C/2026/2144

15.4.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/2144)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

PGI-PL-03396 – 8.1.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Kiełbasa pradziada z Dukli”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Polonia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

1601 – Cârnați, cârnăciori, salamuri și produse similare, din carne, din organe, din sânge sau din insecte; preparate alimentare pe baza acestor produse

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Kiełbasa pradziada z Dukli” este un cârnat fabricat din carne și ficat de la porci din rasa sau încrucișările Puławska. Se aseamănă cu un cârnat tipic sub firmă de inel, lungimea medie a cârnaților care formează inelul este cuprinsă între 35 și 40 cm, deși poate fi mai lungă (până la 55 cm) în funcție de membrana utilizată. Secțiunea transversală este cuprinsă între 25 și 35 mm, în funcție de membrană; sunt permise intestinele naturale de bovine, rezultând o secțiune transversală cuprinsă între 50 și 54 mm.

O caracteristică specifică a produsului „kiełbasa pradziada z Dukli” este faptul că produsul finit combină carnea de jambon cu bucăți mari de ficat (cuburi de 2-4 cm) și este afumat într-un mod specific.

Caracteristici fizice și chimice

Suprafața membranei este curată, lucioasă, cu cute lejere și uscată la atingere. Ambele capete ale fiecărui cârnat sunt legate între ele. Bucățile de carne și de ficat înconjurate de umplutură și de gelatină sunt vizibile în mod clar în secțiunea transversală. Cârnatul este mărunțit în mod grosier. Conținutul de grăsime este foarte scăzut și nu depășește 5 %.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Culoarea exterioară a membranei este de culoare maro-închis până la roșu-cireașă și ușor lucioasă. Culoarea secțiunii transversale este formată din bucăți de carne de culoare roz pal natural și din ficat ușor mai închis, de culoare roz-maroniu. Textura este compactă și fermă, la fel ca cea tipică pentru cârnații proaspăt afumați. Cârnații sunt friabili datorită bucăților de ficat adăugate la umplutură, dar rămân compacți și nu se fărâmițează atunci când sunt tăiați în bucăți mici. Se acceptă ca feliile cu o grosime mai mică de 5 mm să se fărâmițeze.

Caracteristici organoleptice

Gustul dominant este cel de carne de porc bine condimentată, cu un gust delicat de piper, o aromă de usturoi și un gust pronunțat de ficat de porc prăjit. Un gust și o aromă ușoare de cireșe sau de vișine (legate de alegerea lemnului utilizat în procesul de afumare) sunt, de asemenea, perceptibile.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Carnea utilizată pentru producție este carnea de porc din clasa I (reprezentând 75 % + 5 %) și ficatul proaspăt de porc (reprezentând 25 % +5 %). Carnea și ficatul provin numai din rasa de porcine Puławska și din încrucișări ale acesteia.

Motivul utilizării acestei rase este faptul că producția de „kiełbasa pradziada z Dukli” s-a bazat în mod tradițional pe rase selectate, menționate pentru caracteristicile specifice ale cărnii lor. Datorită conținutului său de grăsime, carnea din rasa Puławska și din încrucișări prezintă caracteristici care garantează că carnea din clasa I și ficatul tăiat grosier pot fi combinate în mod corespunzător și că produsul finit nu se fărâmițează.

Sarea de conservare (până la 1,5 kg/100 kg din greutatea totală produsă) și condimentele sunt, de asemenea, utilizate pentru producție: usturoi uscat (până la 50 decagrame/100 kg din greutatea totală produsă), piper negru măcinat (până la 40 decagrame/100 kg din greutatea totală produsă); în această cantitate, este permis piperul alb măcinat grosier (până la 6 decagrame/100 kg din greutatea totală a producției).

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției strugurilor „kiełbasa pradziada z Dukli” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

— Manipularea materiilor prime

— Mărunțirea

— Amestecarea și crearea compoziției de umplere

— Umplerea membranelor

— Repausul

— Afumarea

— Răcirea cu flux natural de aer

— Refrigerarea

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Kiełbasa pradziada z Dukli” este produsă în comuna Dukla, astfel cum este definită de frontierele sale administrative, în districtul Krosno din voievodatul Carpaților Inferiori.

