

Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2013/C 232/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾

„DITHMARSCHER KOHL“

ES št.: DE-PGI-0005-01015-18.07.2012

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Dithmarscher Kohl“

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

„Dithmarscher Kohl“ je belo (*Brassica oleracea convar capitata* L.) in rdeče zelje (*Brassica oleracea convar capitata var. rubra* L.) ter spada v botanično družino križnic (bot.: *Cruciferae* ali *Brassicaceae*).

Sorte zelja, ki se pridelujejo v Dithmarschnu, se odlikujejo po gosti razporejenosti listov, hrustljavi teksturi, majhnem kocu ter močnem in polnem okusu. Za sorte belega zelja je poleg tega značilna izrazito zelena barva vse do globljih plasti listov, za sorte rdečega zelja pa izrazita rdečevijoličasta barva z redkimi belimi deli. Vse sorte so primerne za skladiščenje.

Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V. (registrirano svetovalno združenje za pridelavo zelenjave Dithmarschen) vsako leto testira sorte in priporoči tiste, ki združujejo zgoraj navedene lastnosti.

Zelje je rastlina, ki raste v obliki rozete ter po cvetenju in oblikovanju plodov odmre. Ima kratka stebela, listi na njih pa zaradi kratkih internodijev rastejo zelo gosto skupaj in se kljub zelo razvitim listnim ploskvam ne odprejo. Glave belega in rdečega zelja so zelo čvrste, ker se zaradi počasne in enakomerne rasti med plastmi listov zadrži malo zraka. Listi oblikujejo glave, ki so lahko sploščeno zaobljene, ravno zaobljene, okrogle, skoraj povsem okrogle, balonaste ali jajčaste.

Belo in rdeče zelje vsebujeta številne vlaknine in minerale, kot sta kalij in železo, zato imata visoko prehransko vrednost.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

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

Vse faze proizvodnje, od pridelave zelja do priprave in skladiščenja, potekajo na opredeljenem geografskem območju. Zelje se ob spravilu reže ročno in previdno nalaga v velike zaboje. Za to so potrebne izkušnje in spretnosti, saj bi bilo zelje z vsako mehansko poškodbo manj primerno za skladiščenje. Veliki zaboji se do februarja skladiščijo v običajnih skladiščih brez dodatnega ohlajanja, do julija pa v hladilnici pri 0,5 °C. Zelje se pripravlja po spravilu oziroma skladiščenju. Pri tem se kocen svež izreže, zunanji listi pa odstranijo.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

—

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Okraj Dithmarschen v Schleswig-Holsteinu je eden od dveh okrajev na zahodni obali v najsevernejši nemški zvezni deželi. V celoti ga obdaja voda – na severu meji na reko Eider, na vzhodu na kanal med Severnim in Baltiškim morjem (Kielski kanal), na jugu na reko Labo, na zahodu pa na Severno morje.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnost geografskega območja

Območje Dithmarschen je posebno primerno za pridelavo zelja. Podnebje na njem zaznamuje lega tik ob Severnem morju, tako da prevladuje atlantsko podnebje z blagimi zimami in poletji. Največ dežja pade julija in avgusta (približno 80 mm/mesec), ki sta odločilna meseca za rast. Na pridelovalnem območju se prva zmrzal večinoma ne pojavi pred koncem oktobra. Tako je mogoče zeljne glave skladiščiti pri optimalno hladnih razmerah (med 5 in 12 °C) brez nevarnosti zmrzali. Tudi aprila in maja, ko se zelje sadi, so podnebne razmere optimalne in blage. V Dithmarschnu piha veter 270 dni na leto z močjo več kot 4. stopnje beauforta. Vreme se zaradi vetra pogosto hitro spreminja, pri čemer prevladujejo vremenski pojavi z zahoda, ki se širijo neposredno s Severnega morja.

