



C/2026/2144

15.4.2026

**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/2144)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Kiełbasa pradziada z Dukli»

PGI-PL-03396 — 8.1.2025

1. **Nome**

«Kiełbasa pradziada z Dukli»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Polonia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

1601 — Salsicce, salami e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La «Kiełbasa pradziada z Dukli» è una salsiccia a base di carne e fegato di suino di razza Puławska o relativi incroci. Ha l'aspetto di una tipica salsiccia ad anello, la cui lunghezza media è compresa tra 35 e 40 cm, anche se può essere più lunga (fino a 55 cm) in funzione del budello utilizzato. Il diametro è compreso tra 25 e 35 mm a seconda del budello; è ammesso l'uso di intestini naturali di bovino; in questo caso il diametro è compreso tra 50 e 54 mm.

Una caratteristica specifica della «Kiełbasa pradziada z Dukli» è che il prodotto finito unisce la carne del prosciutto e grossi pezzi di fegato (cubi di 2-4 cm) ed è affumicato secondo modalità precise.

Caratteristiche fisico-chimiche

La superficie del budello è pulita, lucida, lievemente rugosa e asciutta al tatto. Le due estremità della salsiccia sono legate tra loro. Nella sezione trasversale sono chiaramente visibili pezzi di carne e di fegato circondati da ripieno e gelatina. L'impasto della salsiccia è a grana grossa. Il tenore di materia grassa è molto basso e non supera il 5 %.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Il colore esterno del budello va dal marrone scuro al rosso ciliegia ed è leggermente lucido. Il colore della sezione trasversale è dato dal rosa naturalmente pallido dei pezzi di carne e dal rosa bruno, leggermente più scuro, del fegato. Il prodotto ha la consistenza compatta e soda tipica delle salsicce appena affumicate. La salsiccia è friabile per via dei pezzi di fegato aggiunti all'impasto, ma rimane compatta e non si disgrega se tagliata in piccoli pezzi. È accettabile che le fette di spessore inferiore a 5 mm si disgreghino.

Caratteristiche organolettiche

Il gusto dominante è quello di carne di suino ben aromatizzata, con un leggero sapore di pepe, un aroma di aglio e un sapore pronunciato di fegato di suino arrostito. Sono inoltre percepibili un sapore e un aroma tenui di ciliegia o amarena (legati alla scelta del legno utilizzato nel processo di affumicatura).

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Per la produzione vengono utilizzati carne suina di classe I (75 % $\pm$ 5 %) e fegato fresco di suino (25 % $\pm$ 5 %). La carne e il fegato provengono esclusivamente da suini di razza Puławska e dai relativi incroci.

L'utilizzo di questa razza dipende dal fatto che la produzione della «Kiełbasa pradziada z Dukli» si basa tradizionalmente su razze selezionate note per le caratteristiche specifiche delle loro carni. Dato il loro tenore di materia grassa, le carni dei suini della razza Puławska e dei relativi incroci possiedono caratteristiche che consentono di mescolare correttamente la carne di classe I e il fegato tagliato grossolanamente senza che il prodotto finito si disgreghi.

Per la produzione vengono utilizzati anche sale di stagionatura (fino a 1,5 kg/100 kg del peso totale di produzione) e aromi: aglio essiccato (fino a 50 decagrammi/100 kg del peso totale di produzione), pepe nero macinato (fino a 40 decagrammi/100 kg del peso totale di produzione); entro tale limite è ammesso l'uso di pepe bianco macinato a grana grossa (fino a 6 decagrammi/100 kg del peso totale di produzione).

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi specifiche della produzione della «Kiełbasa pradziada z Dukli» devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

- Manipolazione delle materie prime
- Macinazione
- Miscelazione e preparazione dell'impasto
- Riempimento dei budelli
- Messa a riposo
- Affumicatura
- Raffreddamento con flusso d'aria naturale
- Refrigerazione

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La «Kiełbasa pradziada z Dukli» viene prodotta nel comune di Dukla, definito dai suoi confini amministrativi, nel distretto di Krosno, nel voivodato della Precarpazia.

