

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2015/C 223/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„VARAŽDINSKO ZELJE”**

Nr UE HR-PDO-0005-01132 – 25.06.2013

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa:**

„Varaždinsko zelje”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Varaždinsko zelje” to warzywo będące autochtoniczną odmianą chronioną kapusty Varaždin (*Brassica oleracea var. capitata f. alba*). Kapusta ta charakteryzuje się płaską główką oraz bardziej zbitymi liśćmi w części górnej i mniej zbitymi u dołu, w zależności od warunków wzrostu. Liście ściśle przylegają do główki i okrywają ponad dwie trzecie jej powierzchni. Gdy kapusta jest dojrzała i gotowa do zbiorów, krawędzie zewnętrznych liści zazwyczaj zaczynają odwijać się ku górze. Błyszki liści są cienkie i mają widoczne żyłki. Główna żyłka ma gruby trzon (szczególnie w przypadku liści zewnętrznych). Krawędzie liści są ciągłe. Liście mają jasny, oliwkowy kolor. Kapusta ma gorzki, cierpki smak i ostry zapach. Minimalna zawartość suchej masy wynosi 8 %, natomiast minimalna zawartość cukru to 40 g/kg. Wewnętrzne liście dojrzałej główki są żółto-białe. Głęb kapusty jest szczególnie długi – może sięgać nawet do wysokości dwóch trzecich główki. Głęb jest w rzeczywistości łodygą z krótkimi międzywęzłami i pąkiem w kształcie główki. Korzeń kapusty „Varaždinsko zelje” jest bardzo twardy, a łodyga jest dość dużych rozmiarów. Mimo że jest to odmiana późna, która dobrze znosi niskie temperatury, można ją również sadzić jako odmianę wiosenną. Z uwagi na szczególnie kształt kapusty „Varaždinsko zelje” i elastyczność jej liści jest ona tradycyjnie używana jako składnik w domowej kuchni lokalnej.

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

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja kapusty „Varaždinsko zelje” – od sadzenia do zbioru – odbywa się na terenie obszaru geograficznego określonego w punkcie 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

—

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Produkcja kapusty „Varaždinsko zelje” jest ściśle ograniczona do administracyjnych granic powiatu Varaždin. Naturalną granicą powiatu Varaždin od strony północnej jest rzeka Drawa. Na jego terenie leżą następujące miasta i gminy: Varaždin, Ivanec, Ludbreg, Novi Marof, Lepoglava, Varaždinske Toplice, Bednja, Beretinec, Breznica, Breznički Hum, Cestica, Donja Voća, Martijanec, Gornji Knežinec, Jalžabet, Klenovnik, Ljubeščica, Mali Bukovec, Maruševec, Petrijanec, Sračinec, Sveti Đurđ, Sveti Ilija, Trnovec Bartolovečki, Veliki Bukovec, Vidovec, Vinica i Visoko.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne:

Zgodnie z klasyfikacją klimatów Köppena powiat Varaždin ma klimat umiarkowany ciepły i umiarkowany chłodny.

Pomiary klimatologiczne wykonywane na przestrzeni kilku lat w okresie od czerwca do października, gdy kapusta „Varaždinsko zelje” jest uprawiana na wolnym powietrzu, wykazują średnią temperaturę na poziomie 14,9–20,1 °C i średnią wilgotność względną 78,3–85 %.

Średnie miesięczne opady wynoszą 73–100 mm. Najwyższe opady – wynoszące średnio 90 mm, co odpowiada jednej trzeciej całkowitych opadów rocznych – odnotowuje się w miesiącach letnich (czerwiec–sierpień). 60 % opadów rocznych przypada na okres wzrostu kapusty (kwiecień–wrzesień).

Sporadycznie zdarza się, że zimy w powiecie Varaždin są mroźne i bezśnieżne (najniższa temperatura w ciągu dnia poniżej -10 °C).

Uprawa kapusty „Varaždinsko zelje” jest związana z rzeką Drawą. Równiny i łagodne zbocza jej dorzecza doskonale nadają się do uprawy tej odmiany kapusty. Odpowiednim do tego obszarem są także niewielkie doliny wyłobione przez rzeki i strumienie.

