

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2023/C 128/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Ogulinski kiseli kupus / Ogulinsko kiselo zelje”

Nr UE: PDO-HR-1233-AM01

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Udruga proizvođača i preradivača ogulinskog kupusa [Stowarzyszenie Producentów i Przetwórców Kapusty „Ogulinski”]
Sabljak selo 4,
HR-47300 Ogulin
HRVATSKA

E-mail: pz.ogulin@gmail.com

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. OPIS PRODUKTU

Zmiana pkt 2 pierwotnej specyfikacji produktu dotyczącego opisu produktu (2.1. Ogólna definicja produktu, 2.2. Opis surowca oraz 2.3. Opis produktu końcowego).

1.1. Pierwsza zmiana odnosi się do pkt 2.1 specyfikacji (Ogólna definicja produktu) i polega na jego uproszczeniu lub rezygnację z podawania lub opisywania w definicji produktu odmiany kapusty, z której uzyskuje się produkt, ponieważ surowiec używany do produkcji opisano w pkt 2.2 specyfikacji (Opis surowca). W tym samym zdaniu mocniej zaakcentowano naturalny proces fermentacji świeżej kapusty, dodając na końcu zdania wyrazy „bez dodatku konserwantów”.

Tę samą zmianę wprowadzono w definicji produktu w pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Pierwsza część przedmiotowej zmiany ma charakter redakcyjny, a wyrazy dodane w zdaniu nie mają wpływu na główne elementy.

1.2. Druga zmiana odnosi się do pkt 2.2 specyfikacji (Opis surowca). Dotyczy ona wprowadzenia dodatkowych odmian kapusty (obok autochtonicznej odmiany „Ogulinski” wymienionej w pierwotnej specyfikacji), z których może być wytwarzany produkt „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”. Chodzi o odmiany mieszańcowe Gintama RZ F1, Krautman F1, Agressor F1, Professor F1, Successor i Terminator wymienione w katalogu odmian roślin warzywnych opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* i uprawiane na określonym obszarze geograficznym. Powodem przedmiotowej zmiany jest to, że producenci coraz częściej uzyskują bardzo niskie plony odmiany „Ogulinski” na skutek choroby bakteryjnej wywoływanej przez *Xanthomonas*. Wspomniane odmiany mieszańcowe zostały udomowione na określonym obszarze geograficznym, na którym są sadzone. Odnaczają się one takim samym kształtem główek, smakiem i zapachem jak odmiana „Ogulinski”, są jednak bardziej odporne na choroby i dają wyższe plony. Wprowadzenie nowych surowców nie ma wpływu na cechy charakterystyczne produktu końcowego.

W związku z tym tekst pierwotny w pkt 2.2. Opis surowca, który ma następujące brzmienie:

„Surowiec stosowany do produkcji kapusty kiszzonej o nazwie pochodzenia »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« ma następujące właściwości organoleptyczne, dzięki którym wyróżnia się spośród innych odmian kapusty: liście zewnętrzne o barwie jasnozielonej, zaokrąglona spłaszczona główka o świeżym, lekko aromatyzowanym smaku i zapachu. Główki, które ważą więcej niż 1 kg, muszą być jędrne, wolne od uszkodzeń i zanieczyszczeń oraz pozbawione widocznych substancji zewnętrznych, agrofagów roślin lub obcych zapachów lub smaków. (Załącznik 4, rysunek 1 – Wygląd autochtonicznej odmiany »Ogulinski« z liśćmi rozety, średnią główką z liśćmi i przekrojem główki).”

otrzymuje brzmienie:

„Surowcem stosowanym do produkcji kapusty kiszzonej o nazwie pochodzenia »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« jest świeża kapusta autochtonicznej odmiany »Ogulinski« zarejestrowana w dokumencie »Popis utvrđenih domaćih i odomaćenih stranih sorti poljoprivrednog bilja koje se nalaze u proizvodnji u Republici Hrvatskoj« (»Wykaz zidentyfikowanych krajowych i udomowionych odmian upraw rolnych w produkcji na terenie Republiki Chorwacji«) (załącznik 3, NN nr 12/94, s. 313) oraz mieszańcowych odmian Gintama RZ F1, Krautman F1, Agressor F1, Professor F1, Successor i Terminator wymienionych w katalogu odmian roślin warzywnych opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Odmiana »Ogulinski« ma następujące właściwości organoleptyczne: liście zewnętrzne o barwie jasnozielonej, zaokrąglona spłaszczona główka o lekko aromatyzowanym smaku oraz świeżym, lekko aromatyzowanym zapachu. (Załącznik 4, Rysunek 1 – Wygląd autochtonicznej odmiany »Ogulinski« z liśćmi rozety, średnią główką z liśćmi i przekrojem główki).