6. Legame con la zona geografica

Le caratteristiche specifiche della «Kiełbasa pradziada z Dukli» e il suo legame con la zona derivano dalle sue qualità, che sono il risultato delle materie prime utilizzate e del processo di produzione che affonda le proprie radici nelle conoscenze e nelle competenze locali tramandate di generazione in generazione. Le caratteristiche specifiche della «Kiełbasa pradziada z Dukli» sono le seguenti:

- il prodotto finale unisce carne del prosciutto e grossi pezzi di fegato (cubi di 2-4 cm);
- vengono utilizzate solo carni di alta qualità di suini di razza Puławska e dei relativi incroci;
- l'impasto viene mescolato molto più a lungo rispetto ad altre salsicce;
- l'affumicatura viene effettuata esclusivamente con legno di faggio e ontano, con l'aggiunta di legno di ciliegio o amareno;
- vengono utilizzati esclusivamente affumicatori con camera di combustione separata e il processo di affumicatura si articola in tre fasi (essiccazione, affumicatura vera e propria e cottura finale).

Queste qualità sono frutto della lunga esperienza maturata dai macellai locali e del perfezionamento delle loro competenze nella produzione delle salsicce. Il particolare processo di produzione della «Kiełbasa pradziada z Dukli» (la selezione degli ingredienti, ossia carne del prosciutto e grossi pezzi di fegato; le razze suine; la durata della miscelazione dell'impasto; il legno per l'affumicatura) è stato sviluppato nel corso di molti anni e non si riscontra in altre parti della Polonia.

Una caratteristica specifica della «Kiełbasa pradziada z Dukli» è che il prodotto finito unisce carne del prosciutto e grossi pezzi di fegato (cubi di 2-4 cm). Per utilizzare pezzi di fegato di tali dimensioni, garantendo nel contempo che la salsiccia non si disgregasse, i macellai dovevano seguire una lunga formazione e possedere notevoli abilità. In altre parti del paese il fegato (se utilizzato) veniva tagliato in pezzi molto più piccoli. Per altre salsicce, il fegato era usato per integrare la carne o come riempimento. Nel caso della «Kiełbasa pradziada z Dukli» venivano utilizzati pezzi di fegato di grandi dimensioni e la salsiccia aveva dunque una struttura e un sapore completamente diversi. Tuttavia, utilizzando gli ingredienti in tal modo, la lavorazione risultava molto più complessa dal punto di vista tecnico. I pezzi di carne e di fegato di grandi dimensioni sono molto più difficili da unire ed è pertanto necessaria una notevole abilità per garantire che le salsicce non si sbriciolino né si disgreghino. Tale effetto si ottiene mescolando l'impasto molto più a lungo rispetto ad altre salsicce. Grazie alla maggiore durata del mescolamento e all'uso di carne di suini di razza Puławska e dei relativi incroci, la «Kiełbasa pradziada z Dukli» non si disgrega e mantiene la giusta consistenza. L'utilizzo di questo metodo di produzione non si riscontra in altre parti della Polonia, ad eccezione di Dukla. Sebbene richiedesse conoscenze approfondite da parte del macellaio, il risultato era eccellente. Per utilizzare questa tecnica di produzione sono necessarie abilità notevoli e altamente specifiche. Le competenze locali, tramandate di generazione in generazione, hanno permesso di ottenere un prodotto unico come la «Kiełbasa pradziada z Dukli». Le sue caratteristiche specifiche sono inoltre legate alla qualità della carne utilizzata per la produzione e al legno impiegato per l'affumicatura.

Un'altra caratteristica specifica della «Kiełbasa pradziada z Dukli» è che la miscela di carne e di grossi pezzi di fegato rimane compatta, ossia la salsiccia non si disgrega. La carne utilizzata per la sua produzione proviene solo da suini di razza Puławska o dai relativi incroci. Tali suini sono caratterizzati da una maturazione relativamente precoce, il che incide sul deposito del grasso e sul livello di grasso intramuscolare. L'uso di questa materia prima nel processo di produzione e una sufficiente durata del processo di miscelazione consentono quindi di unire la carne del prosciutto e il fegato in modo da ottenere un prodotto finito che non si disgrega. L'uso esclusivo di questa razza era legato anche alle competenze dei macellai locali e alla loro selezione delle razze. Quando venivano utilizzate carni di altre razze, i risultati erano insoddisfacenti. Poiché nella carne di altre razze il livello di grasso intramuscolare è generalmente inferiore, era molto più difficile ottenere salsicce della giusta consistenza.

