C/2026/2144

15.4.2026

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/2144)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Kiełbasa pradziada z Dukli»

PGI-PL-03396 — 8.1.2025

1. **Nome(s)**

«Kiełbasa pradziada z Dukli»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Polónia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

1601 — Enchidos e produtos semelhantes, de carne, miudezas, sangue ou de insetos; preparações alimentícias à base destes produtos

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A «Kiełbasa pradziada z Dukli» é um enchido [salsicha] de carne e fígado de suínos da raça Puławska ou de cruzamentos desta raça. Assemelha-se a um típico enchido em anel, de comprimento médio total variável entre 35 cm e 40 cm, podendo, no entanto, ser mais longo (até 55 cm), dependendo do invólucro utilizado. A secção transversal varia entre 25 mm e 35 mm, consoante o invólucro utilizado. Caso se utilizem tripas naturais de bovinos, o que é autorizado, a secção transversal mede entre 50 mm e 54 mm.

Uma característica particular da «Kiełbasa pradziada z Dukli» é o facto de o produto acabado resultar de uma mistura de carne da perna com pedaços grandes de fígado (cubos de 2-4 cm) e ser fumado de uma forma específica.

Características físico-químicas

A superfície do invólucro apresenta-se limpa, brilhante, ligeiramente enrugada e seca ao tato. As duas extremidades do enchido são atadas uma à outra. Os pedaços de carne e de fígado, envolvidos por recheio e geleia, são claramente visíveis na secção transversal, sendo picados grosseiramente. O teor de matéria gorda é muito baixo e não excede 5 %.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A cor exterior do invólucro, ligeiramente brilhante, varia entre o castanho-escuro e o vermelho-cereja. A cor da secção transversal varia entre o rosa-pálido natural dos pedaços de carne e o rosa-acastanhado, ligeiramente mais escuro, do fígado. A textura é compacta e firme, como é típico de um enchido recém-fumado. São friáveis, devido aos pedaços de fígado no recheio, mas mantêm-se compactos, não se desfazendo quando cortados em pequenos pedaços. É aceitável que as fatias com menos de 5 mm de espessura se desfaçam.

Características organoléticas

O sabor dominante é o da carne de porco bem temperada, com um sabor suave a pimenta, um aroma a alho e um sabor pronunciado a fígado de porco assado. É igualmente percetível um ligeiro sabor e aroma de cereja ou de ginja, o que está relacionado com a escolha da madeira utilizada no processo de fumagem.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Para a produção do enchido utiliza-se carne de porco de categoria I (75 % ± 5 %) e fígado de porco fresco (25 % ± 5 %). A carne e o fígado provêm apenas da raça suína Puławska ou de cruzamentos desta raça.

O facto de a produção de «Kiełbasa pradziada z Dukli» se basear tradicionalmente em raças selecionadas, conhecidas pelas características específicas da sua carne, está na base da utilização desta raça. A carne da raça suína Puławska ou de cruzamentos desta raça, devido ao seu teor de matéria gorda, possui características que asseguram que a carne da categoria I e o fígado picado grosseiramente possam ser misturados adequadamente sem que o produto acabado se desfaça.

São também utilizados na produção o sal de cura (até 1,5 kg/100 kg do peso total da produção) e condimentos: alho seco (até 50 decagramas/100 kg do peso total da produção), pimenta preta moída (até 40 decagramas/100 kg do peso total da produção), sendo que, dentro deste limite, é autorizada a pimenta branca moída grosseiramente (até 6 decagramas/100 kg do peso total da produção).

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases da produção da «Kiełbasa pradziada z Dukli» devem ter lugar na área geográfica delimitada.

— Manuseamento das matérias-primas

— Trituração

— Mistura e preparação do recheio

— Enchimento

— Repouso

— Fumagem

— Arrefecimento com fluxo de ar natural

— Refrigeração

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A «Kiełbasa pradziada z Dukli» é produzida no município de Dukla, no território delimitado pelas suas fronteiras administrativas, no distrito de Krosno, na província de Podkarpackie [Subcarpácia].

6. **Relação com a área geográfica**

As características específicas da «Kiełbasa pradziada z Dukli» e a sua relação com a área geográfica devem-se às suas qualidades, que resultam das matérias-primas e do processo de produção, enraizado nos conhecimentos e competências locais transmitidos de geração em geração. As características específicas da «Kiełbasa pradziada z Dukli» são as seguintes:

— o produto final resulta de uma combinação de carne da perna com grandes pedaços de fígado (cubos de 2-4 cm),

— só se utiliza carne de alta qualidade da raça suína Puławska ou de cruzamentos desta raça,

— o recheio é misturado por um período consideravelmente mais longo em comparação com outros enchidos,

— no processo de fumagem, utiliza-se exclusivamente madeira de faia e amieiro, às quais se junta madeira de cerejeira ou ginjeira,

— só podem ser utilizados defumadores com uma fornalha separada e um processo de fumagem em três fases (secagem, fumagem propriamente dita e cozedura).

