

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 115/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„OGULINSKI KISELI KUPUS”/„OGULINSKO KISELO ZELJE”**EU br.: HR-PDO-0005-01233 – 27.5.2014.****ZOI (X) ZOZP ()****1. Naziv (nazivi)**

„Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”

2. Država članica ili treća zemlja

Republika Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6. Voće i povrće, žitarice u prirodnom stanju ili prerađene

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” je proizvod dobiven prirodnom mliječno kiselom fermentacijom svježeg kupusa autohtone sorte Ogulinski.

Prije stavljanja u promet „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” u glavicama i/ili rezani ima slijedeća senzorska i fizikalno kemijska svojstva: boja listova je žuta do zlatno žuta, miris je karakterističan za mliječno fermentirani proizvod, okus je mliječno kiseo. Listovi su tanki, gotovo prozirni i vrlo savitljivi i imaju tanke lisne žile. „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” ima vrlo dugu stabljiku („kocen” – izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području) glavice kupusa (iznosi više od $\frac{3}{4}$ promjera glavice) koja svojom dužinom utječe na oblik glavice. Oblik glavice „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” je okruglo plosnat, glavica je dobre čvrstoće ali ne žilava, bez stranih primjesa, s količinom NaCl od 1,5 do 4 %, mliječne kiseline od 0,5 do 2,5 % i octene kiseline do 0,7 %. Težina glavice „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” iznosi najmanje 1 kg.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Sirovina za proizvodnju kiselog kupusa „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” je od biljaka iz porodice *Brassicaceae*, vrste *Brasica oleracea* L.var.*Capitata*, autohtone sorte Ogulinski. Karakteristike glavica za biološku fermentaciju su svijetlozelena boja vanjskih listova, okruglo plosnata glavica, neoštećena, čvrsta, bez stranih mirisa i blago aromatičnog okusa i mirisa.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Postupak proizvodnje „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” od sadnje, berbe, kiseljenja u registriranim objektima mora se provoditi u zemljopisnom području iz točke 4.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Da ne bi došlo do promjene boje i/ili okusa „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” potrebno je pakirati u vremenu od 24 sata kako bi se sačuvala i osigurala kakvoća proizvoda. Veličina pakiranja je za rezani „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” kupus od 0,5 i 1,0 kg ako je u glavicama, jedna glavica po pakiranju.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Prilikom stavljanja na tržište bilo koje vrste pakovine, etiketa sadrži natpis „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Proizvodno područje sirovine i gotovog proizvoda „Ogulinski kiseli kupusi”/„Ogulinsko kiselo zelje” obuhvaća šire područje Grada Ogulina i općina Josipdol, Plaški, Tounj i Saborsko, odnosno područje katastarskih općina Blata, Carevo polje, Cerovnik, Hreljin Ogulinski, Janja Gora, Jezero, Josipdol, Latin, Lička Jesenica, Međeđak, Modruš, Musulinski Potok, Ogulin, Oštarije, Otok Oštarijski, Plaški, Ponikve, Pothum, Petar Ogulinski, Saborsko, Skradnik, Trojvrh, Tržić Tounjski, Vitunj i Zagorje....

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnost proizvoda „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” temelji se na njegovoj kvaliteti koja proizlazi iz karakteristika područja uzgoja te znanja i vještina ljudskih čimbenika u proizvodnji i preradi proizvoda.

Klima, tip tala ogulinskog područja i autohtona sorta kupusa su ključni čimbenici u proizvodnji i preradi „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja”.

Područje proizvodnje „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” je mikroregija u jugozapadnom dijelu Karlovačke županije, koja sa zapada graniči s Primorsko-goranskom županijom, a na jugu s Ličko-senjskom županijom. To je područje Hrvatske gdje se pretplaninska podregija stapa s planinsko-gorskom podregijom koju još nazivamo i gorska Hrvatska.

Na definiranom području prevladava kontinentalna klima koja postepeno prelazi u planinsku klimu. Značajke navedenog klimata izražene su količinom i rasporedom oborina te srednjim temperaturama zraka. Godišnji prosjeci oborina (1 557 mm) su i do 50 % viši nego u ostalim područjima uzgoja kupusa uz veće količine kiše ali i snijega tijekom zime. Prosječna srednja dnevna temperatura u razdoblju vegetacije sirovine (travanj-rujan) za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” iznosi 10,1 °C i niža je u odnosu na temperature u ostalim područja uzgoja kupusa. Minimalna temperatura potrebna za rast sirovine za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” iznosi od 1 do 3 °C. Karakteristika klime je u velikim razlikama dnevnih i noćnih temperatura što rezultira pojavom obilnih rosa ljeti, a obzirom da polja Ogulinskog područja nemaju mogućnost navodnjavanja, upravo su te ljetne rose ključan čimbenik u održavanju rasta sirovine kupusa potrebnog za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” jer na taj način dobiva dovoljnu količinu vlage.

Prosječna srednja temperatura u području proizvodnje „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” zimi iznosi -5,9 °C što pogoduje održivosti fermentacije u kiseljari.

