Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/2144

15.4.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/2144)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Kiełbasa pradziada z Dukli"

PGI-PL-03396 — 8.1.2025

1. **Naam/namen**

"Kiełbasa pradziada z Dukli"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Polen

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16. BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

1601 — Worst van alle soorten, van vlees, van slachtafvallen, van bloed of van insecten; bereidingen van deze producten, voor menselijke consumptie

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Kiełbasa pradziada z Dukli" is een worst gemaakt van vlees en lever van varkens van het ras puławska of kruisingen daarvan. Het product doet denken aan een worstring, waarbij de gemiddelde lengte van de worst die de ring vormt tussen 35 en 40 cm ligt, hoewel deze langer kan zijn (tot 55 cm), afhankelijk van de gebruikte natuurdarm. De diameter bedraagt 25 tot 35 mm, afhankelijk van de natuurdarm; natuurlijke runderdarmen zijn toegestaan, met een diameter van 50 tot 54 mm.

Een specifiek kenmerk van "kiełbasa pradziada z Dukli" is dat het eindproduct een combinatie van hamvlees en van stukken lever (blokjes van 2-4 cm) is, en op een specifieke manier is gerookt.

Fysische en chemische kenmerken:

De buitenkant van de natuurdarm is schoon, glanzend en licht gerimpeld en voelt droog aan. Beide uiteinden van de worsten zijn samengebonden. Stukken vlees en lever omgeven door vulling en gelei zijn duidelijk zichtbaar in de dwarsdoorsnede. De worst is grof gemalen. Het vetgehalte is zeer laag en bedraagt niet meer dan 5 %.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aan de buitenkant is de natuurdarm donkerbruin tot kersrood van kleur en licht glanzend. De dwarsdoorsnede bestaat uit van nature lichtroze stukken vlees en iets donkerdere, bruinroze lever. De textuur is compact en stevig, wat typisch is voor vers gerookte worst. De worsten zijn brokkelig door de stukjes lever die aan de vulling zijn toegevoegd, maar ze blijven compact en vallen niet uit elkaar wanneer ze in kleine stukken worden gesneden. Het is aanvaardbaar dat plakken van minder dan 5 mm dik uit elkaar vallen.

Organoleptische kenmerken:

De overheersende smaak is die van rijkelijk gekruid varkensvlees, met een milde pepertoets, een aroma van knoflook en een uitgesproken smaak van geroosterde varkenslever. Een licht accent en aroma van zoete of zure kersen (die samenhangen met de keuze van het hout dat bij het roken wordt gebruikt) zijn ook waarneembaar.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Het voor de productie gebruikte vlees is varkensvlees van klasse I (goed voor 75 % ± 5 %) en verse varkenslever (goed voor 25 % ± 5 %). Het vlees en de lever zijn uitsluitend afkomstig van het varkensras puławska en kruisingen daarvan.

De reden voor het gebruik van dit ras is dat de productie van "kiełbasa pradziada z Dukli" van oudsher gebaseerd is op geselecteerde rassen die bekend staan om de specifieke kenmerken van hun vlees. Door zijn vetgehalte bezit het vlees van het ras puławska en kruisingen daarvan kenmerken die garanderen dat het vlees van klasse I en de grof gesneden lever goed kunnen worden gecombineerd en dat het eindproduct niet uit elkaar valt.

Voor de productie worden naast zout (ten hoogste 1,5 kg/100 kg van het totale productiegewicht) kruiderijen gebruikt: gedroogde knoflook (ten hoogste 50 dag/100 kg van het totale productiegewicht), gemalen zwarte peper (ten hoogste 40 dag/100 kg van het totale productiegewicht); binnen deze hoeveelheid is grof gemalen witte peper (ten hoogste 6 dag/100 kg van het totale productiegewicht) toegestaan.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stappen in het productieproces van "kiełbasa pradziada z Dukli" moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

— Hantering van grondstoffen

— Malen

— Mengen en bereiden van de vulling

— Vullen van natuurdarmen

— Rusten

— Roken

— Koelen met natuurlijke luchtstroom

— Koelen

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

"Kiełbasa pradziada z Dukli" wordt geproduceerd in de gemeente Dukla, zoals afgebakend door de administratieve grenzen ervan, in het district Krosno in de provincie Podkarpackie.

