



C/2026/3349

24.6.2026

**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/3349)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Čepinski kupus»

N. UE: PDO-HR-03372 — 13.11.2024

1. Nome

«Čepinski kupus»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP X IGP ☐

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Croazia

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

07 — ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI

0704 — Cavoli, cavolfiori, cavoli ricci, cavoli rapa e simili prodotti commestibili del genere Brassica, freschi o refrigerati.

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

Il «Čepinski kupus» è una coltura vegetale ottenuta dalla varietà autoctona croata da conservazione del cavolo cappuccio bianco Čepinski (*Brassica oleracea* var. *Capitata*). La varietà, riconosciuta come varietà da conservazione nel 2016, è stata iscritta nel registro croato delle varietà.

Alla piena maturità fisiologica, il «Čepinski kupus» ha la forma di una testa leggermente rotonda e allungata. Le foglie superficiali coprono la metà della testa, ma i loro bordi sono leggermente arricciati e non sono collegate con il resto della testa.

La testa è compatta, con uno stelo ben sviluppato, corto e arrotondato (noto colloquialmente come «kocen»), di peso medio (1-3 kg) e altezza di 10-25 cm.

In una sezione trasversale della testa è visibile una gradazione progressiva del colore delle foglie. Le prime foglie sono di colore verde intenso. Nella parte interna il colore delle foglie va dal giallo con venature di verde al bianco.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Le foglie, piuttosto fragili e di uguale spessore dal vertice alla base, presentano al tatto una consistenza soda e croccante. Il lato superiore della foglia si piega di più rispetto al lato inferiore. Le pieghe hanno forma di archi che si estendono uniformemente fino al bordo del lembo, rendendo tale lembo molto sinuoso. Le foglie presentano penninervie reticolate.

La nervatura è più evidente sul lato dorsale e meno pronunciata sul lato ventrale della foglia. I rami laterali del primo ordine sono più sottili della costa principale. Separando i rami laterali del primo ordine è possibile osservare gli altri rami laterali poco sviluppati. Il lembo è intero con bordi fortemente dentellati.

Grazie alla sua composizione, il «Čepinski kupus» presenta un odore floreale e «verde foglia» e un sapore molto pronunciato di cavolo fresco, di gusto leggermente amarognolo, e una consistenza fine, croccante ma delicata riconoscibile quando lo si consuma.

Il contenuto di zucchero del «Čepinski kupus» è di almeno 3 g/100 g, mentre l'attività antiossidante è superiore a 0,7 µmol DPPH/g e il tenore totale di polifenoli è superiore a 70 mg/kg.

Il «Čepinski kupus» è immesso sul mercato allo stato fresco.

- 4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

- 4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della coltivazione del «Čepinski kupus» devono svolgersi nella zona geografica delimitata.

- 4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Dopo la raccolta, il «Čepinski kupus» è confezionato in sacchetti a rete che contengono 15-30 kg di cavolo, oppure è immagazzinato e consegnato alla rinfusa.

Per evitare qualsiasi danno alle teste, data la loro consistenza fragile, preservarne la freschezza e garantire la qualità distintiva del «Čepinski kupus», il confezionamento deve avvenire nella zona geografica delimitata.

- 4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Ogni confezione reca un'etichetta con il logo «Čepinski kupus», il nome del produttore, l'anno di raccolta, il nome del prodotto e l'etichetta DOP nello stesso campo visivo.

Il logo presenta due componenti: la vista dall'alto di una «testa» stilizzata di cavolo e un nome testuale. Il carattere del nome testuale è Museo 900. I valori dei colori utilizzati per creare il logo sono: PANTONE P 155-15 C (CMYK 55 0 90 35; RGB 101 142 57) e PANTONE P 154-7 C (CMYK 55 0 100 0; RGB 162 195 64). Il logo deve essere apposto su tutte le confezioni contenenti il cavolo.



Figura 1: logo del «Čepinski kupus»

5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione del «Čepinski kupus» comprende l'intero territorio amministrativo della contea di Osijek-Baranja. La contea di Osijek-Baranja confina a nord con l'Ungheria, a est con la Serbia, a sud-est con la contea di Vukovar-Syrmia, a sud con la contea di Slavonski Brod-Posavina e a ovest con la contea di Virovitica-Podravina e la contea di Požega-Slavonia.

6. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di coltivazione del «Čepinski kupus» presenta un clima continentale moderato, caratterizzato soprattutto dall'assenza di mesi molto secchi e da maggiori precipitazioni durante la stagione calda dell'anno, creando condizioni molto favorevoli alla coltivazione di questa coltura vegetale. Il clima è inoltre caratterizzato da inverni relativamente lunghi e freddi ed estati calde o molto calde.

Secondo la classificazione di Köppen, la formula climatica della regione è «Cfwbx», che indica un clima moderatamente caldo e piovoso, con precipitazioni distribuite uniformemente nel corso dell'anno.

La temperatura media annuale è di 10 °C. La temperatura media mensile oscilla tra — 1 °C e 21 °C. Il mese più freddo è gennaio con temperature minime che possono arrivare a — 25 °C. I mesi più caldi sono luglio e agosto.

L'umidità relativa mensile media varia dal 73 % al 90 %, con valori massimi in gennaio e minimi in luglio. Nella contea di Osijek-Baranja le precipitazioni medie annue oscillano tra 609 mm e 792 mm. Giugno è il mese con le maggiori precipitazioni, seguito da novembre, ma in nessun mese si registra un clima estremamente secco. Per la contea — e la Croazia nel suo complesso — la distribuzione delle precipitazioni durante il periodo vegetativo è della massima importanza, in quanto, pur con le consuete deviazioni, risulta quasi ottimale. Nella contea di Osijek-Baranja e nella più ampia zona della Slavonia orientale si registrano in media 1 800-1 900 ore di soleggiamento durante l'anno — 1 290-1 350 ore durante il periodo vegetativo — con un impatto significativo, tra l'altro, sulla quantità di zucchero presente nel prodotto.

Le caratteristiche agroecologiche della zona di produzione del «Čepinski kupus» sono determinate principalmente dai suoli automorfici (suoli lisciviati, regosol) e idromorfi (terreni idromorfi paludosi, suoli neri paludosi) e, in misura minore, dai suoli alomorfi che sono stati parzialmente o completamente oggetto di miglioramenti sul piano agricolo e/o idrico. Inoltre, controlli effettuati sui suoli della zona ne hanno stabilito il carattere da leggermente acido a neutro, che presentano quindi condizioni molto favorevoli alla coltivazione del «Čepinski kupus» e ne garantiscono la conservazione per un lungo periodo.

Significative aree della zona geografica delimitata di produzione del «Čepinski kupus» sono costituite da classi di suolo di tessitura da fine a media.

Fattori umani

Grazie al clima e al suolo favorevoli, la contea di Osijek-Baranja è nota dall'antichità per la produzione del «Čepinski kupus», coltivato senza significativi ausili meccanici.

La produzione del «Čepinski kupus», dai semi alle plantule fino al raccolto, che avviene esclusivamente a mano, richiede notevoli sforzi. È molto importante scegliere il momento ottimale per ogni fase della produzione (semina, reimpianto, raccolta) del «Čepinski kupus» e per questo l'esperienza tramandata di generazione in generazione risulta essenziale. Durante la raccolta, ciascuna testa viene raccolta a mano ed esaminata, garantendo che siano selezionate solo teste tecnologicamente mature della massima qualità e con caratteristiche organolettiche e chimiche distintive. L'eliminazione delle foglie in eccesso e l'attenta manipolazione della testa dopo il taglio sono attività che i produttori affrontano con particolare attenzione, al fine di garantire una qualità uniforme del prodotto. L'esperienza consente di determinare il momento della raccolta e di selezionare le teste migliori in base al colore, all'aspetto, alla compattezza e all'assenza di danni indesiderati. L'esperienza e le competenze sono tramandate di generazione in generazione, con il risultato che l'intera catena di produzione del «Čepinski kupus» è rimasta invariata per generazioni.