L'uso della carne di suini di razza Puławska e dei relativi incroci si basa sulla lunga esperienza maturata dai macellai nella zona di Dukla. Per la produzione venivano utilizzati originariamente la carne e il fegato di suini primitivi allevati localmente. All'inizio del XX secolo iniziarono a essere utilizzati, ove disponibili, carne e fegato di suini maculati, frutto dell'incrocio tra suini locali e suini della razza Berkshire. Tali incroci erano migliori sotto il profilo economico e dal punto di vista del sapore e sono stati la base per la selezione della razza Gołębska. Quest'ultima è stata il risultato di incroci selettivi volti a ottenere un suino grasso con una resa di macellazione molto elevata. Nel 1951 si decise di cambiare il nome della razza da Gołębska in Puławska. La razza Puławska si è dimostrata ideale per la produzione della «Kiełbasa pradziada z Dukli». Attualmente la razza Puławska viene utilizzata insieme a incroci.

Un'altra caratteristica specifica della «Kiełbasa pradziada z Dukli» è rappresentata dall'odore e dall'aroma tenui di ciliegia o amarena, che dipendono dalla scelta del legno utilizzato nel processo di affumicatura e dal processo stesso. L'affumicatura era e continua a essere un metodo comune per la produzione di salumi sul territorio polacco. All'inizio del XX secolo questo metodo veniva ampiamente utilizzato anche nella zona dell'attuale voivodato della Precarpazia. In genere, nei territori storicamente appartenenti alla Polonia si utilizzavano legno di ontano e legno di faggio per l'affumicatura. Oltre a questi, per l'affumicatura della «Kiełbasa pradziada z Dukli» si utilizza anche il legno di alberi da frutto (ciliegio e amareno, comprese le loro specie e varietà selvatiche). L'aggiunta piuttosto insolita di questo legno conferisce in ultima analisi al prodotto il suo colore, il suo sapore e il suo aroma specifici. L'uso del legno di ciliegio e di amareno era legato principalmente all'ampia presenza di tali alberi nella zona, ma anche all'effetto sul colore, sull'aroma e sul gusto del prodotto finale. Il prodotto presenta un delicato aroma di ciliegia/amarena.

Un'altra caratteristica specifica della «Kiełbasa pradziada z Dukli» è rappresentata dal processo di affumicatura, che prevede l'uso esclusivo di affumicatori con camera di combustione separata e si articola in tre fasi (essiccazione, affumicatura vera e propria e cottura finale). Il metodo di affumicatura utilizzato intensifica la colorazione e aggiunge un retrogusto di ciliegia o amarena.

In passato esistevano due nomi per il prodotto: «kiełbasa dukielska» e «Kiełbasa pradziada z Dukli». Entrambe designavano lo stesso prodotto e venivano utilizzate in modo intercambiabile. Inoltre entrambi i nomi facevano riferimento a Dukla, il luogo di produzione. Il secondo nome, «Kiełbasa pradziada z Dukli», sottolinea il fatto che la salsiccia veniva preparata dai bisnonni. Anziché richiamare una persona specifica, il nome fa riferimento alle generazioni precedenti, ossia ai bisnonni, sottolineando la lunga tradizione di produzione. Nel corso degli anni il nome «Kiełbasa pradziada z Dukli» si è diffusa a livello commerciale. Dukla era il luogo in cui venivano prodotte le salsicce.

