

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità u għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2015/C 115/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

DOKUMENT UNIKU

“OGULINSKI KISELI KUPUS”/“OGULINSKO KISELO ZELJE”**Nru tal-UE: HR-PDO-0005-01233 – 27.5.2014****DPO (X) IĠP ()****1. Ismijiet**

“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Ir-Repubblika tal-Kroazja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.6 Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f⁽¹⁾

“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” [sauerkraut minn Ogulin] huwa prodott li jinkiseb permezz tal-fermentazzjoni tal-aċidu lattiku naturali tal-kaboċċi frisk tal-varjetà indigena ta' Ogulin.

Qabel ma titqiegħed fis-suq, l-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” f'forma shiha jew imqattgħa jkollha dawn il-proprjetajiet organolettiċi u fiżikokimici: weraq isfar li jagħti fl-isfar deħbi, riha karatteristika ta' prodott lattofermentat u toghma qarsa (l-aċidu lattiku). Il-weraq tagħha jkunu rqaq, translucidi u flessibbli hafna, u jkollhom vini rqaq. Il-kaboċċa kkapoċċata “Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” għandha zokk twil hafna, magħruf fost in-nies fiż-żona ġeografika ddefinita bhala *kocen*, li huwa itwal minn tliet kwarti tad-dijametru tal-kaboċċa, u t-tul tiegħu jaffettwa l-forma li jkollha l-kaboċċa. Il-kaboċċa kkapoċċata “Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” hija tonda u ċatta. Hija soda iżda mhijiex iebsa u hija ħielsa mill-impuritajiet, u għandha kontenut ta' NaCl ta' 1,5–4 %, kontenut ta' aċidu lattiku ta' 0,5–2,5 % u kontenut ta' aċidu aċetiku sa massimu ta' 0,7 %. Il-qalba “Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” tiżen tal-inqas kilo.

3.3. Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

Il-materja prima użata fil-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” tinkiseb mill-familja tal-*Brassicaceae*, l-ispeċi tal-*Brasica oleracea L. var. Capitata* u l-varjetà indigena ta' Ogulin. Il-karatteristiki tal-qlub li jintużaw għall-fermentazzjoni bijoloġika huma: il-weraq ta' barra ħodor ċari, il-qalba tonda u ċatta, intatta, soda, ma jkollhiex irwejjah ohrajn u jkollha toghma u riha kemxejn aromatiċi.

3.4. Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita

Il-proċedura tal-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje”, mit-thawwil u l-hsad sal-aċidifikazzjoni, trid issir fi stabbilimenti rreġistrati fiż-żona ġeografika stabbilita fil-punt 4.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.

L-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje” trid tkun ippakkjata fi żmien 24 siegħa biex il-kwalità tagħha tinżamm u tkun garantita, u kif ukoll biex il-kulur u/jew it-toghma ma jinbidlux. Id-daqs tal-ippakkjar huwa ta' nofs kilo fil-każ tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje” mqattgħa b'cejjeċ, u fil-każ tal-qalba shiha, din tkun tiżen kilo u tiġi pakkjata qalba waħda f'kull unità ta' pakkjar.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Ikun kif ikun l-ippakkjar, meta l-prodott jitqiegħed fis-suq, it-tikketta jrid ikollha l-iskrizzjoni “Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje”.

4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni tal-materja prima użata fil-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje” u tal-prodott lest innifsu, tkopri r-reġjun usa' ta' madwar il-belt żgħira ta' Ogulin u l-municipalitajiet ta' Josipdol, Plaški, Tounj u Saborsko, jiġifieri d-distretti tal-katast ta' 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 u Zagorje.

5. Rabta maż-żona ġeografika

L-ispeċifità tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje” tinsab fil-kwalità tal-prodott, u din tohroġ mill-karatteristiċi taż-żona tal-produzzjoni u l-gharfien u l-hiliet tal-persuni li jipproduċuh u jipproċessawh.

Il-klima, it-tip tal-hamrija taż-żona ta' Ogulin u l-varjetà tal-kaboċċa indiġena huma lkoll fatturi ewlenin fil-produzzjoni u fil-proċess tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje”.

Iż-żona tal-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje” hija mikroreġjun li jinsab fil-Lbiċ tal-Kontea ta' Karlovac, li fil-fruntiera tal-Punent tmiss mal-Kontea ta' Primorje-Gorski Kotar u mal-Kontea ta' Lika-Senj County lejn in-Nofsinhar. Din hija l-parti tal-Kroazja fejn is-subreġjun ta' taht il-muntanji jingħaqad mas-subreġjun tal-muntanji, u hija magħrufa wkoll bhala “l-Kroazja alpina”.