Estas características resultam dos muitos anos de experiência dos talhantes locais e do aperfeiçoamento das suas competências na produção de enchidos. O processo único de produção da «Kiełbasa pradziada z Dukli» (a seleção dos ingredientes, ou seja, carne da perna e grandes pedaços de fígado; as raças suínas; a duração do processo de mistura do recheio; a madeira utilizada na fumagem) desenvolveu-se ao longo de anos e não é utilizado em nenhum outro lugar da Polónia.

Uma característica específica da «Kiełbasa pradziada z Dukli» é o facto de o produto acabado resultar de uma mistura de carne da perna com pedaços grandes de fígado (cubos de 2-4 cm). Para poder utilizar pedaços de fígado desse tamanho e, ao mesmo tempo, assegurar a consistência do enchido, os talhantes tinham de seguir uma longa formação e possuir competências consideráveis. Noutras regiões do país, o fígado (se utilizado) era cortado em pedaços muito mais pequenos. No caso de outros enchidos, utilizava-se fígado picado para complementar a carne no recheio. No caso da «Kiełbasa pradziada z Dukli», utilizavam-se grandes pedaços de fígado, dando origem a um enchido com uma estrutura e sabor completamente diferentes. Contudo, ao utilizar os ingredientes desta forma, a transformação era muito mais difícil do ponto de vista tecnológico. Os pedaços grandes de carne e de fígado são muito mais difíceis de misturar, exigindo uma perícia considerável para garantir que os enchidos não se desfaçam e se desintegrem. Tal é conseguido misturando o recheio durante muito mais tempo em comparação com outros enchidos. Devido ao tempo de mistura mais longo e à utilização de carne da raça suína Puławska ou de cruzamentos desta raça, a «Kiełbasa pradziada z Dukli» não se desintegra e preserva a consistência adequada. Este método de produção é exclusivo de Dukla, não sendo utilizado em nenhuma outra parte da Polónia. Exigia um conhecimento aprofundado por parte do talhante, mas o resultado era excelente. As competências necessárias para esta tecnologia de produção são consideráveis e altamente específicas. O saber-fazer local, transmitido de geração em geração, permitiu obter um produto tão único como é a «Kiełbasa pradziada z Dukli». As suas características específicas estão também relacionadas com a qualidade da carne utilizada na produção e com a madeira usada na fumagem.

Outra característica específica da «Kiełbasa pradziada z Dukli» é o facto de a mistura de carne e pedaços de fígado grandes ser firme, ou seja, o enchido não se desintegra. A carne utilizada para produzir a «Kiełbasa pradziada z Dukli» provém exclusivamente de suínos da raça Puławska ou de cruzamentos desta raça. A raça suína Puławska e os seus cruzamentos atingem a maturidade relativamente cedo, o que afeta a deposição de gordura e o nível de gordura intramuscular. A utilização desta matéria-prima no processo de produção, bem como a duração adequada do processo de mistura, permitem, assim, misturar a carne da perna com o fígado de forma a obter um produto acabado que não se desfaz. A utilização exclusiva desta raça estava também relacionada com a perícia e a seleção de raças pelos talhantes locais. Os resultados mostraram-se insatisfatórios quando a carne de outras raças foi utilizada, uma vez que o nível tipicamente mais baixo de gordura intramuscular da sua carne tornava muito mais difícil obter a consistência adequada dos enchidos.

A utilização de carne de suínos da raça Puławska e de cruzamentos desta raça baseia-se na experiência acumulada ao longo dos anos pelos talhantes da área de Dukla. Inicialmente, utilizava-se a carne e o fígado de suínos indígenas criados localmente para a produção. No início do século XX, começaram a ser utilizados a carne e o fígado de porcos malhados, sempre que estes estavam disponíveis. Os suínos em causa, cruzamentos de suínos locais com a raça Berkshire, eram melhores do ponto de vista económico e gustativo, e estiveram na origem do porco Gołębska. O porco Gołębska foi o resultado de um processo de melhoramento animal com o objetivo de obter um porco gordo com um rendimento de abate muito elevado. Em 1951, foi tomada a decisão de alterar o nome da raça de Gołębska para Puławska. A raça Puławska era ideal para a produção de «Kiełbasa pradziada z Dukli». Atualmente, a raça Puławska é utilizada em conjunto com cruzamentos desta raça.

Outra característica específica da «Kiełbasa pradziada z Dukli» é o ligeiro cheiro e aroma de cereja ou ginja, associado ao processo de fumagem, bem como à escolha da madeira utilizada no mesmo. A fumagem tem sido, e continua a ser, um método comum de produção de carne curada no território polaco. No início do século XX, este método era também amplamente utilizado na zona da atual província da Subcarpácia. A madeira de amieiro e de faia era habitualmente utilizada na fumagem em territórios que faziam parte da Polónia anteriormente. Para além destes tipos de madeira, utiliza-se também a madeira de árvores de fruto (cerejeira e ginjeira, incluindo as suas espécies e variedades selvagens) na fumagem da «Kiełbasa pradziada z Dukli». A utilização, pouco habitual, da madeira destas espécies confere ao produto a sua cor, sabor e aroma específicos, e deve-se não só à existência de grandes populações destas árvores na área, como também ao seu efeito na cor, no aroma e no sabor do produto final, nomeadamente um aroma delicado a «cereja»/«ginja».