Specificità del prodotto

Numerose testimonianze dimostrano che in questa parte della Croazia da secoli il «Čepinski kupus» è un importante prodotto alimentare. Grazie alla sua disponibilità durante i mesi autunnali e invernali, il «Čepinski kupus» è un'importante fonte di sostanze bioattive, sia esso consumato fresco o fermentato.

Uno studio pubblicato nel 2020 (Lončarić et al.: «Comparative Evaluation of Bioactive Compounds and Volatile Profile of White Cabbages», *Molecules*, 25 (16) 3696) ha dimostrato che, delle quattro diverse cultivar di cavolo esaminate, il «Čepinski kupus» presentava il livello più elevato di proprietà antiossidanti. Ciò è dovuto in gran parte ai composti fenolici e al tenore di acido ascorbico (che insieme rappresentano circa l'80 % delle capacità antiossidanti). Uno studio ha dimostrato che il «Čepinski kupus» presenta livelli elevati di composti fenolici (superiori a 70 mg/kg). Lo stesso studio ha evidenziato che, grazie alla sua composizione chimica, il «Čepinski kupus» presenta un sapore di cavolo fresco caratteristico e più pronunciato rispetto alle altre cultivar. Questa caratteristica, unita al sapore leggermente amarognolo, lo rende un prodotto riconoscibile e ambito per il consumo allo stato fresco o come ingrediente di diverse specialità. Numerose sostanze volatili contribuiscono alla formazione dell'aroma del cavolo, con la predominanza di aldeidi e chetoni, terpeni, alcoli, esteri, acidi e altri composti. È dimostrato che il «Čepinski kupus» presenta l'odore «verde» più pronunciato, con accenti di fiori e foglie, e un aroma marcato di cavolo fresco. Tutte queste caratteristiche chimiche e organolettiche sono il risultato della genetica della varietà del cavolo autoctono Čepinski, nonché delle condizioni pedoclimatiche che, unite all'esperienza degli abitanti, hanno dato vita a un prodotto riconoscibile.

Un altro studio sui cavoli di quattro diverse cultivar coltivate in Croazia (Varaždinski, Ogulinski, Čepinski e Bravo) ha rilevato che il «Čepinski kupus» era il secondo in termini di polifenoli totali (Jakobek et al.: «Bioactive polyphenolic compounds from white cabbage cultivars» (Composti polifenolici bioattivi delle cultivar di cavolo bianco), *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 10 (2) 164 172 (2018), un elemento che, in combinazione con altri antiossidanti, contribuisce al suo elevato livello di attività antiossidativa.

Grazie al suo notevole contenuto di zuccheri (oltre 3 g/100 g), il «Čepinski kupus» costituisce una buona materia prima per la produzione di cavolo fermentato e le sue foglie elastiche e sottili sono caratteristiche ottimali per la preparazione di piatti tradizionali. Il «Čepinski kupus» è caratterizzato da una consistenza fine, croccante ma delicata e chiaramente riconoscibile quando il prodotto è consumato allo stato fresco.

Oltre a essere noto per le sue proprietà specifiche, il «Čepinski kupus» presenta anche buone proprietà, che lo rendono adatto alla coltivazione in condizioni diverse nella sua zona geografica di produzione, oltre a un maggiore potenziale produttivo. Il «Čepinski kupus» è altamente resistente alle condizioni climatiche. Prospera in stagioni relativamente secche, ma resiste bene anche nelle condizioni prevalenti in autunno. Può essere raccolto relativamente tardi, con un impatto positivo sulla composizione chimica, e la raccolta può protrarsi per un periodo più lungo.

Il nome «Čepinski kupus» si riferisce a un cavolo fresco ottenuto dalla varietà di conservazione autoctona croata del cavolo bianco denominata Čepinski. È utilizzato nel linguaggio e nel commercio quotidiani, come dimostrano, tra l'altro, opere culinarie e articoli scientifici. La varietà autoctona Čepinski è coltivata localmente e raramente la si trova al di fuori dei confini della zona geografica di produzione del «Čepinski kupus».

Legame causale

Il legame tra il «Čepinski kupus» e la zona geografica si basa sulla qualità intrinseca del prodotto grazie alle sue caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche derivanti dall'interazione tra il clima favorevole e il suolo e alla valorizzazione dell'esperienza dei produttori locali nell'intero ciclo di produzione, dal seme alla testa del cavolo maturo.

