

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 115/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«OGULINSKI KISELI KUPUS»/«OGULINSKO KISELO ZELJE»

N. UE: HR-PDO-0005-01233 — 27.5.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominazioni

«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje»

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di Croazia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» è un prodotto ottenuto dalla fermentazione lattica naturale del cavolo fresco della varietà autoctona «Ogulinski» («di Ogulin»).

Ai fini della commercializzazione l'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje», a teste e/o sminuzzato, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche: foglie da giallo a giallo dorato; odore caratteristico di un prodotto lattefermentato; gusto acidulo (acido lattico). Le foglie sono sottili, quasi trasparenti e molto flessibili, con nervature fini. L'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» ha un torso molto lungo (chiamato «kocen» nel linguaggio quotidiano nella zona geografica delimitata), che occupa più di $\frac{3}{4}$ del diametro della testa, e che per la sua lunghezza influisce sulla forma della stessa. La testa dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» ha una forma arrotondata piatta, è ben ferma ma non è coriacea, non presenta impurità, ha un tenore di NaCl compreso fra l'1,5 e il 4 %, un contenuto di acido lattico fra lo 0,5 e il 2,5 % e di acido acetico dello 0,7 % massimo. La testa dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» pesa come minimo 1 kg.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La materia prima utilizzata per la produzione dei crauti «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» sono gli ortaggi della famiglia *Brassicaceae*, specie *Brasica oleracea* L.var.*Capitata*, varietà autoctona «Ogulinski». Le caratteristiche della testa necessarie per permettere la fermentazione biologica sono le seguenti: foglie esterne di colore verde chiaro, forma arrotondata piatta, integrità, compattezza, assenza di odori estranei, gusto e odore leggermente aromatici.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

L'intero processo di produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje», dalla piantagione, alla raccolta, all'acidificazione in stabilimenti registrati, deve avvenire nella zona geografica di cui al punto 4.

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Per evitare alterazioni nel colore e/o nel gusto, e per mantenere e garantire la qualità del prodotto, l'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» deve essere condizionato entro le 24 ore. L'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» è condizionato in confezioni da 0,5 kg se sminuzzato. Se è a teste, è condizionato in confezioni da 1,0 kg, con una testa per confezione.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Indipendentemente dal tipo di confezione, il prodotto è commercializzato con un'etichetta recante la dicitura «Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona in cui cresce e viene lavorata la materia prima per la produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» abbraccia tutta l'area della città di Ogulin e dei comuni di Josipdol, Plaški, Tounj e Saborsko, cioè la zona dei comuni catastali di 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 e Zagorje.

5. **Legame con la zona geografica**

La particolarità dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» si basa sulla sua qualità, data dalle caratteristiche della zona di coltivazione e dalle conoscenze e competenze di chi si occupa della sua produzione e lavorazione.

Il clima, i tipi di suolo della regione di Ogulin e la varietà autoctona della pianta sono i fattori fondamentali della produzione e lavorazione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje».

La zona di produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» è una microregione nella parte sud-occidentale della provincia di Karlovac, che ad ovest confina con la Regione Litoraneo-Montana («Primorsko-goranska županija») e a sud con la Regione di Lika-Senj («Ličko-senjska županija»). È una zona della Croazia dove la sottoregione premontuosa si fonde con la sottoregione montuosa, denominata anche «gorska Hrvatska» (Croazia montana).

Nella zona geografica delimitata regna un clima continentale che passa gradualmente a un clima montuoso. Le caratteristiche di questo clima sono date dalla quantità e dalla distribuzione delle precipitazioni e dalle temperature medie dell'aria. Le precipitazioni medie annuali (1 557 mm) sono fino al 50 % superiori rispetto alle altre zone di coltivazione del cavolo, con una maggiore piovosità e anche più forti nevicate in inverno. La temperatura media diurna nel periodo vegetativo (aprile-settembre) della pianta destinata alla produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» è pari a 10,1 °C, ossia inferiore alle temperature delle altre zone di coltivazione di questo ortaggio. La temperatura minima necessaria alla crescita del cavolo da cui si ottiene l'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» va da 1 a 3 °C. La peculiarità climatica della zona in questione è il grosso sbalzo fra le temperature diurne e notturne, a cui si devono le abbondanti rugiade estive: poiché i campi della zona di Ogulin non hanno possibilità di irrigazione, queste rugiade estive sono proprio il fattore fondamentale della crescita del cavolo destinato alla produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje», che in tal modo può avere una quantità sufficiente di umidità.

La temperatura media invernale della zona di produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje», che è di - 5,9 °C, favorisce il corso della fermentazione negli appositi stabilimenti

Nella zona di Ogulin predominano suoli omogenei, con tessitura da limo fine a limo-argilloso. Le abbondanti nevicate invernali provocano frequenti inondazioni, i cui depositi rendono questi terreni bruni, arabili, dal profilo profondo, e conferiscono loro una giusta proporzione di sabbia, limo e argilla. Questo tipo di terreni è ben dotato di sostanze organiche, di azoto e potassio così come della sufficiente quantità d'acqua, cosa che favorisce la coltivazione dell'ortaggio destinato alla produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje». Queste specifiche condizioni pedoclimatiche sono difatti fattori ideali per la crescita di questa pianta.

