is-sistema politika u reġa' ġie stabbilit il-kummerċ privat.

L-apprezzament tal-konsumaturi għat-togħma tal-"kiełbasa pradziada z Dukli" ġie kkonfermat ukoll minn referenzi magħmula fuq siti web, bħal biznesistyl.pl, l-artiklu ta' Alina Bosak "Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w "Jasiołce" [Iz-zalzett tal-bużnanniet u passjoni għall-ekoloġija - merħba f'Jasiołka] tat-3 ta' Mejju 2018 u mill-premjijiet li ġejjin f'kompetizzjonijiet u fis-swieq tal-ikel:

— it-titlu prestiġjuż "Perła" fil-kompetizzjoni *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* [Il-Wirt Kulinari Tagħna - Togħmiet tar-Reġjuni] għall-aqwa prodott reġjonali u tradizzjonali tal-Provinċja ta' Podkarpacie;

— innominat għat-tieni stadju tal-kompetizzjoni nazzjonali għat-titlu *Polski Producent Żywności* 2006 ["Produttur tal-Ikel Pollakk 2006"] f'April 2006;

— ikklassifikat fl-ewwel post fil-kompetizzjoni *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* f'Łowisko fl-2005;

— il-premju "Specjał Regionalny" fit-*Targi Zdrowego Życia i Żywności "ECOLIFE"* [Il-Fiera tal-Istil ta' Ħajja u tal-Ikel Sani ECOLIFE] fl-2005.

— il-premju POLAGRA "PERŁA" fl-2008.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

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