Zróżnicowane właściwości geologiczne i litologiczne obszaru przekładają się na różny skład gleby na nizinach wzdłuż Drawy. Przeważająca część gleb w dorzeczu Drawy jest klasyfikowana jako gleby P-1. Są to brunatne eutroficzne gleby kwaśne występujące na pokładach zwirowych oraz gleby na pokładach lessowych lub piaszczystych – o strukturze od gliniastej po, w przeważającej mierze, szkieletową – które spoczywają na osadach plejstoceńsko-holocenijskich wzdłuż Drawy.

Czynniki ludzkie:

Na uprawę kapusty „Varaždinsko zelje” mają wpływ także metody produkcji, które zostały dostosowane do warunków panujących w obszarze geograficznym: niewielkie obszary uprawy o wysokim stopniu rozdrobnienia, produkcja na małą skalę. Istotnym elementem w procesie produkcji kapusty „Varaždinsko zelje” są umiejętności lokalnych producentów, szczególnie w czasie zbiorów. W zbiorach uczestniczą przedstawiciele różnych pokoleń – starsi przekazują młodszemu doświadczenie i umiejętności niezbędne do zbierania produktu. Powodzenie zbiorów zależy w dużym stopniu od oceny przez zbierającego – dokonywanej na podstawie własnego doświadczenia i wiedzy – które główki kapusty są dojrzałe i gotowe do zebrania. Zbierający, kierując się wzrokiem i dotykiem, upewnia się, że zbiera wyłącznie te główki, które znajdują się w ściśle określonym stadium dojrzwania. Ręczne zbieranie kapusty zapewnia dodatkowo lepszą ochronę zbiorów i zapobiega uszkodzeniom, jakie mogłyby powstać podczas zbierania mechanicznego. Po wielu latach uprawy rośliny i uczenia się procesu jej produkcji w tych szczególnych warunkach, producentom kapusty „Varaždinsko zelje” udało się stworzyć produkt o unikatowych właściwościach, rzadko spotykanych gdzie indziej (Naše pravice, 1905).

5.2. *Specyfika produktu*

Kapusta „Varaždinsko zelje” jest odmianą późną, która dobrze znosi niskie temperatury. Gdy kapusta „Varaždinsko zelje” osiąga dojrzałość, wykazuje następujące szczególne cechy morfologiczne, które odróżniają ją od innych odmian kapusty: poza kolorem i wyraźnymi żyłkami liści kapusta wykształca charakterystyczną, niezbyt dużą, bardzo twardą, zwartą, spłaszczoną główkę ważącą od 1 do 3 kg, a krawędzie zewnętrznych liści zaczynają odwijać się do góry. Liście kapusty „Varaždinsko zelje” są tak cienkie, że gdy kładzie się je na dłoni, widać przez nie palce, przy czym równocześnie są one niezwykle elastyczne i wytrzymałe. Liście są jasnego oliwkowego koloru. Kapusta ma gorzki, cierpki smak i ostry zapach.

Liczne badania potwierdzają, że kapusta „Varaždinsko zelje” odznacza się szczególnymi cechami w porównaniu z innymi rodzajami kapusty. Specyfiką tej odmiany kapusty jest wysoka zawartość suchej masy oraz wyjątkowo wysoka zawartość cukru (F. Vešnik, *Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa* w: Poljoprivredna znanstvena smotra, 1969).

Analizy wyciągu z liścia kapusty w chwili dojrzałości technologicznej wykazały bardzo silnie właściwości przeciwutleniające. W chwili osiągnięcia dojrzałości technologicznej całkowita ilość fenoli w kapuście „Varaždinsko zelje” waha się od 0,94 do 1,03 mg/ml GAE, a całkowita ilość flawonoidów – od 0,15 do 0,25 mg/ml CE. Całkowita zawartość fenoli i flawonoidów w roślinach zależy od właściwości genetycznych (rodzaju, gatunku, kultury) oraz warunków środowiskowych i dotyczących uprawy, a także jest skorelowana z właściwościami przeciwutleniającymi (D. Šamec et al., „Antioxidant potency of white (*Brassica oleracea* L. var. *capitata*) and Chinese (*Brassica rapa* L. var. *pekinensis* (Lour.)) cabbage: The influence of development stage, cultivar choice and seed selection” – artykuł opublikowany w: *Scientia Horticulturae*, 2011).

