Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/2144

15.4.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/2144)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Kiełbasa pradziada z Dukli”

PGI-PL-03396 – 8.1.2025

1. **Namn**

”Kiełbasa pradziada z Dukli”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Polen

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

1601 – Korv och liknande produkter av kött, slaktbiprodukter, blod eller insekter; beredningar av dessa produkter

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Kiełbasa pradziada z Dukli” är en korv av kött och lever från grisar av rasen Puławska eller korsningar med den. Den ser ut som en typisk korvring, där korvens genomsnittliga längd är mellan 35 och 40 cm. Den kan dock vara längre (upp till 55 cm) beroende på vilket fjälster som används. Tvärsnittet är mellan 25 och 35 mm beroende på fjälster. Naturliga tarmar från nötkreatur är tillåtna, vilket ger ett tvärsnitt på mellan 50 och 54 mm.

En särskild egenskap hos ”Kiełbasa pradziada z Dukli” är att slutprodukten kombinerar fläskkött med stora leverbitar (2–4 cm) och röks på ett specifikt sätt.

Fysikaliska och kemiska egenskaper

Fjälstret har en ren, blank och lätt rynkad yta som känns torr. Båda ändarna av den enskilda korven binds samman. Kött- och leverbitar omgivna av fyllning och gelé syns tydligt i tvärsnittet. Korven är grovmalen. Fetthalten är mycket låg och överstiger inte 5 %.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Den yttre färgen på fjälstret är mörkbrunt till körsbärsrött och något blankt. Tvärsnittet uppvisar naturligt färgade ljusrosa bitar av kött och aningen mörkare brunrosa bitar av lever. Texturen är kompakt och fast, vilket är typiskt för nyrökt korv. Korven är spröd på grund av de leverbitar som tillsätts fyllningen, men förblir kompakt och faller inte isär när den skärs i tunna skivor. Skivor som är mindre än 5 mm får falla isär.

Organoleptiska egenskaper

Smaken domineras av välkryddat fläskkött med mild pepparsmak, vitlöksarom och en uttalad smak av stekt grislever. En lätt smak och doft av söta körsbär eller surkörsbär (beroende på vilken ved som används i rökningsprocessen) kan också märkas.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Det kött som används för framställningen är griskött kategori I (utgör 75 % +–5 %) och färsk grislever (utgör 25 % + 5 %). Kött och lever kommer endast från grisrasen Puławska och korsningar med den.

Denna ras används för att ”Kiełbasa pradziada z Dukli” traditionellt har framställts på kött som noterats för sina särskilda egenskaper. På grund av sin fetthalt har kött av rasen Puławska, och korsningar med den, egenskaper som säkerställer att kategori I-köttet och grovmald lever kan kombineras på ett korrekt sätt och att slutprodukten inte faller isär.

Salt (upp till 1,5 kg/100 kg av den totala produktionsvikten) och kryddor används också för framställningen: torkad vitlök (upp till 50 decagram/100 kg av den totala produktionsvikten), mald svartpeppar (upp till 40 decagram/100 kg av den totala produktionsvikten). I denna mängd är vitpeppar (upp till 6 decagram/100 kg av den totala produktionsvikten) tillåten.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av ”Kiełbasa pradziada z Dukli” ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

— Hantering av råmaterial

— Malning

— Blandning och beredning av fyllningen

— Fyllning av fjälster

— Vila

— Rökning

— Kylning med naturligt luftflöde

— Nedkylning

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

”Kiełbasa pradziada z Dukli” framställs i kommunen Dukla enligt dess administrativa gränser i distriktet Krosno i provinsen Podkarpackie.

6. **Samband med det geografiska området**

De särskilda egenskaperna hos ”Kiełbasa pradziada z Dukli” och dess samband med det geografiska området kommer av dess egenskaper som härrör från råvarorna och framställningsprocessen, vilken bygger på lokal kunskap och expertis som förs vidare från generation till generation. De särskilda egenskaperna hos ”Kiełbasa pradziada z Dukli” är följande:

— Slutprodukten kombinerar fläskkött med stora leverbitar (kuber på 2–4 cm).

— Endast kött av hög kvalitet av rasen Puławska och korsningar med den används.

— Fyllningen blandas många gånger längre än för andra korvar.

— Vid rökningen används endast ved av bok och al, med tillsats av ved från sötkörsbärsträd eller surkörsbärsträd.

— Man använder uteslutande offset-rökar och en trestegsrökningsprocess (torkning, rökbehandling och tillagning).

Dessa kvaliteter bygger på de lokala slaktarnas mångåriga erfarenhet och de färdigheter i korvframställning som de har utvecklat: den unika framställningsprocessen för ”Kiełbasa pradziada z Dukli” (urvalet av ingredienser, det vill säga fläskkött och stora leverbitar), grisraserna, hur länge fyllningen blandas. Veden för rökningen har utvecklats under många år och förekommer inte någon annanstans i Polen.