Pridelovalno območje se odlikuje po izjemno dobri sestavi tal. Na njem prevladujejo močvirno-karbo-natna tla, ki so nastala zaradi rednega poplavljanja in ki jim je „odbor za tla leta“ leta 2009 podelil nagrado „tla leta“. Zaradi rednega poplavljanja so se nalagale slane apnenčaste mineralne plasti z visokim deležem organskih snovi. Zajezitve in izsuševanja so omogočili prezračenos talnih plasti in izpiranje soli. Tako so iz meljastih in apnenčastih morskih naplavin vzdolž obale nastala tako imenovana močvirno-karbonatna tla (do 9-odstotna vsebnost karbonata). Taka tla so plodna delno zaradi deževnikov (do 500 na m²), ki imajo radi kalcij, in delno zaradi visoke vsebnosti hranil. Na splošno spadajo med najplodnejša obdelovalna območja na svetu. Tovrstna tla so eden glavnih pogojev za uspešno in obsežno pridelavo zelja na navedenem območju, kar omogočata visoka vsebnost hranil v organskih snoveh usedlin in le rahlo razpadlih mineralov ter zelo dobra zmožnost zadrževanja vode, ob tem pa še ravnotežje podzemnih voda, ki jih regulirajo ljudje. Dobra sestava tal močno prispeva k zdravju pridelkov. Golšavost zelja je na navedenem območju redek pojav zaradi visoke vrednosti pH, med 7,2 in 7,5. Okužba s povzročiteljem *Plasmodiophora brassicae* se pojavlja večinoma na vlažnih in bazičnih tleh, v katerih pogosto zastaja voda. S povečevanjem vrednosti pH nekoliko nad 7,2 večinoma skoraj ni ponovnih okužb. To je pomemben pogoj za zelo široko pridelavo zelja v Dithmarschnu.

Ta razvoj so že od samega začetka spremljale raziskave in vzgoja sort. Sorte zelja v Dithmarschnu, kot so Kalorama, Storema ali Reguma – končnica „ma“ pomeni obdelovalno območje v občini Marne v Dithmarschnu – se odlikujejo po tem, da so zdrave in zelo primerne za skladiščenje. Združenje

Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V. v publikaciji Dithmarscher Gemüse-Info vsako leto objavi izsledke predstavitve sort glavnatega zelja. Vsako leto se testira več kot 100 sort, pri čemer se ugotavljajo poenotenost, donosnost in zdravje pa tudi notranja kakovost in kmetijska vrednost.

To obširno znanje in veščine na kraju samem kmetijskim podjetjem omogočajo dostop do optimalnega svetovanja, med drugim zlasti v zvezi s posebnostmi območja. To znanje in veščine koristijo pri naravni zaščiti pridelka pred boleznimi, kot je črna gniloba zelja.

5.2 Posebnost proizvoda

Plodna tla in uravnoteženo podnebje v Dithmarschnu omogočajo rast zelja s posebno uravnoteženo hranilno sestavo. Okus je močan, vendar harmoničen, tekstura pa hrustljava in sveža.

Zelje „Dithmarscher Kohl“ je zaradi zdravih polj, ki jih redko napadejo bolezni in škodljivci, posebno primerno za dolgo skladiščenje. Najbolj razširjenih bolezni na svetu, kot so golšavost zelja (*Plasmiodiophora brassicola*), fuzarijska uvelost (*Fusarium oxysporum*) in črna gniloba (*Xanthomonas campestris*), v Dithmarschnu skoraj ni, in sicer zaradi posebne sestave tal (vrednost pH > 7) in podnebja (prenizka povprečna temperatura). Bolezni listov, kot sta črna listna pegavost (*Alternaria brassicae*) in prstenasta pegavost (*Mycosphaerella brassicola*), se pojavljajo tako redko, da zelja, ki ni predvideno za dolgo skladiščenje, ni treba škropiti s fungicidi. Podobno velja za škodljivce. Kapusov ščitkar (*Aleyrodes proletella*) in tobakov resar (*Thrips tabaci*) sta zaradi hladnega podnebja tukaj redka. Sorta Lennox se zato goji skoraj izključno v Dithmarschnu, ker na drugih območjih ni dovolj odporna. Je pa posebno primerna za skladiščenje in je zato še vedno glavna sorta na zadevnem območju.

Zelje z njega ni sezonsko, temveč je zelo zdrava zelenjava z nespremenljivo kakovostjo, ki je potrošnikom na voljo vse leto.

Glave „Dithmarscher Kohls“ imajo v nasprotju z drugimi sortami s toplejših območij gosto raščene liste, ker se zaradi njihove počasne in enakomerne rasti med njimi zadrži malo zraka. Ta lastnost odločilno vpliva na primernost za skladiščenje.