6. **Legătura cu aria geografică**

Caracteristicile specifice ale „kiełbasa pradziada z Dukli” și legătura sa cu aria geografică derivă din calitățile sale care rezultă din materiile prime și din procesul de producție înrădăcinat în cunoștințele și expertiza locale care sunt transmise din generație în generație. Caracteristicile specifice ale produsului „kiełbasa pradziada z Dukli” sunt următoarele:

— produsul final combină carnea de șuncă cu bucăți mari de ficat (cuburi de 2-4 cm);

— se utilizează numai carne de calitate superioară din rasa de porcine Puławska și din rase încrucișate;

— umplutura se amestecă de câteva ori mai mult decât în cazul altor cârnați;

— procesul de afumare utilizează numai lemn de fag și de arin, la care se adaugă lemn de cireș sau lemn de vișin;

— utilizarea exclusivă a afumătoarelor cu cameră de combustie laterală și un proces de afumare în trei etape (uscare, afumarea propriu-zisă și coacere).

Aceste calități provin din experiența îndelungată a măcelarilor locali și din abilitățile de producție a cârnaților pe care le-au perfecționat. Procesul unic de producție a „kiełbasa pradziada z Dukli” (selectarea ingredientelor, și anume carnea de jambon și bucățile mari de ficat; - rasele de porci; - durata amestecării umpluturii; - lemnul pentru afumat) a fost dezvoltat timp de mai mulți ani și nu există în altă parte în Polonia.

O caracteristică specifică a produsului „kiełbasa pradziada z Dukli” este faptul că produsul finit combină carnea de jambon cu bucăți mari de ficat (cuburi de 2-4 cm). Pentru a utiliza bucăți de ficat de această dimensiune, asigurându-se, în același timp, că cârnatul nu se dezintegrează, măcelarii trebuiau să urmeze o formare îndelungată și să dețină competențe considerabile. În alte părți ale țării, ficatul (dacă era utilizat) se tăia în bucăți mult mai mici. Pentru alți cârnați, ficatul tocat era utilizat pentru completarea și umplerea cărnii. În cazul „kiełbasa pradziada z Dukli”, se foloseau bucăți mari de ficat, rezultând un cârnat cu o structură și un gust complet diferite. Cu toate acestea, prin utilizarea ingredientelor în acest mod, prelucrarea a fost mult mai dificilă din punct de vedere tehnologic. Bucățile mari de carne și ficat sunt mult mai greu de combinat; prin urmare, este necesară o îndemânare considerabilă pentru a se asigura că cârnații nu se fărâmițează și nu se dezintegrează. Un astfel de efect se obține prin amestecarea umpluturii mult mai mult timp decât în cazul altor cârnați. Ca urmare a timpului mai lung de amestecare și a utilizării cărnii din rasa de porci Puławska și din rase încrucișate, „kiełbasa pradziada z Dukli” nu se dezintegrează și își păstrează consistența adecvată. Această metodă de producție nu se regăsește nicăieri altundeva în Polonia, cu excepția Dukla. Ea necesită o experiență aprofundată a măcelarului, dar rezultatul este excelent. Competențele necesare pentru această tehnologie de producție sunt considerabile și foarte specifice. Expertiza locală, transmisă din generație în generație, face posibilă obținerea unui produs unic precum „kiełbasa pradziada z Dukli”. Caracteristicile specifice ale „kiełbasa pradziada z Dukli” sunt legate, de asemenea, de calitatea cărnii utilizate pentru producție și a lemnului utilizat pentru afumare.

