

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2012/C 44/10)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

## ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**  
**„FILDERKRAUT/FILDERSPITZKRAUT“**  
**ES št.: DE-PGI-0005-0822-09.09.2010**  
**ZGO ( X ) ZOP ( )**

1. **Ime:**

„Filderkraut/Filderspitzkraut“

2. **Država članica ali tretja država:**

Nemčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:*

„Filderkraut“ na področju trgovine in na splošno pomeni koničasto belo zelje, ki se prideluje na območju Filder. Pogovorno se imenuje tudi „Filderspitzkraut“. „Filderkraut/Filderspitzkraut“ (*Brassica oleracea* var. *capitata* for. *alba* subv. *Conica*) je zelo okusna in redka podsorta belega zelja z značilno „konico“. Spada v družino *Brassicaceae* ter ima manj listnih žil od okroglega zelja, ki so poleg tega tanjše.

Oblika koničastega zelja se razlikuje glede na posamezno kmetijsko gospodarstvo, na katerem se goji „Filderkraut/Filderspitzkraut“. Njihova najbolj izrazita skupna značilnost pa je koničasta glava. Podobna

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

je lahko okroglemu zelju, pri čemer je na vrhu nekoliko ožja, ali ima velik in zelo izrazit stožčast vrh. Oblika ter zato delno tudi različna struktura kocena in glave se razlikujejo glede na posamezno kmetijsko gospodarstvo. Glave so lahko visoke do 50 cm in pogosto težje od 8 kg.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Podsорта belega zelja *Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica* mora biti pridelana na opredeljenem geografskem območju, da se zaščiti sloves, ki ga ima proizvod „Filderkraut/Filderspitzkraut“ zaradi svojega porekla.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

—

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Južno od Stuttgarta (v Baden-Württembergu) se razteza planota, ki obsega 22 000 ha. Imenuje se Filder, pogovorno pa je znana tudi kot Filderebene. Njena težka ilovnato-glinasta puhličasta tla (*Filderlehm*) so primerna zlasti za pridelavo različnih vrst zelja. Planota Filder je geološko in gospodarsko zaključena celota. Na jugovzhodu in severovzhodu jo geografsko omejuje dolina reke Neckar, na severu jo obdajajo strma pobočja do stuttgartske kotline in doline reke Nesenbach, na zahodu in jugozahodu pa hribovje, ki ga pokriva gozd Schönbuch.

Geografsko območje zajema okraje in občine Aichtal, Denkendorf, Filderstadt, Köngen, Leinfelden-Echterdingen, Neuhausen auf den Fildern, Ostfildern in Wolfschlugen ter naslednje okraje mesta Stuttgart: Birkach, Degerloch, Möhringen, Plieningen, Sillenbuch in Vaihingen.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

„Filderkraut/Filderspitzkraut“ ima večstoletno tradicijo, pridelava zelja na območju Filder pa ima dolgo zgodovino. Menihi v samostanu v mestu Denkendorf so že pred 500 leti pridelovali koničasto zelje, ki je sčasoma postalo posebnost planote Filder. Prvi zapisi o pridelavi zelja na območju Filder izhajajo iz leta 1501, in sicer iz skladiščnih knjig samostana v Salemu (vir: arhivske knjige mesta Leinfelden-Echterdingen, 1995: *Das Filderkraut, Stadt Filderstadt und Leinfelden-Echterdingen*). „Filderkraut/Filderspitzkraut“ je leta 1772 prvič opisal župnik Bischoff iz Bernhausna v dokumentu o pridelavi zelja na območju Filder: „Tu se prideluje le belo, koničasto zelje“ (Grabinger, *Bernhausen, Ortsgeschichte Bernhausen*, 1974, str. 200).

Edinstvena struktura tal na planoti Filder, ki jo sestavljajo debela zgornja plast ilovice, značilne za planoto Filder, tj. mešanica puhlice, ilovice, nastale z izpiranjem apnenca, in vremenskim vplivom izpostavljene ilovice iz beta-formacij iz obdobja spodnjega titonija, ter velika količina hranilnih snovi, stalna visoka vlažnost in posebno mikropodnebje zagotavljajo najboljše pogoje za rast „Filderkraut/Filderspitzkraut“ (<http://www.leinfelden-echterdingen.de>, *Geschichte des Filderkrauts*; Metzger, C., *Deutschland Spezialitätenküche*, 1999, str. 293). Povezanost med oskrbo z vodo na ilovnatih tleh, nastalih z izpiranjem apnenca, in fiziologijo pridelka „Filderkraut/Filderspitzkraut“ je bila potrjena že v dizertaciji iz leta 1924 (Frauendörfer, von S., *Der Krautanbau auf den Fildern bei Stuttgart*, dizertacija Univerze v