Zelje „Dithmarscher Kohl“ ima poleg znanega antioksidacijskega potenciala nadpovprečno veliko mineralov. To so pokazale tudi analize, ki jih je naročilo združenje Gemüseanbauerverband Dithmarschen e.V. Vsebnost kalcija, zlasti pa železa naj bi bila glede na analize višja, kot je na splošno navedeno v opisih glavnatega zelja v literaturi. Belo zelje tako glede na navedbe iz literature (na primer informacijskega lista „Weiß- und Rotkohl“ (belo in rdeče zelje), Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (bavarski kmetijski zavod)) povprečno vsebuje 45 mg kalcija na 100 g sveže snovi. Belo zelje iz Dithmarschna pa vsebuje med 50 in 70 mg kalcija na 100 g sveže snovi. Vsebnost železa v belem zelju je glede na navedbe iz literature običajno 0,5 mg na 100 g sveže snovi. Belo zelje iz Dithmarschna pa ima med 0,6 in 1,6 mg železa na 100 g sveže snovi. Razlog za to je visoka vsebnost obeh navedenih mineralov v tleh območja, zlasti v tam prevladujočih močvirno-karbonatnih tleh.

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

Glavnato zelje iz Dithmarschna zaradi dolge tradicije pridelave zelja in z njo povezane posebne zeljne kulture na tem območju, ki sta ju omogočila optimalno podnebje in optimalna sestava tal, med potrošniki uživa poseben sloves kot regionalna posebnost.

Veter in podnebne razmere prinašajo dve odločilni prednosti za pridelavo zelja. Pogoste vremenske spremembe omogočajo potrebno količino padavin, zato je rastlina v obdobju rasti zadostno preskrbljena z vodo. Prevladujoča močvirno-karbonatna tla imajo poleg tega dobro zmožnost zadrževanja vode in je lahko zadržijo zadostno količino. Druga vremensko pogojena odločilna prednost je smer

vetra. Pritisk škodljivcev zaradi prevladujočih zahodnih vetrov ostaja naravno majhen. Zelje zaradi „zdravega“ zraka s Severnega morja v primerjavi z drugimi območji bistveno manj napadajo škodljivci, kot je kapusov belin. Še odločilnejša je majhna možnost za razvoj glivičnih spor, tako da ni treba uporabljati veliko fitofarmaceutskih sredstev, saj je zelje kljub temu še vedno zelo primerno za skladiščenje. Zeljne glave so zaradi podnebno pogojene počasne rasti težke in čvrste ter zaradi gosto raščenih listov, ki deloma ovirajo zadrževanje zraka, zelo primerne za skladiščenje, odlikujejo pa se tudi po hrustljavi teksturi.

Pridelava zelja v Dithmarschnu ima več kot 100-letno tradicijo. Tako se je vrtnarju Eduardu Lašu z oglasom v časopisu „Glückstädter Gemüsefabrik“ leta 1888 ponudila priložnost za začetek pridelave zelja v Wesselburnu. Od tedaj se na navedenem območju prideluje zelje „Dithmarscher Kohl“, pri čemer se njegov pomen za gospodarstvo nenehno povečuje. Pridelovalci z navedenega geografskega območja več kot 120 let iz roda v rod prenašajo znanje in izkušnje v zvezi s pridelavo zelja. To znanje in izkušnje omogočajo najboljšo kakovost, ki je temelj za uspešno trženje. Dithmarschen je z 2 500 ha pridelovalne površine eno največjih strnjjenih območij za pridelavo zelja v Evropi. Zelje „Dithmarscher Kohl“ je pomemben gospodarski dejavnik navedenega območja. Posebno mesto ima tudi v njegovem turizmu in kulinariki. Te okoliščine in zgodovina pridelave zelja v Dithmarschnu so bile podrobno opisane v literaturi (glej „Kohlgeschichte(n) — Aus dem Anbaugebiet hinter Dithmarschens Deich“, Klaus Gille, založba Boyens & Co).