En särskild egenskap hos ”Kiełbasa pradziada z Dukli” är att slutprodukten kombinerar fläskkött med stora leverbitar (2–4 cm). För att använda så stora leverbitar och samtidigt säkerställa att korven inte faller isär måste slaktarna genomgå lång utbildning och vara mycket skickliga. I andra delar av landet hackades levern i mycket mindre bitar (om lever alls användes). För andra korvar användes hackad lever för att komplettera och fylla ut köttet. När det gäller ”Kiełbasa pradziada z Dukli” användes stora leverbitar, vilket resulterade i en korv med helt annan struktur och smak. Genom att använda ingredienserna på detta sätt blev dock framställningen mycket svårare, tekniskt sett. Stora bitar kött och lever är mycket svårare att kombinera. Därför krävs stor skicklighet för att se till att korven inte smular sig och faller isär. Detta uppnås genom att fyllningen blandas mycket längre än vad som är fallet för andra korvar. Den längre blandningstiden och användningen av kött från grisrasen Puławska och korsningar med den gör att ”Kiełbasa pradziada z Dukli” inte faller isär, utan behåller rätt konsistens. Denna framställningsmetod förekommer inte någon annanstans i Polen förutom i Dukla. Framställningen krävde omfattande kunskaper från slaktarens sida, men resultatet var utmärkt. De färdigheter som krävs för denna framställningsteknik är betydande och mycket specifika. Lokal expertis, som förts vidare från generation till generation, gjorde det möjligt att erhålla en produkt som var så unik som ”Kiełbasa pradziada z Dukli” var och är. De särskilda egenskaperna hos ”Kiełbasa pradziada z Dukli” är också kopplade till kvaliteten på det kött som används för framställningen och till den ved som används för rökningen.

En annan särskild egenskap hos ”Kiełbasa pradziada z Dukli” är att blandningen av kött och stora leverbitar håller sig fast, dvs. korven faller inte isär. Det kött som används för att framställa ”Kiełbasa pradziada z Dukli” kommer endast från grisar av rasen Puławska eller korsningar med den. Rasen Puławska och korsningar med den blir könsmogna relativt tidigt, vilket påverkar fördelningen av fett och halten intramuskulärt fett. Användningen av denna råvara i framställningsprocessen och den långa blandningsprocessen gör det därför möjligt att kombinera fläskkött med lever för att få en färdig produkt som inte faller isär. Att endast denna ras används kan också kopplas till de lokala slaktarnas skicklighet och deras val av raser. När kött från andra raser användes, blev resultatet otillfredsställande. Eftersom halten av intramuskulärt fett vanligtvis är lägre i kött från andra raser var det mycket svårare att få rätt konsistens på korven.

Användningen av kött från grisar av rasen Puławska och korsningar med den bygger på slaktarna i Duklaområdets mångåriga erfarenhet. Ursprungligen användes kött och lever från primitiva grisar som fötts upp lokalt för korvframställningen. I början av 1900-talet började man använda kött och lever från fläckiga grisar där de fanns. Grisarna i fråga var korsningar av lokala grisraser och rasen Berkshire. Dessa korsningar var bättre både ekonomiskt och i fråga om smak, och blev grunden för Gołębskagrisen. Gołębskagrisen var resultatet av avel som syftade till att få fram en fet gris som gav mycket högt slaktutbyte. År 1951 beslutade man att ändra namnet på rasen från Gołębska till Puławska. Rasen Puławska var idealisk för framställningen av ”Kiełbasa pradziada z Dukli”. För närvarande används både rasen Puławska och korsningar med den.

Ett annat särdrag hos ”Kiełbasa pradziada z Dukli” är den svaga doften av söta körsbär eller surkörsbär som kan kopplas till valet av ved i rökningsprocessen och till själva framställningen. Rökning har varit och är fortfarande en vanlig metod för att konservera kött i Polen. I början av 1900-talet var denna metod också vanlig i det som i dag är provinsen Podkarpackie. Typiskt sett användes al och bok vid rökning på tidigare polska territorier. Utöver al och bok används även ved från fruktträd (söta körsbär och surkörsbär, inklusive vilda arter och sorter) när man röker ”Kiełbasa pradziada z Dukli”. Det är den ganska ovanliga tillsättningen av denna ved som ger produkten dess specifika färg, smak och doft. Användningen av ved från sötkörsbärsträd och surkörsbärsträd var i första hand kopplad till den stora populationen av dessa träd i området, men också till dess inverkan på slutproduktens färg, doft och smak. Produkten har en utsökt doft av ”söta körsbär”/”surkörsbär”.