L'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» presenta specifiche proprietà morfologiche che lo contraddistinguono dagli altri prodotti ottenuti dalla fermentazione di cavoli freschi di altre varietà. La testa ha un torso marcatamente lungo (chiamato «kocen» nel linguaggio quotidiano nella zona geografica delimitata), con molte foglie sottili, quasi trasparenti e molto flessibili, con nervature fini. Le sue specificità sono la testa arrotondata piatta, il colore giallo delle foglie e le loro nervature poco marcate — caratteristiche che sono state anche oggetto di ricerche scientifiche [Ferdo Vešnik, *Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa*, 1969, Poljoprivredna znanstvena smotra br. 6, str. 3-17 i Poljoprivredna znanstvena smotra br. 18, str. 3-17 (Ferdo Vešnik, L'influsso della varietà sulla qualità del cavolo acido, 1969, Rassegna agricola scientifica n. 6, pagg. 3-17 e Rassegna agricola scientifica n. 18, pagg. 3-17)].

Un'altra specificità dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» risiede nella conservazione delle sementi della varietà autoctona del cavolo di Ogulin nelle aziende agricole della zona geografica delimitata.

Nelle singole fasi della produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» svolge un ruolo determinante anche il lavoro dell'uomo.

Nelle aree di produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» la raccolta avviene solo manualmente, cosa che richiede esperienza e perizia da parte dei raccoglitori.

Nei campi, l'ortaggio destinato alla produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» matura in modo molto ineguale, cosicché la grandezza delle teste non è uniforme: per questo motivo è importante l'abilità dei raccoglitori, che, in base alla loro esperienza valutano, alla vista e al tatto, se le teste, per aspetto, fermezza e grandezza, soddisfano o meno i requisiti di qualità ai fini della raccolta.

In tal modo viene garantita la qualità richiesta dell'ortaggio destinato alla produzione dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje». In base alle dimensioni delle teste il raccoglitore decide se farle fermentare negli appositi bacini o se grattugiarle. Ciò non è possibile in caso di raccolta meccanica.

Per evitare ogni deteriorazione, il raccoglitore seleziona le teste sul campo stesso, le colloca in recipienti e le trasporta nei bacini di fermentazione, nei quali, pure, sono deposte manualmente.

L'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» viene fatto fermentare con un metodo naturale aggiungendo al cavolo solo una soluzione limpida al 5-6 % di sale da cucina, cosa che porta, in condizioni anaerobiche, alla formazione di acido lattico come conservante naturale.

Le conoscenze e l'esperienza dell'uomo restano fondamentali anche una volta terminato il processo di fermentazione. Le teste dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» vengono estratte manualmente dal bacino di fermentazione e viene valutato, alla vista e al tatto, se sono pronte.

In questo modo si ottengono le caratteristiche organolettiche e chimiche descritte al punto 3.2 [*Analitičko izvješće za Ogulinski kiseli kupus*, 2010, Modruški zbornik, *Ogulinski kiseli kupus kroz povijest*, Ž. Kosanović, 2008, str. 160 (Relazione di analisi per i crauti di Ogulin, 2010, Raccolta di Modruš, I crauti di Ogulin nella storia, Ž. Kosanović, 2008, pag. 160)].

La specificità dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» ha spinto i produttori e responsabili della lavorazione della regione di Ogulin a confezionare le teste sotto vuoto e a commercializzarle. Il prodotto sotto vuoto, con la denominazione «Ogulinski kiseli kupus» è apparso sul mercato per la prima volta nel 1973 [*Ogulinski kiseli kupus kroz povijest*, Modruški zbornik, god. 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, 2008, str. 153 (I crauti di Ogulin nella storia. Raccolta di Modruš, anno 2, Cattedra del Parlamento ciacavo di Modruš, 2008, pag. 153)].

Lo sviluppo della particolare qualità dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» è stato particolarmente influenzato dai fattori pedoclimatici. È proprio il microclima della zona di produzione ad avere in effetti svolto (e a svolgere tuttora) un ruolo significativo nella scelta dei cultivar. Questo è confermato anche dagli ecotipi apparsi nelle rispettive zone: l'Ogulinski, l'Ivankovački e altri tipi [*Povrčarstvo* (Orticoltura), Ružica Lešić, 2002, pagg. 175 e 178].

Secondo le parole di Kosanović, «... la varietà di questo cavolo piantata in zone più lontane ha dato un rendimento nettamente minore e una qualità inferiore rispetto alla stessa varietà piantata nella vallata di Ogulin. Dal 1973 al 1980 circa questo ortaggio è stato piantato più volte e in più luoghi, nelle zone di Lubiana, Ilirska Bistrica, Varaždin, Križevac, Zemun, Futog, Velika Kladuša, Zara, Privlaka (vicino a Vinkovci) ecc. In nessun luogo ha avuto lo stesso rendimento e la stessa qualità di quello della vallata di Ogulin. L'influenza del terreno e del clima di questa regione è evidente ...» [Modruški zbornik, god. 2. Katedra čakavskog sabora, *Ogulinski kupus kroz povijest*, Ž. Kosanović, 2008, str. 132 («Raccolta di Modruš», anno 2, Cattedra del Parlamento ciacavo di Modruš, «I crauti di Ogulin nella storia», Kosanović Ž., 2008, pag. 132)].

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento in oggetto)

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