Hohenheimu, 1924). Podsorta belega zelja „Filderspitzkraut“ se že od nekdaj prideluje le na območju Filder, ker njegova pridelava na drugih območjih ni tako uspešna (Steng, G., *Das Filderkraut: Eine pflanzenbaul. u. pflanzenzüchter. Studie*, dizertacija Univerze v Hohenheimu, 1947, str. 3). Tla na območju Filder so večinoma zelo rodovitna z visoko filtracijsko in pufrsko sposobnostjo ter večinoma visokim potencialom zadrževanja vode (Univerza v Stuttgartu, ILPÖ/IER: *Naturraum Nr. 106 Folder, Naturraumsteckbrief, Materialien zum Landschaftsrahmenprogramm*, Inštitut za krajinsko načrtovanje in ekologijo, Univerza v Stuttgartu, 2001). Podnebne razmere na planoti Filder, kjer je količina padavin razmeroma majhna in je pokrajina izpostavljena vetru, so razmeroma nespremenljive. Glede na to, da je povprečna letna temperatura 8,5 °C (januarja – 0,5 °C; julija 17,5 °C; povprečna letna temperaturna razlika 18 °C), je podnebje na planoti podobno podnebnju v povodju reke Neckar. Zato je območje Filder kljub nekoliko višji nadmorski višini na splošno nekoliko toplejše od liasnih formacij v osrednjem predgorju Alp, kjer so zaradi advekcije mrzlega zimskega zraka z višjih območij Alp povprečne januarske temperature precej nižje (– 1,5 °C). Za regijo Filder so značilni elementi „klimatopa vrtnega mesta“ z obsežnimi zelenimi površinami in redko pozidavo. Te značilnosti vplivajo na fizikalne procese v nižjih zračnih plasteh (*Landschafts- und Umweltplan Ostfildern 2020*, mesto Osterfildern, Ostfildern/Stuttgart, 2008, str. 36 in naslednje). V primerjavi s sosednjimi območji je lokalno segrevanje razmeroma majhno in ozračje se ponoči precej ohladi. Oddaljenost od Alp vpliva tudi na padavine, pri čemer dolgoročno povprečje znaša 650–700 mm, padavine pa so ugodno porazdeljene med glavno rastno sezono: približno 65 % letnih padavin pade med majem in oktobrom (Huttenlocher, F., in Dongus, H., *Die naturräumliche Einheiten auf Blatt 170 Stuttgart*, Zvezni inštitut za regionalne študije in prostorske raziskave, Bad Godesberg, 1967, str. 23; LfU, *Methodik der Naturraumbewertung: dargestellt am Beispiel des Naturraums Filder*, Državni inštitut za varstvo okolja Baden-Württemberg (LfU), Inštitut za ekologijo in varstvo narave Karlsruhe, 1987).

## 5.2 Posebnosti proizvoda:

„Filderkraut/Filderspitzkraut“ je cenjena regionalna specialiteta, ki jo dobro poznajo potrošniki na območju Stuttgarta in na širšem območju, pri čemer njegov sloves temelji predvsem na njegovi tesni povezanosti z opredeljenim območjem porekla. Običajni, izvorni proizvod „Filderkraut/Filderspitzkraut“ ima veliko, debelo glavo, ki je pogosto težja od 8 kg in visoka do 50 cm. Veliko kmetij na območju Filder že več generacij neodvisno prideluje in goji svoje vrste koničastega zelja (terra fusca Ingenieure, *Filderkraut — derzeitige Situation*, raziskava, terra fusca Ingenieure, Stuttgart, februar 2003; Smolka, R.S., *Bestandsanalyse und Erzeugererhebung zu den Perspektiven des Filderkrauts Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica*, Univerza za ekonomijo in okolje v Nürtingen-Geislingenu, 2010). „Filderkraut/Filderspitzkraut“ se, podobno kot v preteklosti, še vedno uporablja predvsem za proizvodnjo kislega zelja v malih podjetjih. Kljub temu nekatera gospodarstva še vedno tradicionalno pripravljajo kisló zelje po starih družinskih receptih. Poleg tega se zelje na območju Filder v zadnjih letih prideluje posebej za trg svežih proizvodov. Takšno zelje je manjše in lažje, ker bolj ustreza povpraševanju na trgu.

Koničasto belo zelje (latinsko ime: *Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica*):

oblika: koničasta, skoraj stožčasta glava;

barva: belkasto zelena;

listi: tanke listne žile;

kocen: kratek in gladek.