Na Ogulinskom području prevladavaju homogena tla praškasto ilovaste do praškasto glinasto ilovaste teksture. Tijekom zime zbog većih količina snijega dolazi do čestih poplava koja naplavljuju tla navedene teksture te se uslijed toga formiraju smeđa oranična tla dubokog profila s povoljnim omjerom pijeska, mulja i gline. Ovakav tip tla dobro je opskrbljen hranjivim organskim tvarima, dušikom i kalijem kao i dovoljnom količinom vode, a što pogoduje uzgoju sirovine za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja”. Takvi specifični pedo-klimatski uvjeti omogućuju idealne uvjete za rast sirovine za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja”.

Proizvod „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” specifičnih je morfoloških svojstava po kojima se razlikuje od ostalih proizvoda proizvedenih fermentacijom svježeg kupusa drugih sorata. Ima izrazito dugu stabljiku („kocen” – izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području) glavice kupusa s mnogo tankih, gotovo prozirnih i vrlo savitljivih listova s tankim lisnim žilama. Posebnost proizvoda „Ogulinski kiseli kupusi”/„Ogulinsko kiselo zelje” je u okruglo plosnatim glavicama, žutoj boji listova te slabije izraženoj nervaturi listova. Navedena specifična obilježja bila su predmet znanstvenih istraživanja (Ferdo Vešnik, Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa, 1969., Poljoprivredna znanstvena smotra br. 6, str. 3-17 i Poljoprivredna znanstvena smotra br. 18, str. 3-17).

Posebnost proizvoda „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” je i u održavanju sjemena autohtone sorte kupusa Ogulinski na poljoprivrednim gospodarstvima na definiranom zemljopisnom području.

U pojedinim fazama proizvodnje „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” ključan je i utjecaj ljudskih čimbenika.

Na proizvodnim površinama namijenjenim proizvodnji „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” berba je isključivo ručna, a za što je potrebno iskustvo i vještina berača.

Sirovina za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” u polju dozrijeva vrlo neujednačeno što ima za posljedicu neujednačene veličine glavica stoga je bitna vještina berača koji, na temelju iskustva pregledom i opipom, procjenjuje da li su izgled, tvrdoća i veličina glavice zadovoljavajuće kvalitete za berbu ili ne.

Na taj način se osigurava potrebna kvaliteta sirovine za proizvod „Ogulinski kiseli kupusi”/„Ogulinsko kiselo zelje”. Prema veličini glavice berač odlučuje da li će se ta glavica stavljati u fermentacijski bazen za kiseljenje ili će se ribati. Kod strojne berbe kupusa to je nemoguće postići.

Kako ne bi došlo do oštećenja sirovine za proizvod „Ogulinski kiseli kupusi”/„Ogulinsko kiselo zelje” berač na polju glavice sortira i stavlja u posude te prenosi do fermentacijskog bazena u kojeg se glavice također ručno ubacuju.

Za kiseljenje „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” koristi se postupak prirodne fermentacije gdje se kupusu dodaje samo 5-6 % bistra otopina kuhinjske soli te se u anaerobnim uvjetima stvara mliječna kiselina kao prirodni konzervans.

Nakon završenog procesa kiseljenja također je bitno znanje i iskustvo ljudskog čimbenika. Svaka glavica „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” ručno se vadi iz fermentacijskog bazena te pogledom i opipom procjenjuje se da li je glavica dovoljno ukiseljena.

Na taj način postižu se kemijska i senzorska svojstva opisana u točki 3.2. (Analitičko izvješće za Ogulinski kiseli kupus, 2010., Modruški zbornik, Ogulinski kiseli kupus kroz povijest, Ž. Kosanović, 2008., str. 160).

Posebnost proizvoda „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” potaknula je proizvođače i preradiivače Ogulinskog područja da ga počnu pakirati u vakuumu i stavljati na tržište. Tako su se vakumirane glavice kiselog kupusa pod nazivom „Ogulinski kiseli kupus” prvi puta su se pojavile na tržištu 1973. godine (Ogulinski kiseli kupus kroz povijest, Modruški zbornik, god. 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, 2008., str. 153).

Na stvaranje posebne kvalitete „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” značajan utjecaj imali su pedo-klimatski faktori. Upravo je mikroklima proizvodnog područja imala (i danas ima) značajnu ulogu u izboru kultivara. To potvrđuju i ekotipovi nastali u odgovarajućim područjima: Ogulinski, Ivankovački i drugi (Povrčarstvo, Ružica Lešić, 2002., str. 175 i 178).

Prema navodima Kosanovića „... posađena sorta ovog kupusa u udaljenim područjima ostvarila je znatno manji prinos i nižu kvalitetu od onoga posađenog u Ogulinskom polju. Počevši od 1973. godine, to je učinjeno više puta i na više lokacija. Od tada se, pa do oko 1980. godine, 'ogulinski kiseli kupus' sadio u okolici Ljubljane, Ilirske Bistrice, Varaždina, Križevaca, Zemuna, Futoga, Velike Kladuše, Zadra, Privlake (kod Vinkovaca) itd. Nigdje, 'ogulinski kiseli kupus' nije imao prinos i kvalitetu, kao u Ogulinskom polju. Očit je utjecaj tla i klime ovoga područja...” (Modruški zbornik, god. 2. Katedra čakavskog sabora, Ogulinski kupus kroz povijest, Kosanović Ž., 2008., str. 132).

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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