

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2015/C 115/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „OGULINSKI KISELI KUPUS”/„OGULINSKO KISELO ZELJE”

Nr UE: HR-PDO-0005-01233 – 27.5.2014

ChNP ( X ) ChOG ( )

## 1. Nazwa(-y)

„Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Chorwacji

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” to produkt otrzymany dzięki naturalnej fermentacji mlekowej świeżej kapusty autochtonicznej odmiany „Ogulinski”.

Przed wprowadzeniem do obrotu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” w postaci całej główki lub poszatowanej wykazuje następujące organoleptyczne i fizyko-chemiczne cechy charakterystyczne: liście kapusty, barwy żółtej do złocistożółtej, o charakterystycznym zapach produktu poddanego fermentacji mlekowej i kwaśny smak (kwas mlekowy). Liście są cienkie, prawie przezroczyste, bardzo elastyczne i mają cienkie żyłki. „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” ma bardzo długą łodygę (po chorwacku kolokwialnie nazywaną *kocen* na wyznaczonym obszarze geograficznym), która jest dłuższa niż trzy czwarte średnicy główki, a jej długość ma wpływ na kształt główki. Główka „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” ma zaokrąglony spłaszczony kształt, jest jędrna, ale nie twarda, jest wolna od zanieczyszczeń, a jej zawartość NaCl wynosi 1,5–4 %, zawartość kwasu mlekowego – 0,5–2,5 %, a zawartość kwasu octowego – maksymalnie 0,7 %. Główka „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” waży co najmniej 1 kg.

## 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowiec stosowany do produkcji kapusty kiszzonej „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” otrzymywany jest z roślin z rodziny *Brassicaceae*, gatunku *Brasica oleracea* L. var. *Capitata* autochtonicznej odmiany „Ogulinski”. Cechy charakterystyczne główek wykorzystywane do fermentacji biologicznej są następujące: liście zewnętrzne o barwie jasnozielonej, zaokrąglona spłaszczona główka, bez uszkodzeń, jędrna, wolna od wszelkich obcych zapachów i o lekko aromatyzowanym smaku i zapachu.

## 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Proces produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” – od sadzenia do zbioru i fermentacji w zarejestrowanych zakładach – musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa*

Aby uniknąć zmiany barwy lub smaku produktu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”, należy go zapakować w ciągu 24 godzin w celu zachowania i zagwarantowania jakości produktu. Poszatkowana kapusta „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” pakowana jest w opakowania o masie 0,5 kg lub 1 kg, zaś kapusta w główkach pakowana jest w opakowania jednostkowe.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa*

W chwili wprowadzania do obrotu na etykiecie widnieje napis „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” niezależnie od rodzaju opakowania.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji surowca i produktu końcowego „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” to cały region obejmujący miasto Ogulin oraz gminy Josipdol, Plaški, Tounj i Saborsko, tj. gminy katastralne: Blata, 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 i Zagorje.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika produktu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” związana jest z jego jakością, która wynika z cech charakterystycznych obszaru produkcji a także wiedzy i umiejętności osób zajmujących się produkcją i przetwarzaniem tego produktu.

Klimat, rodzaje gleby regionu Ogulin oraz autochtoniczna odmiana kapusty to kluczowe czynniki w produkcji i przetwórstwie „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”.

Obszar produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” stanowi mikroregion położony w południowo-zachodniej części żupanii karłowackiej, graniczący od zachodu z żupanią primorsko-gorską i od południa z żupanią licko-seńską. To w tej części Chorwacji podregion przedgórze łączy się z podregionem łańcuchów górskich, zwanych także „gorska Hrvatska” (Chorwacja górzysta).

Wyznaczony region charakteryzuje się klimatem kontynentalnym, który stopniowo przechodzi w klimat górski. Cechy charakterystyczne tego klimatu to ilość i rozkład opadów oraz średnie temperatury powietrza. Średnie roczne opady (1 557 mm) są do 50 % większe od opadów występujących w innych regionach, w których produkuje się kapustę, ponieważ deszcz, ale także zimą śnieg, pada tam w większej ilości. Średnia dzienna temperatura zarejestrowana w sezonie wegetacyjnym kapusty (kwiecień–wrzesień) przeznaczonej do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” wynosi 10,1 °C, czyli jest niższa od temperatur występujących w innych regionach uprawy kapusty. Minimalna temperatura niezbędna do wzrostu surowca służącego do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” wynosi od 1 do 3 °C. Klimat charakteryzuje się znacznymi wahaniami temperatur nocnych i dziennych, co powoduje tworzenie się obfitej rosy w lecie; jako że pola regionu Ogulin nie mogą być nawadniane, to w szczególności właśnie ta letnia rosa stanowi kluczowy czynnik zapewniający wzrost kapusty będącej surowcem do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”, ponieważ to ona gwarantuje wystarczającą wilgotność.

Średnia roczna temperatura w regionie produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” zimą wynosi – 5,9 °C, co sprzyja zrównoważonej fermentacji.

W regionie miasta Ogulin dominują gleby jednolite, od piaszczysto-gliniastych po gliniasto-ilaste. W zimie obfite opady śniegu powodują częste powodzie, które pozostawiają osady aluwialne na glebach o wyżej wymienionej strukturze i dzięki którym powstają w związku z tym głębokie gleby uprawne o brunatnej barwie, utworzone ze sprzyjającej uprawie mieszaniny piasku, łu i gliny. Ten rodzaj gleby zawiera wystarczającą ilość odżywczej materii organicznej, azotu, potasu i wody, co sprzyja uprawie surowca wykorzystywanego do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”. Tak specyficzne warunki glebowo-klimatyczne są idealne do wzrostu kapusty wykorzystywanej do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”.