O altă caracteristică specifică a produsului „kiełbasa pradziada z Dukli” este că amestecul de carne și bucăți mari de ficat este ferm, adică cârnatul nu se dezintegrează. Carnea utilizată pentru producția de „kiełbasa pradziada z Dukli” provine numai de la porci din rasa sau încrucișările Puławska. Rasa Puławska și rasele încrucișate se maturează relativ devreme, ceea ce afectează depunerile de grăsime și nivelul de grăsime intramusculară. Utilizarea acestei materii prime în procesul de producție și durata suficientă a procesului de amestecare permit astfel combinarea cărnii de jambon cu ficatul pentru a obține un produs finit care nu se dezintegrează. Utilizarea exclusivă a acestei rase a fost, de asemenea, legată de priceperea măcelarilor locali și de selectarea raselor de către aceștia. Rezultatele au fost nesatisfăcătoare atunci când a fost utilizată carnea altor rase. Întrucât nivelul de grăsime intramusculară este, de regulă, mai scăzut în carnea altor rase, obținerea unei consistențe adecvate a cârnaților a fost mult mai dificilă.

Utilizarea cărnii provenite de la porcii din rasa și încrucișările Puławska se bazează pe mulți ani de experiență dobândită de măcelarii din zona Dukla. Inițial, pentru producție se foloseau carnea și ficatul porcilor primitivi crescuți local. La începutul secolului al 20-lea, carnea și ficatul de la porcii din rase încrucișate au început să fie utilizate acolo unde erau disponibile; porcii în cauză erau porci din rasele locale și din rasa Berkshire. Aceste încrucișări erau mai eficiente din punct de vedere economic și gustativ și au stat la baza creșterii porcului Gołębska. Porcul Gołębska a fost rezultatul ameliorării animalelor care a vizat obținerea unui porc gras cu un randament foarte ridicat la sacrificare. În 1951, s-a luat decizia de a schimba denumirea rasei din Gołębska în Puławska. Rasa Puławska era ideală pentru producția de „kiełbasa pradziada z Dukli”. În prezent, rasa Puławska este utilizată alături de încrucișări.

O altă caracteristică specifică a produsului „kiełbasa pradziada z Dukli” este mirosul și aroma ușoare de cireșe dulci sau vișine, legate de alegerea lemnului utilizat în procesul de afumare și de procesul în sine. Afumarea a fost și continuă să fie o metodă comună de producție a cărnii conservate în Polonia. La începutul secolului al 20-lea, această metodă era, de asemenea, utilizată pe scară largă în regiunea voievodatului Carpații Inferiori din zilele noastre. De obicei, lemnul de arin și lemnul de fag erau utilizate pentru afumare în fostele teritorii poloneze. Pe lângă lemnul de arin și lemnul de fag, pentru afumarea „kiełbasa pradziada z Dukli” se utilizează, de asemenea, lemn de pomi fructiferi (cireși și vișini, inclusiv speciile și soiurile sălbatice ale acestora). Adăugarea destul de neobișnuită a acestui lemn îi conferă, în final, produsului culoarea, gustul și aroma specifice. Utilizarea lemnului de cireș și vișin a fost legată în principal de populația mare a acestor arbori din zonă, dar și de efectul său asupra culorii, aromei și gustului produsului final. Produsul are o aromă delicată de „cireșe”/„vișine”.

O altă caracteristică specifică a produsului „kiełbasa pradziada z Dukli” este procesul de afumare, și anume utilizarea exclusivă a afumătoarelor cu cameră de combustie laterală și procesul de afumare în trei etape (uscare, afumare propriu-zisă și coacere). Metoda de afumare utilizată intensifică colorația și adaugă un gust rezidual de vișine sau de cireșe.

În trecut, existau două denumiri ale produsului: „kiełbasa dukielska” și „kiełbasa pradziada z Dukli”. Ambele denumiri indicau același produs și erau utilizate în mod interschimbabil. În plus, ambele denumiri făceau referire la Dukla, locul de producție. Al doilea nume, și anume „kiełbasa pradziada z Dukli”, subliniază faptul că străbunicii făceau cârnatul. În loc să se refere la o anumită persoană, numele se referă la generațiile anterioare, și anume străbunicii, ceea ce indică o tradiție îndelungată de producție. De-a lungul anilor, denumirea „kiełbasa pradziada z Dukli” a început să fie utilizată în scopuri comerciale. Dukla era locul de producție a cârnaților.