Il villaggio di Dukla ottenne per la prima volta i diritti di Magdeburgo nel 1358. I privilegi di città gli furono probabilmente concessi nel 1380. L'attività di macelleria nella zona era già praticata nel XVI secolo. A differenza delle zone circostanti, a Dukla venivano allevati non solo ovini e caprini, ma anche suini, che costituiscono l'ingrediente di base della «Kiełbasa pradziada z Dukli». All'epoca della seconda Repubblica di Polonia, nella città di Dukla aveva sede una corporazione che nel periodo compreso tra il 1920 e il 1939 riuniva otto macellatori e salumieri. In città esistevano inoltre due salumerie/macellerie. Le professioni di macellatore e macellaio godevano di grande prestigio a Dukla e nei territori circostanti, in quanto le persone che vivevano nella zona allevavano sia suini che bovini in grandi quantità.

La ricetta più antica di una salsiccia con aggiunta di fegato originaria della regione della Precarpazia si trova a pagina 142 del libro di J. Bobrecki *Książka kucharska, czyli jasna i dokładna nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów* [Un libro di cucina, ovvero una guida chiara e accurata su come preparare piatti a base di carne e piatti per i giorni di digiuno, contenente una moltitudine di ricette infallibili], pubblicato a Rzeszów in due edizioni nel 1866 e nel 1885: «Prendere uno stesso quantitativo di fegato di vitello e di maiale e pane bianco ammorbidente. Pulire e tritare il fegato, mescolare e aggiungere sale e spezie. Aggiungere poi mezza misura di strutto fresco tagliato a cubi e mescolare il tutto. Dopo aver pulito gli intestini, riempirli con la miscela, legare le salsicce e immergerle in acqua bollente. Metterle poi ad asciugare e appenderle in un camino per affumarle e farle indurire.»

La più antica ricetta scritta della «Kiełbasa pradziada z Dukli» giunta fino a noi risale al 1896. La ricetta è scritta a mano e specifica gli ingredienti e il metodo di produzione. È tuttora conservata negli archivi della società JK.

A pagina 14 del libro *Opis powiatu krośnieńskiego pod względem geograficzno-historycznym* [Una descrizione geografica e storica del distretto di Krosno], scritto da padre Władysław Sarna, parroco del villaggio di Szebnie, e pubblicato a Przemyśl nel 1898, sono riportate le seguenti informazioni: «Per quanto riguarda gli alberi da frutto, quelli che crescono nel nostro distretto sono le specie locali comuni, ossia meli, peri, susini e diverse varietà di ciliegi. Korczyna è uno dei luoghi con la maggiore concentrazione di frutteti. Vi sono inoltre numerosi frutteti nei villaggi di Odrzykoń, Targowiska, Wietrzno, Żeglce, Głowienka, Suchodół, Dukla, Myscowa, Tylawa»

L'operazione Vistola dopo la seconda guerra mondiale e l'economia a pianificazione centrale ridussero il numero di macellai e le loro attività. Infine, poiché la ricetta originale e il sapore unico della «Kiełbasa pradziada z Dukli» furono preservati, una volta cambiato il sistema politico e ripristinata l'attività commerciale privata fu possibile riprendere a produrre e vendere il prodotto.

L'apprezzamento dei consumatori per il gusto della «Kiełbasa pradziada z Dukli» è confermato anche da riferimenti su siti web come *biznesistyl.pl*, dall'articolo di Alina Bosak *Kiełbasy jak u pradziada i pasja do ekologii, czyli witajcie w «Jasiołce»* [Jasiołka: salsicce come dal bisnonno e passione per l'ecologia] del 3 maggio 2018 e dai seguenti premi e riconoscimenti conferiti al prodotto in occasione di concorsi e fiere alimentari:

- il prestigioso titolo «Perła» ottenuto nell'ambito del concorso *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* [Il nostro patrimonio culinario – Saperi delle regioni] per il miglior prodotto regionale e tradizionale della regione della Precarpazia;
- la candidatura alla seconda fase del concorso nazionale per il titolo *Polski Producent Żywności 2006* [Produttore alimentare polacco 2006] tenutosi nell'aprile 2006;
- il primo posto nel concorso *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* tenutosi a Łowisko nel 2005;
- il premio «Specjał Regionalny» ottenuto in occasione della *Targi Zdrowego Życia i Żywności «ECOLIFE»* [Fiera dello stile di vita sano e dell'alimentazione «ECOLIFE»] tenutasi nel 2005;
- il premio «PERŁA POLAGRA» ottenuto nel 2008.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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