Produkt „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” wykazuje szczególne właściwości morfologiczne, które odróżniają go od innych produktów otrzymywanych w drodze fermentacji świeżej kapusty innych odmian. Posiada on długą łodygę (po chorwacku kolokwialnie nazywaną *kocen* na wyznaczonym obszarze geograficznym), która wyrasta z główki kapusty i ma liczne cienkie liście, prawie przezroczyste, bardzo elastyczne, z cienkimi żyłkami. Szczególny charakter „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” zawdzięcza zaokrąglonej spłaszczonej główce, żółtej barwie liści i mniej widocznym żyłkom liści. Wyżej wymienione szczególne cechy charakterystyczne były przedmiotem badań naukowych (Ferdo Vešnik, *Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa*, 1969, w: Poljoprivredna znanstvena smotra nr 6, s. 3–17, oraz Poljoprivredna znanstvena smotra, nr 18, s. 3–17).

Szczególny charakter „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” wiąże się również z przechowywaniem materiału siewnego autochtonicznej odmiany kapusty w gospodarstwach rolnych wyznaczonego obszaru geograficznego.

Wpływ czynnika ludzkiego stanowi także zasadniczy element na każdym etapie produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”.

Na obszarach przeznaczonych do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” zbiorów dokonuje się wyłącznie ręcznie, co wymaga doświadczenia i umiejętności ze strony zbieraczy.

Na polu surowiec wykorzystywany do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” dojrzewa nierównomiernie, co powoduje, że główki różnią się wielkością. Umiejętności zbieraczy odgrywają tu zatem zasadniczą rolę: oglądając i dotykając produkt, potrafią oni ocenić na podstawie zdobytego doświadczenia, czy ma on wystarczająco dobrą jakość pod względem wyglądu, twardości i rozmiaru główki, aby dokonać zbioru.

Metoda ta gwarantuje zatem wymaganą jakość surowca wykorzystywanego do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”. W zależności od wielkości główki zbieracz decyduje, czy trafi ona bezpośrednio do kadzi fermentacyjnej czy zostanie poszatkowana. W przypadku zbiorów mechanicznych nie jest to możliwe.

Aby uniknąć jakiegokolwiek uszkodzenia surowca wykorzystywanego do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”, zbieracz sortuje główki na polu, umieszcza je w pojemniku i przenosi do kadzi fermentacyjnej, w której główki są również układane ręcznie.

Do celów fermentacji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” wykorzystuje się naturalny proces fermentacji, w którym do kapusty dodaje się jedynie klarowny roztwór zawierający 5–6 % soli kuchennej, co powoduje powstanie w warunkach beztlenowych kwasu mlekowego działającego jak naturalny środek konserwujący.

Po zakończeniu procesu fermentacji wiedza i doświadczenie czynnika ludzkiego nadal odgrywają ważną rolę. Każdą główkę „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” ręcznie wyjmuje się z kadzi fermentacyjnej, a po dokonaniu oględzin i kontroli dotykowej ocenia się, czy produkt jest dostatecznie ukiszony.

To właśnie w ten sposób uzyskuje się charakterystyczne cechy organoleptyczne i chemiczne opisane w pkt 3.2 (*Analitičko izvješće za Ogulinski kiseli kupus*, 2010, Modruški zbornik, *Ogulinski kiseli kupus kroz povijest*, Ž. Kosanović, 2008, s. 160).

Szczególny charakter „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” skłonił producentów i przetwórców z regionu Ogulin do próżniowego pakowania produktu i wprowadzenia go do obrotu. W ten oto sposób zapakowane próżniowo główki kiszzonej kapusty zostały po raz pierwszy wprowadzone na rynek w 1973 r. pod nazwą „Ogulinski kiseli kupus” (*Ogulinski kiseli kupus kroz povijest*, Modruški zbornik, rok 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, 2008, s. 153).

Na szczególne cechy jakościowe „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” silny wpływ wywarły czynniki glebowo-klimatyczne. Do dziś mikroklimat panujący na obszarze produkcji odgrywa ważną rolę w wyborze kultuwarów. Potwierdzają to również ekotypy, które pojawiły się w odnośnych regionach: Ogulin, Ivankovac i innych (*Povrcarstvo*, Ružica Lešić, 2002, s. 175 i 178).

Według M. Kosanovića „[...] ta odmiana kapusty uprawiana w odległych regionach dała zdecydowanie niższe plony i gorszą jakość niż kapusta tej samej odmiany posadzona na polach regionu Ogulin. Od 1973 r. była wielokrotnie uprawiana w różnych miejscach. Od tamtej pory do około 1980 r. kapusta do produkcji »Ogulinski kiseli kupus« była uprawiana w okolicach następujących miast: Ljubljana, Ilirska Bistrica, Varaždin, Križevci, Zemun, Futog, Velika Kladuša, Zadar, Privlaka (niedaleko Vinkovci) itd. Nigdzie indziej uprawy tej odmiany nie przynosiły takich plonów ani takiej jakości co na polach regionu Ogulin. Wpływ gleby i klimatu tego regionu jest oczywisty [...]”. (Modruški zbornik, rok 2. Katedra čakavskog sabora, *Ogulinski kupus kroz povijest*, Kosanović Ž., 2008, s. 132).

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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