Odmiany mieszańcowe Gintama RZ F1, Krautman F1, Agressor F1, Professor F1, Succesor i Terminator odznaczają się takim samym kształtem główek, smakiem i zapachem jak odmiana »Ogulinski«.

Główki, które ważą więcej niż 1 kg, muszą być jędrne, wolne od uszkodzeń i zanieczyszczeń oraz pozbawione widocznych substancji zewnętrznych, agrofagów roślin lub obcych zapachów lub smaków.

Produkt »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« można wytwarzać z jednej z wymienionych odmian kapusty lub z mieszanki kilku z tych odmian.”

Tę samą zmianę wprowadzono w pkt 3.3 jednolitego dokumentu. Zmiana ta ma wpływ na główne elementy.

1.3. Trzecia zmiana odnosi się do pkt 2.3 specyfikacji (Opis produktu końcowego). Dotyczy ona opisu produktu obejmującego cechy morfologiczne produktu (kształt główki) i polega na usunięciu z opisu części dotyczącej długości łodygi, ponieważ długa łodyga nie ma decydującego znaczenia dla opisu cech charakterystycznych produktu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”. Pozostałe cechy pozostają bez zmian, niezależnie od odmiany.

W tym samym punkcie, w opisie chemicznych cech charakterystycznych, skreślono zapis o zawartości kwasu octowego w produkcie. Powodem jest to, że proporcja kwasu octowego może się różnić od pierwotnie ustalonej wartości, ale w żadnym przedziale te zmiany zawartości procentowej nie wpływają na jakość ani charakterystyczne właściwości produktu końcowego.

W konsekwencji pierwotny tekst, który ma następujące brzmienie:

„Produkt »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« wykazuje następujące chemiczne cechy charakterystyczne: Zawartość NaCl wynosi 1,5–4 %, zawartość kwasu mlekowego – 0,5–2,5 %, a zawartość kwasu octowego – maksymalnie 0,7 % (załącznik 6 Analitycki izvještaj za kiseli kupus rezani i kiseli kupus glavica (Sprawozdanie analityczne dotyczące kapusty kwaszonej w całości lub poszatowanej) (2010).”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« wykazuje następujące chemiczne cechy charakterystyczne: Zawartość NaCl wynosi 1,5–4 %, a zawartość kwasu mlekowego – 0,5–2,5 % (załącznik 6 Analitycki izvještaj za kiseli kupus rezani i kiseli kupus glavica [Sprawozdanie analityczne dotyczące kapusty kwaszonej w całości lub poszatowanej]) (2010).”

Tę samą zmianę wprowadzono w pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Zmiana ta ma wpływ na główne elementy opisu produktu.

Ponadto w tym samym punkcie specyfikacji usunięto ograniczenie dotyczące wielkości opakowania jednostkowego określone w pierwotnej specyfikacji. Zmiana ta ma na celu dostosowanie opakowania produktu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” do wymagań rynku.

Tę samą zmianę wprowadzono w pkt 3.5 jednolitego dokumentu. Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy.

2. OBSZAR GEOGRAFICZNY

Zmiana pkt 3 pierwotnej specyfikacji (Obszar geograficzny)

2.1. Ze względu na to, że w wyniku zmiany specyfikacji obok autochtonicznej odmiany „Ogulinski” dodaje się inne odmiany, z opisu obszaru produkcji surowca usunięto słowa „świeża kapusta odmiany »Ogulinski«”, ponieważ obszar ten obejmuje również odmiany mieszańcowe wprowadzone w ramach zmiany specyfikacji.

Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy.

