

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2015/C 115/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«OGULINSKI KISELI KUPUS»/«OGULINSKO KISELO ZELJE»

N° UE: HR-PDO-0005-01233 — 27.5.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominación

«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje»

2. Estado miembro o tercer país

República de Croacia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6 Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» (repollo fermentado de Ogulin) es un producto obtenido por la fermentación láctica natural de repollo fresco de la variedad autóctona «Ogulin».

Antes de su comercialización, el «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje», en cogollo o troceado finamente, presenta las siguientes características organolépticas y fisicoquímicas: las hojas son de color amarillo a amarillo dorado; presenta un olor característico a producto que ha experimentado una fermentación láctica y un sabor ácido (ácido láctico). Las hojas son delgadas, translúcidas y muy flexibles, con nervaduras finas. El cogollo del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» tiene un tallo muy largo, conocido coloquialmente como *kocen* en la zona geográfica definida. La longitud del tallo es superior a las tres cuartas partes del diámetro del cogollo, y su longitud afecta a la forma de este. El cogollo del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» es de forma redonda y aplanada. Tiene una consistencia firme, pero no rígida, y está exento de materias extrañas, con un contenido de NaCl de 1,5–4 %, un contenido de ácido láctico de 0,5–2,5 % y un contenido de ácido acético de hasta el 0,7 %. El peso mínimo de un cogollo de «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» es de 1 kg.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La materia prima utilizada para la elaboración del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» se obtiene de vegetales de la familia *Brassicaceae*, de la especie *Brasica oleracea* L. var. *Capitata* y de la variedad autóctona Ogulin. Las características de los cogollos utilizados para la fermentación biológica son las siguientes: hojas externas de color verde claro, cogollo de forma redonda y aplanada, intacto, de textura firme, exento de olores extraños y con un sabor y olor ligeramente aromáticos.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todo el proceso de elaboración del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje», desde la plantación y la cosecha hasta el encurtido, debe desarrollarse en establecimientos registrados situados en la zona geográfica que se indica en el punto 4.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Para evitar que se produzcan alteraciones del color y/o el sabor del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje», el producto debe envasarse en un plazo de 24 horas, con objeto de preservar y garantizar su calidad. El «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» troceado se acondiciona en envases de 0,5 kg y, si se trata de cogollos enteros, en envases de 1,0 kg, con un solo cogollo en cada envase.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Con independencia del tipo de envase, cuando el producto se comercializa en la etiqueta debe figurar la mención «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la materia prima utilizada para la producción del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» y la elaboración del producto acabado abarca toda el área en torno a la ciudad de Ogulin y los municipios de Josipdol, Plaški, Tounj y Saborsko, es decir, los distritos catastrales de Blato, Carevo polje, Cerovnik, Hreljin Ogulinski, Janja Gora, Jezero, Josipdol, Latin, Lička Jesenica, Međedak, Modruš, Musulinski Potok, Ogulin, Oštarije, Otok Oštarijski, Plaški, Ponikve, Pothum, Petar Ogulinski, Saborsko, Skradnik, Trojvrh, Tržić Tounjski, Vitunj y Zagorje.

5. Vínculo con la zona geográfica

La especificidad del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» estriba en la calidad del producto, que es el resultado de las características de la zona de producción y del conocimiento y pericia de quienes lo producen y elaboran.

El clima, el tipo de suelo de la zona de Ogulin y la variedad de repollo autóctona constituye factores esenciales en la producción y elaboración del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje».

La zona de producción del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» es una microrregión situada en el suroeste del condado de Karlovac, que limita al oeste con el condado de Primorje-Gorski Kotar y al sur con el condado de Lika-Senj. Esta es la zona de Croacia donde la subregión premontañosa se funde con la subregión de cadenas montañosas, también conocida como «gorska Hrvatska» (Croacia montañosa).

El clima de la zona geográfica definida es predominantemente continental, tendiendo gradualmente a clima de montaña. En este clima destacan la cantidad y distribución de las precipitaciones y las temperaturas medias del aire. Las precipitaciones medias anuales (1 557 mm) son hasta un 50 % superiores a las de otras zonas donde se cultiva el repollo, con una mayor pluviosidad e incluso precipitaciones de nieve durante el invierno. La temperatura diurna media durante el período de cultivo (abril septiembre) de la materia prima que se utiliza para elaborar el «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» es de 10,1 °C, es decir, inferior a las temperaturas de otras zonas de cultivo del repollo. La temperatura mínima necesaria para cultivar la materia prima utilizada para elaborar el «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» oscila entre 1 °C y 3 °C. El clima se caracteriza por las grandes oscilaciones entre las temperaturas diurnas y nocturnas, de manera que en verano el rocío es muy abundante. Dado que el regadío no es posible la llanura de Ogulin, en verano este rocío es el factor clave que hace posible el crecimiento de la materia prima utilizada para elaborar el «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje», ya que proporciona suficiente humedad al repollo.

En la zona de producción del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» la temperatura media en invierno es de -5,9 °C, lo que favorece el mantenimiento de la fermentación en el local de encurtido.