6. **Verband met het geografische gebied**

De specifieke kenmerken van “kiełbasa pradziada z Dukli” en het verband ervan met het gebied zijn te danken aan de kwaliteiten die voortkomen uit de grondstoffen en het productieproces die hun wortels hebben in lokale kennis en deskundigheid die van generatie op generatie worden doorgegeven. De specifieke kenmerken van “kiełbasa pradziada z Dukli” zijn:

— in het eindproduct is hamvlees gecombineerd met stukken lever (blokjes van 2-4 cm);

— er wordt alleen vlees van hoge kwaliteit van het varkensras puławska en kruisingen daarvan gebruikt;

— de vulling wordt aanzienlijk langer gemengd dan bij andere worsten;

— voor het roken wordt uitsluitend gebruikgemaakt van beuken- en elzenhout, waaraan hout van de zoete kers of zure kers is toegevoegd;

— er wordt uitsluitend gebruikgemaakt van rookovens met een “offset” verbrandingskamer en het rookproces bestaat uit drie fasen (het drogen, het roken zelf en het bakken).

Deze kwaliteiten komen voort uit de vele jaren ervaring van de lokale slagers en de vaardigheden die zij hebben verworven op het gebied van worstproductie. Het unieke productieproces van de “kiełbasa pradziada z Dukli” (de selectie van de ingrediënten, d.w.z. hamvlees en grote stukken lever; de varkensrassen; de duur van het mengen van de vulling; het rookhout) is het resultaat van een jarenlange ontwikkeling en komt niet elders in Polen voor.

Een specifiek kenmerk van “kiełbasa pradziada z Dukli” is dat in het eindproduct hamvlees is gecombineerd met grote stukken lever (blokjes van 2-4 cm). Om stukken lever van die grootte te gebruiken en er tegelijkertijd voor te zorgen dat de worst niet uiteenvalt, moesten slagers een lange opleiding volgen en over aanzienlijke vaardigheden beschikken. In andere delen van het land werd de lever (als er al lever werd gebruikt) in veel kleinere stukjes gehakt. Bij andere worsten werd gehakte lever gebruikt om het vlees aan en op te vullen. In het geval van “kiełbasa pradziada z Dukli” werden grotere stukken lever gebruikt, wat resulteerde in een worst met een volledig andere structuur en smaak. Door de ingrediënten op die manier te gebruiken, was de verwerking echter technisch veel moeilijker. Grote stukken vlees en lever laten zich veel moeilijker combineren; er is dan ook veel vaardigheid nodig om ervoor te zorgen dat de worsten niet brokkelen en uiteenvallen. Dat effect wordt bereikt door de vulling veel langer te mengen dan bij andere worsten. Als gevolg van de langere mengtijd en het gebruik van het vlees van het varkensras puławska en kruisingen daarvan valt “kiełbasa pradziada z Dukli” niet uiteen en behoudt hij de juiste consistentie. Deze productiemethode komt in Polen nergens anders voor dan in Dukla. Daarvoor had de slager veel kennis nodig, maar het resultaat was uitstekend. De vaardigheden die nodig zijn voor deze productietechnologie zijn aanzienlijk en zeer specifiek. Lokale expertise, die van generatie op generatie is doorgegeven, maakte het mogelijk een uniek product als “kiełbasa pradziada z Dukli” te verkrijgen. De specifieke kenmerken van “kiełbasa pradziada z Dukli” houden ook verband met de kwaliteit van het vlees dat voor de productie en het hout dat voor het roken wordt gebruikt.