2.2. W celu zapewnienia jasności definicja obszaru geograficznego została skrócona przez skreślenie powtórzenia zwrotu „cały region obejmujący miasto Ogulin oraz gminy Josipdol, Plaški, Tounj i Saborsko” i umieszczenie po pierwszej wzmiance w tekście dwukropka, po którym podano istniejący wykaz gmin katastralnych. Usunięto również wyraz „cały” przed wyrazem „region”, aby definicja była jednoznaczna.

Tę samą zmianę wprowadzono w pkt 4 jednolitego dokumentu. Zmiana ta ma charakter wyłącznie redakcyjny.

3. DOWÓD POCHODZENIA

Zmiana pkt 4 pierwotnej specyfikacji (Nazwa pochodzenia produktu „Ogulinski kiseli kupus”)

3.1. W akapicie pierwszym skreślono wyrazy „świeża kapusta odmiany »Ogulinski«”, ponieważ zmiana specyfikacji obejmuje dodatkowe odmiany mieszańcowe.

Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy ani na jednolity dokument.

3.2. Zmieniono obowiązek producentów dotyczący rejestracji we właściwym organie, zastępując odniesienie do konkretnego rejestru sformułowaniem ogólnym, które obejmuje wszystkie odpowiednie rejestry.

Zmiana ta ma charakter wyłącznie redakcyjny i nie ma żadnego wpływu na jednolity dokument.

3.3. Ze względu na to, że zmiana specyfikacji obejmuje również odmiany mieszańcowe, tekst dotyczący prowadzenia ewidencji produkcji kapusty i ewidencji obiektu do fermentacji został zmieniony zgodnie z nowymi okolicznościami.

Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy ani na jednolity dokument.

4. METODA PRODUKCJI

Zmiana pkt 5.1 pierwotnej specyfikacji (Produkcja kapusty [surowca])

4.1. Zdanie pierwsze w akapicie pierwszym tego punktu pierwotnej specyfikacji, odnoszące się do surowca wykorzystywanego do wytwarzania produktu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”, zostało zmienione w celu uwzględnienia odmian mieszańcowych.

W konsekwencji pierwotny tekst, który ma następujące brzmienie:

„Kapusta kiszona o nazwie pochodzenia »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« musi być produkowana z roślin należących do rodziny *Brassicaceae*, gatunku *Brassica oleracea* L. var. *capitata*, autochtonicznej odmiany »Ogulinski«, ponieważ zapewnia to odpowiednią jakość. [...]”,

otrzymuje brzmienie:

„Kapusta kiszona o nazwie pochodzenia »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« musi być produkowana z roślin należących do rodziny *Brassicaceae*, gatunku *Brassica oleracea* L. var. *capitata*, autochtonicznej odmiany »Ogulinski« oraz odmian mieszańcowych wymienionych w pkt 2.1.”.

Zmiana ta ma wpływ na główne elementy. Odpowiada ona zmianie w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

4.2. Akapit drugi pierwotnej specyfikacji został zmieniony przez dostosowanie terminów sadzenia i zbioru do nowych odmian. Obecny najwcześniejszy termin zbioru został przesunięty z połowy sierpnia na połowę lipca, a najpóźniejsze terminy sadzenia zostały przesunięte z końca czerwca dla zbiorów w październiku na połowę lipca dla zbiorów w październiku i listopadzie.

Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy ani na jednolity dokument.

5. ZWIĄZEK

5.1. Zmiana pkt 6.1 pierwotnej specyfikacji (Szczegóły dotyczące obszaru geograficznego)

5.1.1. Zdanie pierwsze, które dotyczy związku produktu z obszarem geograficznym, zmieniono w celu wyjaśnienia, że charakterystyczne cechy produktu końcowego wynikają z połączonego wpływu czynników naturalnych i ludzkich występujących podczas uprawy i fermentacji kapusty na określonym obszarze geograficznym.

W konsekwencji pierwotny tekst, który ma następujące brzmienie:

„Związek między »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« a geograficznym obszarem jego produkcji wynika z cech samego obszaru, takich jak klimat i rodzaj gleby występującej w regionie Ogulin, jak i z cech samej kapusty, w tym przypadku autochtonicznej odmiany »Ogulinski«, która przystosowała się do tego obszaru ze wszystkimi swoimi cechami charakterystycznymi i przetrwała do dziś.”,

otrzymuje brzmienie:

„Związek przyczynowy między »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« a obszarem produkcji wynika ze szczególnych cech produktu oraz łącznego wpływu czynników naturalnych i ludzkich występujących podczas uprawy i fermentacji odmian kapusty uprawianych w regionie Ogulin.”.