„Filderkraut/Filderspitzkraut“ je bil že v 19. stoletju v celotni regiji in zunaj nje dobro poznan zaradi izvrstnega okusa: Med veliko sortami izstopa okusno, izrazito belo, koničasto zelje „Filderkraut“ [...] (Martens von, K., *Handbuch der Militärverpflegung im Frieden und Krieg*, 2. izdaja, Rioger'sche Verlagsbuchhandlung, 1864). Alexander von Lengerke (*Landwirtschaftliche Statistik der deutschen Bundesstaaten*, zv. 2, Westermann, 1841) je zapisal: „Filderkraut“ je cenjen zlasti zaradi mehkih listov, bele barve in predvsem izvrstnega okusa, zaradi česar se razlikuje od zelja, ki se prideluje v drugih regijah.“ Velik sloves proizvoda „Filderkraut/Filderspitzkraut“ se je ohranil do danes, pri čemer se „Filderkraut/Filderspitzkraut“ še naprej uporablja kot simbol območja Filder (Stadt Filderstadt, Stadt Leinfelden-Echterdingen, *Geschichtswerkstatt Filderstadt 1995*, str. 5). Poznavalci ga cenijo zaradi njegovega okusa,

mehkosti in tanke strukture listnih žil (prim. Metzger, C., *Deutschland Spezialitätenküche*, 1999, str. 293; Buroh, N., in Schermer, B., *Das Teubner Buch — deutsche Küche*, Westermann-Studios — Gräfe und Unzer, 2007, str. 77; Gorys, E., *Das neue Küchen Lexikon, Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück*, 7. izdaja, Deutscher Taschenbuch Verlag, 2001, str. 547; Stitz, M., in Swoboda, I., *Kulinarisch Reisen Deutschland*, Mair Dumont Marco Polo, 2006, str. 254).

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):

Vzročna povezanost med proizvodom „Filderkraut/Filderspitzkraut“ in njegovim geografskim območjem izhaja iz posebnega slovesa, ki ga ima ta proizvod zaradi svojega porekla. „Filderkraut/Filderspitzkraut“ ima večstoletno tradicijo. Prav te posebne značilnosti skupaj z dejstvom, da se uporablja avtohtona sorta in da se „Filderkraut/Filderspitzkraut“ prideluje na tradicionalnih manjših kmetijskih gospodarstvih na opredeljenem geografskem območju, prispevajo tudi h kakovosti proizvoda „Filderkraut/Filderspitzkraut“. V dizertaciji iz leta 1924 so na primer navedene posebne okoljske razmere za pridelavo zelja na območju Filder (Frauendörfer, von, S., *Der Krautbau auf den Fildern bei Stuttgart*, dizertacija Univerze v Hohenheimu, 1924). Kmetje so tradicionalno povezani z zemljo na območju Filder, kar je mogoče ugotoviti na podlagi dejstva, da se proizvod „Filderkraut/Filderspitzkraut“ na posameznih gospodarstvih pogosto neodvisno goji iz semen kot lastna sorta. Zaradi teh pogojev na opredeljenem geografskem območju se je ohranila večstoletna tradicija pridelave proizvoda „Filderkraut/Filderspitzkraut“, ki ima značilno obliko in posebne lastnosti ter je še danes zelo cenjen zaradi svojega okusa, mehкости in tanke strukture listnih žil, poleg tega pa ga potrošniki dobro poznajo kot regionalno specialiteto odličnega slovesa. V časopisu Filder-Bote iz leta 1884 je zapisano: „Za naš dobri, stari, vedno priljubljeni ‚Filderkraut‘, ki ga s konjskimi kočijami in parniki prevažamo vsepovsod, smo odkrili nov trg: več tisoč glav rezanega in konzerviranega zelja, pakiranega v sode, pošiljamo zdaj prek oceana v Ameriko“ (časopis Filder-Bote z dne 7. oktobra 1884, št. 118). Sedanji velik ugled in sloves proizvoda „Filderkraut/Filderspitzkraut“ dokazuje tudi dejstvo, da so z njim trajno povezani različni festivali in običaji v regiji. Zaradi več kot 400-letne tradicije pridelave zelja na območju Filder je v mestu Leinfelden-Echterdingen vsako leto od leta 1979 organiziran največji festival zelja v Nemčiji, ki ga obišče približno 50 000 ljudi. Na tradicionalnem festivalu pobiranja pridelka, ki je glavni kmetijski dogodek, ter na festivalu v Cannstattu lahko obiskovalci spoznajo, kakšen je vpliv proizvoda „Filderkraut/Filderspitzkraut“ v regiji. Poleg tega je koničasto zelje uveljavljen simbol in logotip enega od sejmskih združenj, tj. *Filderer* (prim. <http://www.leinfelden-echterdingen.de>, *Geschichte des Filderkrauts*; <http://www.schmeck-den-sueden.de>). O slovesu „Filderkraut/Filderspitzkraut“ je napisana tudi glasba in literatura („*Schwäbische Sauerkrautkantate*“ avtorja Emila Küblerja iz leta 1939 ter dela Franka Snydersa, Johanna Baptista Hofnerja in Otta Groša; *Filderstädter Schriftenreihe*, zv. 10, 1995, *Das Filderkraut*, str. 70, str. 58 in str. 157).

**Sklic na objavo specifikacije:**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

*Markenblatt Heft* (Uradni list blagovnih znamk) št. 11 z dne 19. marca 2010, del 7a-aa, str. 4243.

(<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/13250>)