Ett annat särdrag hos ”Kiełbasa pradziada z Dukli” är rökningsprocessen, dvs. att man uteslutande använder offset-rökar och en trestegsrökningsprocess (torkning, rökbehandling och tillagning). Denna rökningsmetod gör färgen intensivare och tillför en eftersmak av söta körsbär eller surkörsbär.

Tidigare fanns två namn på produkten: ”Kiełbasa dukielska” och ”Kiełbasa pradziada z Dukli”. Båda namnen betecknade samma produkt och användes omväxlande. Båda namnen hänvisade dessutom till Dukla, framställningsplatsen. Det andra namnet, dvs. ”Kiełbasa pradziada z Dukli”, belyser det faktum att det var gammelfarfar eller -morfar som framställde korvarna. I stället för att hänvisa till en viss person hänvisar namnet till tidigare generationer, dvs. gammelfarfar eller -morfar, vilket tyder på en långvarig tradition av korvframställning. Med åren kom namnet ”Kiełbasa pradziada z Dukli” att användas kommersiellt. Dukla var platsen där korven framställdes.

Byn Dukla beviljades rättigheter enligt Magdeburgrätten för första gången 1358. Stadsprivilegier beviljades antagligen 1380. Slaktartraditonens historia i området går så långt tillbaka som till 1500-talet. Till skillnad från i de omgivande områdena hölls inte bara får och getter, utan även grisar, vilka utgjorde grunden för ”Kiełbasa pradziada z Dukli” i Dukla. Under andra polska republiken fanns det i staden Dukla ett skrå som samlade åtta slaktare och köttkonservatorer under perioden 1920–1939. Där fanns också två charkuterier/slakterier. Slaktar- och kötthandlaryrkena var tidigare högt ansedda i Dukla och omgivande områden, eftersom de som bodde där höll både grisar och nötkreatur i betydande antal.

Det äldsta receptet för en korv med tillsatt lever från området Podkarpacie finns på sidan 142 i J. Bobreckis bok ”*Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów*” (En kokbok, eller en tydlig och korrekt guide om hur man tillreder kötträtter och rätter för fastedagar, med mängder av recept du inte kan misslyckas med), som gavs ut i Rzeszów i två utgåvor 1866 och 1885. *”Ta lika delar kalv- och grislever och mjukt, vitt bröd. Putsa och hacka levern, blanda och tillsätt salt och kryddor. Tillsätt sedan ett halvt mått färskt ister, skuret i kuber, och blanda. När du har rengjort tarmarna, fyll dem med blandningen, knyt korvarna och lägg i kokande vatten. Ta sedan upp dem, låt torka och häng dem i en skorsten där de röks och härdas.”*

Det äldsta nedskrivna receptet på ”Kiełbasa pradziada z Dukli” är från 1896. Det är handskrivet och anger ingredienser och framställningsmetod. Det finns kvar i bolaget JK:s arkiv än i dag.

Följande information finns på sidan 14 i ”*Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym*” (En geografisk och historisk beskrivning av distriktet Krosno), en bok som gavs ut i Przemyśl 1898 och skrevs av fader Władysław Sarna, församlingspräst i byn Szebnie: *De fruktträd som växer i vårt distrikt är vanliga lokala sorter, nämligen äppelträd, päronträd, plommonträd och olika sorters körsbärsträd. Korczyna är en av de platser som har flest antal fruktodlingar. Det finns också många fruktodlingar i byarna Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa och Tylawa.*

Operation Wisła och planekonomin efter andra världskriget minskade antalet slaktare och deras verksamhet. Eftersom ursprungsreceptet och den unika smaken hade bevarats kunde framställning och försäljning återupptas när det politiska systemet ändrades och privat handel återinfördes.

Att konsumenterna uppskattade smaken av ”Kiełbasa pradziada z Dukli” har också bekräftats genom hänvisningar på webbplatser som biznesistyl.pl, i Alina Bosaks artikel ”*Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w Jasiołce*” (Gammelfarfarskorv och en passion för ekologi – välkommen till Jasiołka) av den 3 maj 2018, och av följande priser och utmärkelser på tävlingar och matmarknader:

— Den prestigefyllda titeln ”Perla” i tävlingen *Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów* (Vårt kulinariska arv – smaker från regionerna) för bästa regionala, traditionella produkt i provinsen Podkarpacie.

— Nominerad till del två av den nationella tävlingen om titeln *Polski Producent Żywności* 2006 (Polens livsmedelsproducent 2006) i april 2006.

— Rankad etta i tävlingen *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* i Łowisko 2005.

— Priset *Specjał Regionalny* på mässan *Targi Zdrowego Życia i Żywności ”ECOLIFE”* (ECOLIFE-mässan för hälsosam livsstil och mat) 2005.

— Priset *PERŁA POLAGRA* 2008.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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