Tę samą zmianę wprowadzono w akapicie wstępnym pkt 5 jednolitego dokumentu. Zmiana ta ma wpływ na główne elementy.

5.1.2. W akapicie drugim pierwotnej specyfikacji zmieniono tekst dotyczący uprawy kapusty na określonym obszarze geograficznym, aby podkreślić fakt, że na określonym obszarze największy udział w produkcji kapusty miała autochtoniczna odmiana „Ogulinski”, co jednak z czasem uległo zmianie, ponieważ okoliczni mieszkańcy zaczęli uprawiać mieszańcowe odmiany kapusty.

Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy ani na jednolity dokument.

5.1.3. W tym samym punkcie, pod nagłówkiem „Gleba obszaru Ogulin”, zdanie w akapicie trzecim, które pierwotnie odnosiło się do odporności odmiany miejscowej na zimno, zmieniono tak, aby obejmowało wszystkie odmiany kapusty wykorzystywane do wytwarzania produktu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”, ponieważ odmiany mieszańcowe również w pełni przystosowały się do obszaru geograficznego i mają takie same cechy jak autochtoniczna odmiana „Ogulinski”.

Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy ani na jednolity dokument.

5.2. Zmiana pkt 6.2 pierwotnej specyfikacji (Szczegóły dotyczące jakości produktu)

5.2.1. Akapit pierwszy odnoszący się do uprawy kapusty na określonym obszarze geograficznym zmieniono przez dodanie odniesienia do odmian mieszańcowych wykorzystywanych do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”.

W konsekwencji pierwotny tekst, który ma następujące brzmienie:

„Ochrona nazwy pochodzenia »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« obejmuje autochtoniczną odmianę kapusty »Ogulinski«. Odmiana ta stała się udomowioną odmianą kapusty, którą uprawia się w regionie Ogulin od wielu lat. Odmiana ta zaspokaja potrzeby producentów, przetwórców i konsumentów pod względem jakości.”,

otrzymuje brzmienie:

„Ochrona nazwy pochodzenia »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« obejmuje autochtoniczną odmianę kapusty »Ogulinski« oraz odmiany mieszańcowe wymienione w pkt 2.2. Odmiana kapusty »Ogulinski« jest odmianą udomowioną, którą uprawia się w regionie Ogulin od wielu lat. Z upływem czasu słaba odporność odmiany autochtonicznej na choroby doprowadziła do tego, że producenci i przetwórcy z regionu Ogulin zwrócili się ku odmianom mieszańcowym, które są odporne na choroby i dają dużo wyższe plony. Liście odmian mieszańcowych mają woskową powłokę, co czyni rośliny odpornymi na choroby.”.

Zmiana ta ma wpływ na główne elementy. Odpowiada ona zmianie w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

5.2.2. Zdanie dotyczące sytuacji, gdy produkt „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” pojawił się na rynku po raz pierwszy, zmieniono przez dodanie odniesienia do kapusty uprawianej w regionie Ogulin od XV wieku.

Tę samą zmianę wprowadzono w pkt 5 jednolitego dokumentu. Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy.

5.2.3. Pierwotny tekst specyfikacji w części opisującej specyfikę produkcji kapusty, od przechowywania materiału siewnego odmiany autochtonicznej po ręczne zbiory, zmieniono, aby położyć nacisk na czynnik ludzki, tj. dobre praktyki produkcyjne w zakresie sadzenia wybranych siewek oraz wpływ naturalnych czynników na uprawę, niezależnie od wykorzystywanej odmiany kapusty.