Fiz-żona ġeografika ddefinita nsibu klima kontinentali, għalkemm bil-mod il-mod tinbidel għal waħda muntanjuża. Il-klima għandha importanza minhabba l-ammont ta' xita li tagħmel u d-distribuzzjoni tagħha u kif ukoll it-temperaturi medji tal-arja. Il-medja tax-xita li tinżel fis-sena (1 557 mm) hija oghla b'50 % minn dik f'żoni oħra fejn jikbru l-kaboċċi, u fix-xitwa jinżlu ammonti akbar ta' xita u anki ta' borra. Il-medja tat-temperatura tal-arja matul il-perjodu (April–Settembru) li fih tikber il-materja prima li tintuża fil-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje” hija ta' 10,1 °C, li hija inqas mit-temperaturi f'żoni oħra fejn jikbru l-kaboċċi. L-inqas temperatura meħtieġa biex tikber il-materja prima li tintuża fil-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje” tvarja bejn 1 °C u 3 °C. Il-klima hija karatterizzata mill-qabża kbira bejn it-temperaturi ta' matul il-jum u dawk ta' matul il-lejl, u bis-saħħa ta' dan, fis-sajf ikun hemm hafna nida. Billi l-pjanura ta' Ogulin ma għandhiex potenzjal għall-irrigazzjoni, in-nida tas-sajf hija fattur ewlieni għas-sostenibbiltà tat-tkabbir tal-materja prima użata fil-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje”, li b'hekk ikollha kwan-tità biżżejjed ta' umdità.

Fix-xitwa, it-temperatura medja fiz-żona tal-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje” hija ta' -5,9 °C, u din tgħin biex il-fermentazzjoni tkompli fl-istabbilimenti apposta.

Ir-reġjun ta' Ogulin huwa predominat minn artijiet b'hamrija omoġenja b'konsistenza grassa bil-hama jew grassa u taflija bil-hama. Matul ix-xitwa, l-ammont għmielu ta' borra jikkawża għargħar fil-hamrija u b'hekk jiffirma raba' kannella u li jinhadem, li jkollu ċertu fond u bi proporzjon favorevoli ta' ramel, hama u tafal. Dan it-tip ta' hamrija fih hafna nutrijenti organiċi, nitroġenu, potassju, kif ukoll ammont suffiċjenti ta' ilma, u huwa xieraq għat-tkabbir tal-materja prima użata fil-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje”. Dawn il-kundizzjonijiet pedoklimatiċi speċifiċi huma ideali għat-tkabbir tal-materja prima użata fil-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje”.

Il-prodott “Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje” għandu proprjetajiet morfologiċi speċifiċi li jiddistin-gwuh minn prodotti oħra li jsiru permezz tal-fermentazzjoni tal-varjetajiet l-oħra tal-kaboċċa friska. Il-qalba tal-kaboċċa jkollha zokk twil hafna — magħruf fost in-nies taż-żona ġeografika ddefinita bhala *kocen* — b'hafna weraq irraq, translucidi u flessibbli hafna li jkollhom vini rraq. L-ispeċifità tal-prodott “Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselozelje” tinsab fil-qalba tonda u ċatta tal-kaboċċa, fil-weraq sofor tagħha u fl-irquqja tal-vini tagħ-hom. Saru wkoll studji xjentifiċi dwar dawn il-karatteristiċi speċifiċi (Ferdo Vešnik, *Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa* [L-impatt tal-varjetà fuq il-kwalità tal-kaboċċa aċida], 1969, Poljoprivredna znanstvena smotra Nru 6, pp. 3–17 u Poljoprivredna znanstvena smotra Nru 18, pp. 3–17).

Speċifità oħra tal-prodott “Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” tinsab fil-preservazzjoni taż-żrieragh tal-varjetà tal-kaboċċa indiġena ta’ Ogulin fl-imprizi agrikoli taż-żona ġeografika ddefinita.

Fattur ewlieni iehor li jaffettwa kull stadju tal-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” huwa l-influenza tal-bniedem.

Fiż-żoni tal-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje”, il-prodott jingabar biss bl-idejn, u għalhekk jinhtiegu hassada esperjenzati u tas-sengħa.