Outra característica específica da «Kiełbasa pradziada z Dukli» é o processo de fumagem, ou seja, o facto de só poderem ser utilizados defumadores com uma fornalha separada e de o processo de fumagem decorrer em três fases (secagem, fumagem propriamente dita e cozedura). O método de fumagem utilizado intensifica a coloração e adiciona um sabor residual a cereja ou ginja.

Existiam anteriormente duas denominações para o produto: «kiełbasa dukielska» e «Kiełbasa pradziada z Dukli». Ambas as denominações designavam o mesmo produto, sendo utilizadas indistintamente, e faziam referência a Dukla, o local de produção. A segunda denominação, «Kiełbasa pradziada z Dukli», destaca o facto de serem os bisavós a fabricar o enchido. Em vez de se referir a uma pessoa específica, a denominação refere-se a gerações anteriores, ou seja, bisavós, o que indica uma longa tradição de produção. Com o passar dos anos, a denominação «Kiełbasa pradziada z Dukli» passou a ser utilizada comercialmente. Dukla era o local de produção destes enchidos.

A aldeia de Dukla obteve pela primeira vez direitos sob a Lei de Magdeburgo em 1358, tendo os privilégios municipais sido concedidos provavelmente em 1380. A história do comércio de produtos de charcutaria na região remonta ao século XVI. Contrariamente às zonas circundantes, eram mantidos em Dukla não só ovinos e caprinos, mas também suínos, que constituíam a base da «Kiełbasa pradziada z Dukli». No período da Segunda República Polaca, entre 1920 e 1939, existia uma associação na cidade de Dukla que reunia oito matadouros e preparadores de carne, bem como duas charcutarias/talhos. As profissões de matador de animais e de talhante detinham grande prestígio em Dukla e nas zonas circundantes, uma vez que as pessoas que aí viviam criavam tanto suínos como bovinos em grande número.

A receita mais antiga de um enchido na província da Subcarpácia com fígado como ingrediente pode ser consultada na página 142 do livro de J. Bobrecki, *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [Um livro de receitas ou um guia claro e exato sobre como preparar pratos de carne e pratos para dias rápidos, contendo uma infinidade de receitas infalíveis], publicado em Rzeszów em duas edições, em 1866 e 1885: *«Prepare porções iguais de fígado de vitela e de porco e pão branco amolecido. Limpe e corte o fígado, misture e adicione sal e especiarias. Junte em seguida meia medida de toucinho fresco cortado em cubos e misture. Depois de limpar as tripas, encha com a mistura, ate os enchidos e coloque em água a ferver. Em seguida, leve-os a secar e pendure-os numa chaminé para a fumagem e para ganharem consistência.»*

A mais antiga receita escrita conhecida de «Kiełbasa pradziada z Dukli» remonta a 1896. É manuscrita e especifica os ingredientes e o método de produção, sobrevivendo até hoje nos arquivos da empresa JK.

Na página 14 de *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [Uma descrição geográfica e histórica do distrito de Krosno], um livro publicado em Przemyśl, em 1898, e escrito pelo padre Władysław Sarna, pároco da aldeia de Szebnie, figuram as seguintes informações: *«Quanto às árvores de fruto, as que crescem na nossa região são as espécies locais comuns, nomeadamente macieiras, pereiras, ameixeiras e várias variedades de cerejeiras. Korczyna é um dos locais com maior número de pomares. Existem também muitos pomares nas aldeias de Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa e Tylawa.»*

Após a Segunda Guerra Mundial, a Operação Vístula e a economia de planeamento central reduziram o número de talhantes e a sua atividade. Por fim, uma vez que a receita original e o sabor único foram preservados, a produção e as vendas puderam ser retomadas quando o sistema político mudou e o comércio privado foi restabelecido.

A apreciação que os consumidores fazem do sabor da «Kiełbasa pradziada z Dukli» tem sido igualmente confirmada por referências feitas em sítios Web, como, no biznesistyl.pl, o artigo de Alina Bosak, de 3 de maio de 2018, *Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w «Jasiołce»* [Enchidos como os dos bisavós e paixão pela ecologia — bem-vindos a «Jasiołka»] e pelos seguintes prémios em concursos e mercados alimentares:

— o prestigiado título «Perła», no concurso *Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów* [O nosso património culinário — Sabores das regiões] para o melhor produto regional e tradicional da província da Subcarpácia,

— nomeação para a 2.ª fase do concurso nacional para o título de *Polski Producent Żywności 2006* [«Produtor de alimentos polaco de 2006»], em abril de 2006,

— 1.º lugar no concurso N*asze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów, Łowisko*, em 2005,

— prémio «Specjał Regionalny», no *Targi Zdrowego Życia i Żywności* «ECOLIFE» [ECOLIFE Feira de Alimentação e Estilo de Vida Saudável], em 2005,

— prémio «Perła» POLAGRA 2008.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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