W konsekwencji pierwotny tekst, który ma następujące brzmienie:

„Cechy szczególne odmiany kapusty »Ogulinski« są związane z procesem produkcji, od materiału siewnego do świeżej kapusty, a także z przetwarzaniem jej na kiszoną kapustę. Pierwszą cechą szczególną w procesie produkcji w regionie Ogulin jest tradycyjne przechowywanie materiału siewnego (autochtonicznej odmiany »Ogulinski«), czyli izolacja typowych roślin i przeznaczanie ich na materiał siewny. Materiał rozmnożeniowy na następny okres siewu i sadzenia uzyskuje się w drodze selekcji materiału siewnego. Inną cechą szczególną produkcji jest sadzenie na obszarze produkcji wyselekcjonowanych siewek, a dzięki dobrym praktykom upraw oraz określonym warunkom glebowym i klimatycznym obszaru uzyskuje się uprawy o cechach charakterystycznych dla odmiany kapusty »Ogulinski«. Jedną z cech szczególnych jest również to, że zbiorów typowych główek dokonuje się wyłącznie ręcznie, co wymaga doświadczenia i umiejętności ze strony zbieraczy.”.

otrzymuje brzmienie:

„Szczególny charakter »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« wynika z połączenia dobrej praktyki produkcyjnej polegającej na sadzeniu wyselekcjonowanych siewek i ręcznych zbiorach główek kapusty oraz wyjątkowych warunków glebowych i klimatycznych geograficznego obszaru produkcji, dzięki czemu uprawy zyskują swoje typowe, wspólne cechy szczególne.”.

To samo zdanie wprowadzono w pkt 5 jednolitego dokumentu. Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy.

5.2.4. Zdanie dotyczące podtrzymywania tradycji produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” zmieniono, aby uwzględnić zmienione okoliczności, które polegają na wykorzystywaniu – obok odmiany autochtonicznej – odmian mieszańcowych, w związku z czym ze zdania wykreślono odniesienie do odmiany „Ogulinski”.

Zmiana ta ma charakter wyłącznie redakcyjny. Tę samą zmianę wprowadzono w pkt 5 jednolitego dokumentu.

5.2.5. Ponieważ pierwotna specyfikacja dotyczyła wyłącznie odmiany „Ogulinski”, a w wyniku zmiany w specyfikacji uwzględniono odmiany mieszańcowe, opis szczególnego charakteru produktu zmieniono, aby odzwierciedlić te zmienione okoliczności, skreślając przy tym opis cech charakterystycznych związanych wyłącznie z odmianą „Ogulinski” i niewpływających bezpośrednio na szczególne właściwości organoleptyczne produktu końcowego „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”.

W konsekwencji pierwotny tekst, który ma następujące brzmienie:

„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, która wyrasta z główki kapusty i ma liczne cienkie liście, 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. Ze względu na długą łodygę produkt jest bogaty w witaminę C.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« ma szczególne właściwości morfologiczne: główki kapusty są okrągłe i spłaszczone i składają się z licznych cienkich, prawie przezroczystych i bardzo elastycznych liści z cienkimi żyłkami. Liście są barwy żółtej/żółcistożółtej i mają mniej odznaczające się żyłki.”

Tę samą zmianę wprowadzono w pkt 5 jednolitego dokumentu. Zmiana ta ma wpływ na główne elementy.

5.3. Zmiana w pkt 6.3 pierwotnej specyfikacji (Związek przyczynowy między obszarem geograficznym a produktem)

„Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” ma szczególne cechy wynikające z czynników naturalnych i ludzkich występujących na określonym obszarze geograficznym podczas uprawy i fermentacji kapusty. Oprócz autochtonicznej odmiany „Ogulinski” z biegiem lat odmiany mieszańcowe wymienione w zmienionym tekście pkt 2.2 zaadaptowały się do specyficznych warunków naturalnych, a poddawana naturalnemu procesowi fermentacji kapusta tych odmian uprawianych w regionie Ogulin nabiera szczególnych właściwości, jakimi charakteryzuje się produkt „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”. Z tego względu w pkt 6.3 pierwotnej specyfikacji wprowadzono zmiany odnośnie do opisu związku między obszarem geograficznym a produktem.

5.3.1. Akapit wprowadzający w pierwotnej specyfikacji, który ma następujące brzmienie: „Związek przyczynowy między »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« a regionem Ogulin jest widoczny w specyfice surowca, tj. w przechowywaniu materiału siewnego autochtonicznej odmiany kapusty »Ogulin«.”

otrzymuje brzmienie:

„Związek przyczynowy między »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« a obszarem produkcji wynika ze szczególnych cech produktu oraz łącznego wpływu czynników naturalnych i ludzkich występujących podczas uprawy i fermentacji odmian kapusty uprawianych w regionie Ogulin.”