Il-materja prima użata fil-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” ma timmaturax dejjem bl-istess mod u għalhekk jingabru qlub ta’ daqs differenti. Il-hiliet tal-hassada huma essenzjali, għax mill-esperjenza tagħhom, meta jaraw u jmissu l-prodott ikunu jafu jekk l-apparenza, is-sodizza u d-daqs humiex ta’ kwalità biżżejjed biex jingabar jew le.

B’hekk jiżguraw li l-materja prima użata fil-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” hija tal-kwalità meħtieġa. Abbażi tad-daqs tal-qalba, il-hassad jiddeciedi jekk din għandhiex titqiegħed fil-baċini tal-fermentazzjoni, jew għandhiex titqatta’ b’cejjeċ. Dan mhux possibbli fil-każ tal-hsad mekkaniku.

Biex jiżgura li l-materja prima użata fil-produzzjoni tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” ma ssirilhiex hsara, il-hassad jagħżel il-qlub fl-għalqa stess, ipoġġihom f’kontenitur u mbagħad iqiegħedhom — b’idejh — fil-baċini tal-fermentazzjoni.

L-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” tiġi fermentata b’metodu naturali, billi mal-kaboċċa tiżdied biss soluzzjoni ċara ta’ 5–6 % ta’ melh tal-mejda, u f’kundizzjonijiet anaerobiċi dan jipproduċi l-aċidu lattiku, li jservi ta’ preservattiv naturali.

L-għarfien u l-esperjenza tal-bniedem jibqgħu fatturi importanti anki ladarba l-proċess tal-fermentazzjoni jkun intemm. Kull qalba tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” titneħħa mill-baċini tal-fermentazzjoni bl-idejn u mad-daqqa t’għajn u mal-mess, tittieħed deċizzjoni dwar jekk il-qalba hix fermentata biżżejjed.

Hekk jinkisbu l-proprjetajiet kimiċi u organolettiċi speċifikati fil-punt 3.2 (Ž. Kosanović, *Analitičko izvješće za Ogulinski kiseli kupus* [Rapport analitiku għall-“Ogulinski kiseli kupus”], 2010 u Modruški zbornik, *Ogulinski kiseli kupus kroz povijest* [L-istorja tal-“Ogulinski kiseli kupus”], 2008, p. 160).

L-ispeċifità tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje” wasslet biex il-produtturi u l-proċessuri fiż-żona ta’ Ogulin jibdedu iqiegħdu l-prodott fis-suq ippakkjat ġo vakuu. Fl-1973, deħru għall-ewwel darba fis-suq il-qlub tal-kaboċċi qarsa ppakkjati ġo vakuu bl-isem ta’ “Ogulinski kiseli kupus” (*Ogulinski kiseli kupus kroz povijest*, Modruški zbornik, sena 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, 2008, p. 153).

Il-fatturi pedoklimatiċi għandhom effett ġmielu fil-holqien tal-kwalità speċifika tal-“Ogulinski kiseli kupus”/“Ogulinsko kiselo zelje”. Il-mikroklima taż-żona tal-produzzjoni minn dejjem kellha u sal-lum għad għandha rwol ewlieni fl-għażla tal-kultivari. Dan huwa kkonfermat mill-ekotipi li evolwew fir-reġjuni korrispondenti: Ogulin, Ivankovac u oħrajn (Ružica Lešić, *Povrčarstvo* [Inkabbru l-hxejjex], 2002, pp. 175 u 178).

Fi kliem Kosanović “[...] il-varjetà ta’ din il-kaboċċa miżrugħa freġjuni aktar remoti kisbet inqas qligh u kienet ta’ kwalità inqas mill-varjetà miżrugħa fil-pjanura ta’ Ogulin. Dan beda jsir fl-1973 u sar f’diversi postijiet u f’diversi okkażjonijiet. Minn dak iż-żmien sa madwar l-1980, l-“Ogulinski kiseli kupus” inżerghet fiż-żona ta’ madwar Ljubljana, Ilirska Bistrica, Varaždin, Križevci, Zemun, Futog, Velika Kladuša, Zadar, Privlaka (qrib Vinkovci), u postijiet oħrajn. L-“Ogulinski kiseli kupus” fl-ebda post ma kisbet l-istess riżultat jew kwalità bħalma għamlet fil-pjanura ta’ Ogulin. L-influenza tal-hamrija u tal-klima taż-żona hija pjuttost ċara [...]” (Ž. Kosanović *Ogulinski kupus kroz povijest*, Modruški zbornik, sena 2. Katedra čakavskog sabora, 2008, p. 132).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

(L-Artikolu 6(1), it-tieni subparagrafu ta’ dan ir-Regolament)

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