Grazie alle sue caratteristiche fisiche, chimiche e nutrizionali, il «Čepinski kupus» è rinomato ben oltre la zona di coltivazione, che peraltro è spesso associata a questa particolare coltura. Il «Čepinski kupus» è coltivato in una zona circostante la città di Čepin, nella contea di Osijek-Baranja, da cui deriva il nome assegnato a questa varietà: «Čepinski kupus». Esistono numerose storie e aneddoti su Čepin e i suoi abitanti che collegano la città alla produzione dei cavoli, oltre che sui benefici che i suoi abitanti hanno tratto da questa coltura vegetale.

La varietà autoctona *Čepinski* è stata creata e preservata grazie all'interazione tra competenza e esperienza degli agricoltori locali e al clima e al suolo adatti alla coltivazione di questa particolare varietà. Il «Čepinski kupus» è una varietà di cavolo autunnale con un periodo vegetativo di 105-115 giorni, che lo rende adatto ai suoli caratteristici della zona di coltivazione (suoli notoriamente propizi alla coltivazione di ortaggi, compreso il cavolo). I test sulla fertilità del suolo nella zona hanno rilevato che oltre la metà dei suoli campionati presentava un carattere da leggermente acido a neutro, condizioni molto favorevoli alla coltivazione del «Čepinski kupus» grazie all'assenza di malattie causate dall'acidità del suolo. È questo uno dei motivi per cui i suoli della zona producono prodotti altamente durevoli con buone caratteristiche organolettiche.

La zona di produzione del «Čepinski kupus» gode di un clima continentale temperato, con precipitazioni distribuite uniformemente nel corso dell'anno e un elevato soleggiamento. Ciò ha un effetto favorevole sulla composizione chimica del «Čepinski kupus», conferendo al cavolo il suo aroma e sapore caratteristici. Poiché la zona presenta un'umidità sufficiente nei mesi di settembre e ottobre — quando tali condizioni sono necessarie per lo sviluppo del cavolo cappuccio tardivo — la contea di Osijek-Baranja è diventata sinonimo della zona di coltivazione della varietà autoctona di cavolo *Čepinski*, in quanto solo qui è possibile ottenere le caratteristiche di qualità riconoscibili del «Čepinski kupus».

L'esperienza degli abitanti nella coltivazione del «Čepinski kupus» svolge un ruolo significativo, dalla produzione delle piantule e dalla coltivazione delle sementi alla raccolta e all'identificazione dei frutti tecnologicamente maturi, fasi essenziali per ottenere un prodotto finale di alta qualità con le caratteristiche distintive del «Čepinski kupus». Tutte queste operazioni sono effettuate manualmente, sulla base dell'esperienza, in modo da garantire che il cavolo raccolto sia di qualità elevata e uniforme e che il prodotto presenti le sue caratteristiche distintive.

I parametri qualitativi del «Čepinski kupus» sono il risultato dell'interazione tra la varietà, le condizioni pedoclimatiche e l'influenza dei fattori umani, che in ultima analisi si traducono in un prodotto che presenta una ricca composizione chimica e le desiderate caratteristiche organolettiche.

Grazie alle sue caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche, il «Čepinski kupus» è ampiamente utilizzato come materia prima nella cucina ed è noto come uno degli ingredienti più adatti per la preparazione di piatti tradizionali a base di cavolo.

La zona di coltivazione del «Čepinski kupus», che è sinonimo di questo prodotto sin dall'antichità, ha acquisito importanza negli ultimi anni grazie allo sviluppo del turismo in questa parte della Croazia interna. Numerose fonti indicano l'importanza di questo prodotto alimentare come materia prima di qualità superiore, a partire dalla quale è possibile preparare diverse specialità, dai contorni, ai piatti principali, fino ai dessert (sito web «Moja zimmica, priprema i konzerviranje hrane» [Le mie scorte per l'inverno — preparazione e conservazione degli alimenti], www.mojazimmica.hr/kiseli-kupus/ (14.10.2021)).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/031225%20Cepinski_specifikacija.pdf