Tę samą zmianę wprowadzono w pkt 5 jednolitego dokumentu. Zmiana ta ma wpływ na główne elementy.

5.3.2. Po akapicie wprowadzającym dodano nowe zdanie w celu podkreślenia, że obszar produkcji jest znany z produkcji i przetwarzania kapusty.

Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy ani na jednolity dokument.

5.3.3. Doprecyzowano zdanie dotyczące wpływu czynników glebowo-klimatycznych.

Zmiana ta ma charakter wyłącznie redakcyjny i nie ma żadnego wpływu na jednolity dokument.

5.3.4. Po zdaniu na temat powodzi występujących na tych glebach zimą dodano akapit podsumowujący wspomniane już w pkt 6.2 pierwotnej specyfikacji punkt dotyczący związku między obszarem geograficznym, świeżą kapustą, warunkami klimatycznymi a naturalnym procesem fermentacji kapusty.

Tę samą zmianę wprowadzono w pkt 5 jednolitego dokumentu. Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy.

5.3.5. Doprecyzowano zdanie, w którym podkreślono istotną rolę czynnika ludzkiego, zwłaszcza w odniesieniu do ręcznego zbioru świeżych główek i wyjmowania ukiszonych główek z kadzi.

Zmiana ta ma charakter wyłącznie redakcyjny. Tę samą zmianę wprowadzono w pkt 5 jednolitego dokumentu.

5.3.6. Zdanie odnoszące się do gastronomii w regionie przeniesiono i wstawiono je po zdaniu, o którym mowa w związku ze zmianą w pkt 5.3.5.

Zmiana ta ma charakter wyłącznie redakcyjny i nie ma żadnego wpływu na jednolity dokument.

5.3.7. Zdanie dotyczące warunków meteorologicznych i typów gleby zmieniono, aby uwzględnić wszystkie odmiany wykorzystywane do produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”.

Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy ani na jednolity dokument.

6. ETYKIETOWANIE

W pkt 8 pierwotnej specyfikacji dotyczącym szczegółowych zasad etykietowania produktu ostatnie zdanie – odnoszące się do ograniczeń w rozmiarach opakowań – skreślono w celu dostosowania opakowań produktu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” do wymagań rynku.

Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na główne elementy ani na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„OGULINSKI KISELI KUPUS / OGULINSKO KISELO ZELJE”

Nr UE: PDO-HR-1233-AM01 — 28.10.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Ogulinski kiseli kupus / Ogulinsko kiselo zelje”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” to produkt otrzymany dzięki naturalnej fermentacji mlekowej świeżej kapusty bez dodatku konserwantów.

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 zapachu produktu poddanego fermentacji mlekowej i o harmonijnym, kwaśnym smaku (kwas mlekowy). Liście są cienkie, prawie przezroczyste, bardzo elastyczne i mają cienkie żyłki. Główna „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” ma zaokrąglony spłaszczony kształt. Jest jędrna, ale nie twarda, jest wolna od zanieczyszczeń.

„Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” wykazuje następujące chemiczne cechy charakterystyczne: zawartość NaCl wynosi 1,5–4 %, a zawartość kwasu mlekowego – 0,5–2,5 %.

Produkt wprowadza się do obrotu w postaci szatkowanej kapusty kiszzonej i kapusty w główkach.

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

Surowcem stosowanym do produkcji kapusty kiszzonej „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” jest świeża kapusta (gatunku *Brassica oleracea* L. var. *capitata*) autochtonicznej odmiany „Ogulinski” zarejestrowanej w dokumencie „Popis utvrđenih domaćih i odomaćenih stranih sorti poljoprivrednog bilja koje se nalaze u proizvodnji u Republici Hrvatskoj” („Wykaz zidentyfikowanych krajowych i udomowionych odmian upraw rolnych w produkcji na terenie Republiki Chorwacji”) oraz mieszańcowych odmian Gintama RZ F1, Krautman F1, Agressor F1, Professor F1, Succesor i Terminator wymienionych w katalogu odmian roślin warzywnych opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Odmiana „Ogulinski” ma następujące właściwości organoleptyczne: liście zewnętrzne o barwie jasnozielonej, zaokrąglona spłaszczona główka o lekko aromatycznym smaku i świeżym lekko aromatycznym zapachu. Odmiany mieszańcowe Gintama RZ F1, Krautman F1, Agressor F1, Professor F1, Succesor i Terminator odznaczają się takim samym kształtem główek, smakiem i zapachem jak odmiana „Ogulinski”.