En la región de Ogulin los suelos son esencialmente homogéneos, de textura limosa fina a arcillo-limosa fina. Durante el invierno, como consecuencia de las intensas precipitaciones de nieve se producen con frecuencia inundaciones que depositan sedimentos en los suelos de la textura mencionada y que, en consecuencia, forman tierras de cultivo de color oscuro y perfil profundo, constituidas por una mezcla de arena, limo y arcilla, idónea para el cultivo. Este tipo de suelo contiene en cantidad suficiente nutrientes orgánicos, nitrógeno y potasio, así como agua, todo lo cual es favorable para el cultivo de la materia prima utilizada para elaborar el «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje». Estas condiciones edafoclimáticas específicas son idóneas para el cultivo de la materia prima utilizada para la producción del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje».

El producto «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» presenta unas propiedades morfológicas específicas que lo diferencian de otros productos que se obtienen mediante la fermentación de otras variedades de repollo fresco. El cogollo tiene un tallo extremadamente largo – llamado coloquialmente *kocen* en la zona geográfica definida –, con muchas hojas delgadas, translúcidas y muy flexibles y una nervadura fina. La especificidad del producto «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» estriba en la forma redonda y aplanada de los cogollos, el color amarillo de las hojas y su fina nervadura. Estas características específicas han sido objeto de estudios científicos (Ferdo Vešnik, *Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa* [Impacto de la variedad en la calidad del repollo fermentado], 1969, Poljoprivredna znanstvena smotra n° 6, pp. 3–17 y Poljoprivredna znanstvena smotra n° 18, pp. 3–17).

Otra característica específica del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» es la conservación de semillas de la variedad autóctona de repollos de Ogulin en las explotaciones agrícolas de la zona geográfica definida.

El factor humano también es esencial en todas las fases de la producción del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje».

En las zonas de producción del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje», el repollo se cosecha exclusivamente a mano, lo que requiere una mano de obra hábil y experimentada.

La materia prima utilizada para elaborar el «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» presenta una maduración muy desigual, lo que da lugar a cogollos de tamaños diversos. La habilidad de los recolectores es esencial ya que, gracias a su experiencia, al examinar visualmente y palpar el producto pueden determinar si presenta una calidad suficiente en cuanto a su aspecto, firmeza y tamaño para ser cosechado.

De esta manera se garantiza que la materia prima utilizada para elaborar el «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» tiene la calidad exigida. En función del tamaño del cogollo, el recolector decide si debe introducirse en una cuba de fermentación para su encurtido o si debe trocearse finamente, lo que resulta imposible si se cosecha mecánicamente.

Para evitar el deterioro de la materia prima utilizada para elaborar el «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje», el recolector selecciona los cogollos en el campo, los coloca en un recipiente y los transfiere, a mano, a la cuba de fermentación.

Para encurtir el «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» se aplica un método de fermentación natural, añadiendo simplemente al repollo una solución que contiene un 5–6 % de sal de mesa, produciéndose en condiciones anaerobias ácido láctico que actúa como conservante natural.

El conocimiento y la experiencia de los factores humanos también entran en juego una vez finalizado el proceso de fermentación. Cada cogollo de «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» se extrae a mano de la cuba de fermentación y se examina visualmente y se palpa para decidir si ha fermentado suficientemente.

De esta manera se consiguen las características organolépticas y químicas que se especifican en el punto 3.2 (Ž. Kosanović, *Analičko izvješće za Ogulinski kiseli kupus* [Informe analítico del «Ogulinski kiseli kupus»], 2010 y Modruški zbornik, *Ogulinski kiseli kupus kroz povijest* [El «Ogulinski kiseli kupus» a través de la historia], 2008, p. 160).

La especificidad del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» ha incitado a los productores y transformadores de la zona de Ogulin a empezar a envasar el producto y a comercializarlo en recipientes al vacío. Los cogollos de repollo ácido envasados al vacío hicieron su aparición en el mercado con la denominación de «Ogulinski kiseli kupus» en 1973 (*Ogulinski kiseli kupus kroz povijest*, Modruški zbornik, año 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, 2008, p. 153).

Los factores edafoclimáticos han influido considerablemente en la calidad específica del «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje». El microclima de la zona de producción ha desempeñado, y sigue desempeñando, una función decisiva en la selección de los cultivares. Así lo confirman los ecotipos aparecidos en las correspondientes regiones: Ogulin, Ivankovac y otros (Ružica Lešić, *Povrčarstvo* [El cultivo de hortalizas], 2002, pp. 175 y 178).

En palabras de Kosanović «[...] la variedad de este repollo plantada en regiones más remotas tiene un rendimiento muy inferior y una menor calidad que la variedad que se cultiva en la llanura de Ogulin. Desde 1973, se ha cultivado en varias ocasiones y en lugares diferentes. Desde entonces hasta aproximadamente 1980, «Ogulinski kiseli kupus» se cultivó en la zona en torno a Ljubljana, Ilirska Bistrica, Varaždin, Križevci, Zemun, Futog, Velika Kladuša, Zadar, Privlaka (cerca de Vinkovci) y en otros lugares. En ninguna parte ha alcanzado el «Ogulinski kiseli kupus» el mismo rendimiento y calidad que en la llanura de Ogulin. Resulta evidente la influencia del terreno y el clima de la zona [...]» (Ž. Kosanović *Ogulinski kupus kroz povijest*, Modruški zbornik, año 2. Katedra čakavskog sabora, 2008, p. 132).

Referencia de la publicación del pliego de condiciones del producto

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/OGULINSKO%20KISELO%20ZELJE/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>