Satul Dukla a primit pentru prima dată dreptul magdeburgian în 1358. Probabil că au fost acordate privilegii urbane în 1380. Istoria breslei măcelarilor din zonă datează încă din secolul al XVI-lea. Spre deosebire de zonele înconjurătoare, nu numai ovinele și caprinele, ci și porcii, care erau elementele de bază ale „kiełbasa pradziada z Dukli”, erau ținuți în Dukla. În perioada celei de a doua Republici Polone, exista o breaslă în orașul Dukla, reunind opt abatoare și unități de tranșare a cărnii în perioada 1920-1939. Existau, de asemenea, două magazine de mezeluri/măcelării. Meseria de măcelar era foarte apreciată în Dukla și în zonele înconjurătoare, deoarece persoanele care locuiau acolo dețineau atât porci, cât și bovine în număr considerabil.

Cea mai veche rețetă pentru un cârnat cu adaos de ficat din zona Carpaților Inferiori poate fi găsită la pagina 142 din cartea lui J. Bobrecki *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [O carte de bucate sau un ghid clar și precis privind modul de preparare a felurilor de mâncare din carne și a felurilor de mâncare de post, care conține o multitudine de rețete de bază], care a fost publicată în Rzeszów în două ediții în 1866 și 1885: *„Luați o cantitate egală de ficat de vițel și de porc și pâine albă moale. Curățați și tocați ficatul, amestecați și adăugați sare și mirodenii. Apoi se adaugă o jumătate de unitate de măsură de untură proaspătă tăiată în cuburi și se amestecă. După curățarea intestinelor, se umplu cu amestec, se leagă cârnații și se introduc în apă fierbinte. Apoi se pun la uscat și se agață într-un coș pentru afumare și pentru întărire.”*

Cea mai veche rețetă scrisă pentru „kiełbasa pradziada z Dukli” datează din 1896. Este scrisă de mână și specifică ingredientele și metoda de producție. Aceasta supraviețuiește până în prezent în arhivele societății JK.

Următoarele informații se găsesc la pagina 14 din *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* (O descriere geografică și istorică a districtului Krosno), o carte publicată în Przemyśl în 1898 și scrisă de părintele Władysław Sarna, preotul parohial din satul Szebnie: *În ceea ce privește pomii fructiferi, cei care cresc în districtul nostru sunt speciile locale comune, și anume meri, peri, pruni și diverse soiuri de cireși. Korczyna este unul dintre locurile cu cel mai mare număr de livezi. Există, de asemenea, numeroase livezi în satele Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa, Tylawa.*

Operațiunea Vistula după cel de-al Doilea Război Mondial și economia planificată la nivel central au redus numărul măcelarilor și activitatea acestora. În cele din urmă, pe măsură ce rețeta inițială și gustul unic au fost păstrate, producția și vânzările au putut fi reluate odată ce sistemul politic s-a schimbat și comerțul privat a fost reintrodus.

Aprecierea de către consumatori a gustului produsului „kiełbasa pradziada z Dukli” a fost confirmată, de asemenea, de trimiteri făcute pe site-uri web, cum ar fi biznesistyl.pl, articolul lui Alina Bosak „Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w „Jasiołce” (Cârnații străbunilor noștri și o pasiune pentru ecologie – bun venit la Jasiołka) din 3 mai 2018 și de următoarele premii și distincții la concursuri și pe piețele alimentare:

— prestigiosul titlu „Perła” la concursul *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* [Patrimoniul nostru culinar – Gustul regiunilor] pentru cel mai bun produs regional și tradițional al voievodatului Carpaților Inferiori;

— nominalizare pentru a 2-a etapă a concursului național pentru titlul *Polski Producent Żywności* 2006 [„Producătorul alimentar polonez 2006”] în aprilie 2006;

— locul 1 la concursul *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* din Łowisko în 2005;

— Premiul „Specjał Regionalny” la *Targi Zdrowego Życia i Żywności „ECOLIFE”* [Târgul privind un stil de viață sănătos și o alimentație sănătoasă] din 2005.

— Premiul POLAGRA „PERŁA” 2008.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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