Een ander specifiek kenmerk van “kiełbasa pradziada z Dukli” is dat het mengsel van vlees en grote stukken lever stevig blijft, waardoor de worst niet uiteenvalt. Het vlees dat wordt gebruikt voor de productie van “kiełbasa pradziada z Dukli” is uitsluitend afkomstig van varkens van het ras puławska of kruisingen daarvan. Het ras puławska en de kruisingen daarvan worden relatief vroeg volwassen, wat van invloed is op de vetafzetting en het gehalte aan intramusculair vet. Het gebruik van deze grondstof in het productieproces en de voldoende lange duur van het mengproces maken het mogelijk hamvlees te combineren met lever om een eindproduct te verkrijgen dat niet uiteenvalt. Het exclusieve gebruik van dit ras hield ook verband met de vaardigheden van lokale slagers en hun selectie van rassen. Wanneer het vlees van andere rassen werd gebruikt, vielen de resultaten tegen. Aangezien het gehalte aan intramusculair vet doorgaans lager is in het vlees van andere rassen, was het veel moeilijker om worsten met de juiste consistentie te maken.

Het gebruik van vlees van varkens van het ras puławska en kruisingen daarvan is gebaseerd op de jarenlange ervaring die slagers in de regio Dukla hebben opgedaan. Oorspronkelijk werden het vlees en de lever van ter plaatse gekweekte primitieve varkens gebruikt voor de productie. In het begin van de 20e eeuw werden vlees en lever van gevlekte varkens gebruikt, waar deze beschikbaar waren; de betrokken varkens waren kruisingen van lokale varkensrassen en het ras Berkshire. Deze kruisingen waren economisch voordeliger en beter van smaak, en vormden de basis voor het gołębska-varken. Het gołębska-varken was het resultaat van een fokprogramma dat erop was gericht een varken met een hoog vetgehalte te kweken met een zeer hoge slachtopbrengst. In 1951 werd besloten de naam van het ras te wijzigen van gołębska in puławska. Het ras puławska was bij uitstek geschikt voor de productie van “kiełbasa pradziada z Dukli”. Momenteel worden naast het ras puławska ook kruisingen gebruikt.

Een ander specifiek kenmerk van "kiełbasa pradziada z Dukli" is het lichte aroma van zoete of zure kersen, dat verband houdt met de keuze van het hout dat bij het rookproces wordt gebruikt en met het proces zelf. Roken is en blijft een gangbare methode voor de productie van gezouten vlees op Poolse bodem. Begin 20e eeuw werd deze methode ook op grote schaal toegepast in het gebied van de huidige provincie Podkarpackie. In voormalige Poolse gebieden werden voor het roken doorgaans elzenhout en beukenhout gebruikt. Naast elzenhout en beukenhout wordt ook het hout van fruitbomen (zoete kers en zure kers, met inbegrip van hun wilde soorten en variëteiten) gebruikt voor het roken van "kiełbasa pradziada z Dukli". De vrij ongebruikelijke toevoeging van dit hout geeft het product uiteindelijk zijn specifieke kleur, smaak en aroma. Het gebruik van het hout van zoete en zure kersenbomen hield voornamelijk verband met de grote populatie van deze bomen in het gebied, maar ook met het effect ervan op de kleur, het aroma en de smaak van het eindproduct. Het product heeft een delicaat aroma van zoete kers of zure kers.

Een ander specifiek kenmerk van "kiełbasa pradziada z Dukli" is het rookproces, d.w.z. het exclusieve gebruik van rookovens met "offset" verbrandingskamer en het rookproces dat uit drie fasen bestaat (het drogen, het roken zelf en het bakken). De gebruikte rookmethode versterkt de kleuring en voegt een nasmaak van zure of zoete kers toe.

Vroeger waren er twee benamingen voor het product: "kiełbasa dukielska" en "kiełbasa pradziada z Dukli". Beide benamingen verwezen naar hetzelfde product en werden door elkaar gebruikt. Bovendien werd in beide benamingen verwezen naar Dukla, de plaats van productie. De tweede benaming, "kiełbasa pradziada z Dukli", benadrukt het feit dat overgrootvaders de worst zouden maken. In plaats van naar een specifieke persoon te verwijzen, verwijst de naam naar eerdere generaties, d.w.z. overgrootvaders, wat wijst op een lange productietraditie. Jaren later werd de naam "kiełbasa pradziada z Dukli" voor handelsdoeleinden gebruikt. Dukla was de plaats waar de worsten werden geproduceerd.