Główki, które ważą więcej niż 1 kg, muszą być jędrne, wolne od uszkodzeń i zanieczyszczeń oraz pozbawione widocznych substancji zewnętrznych, agrofagów roślin lub obcych zapachów lub smaków.

„Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” można produkować z jednej z wymienionych odmian kapusty lub z mieszanki kilku z tych odmian.

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.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana 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. „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” wprowadza się do obrotu w postaci szatkowanej kapusty kiszonej i kapusty w główkach.

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

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

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji surowca i produktu końcowego „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” to 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, Međeđak, 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**

Związek przyczynowy między „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” a obszarem produkcji wynika ze szczególnych cech produktu oraz łącznego wpływu czynników naturalnych i ludzkich występujących podczas uprawy i fermentacji odmian kapusty uprawianych w regionie Ogulin.

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).

Czynniki glebowo-klimatyczne tego obszaru znacząco przyczyniły się do stworzenia produktu o szczególnej i wyjątkowej jakości, jakim jest „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”.

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–październik) 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 regionu 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 obfitsze 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”.

Oprócz naturalnych cech obszaru produkcji zasadniczą rolę odgrywa czynnik ludzki, tj. wiedza i umiejętności w zakresie uprawy i przetwarzania kapusty, a wszystkie etapy produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje”, od zbioru po umieszczenie główek w kadzi fermentacyjnej, wykonuje się ręcznie. Wymaga to umiejętności i doświadczenia. W konsekwencji szczególnie charakter produktu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” wynika bezsprzecznie z podtrzymywanej od ubiegłego wieku po czasy współczesne tradycji produkcji i przetwarzania kapusty (Modruški zbornik, rok 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, Z. Kosanović, 2008, s. 151–156; s. 176–182).

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.

Ze względu na specyfikę obszaru produkcji Ogulin oraz szczególnie cechy jakościowe świeżej kapusty, a także warunki klimatyczne obszaru kapustę przetwarza się w zakładach, poddając ją naturalnemu procesowi fermentacji. Oznacza to, że w pierwszych tygodniach fermentacji temperatura jest wystarczająco wysoka, aby proces mógł się rozpocząć, do kapusty dodaje się zatem 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 ludzi 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.

Produkt „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” wykazuje szczególne właściwości morfologiczne: główki kapusty są okrągłe i spłaszczone i składają się z licznych cienkich, prawie przezroczystych i bardzo elastycznych liści z cienkimi żyłkami. Liście są barwy żółtej/żółcistożółtej i mają mniej odznaczające się żyłki. O szczególnym charakterze produktu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” świadczy jego przyjemny smak i zapach charakterystyczny dla kiszzonej kapusty. 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).

Szczególną cechą produkcji „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” jest to, że produkt końcowy magazynuje się w sposób naturalny w pomieszczeniach, gdzie odbywa się fermentacja, i wyjmuje z kadzi fermentacyjnej w miesiącach zimowych; następnie poszatkowaną kapustę pakuje się próżniowo w ciągu 12 godzin, a główki – w ciągu 24 godzin. Umożliwia to zachowanie szczególnych właściwości organoleptycznych produktu.

Dzięki tej metodzie produkcji, silnie uwarunkowanej szczególnie czynnikami naturalnymi i ludzkimi, uzyskuje się wyjątkowe właściwości organoleptyczne i chemiczne produktu „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” (Analičko izvješće za Ogulinski kiseli kupus, 2010, Modruški zbornik, Ogulinski kiseli kupus kroz povijest, Ž Kosanović, 2008, s. 160).

Tradycja uprawy kapusty w regionie Ogulin sięga XV wieku. Szczególny charakter „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” skłonił producentów i przetwórców z regionu Ogulin do próżniowego pakowania produktu i wprowadzenia go do obrotu. 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. 166 i 132).

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, Križevaci, 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 produktu

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Ogulinski_kiseli_kupus_23032022.pdf