Vsako leto potekajo številne prireditve, povezane z zeljem „Dithmarscher Kohl“, spravilo pa vsako leto pritegne številne turiste, ki pripotujejo iz zelo oddaljenih krajev. „Dithmarscher Kohltage“ (dnevi zelja v Dithmarschnu) je prireditev nadregionalnega pomena, ki letno privabi več kot 300 000 obiskovalcev (vir: „Dithmarschen feiert den Kohl“, Hamburger Abendblatt, 20. september 2006). Predstavniki gospodarstva, politike, javne uprave, številna društva in združenja ter prebivalci spravilo zelja vsako leto znova spremenijo v vesel šestdnevni jesenski dogodek. Tradicionalnega rezanja zelja se že leta redno udeležujeta ministrski predsednik zvezne dežele Schleswig-Holstein in predsednik okraja Dithmarschen. Številna gastronomska podjetja tudi zunaj navedenega območja ponujajo posebne jedi iz zelja, ko poteka „Dithmarscher Kohltage“. Ta je tradicionalen že vrsto let, prvič pa je bil organiziran leta 1987.

Skozi območje Dithmarschen poteka tudi nemška zeljna pot (Deutsche Kohlstraße), ki zlasti zunaj aktivne sezone zelja prispeva k temu, da se turisti in radovedneži seznanijo s pridelkom in proizvodi iz njega. Pot se vije med številnimi znamenitostmi in postojankami, na katerih lahko obiskovalci neposredno stopijo v stik s kmeti ter pridobijo informacije o zelju v različnih oblikah. Med te postojanke spadajo tudi obiski skladišča in obrata za pripravo zelja ali „Kohlseum Wesselburen“. Tam je tudi muzej zelja iz Dithmarschna, ki vsako leto privabi na tisoče obiskovalcev ter se ponaša s poučno delavnico, v kateri je prikazana proizvodnja zelja, in vaško tržnico.

Kmetice z navedenega območja med prireditvijo „Dithmarscher Kohltage“ vsakokrat imenujejo dve mladi dami iz okraja Dithmarschen, ki sta nato kot „kraljici zelja iz Dithmarschna“ eno leto uradni predstavnici prireditve. Njune naloge niso omejene na njuno zvezno deželo, ampak ju vodijo tudi daleč prek njenih meja. Tako redno predstavljata zelje „Dithmarscher Kohl“ na primer na prireditvah, kot je „Internationale Grüne Woche“ (mednarodni zeleni teden) v Berlinu, in se udeležujeta dogodkov s predstavniki tiskanih, radijskih in televizijskih medijev. Tudi tako se prepoznavnost zelja „Dithmarscher Kohl“ širi daleč prek meja navedenega območja.

Reprezentativna anketa med potrošniki iz leta 2009 dokazuje ne le, da zelje „Dithmarscher Kohl“ v Schleswig-Holsteinu pozna kar približno 80 % potrošnikov, temveč da je to po njihovem mnenju tudi kakovosten proizvod, ki uživa velik sloves. Zadnje je razvidno tudi iz tega, da bi bilo 37 % vprašanih pripravljenih plačati več za zelje „Dithmarscher Kohl“ kot za primerljivo zelje drugega porekla.

Zgoraj navedene naravne razmere v Dithmarschnu, zlasti atlantsko podnebje z zadostnimi padavinami, redko zmrzaljo in veliko vetra ter dobra sestava tal (močvirno-karbonatna tla), so omogočile pridelavo zelja na opredeljenem geografskem območju in pripomogle k temu, da ima to že več kot 100-letno tradicijo in da je Dithmarschen postal eno največjih strnjjenih območij za pridelavo zelja v Evropi. Med

tem razvojem so bili na kraju samem pridobljeni tudi obširno znanje in veščine v zvezi z vzgojo sort in pridelavo zelja, ki prav tako prispevajo k proizvodnji zelo kakovostnega zelja v Dithmarschnu. Območje je zaradi navedenih okoliščin zunaj svojih meja postalo znano po pridelavi zelja, ki kot tradicionalni regionalni proizvod zaradi geografskega porekla med potrošniki uživa poseben sloves. Številne turistične, kulinarične in informativne prireditve, povezane z zeljem „Dithmarscher Kohl“, prispevajo h krepitvi prepoznavnosti proizvoda in njegovega ugleda.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/30500>

⁽³⁾ Prim. opombo 2.