Het dorp Dukla kreeg voor het eerst in 1358 Maagdenburger rechten. De stadsrechten werden waarschijnlijk in 1380 toegekend. De geschiedenis van het slagersambacht in het gebied gaat terug tot de 16e eeuw. Anders dan in de omliggende gebieden werden in Dukla niet alleen schapen en geiten gehouden, maar ook varkens, die de basis vormden voor "kiełbasa pradziada z Dukli". Ten tijde van de Tweede Poolse Republiek bestond in de stad Dukla een gilde, waarvan in de periode 1920-1939 acht slachters en vleesverwerkers lid waren. Er waren ook twee vleeswarenwinkels/slagerijen. Het beroep van slachter en slager stond in Dukla en de omliggende gebieden vaak in hoog aanzien, aangezien er veel varkens en runderen werden gehouden.

Het oudste recept voor een worst met toegevoegde lever uit de regio Podkarpackie is te vinden op bladzijde 142 van het boek getiteld *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* van J. Bobrecki [Een kookboek, of een duidelijke en nauwkeurige gids over het bereiden van vleesgerechten en -gerechten voor vastendagen, met een groot aantal onfeilbare recepten], dat in 1866 en 1885 in Rzeszów werd uitgegeven in twee edities: *Neem een gelijke hoeveelheid kalfs- en varkenslever en zacht witbrood. Reinig en hak de lever, meng de ingrediënten door elkaar en voeg zout en specerijen toe. Voeg vervolgens een halve maat in blokjes gesneden verse reuzel toe en meng alles door elkaar. Maak de darmen schoon en vul deze met het mengsel, bind de worsten aan elkaar en doe deze in kokend water. Haal de worsten vervolgens uit het water, laat ze drogen en hang ze in een schoorsteen om ze te roken en hard te laten worden.*

Het oudste overgebleven recept voor "kiełbasa pradziada z Dukli" dateert van 1896. In dit met de hand geschreven recept worden de ingrediënten en de productiemethode beschreven. Het is tot op de dag van vandaag bewaard gebleven in het archief van het bedrijf JK.

De volgende informatie is te vinden op blz. 14 van *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [Een geografische en historische beschrijving van het district Krosno], een boek dat in 1898 in Przemyśl werd uitgegeven en is geschreven door vader Władysław Sarna, de parochiepriester in het dorp Szebnie: *Wat fruitbomen betreft, zijn de soorten die in ons district groeien de gangbare lokale soorten, namelijk appelbomen, perenbomen, pruimenbomen en verschillende variëteiten kersenbomen. Korczyna is een van de plaatsen met het grootste aantal boomgaarden. Er zijn ook veel boomgaarden in de dorpen Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa en Tylawa.*

Door operatie Vistula na de Tweede Wereldoorlog en de centraal geleide economie is het aantal slagers teruggelopen en zijn hun activiteiten afgenomen. Aangezien het oorspronkelijke recept en de unieke smaak behouden bleven, konden de productie en de verkoop uiteindelijk worden hervat zodra het politieke systeem veranderde en de particuliere handel werd hersteld.

De waardering van de consument voor de smaak van "kiełbasa pradziada z Dukli" is ook bevestigd door verwijzingen op websites, zoals het artikel op biznesistyl.pl van Alina Bosak "Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w"Jasiołce" [Worsten van overgrootvaders en een passie voor ecologie — welkom bij Jasiołka] van 3 mei 2018, en door de volgende op wedstrijden en voedselmarkten uitgereikte prijzen en onderscheidingen:

— de prestigieuze titel "Perła" op de wedstrijd Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów [Ons culinair erfgoed — Smaken uit de regio's] voor het beste regionale en traditionele product van de provincie Podkarpackie;

— de nominatie voor de 2e fase van de nationale wedstrijd voor de titel Polski Producent Żywności 2006 ["Poolse voedselproducent 2006"] in april 2006;

— de 1e prijs bij de wedstrijd Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów in Łowisko in 2005;

— de prijs "Specjał Regionalny" tijdens de Targi Zdrowego Życia i Żywności "ECOLIFE" [ECOLIFE-beurs voor een gezonde levensstijl en voeding] in 2005; en

— de prijs "Perła" POLAGRA van 2008.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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