Jedną z zalet kapusty „Varaždinsko zelje” jest to, że nadaje się do uprawy na wolnym powietrzu. Dzięki jej odporności na niskie temperatury kapustę „Varaždinsko zelje” można zostawić na polu do późnej jesieni, co eliminuje konieczność jej dodatkowego przechowywania. Dzięki temu, w ciągu dłuższego okresu wzrostu możliwe jest dalsze zwiększanie zawartości suchej masy oraz zawartości cukru aż do osiągnięcia przez produkt dojrzałości i jego zbiorów. Specjalna metoda produkcji kapusty „Varaždinsko zelje” w „układzie zamkniętym” od nasiona odmiany chronionej po produkt finalny jest dodatkową gwarancją jej pochodzenia.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu*

Wysoka zawartość suchej masy i wyjątkowo wysoka zawartość cukru w kapuście „Varaždinsko zelje” wynika z metody produkcji, tj. z faktu, że produkt, który dobrze znosi niskie temperatury, jest pozostawiany na polu do późnej jesieni. Z badań wynika, że wysoka całkowita zawartość fenoli i flawonoidów w kapuście „Varaždinsko zelje” wynika z właściwości genetycznych produktu oraz z warunków środowiskowych i warunków uprawy.

Średnie miesięczne temperatury w ciągu dnia w czasie okresu wegetacji oraz rozłożenie opadów w ciągu roku w zdefiniowanym obszarze geograficznym są idealne dla uprawy kapusty „Varaždinsko zelje” (uprawa tej odmiany kapusty w celach handlowych ma miejsce wyłącznie w tym obszarze). Mroźne, bezśnieżne zimy występujące na zdefiniowanym obszarze geograficznym powodują zamarzanie zoraonej jesienią gleby. Sprzyja to powstawaniu pulchnej gleby, a także pomaga w zwalczaniu szkodników, dzięki czemu na obszarze tym uzyskuje się bardzo zdrowe rośliny.

Położony w dolinie dorzecza Drawy teren odgrywa zasadniczą rolę w uprawie kapusty „Varaždinsko zelje”, ponieważ zapewnia stały dopływ wody do obszarów uprawy. Poza istniejącymi ciekami wodnymi także występujący tu wysoki poziom wód podziemnych sprawia, że obszar uprawy kapusty „Varaždinsko zelje” jest dobrze nawodniony. Dominującym rodzajem gleby na zdefiniowanym obszarze geograficznym jest brunatna, kwaśna, eutroficzna, gliniasta gleba, która sprzyja uprawie warzyw, a w szczególności kapusty. Potwierdza to wielowiekowa tradycja uprawy kapusty na tym terenie.

Czynniki inne niż warunki klimatyczne i glebowe, które również decydują o szczególnym charakterze produktu, to tradycja przekazywana ustnie przez lokalnych producentów z pokolenia na pokolenie w celu zachowania autochtonicznej odmiany chronionej kapusty „Varaždinsko zelje”. Umiejętności potrzebne do ręcznego zbierania kapusty, takie jak dokonanie właściwej oceny dojrzałości główek kapusty, a także przekazywanie kolejnym pokoleniom wiedzy z zakresu uprawy i zbierania ręcznego sprawiają, że mogą one w dalszym ciągu uprawiać kapustę „Varaždinsko zelje” w tradycyjny sposób. Ręczne zbieranie kapusty stanowi ważny etap w procesie selekcji. Jest ono wykonywane na polu i gwarantuje jednakową jakość kapusty „Varaždinsko zelje”.

Elastyczne, cienkie liście kapusty o gorzkim, cierpkim smaku sprawiają, że kapusta „Varaždinsko zelje” jest istotnym składnikiem w wielu tradycyjnych potrawach lokalnych.

O jej pochodzeniu i szczególnym statusie świadczy herb gminy Vidovec, w którym umieszczono rysunek przedstawiający główkę kapusty „Varaždinsko zelje”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia <sup>(?)</sup>)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/VZ%20ZELJE/lzmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

---

<sup>(?)</sup> Zob. przypis 1.