

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2013/C 232/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„DITHMARSCHER KOHL”

NR WE: DE-PGI-0005-01015-18.07.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Dithmarscher Kohl”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

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

„Dithmarscher Kohl” to kapusta biała (*Brassica oleracea convar capitata* L.) i czerwona (*Brassica oleracea convar capitata* var. *rubra* L.) należąca do botanicznej rodziny kapustowatych (*Cruciferae* lub *Brassicaceae*).

Odmiany kapusty uprawiane w Dithmarschen odznaczają się cienkimi warstwami liści, chrupkością, małą wielkością głąba i wysoce wyważonym smakiem. Ponadto odmiany kapusty białej odznaczają się silnym zielonym zabarwieniem sięgającym do głębiej leżących warstw liści, a odmiany kapusty czerwonej mają barwę głębokiego czerwonego fioletu z niewielkim udziałem bieli. Wszystkie odmiany nadają się do przechowywania.

Ośrodek doradztwa uprawy warzyw „Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V.” przeprowadza co roku doświadczenia w zakresie doboru odmian i zaleca te odmiany, które łączą w sobie wyżej wymienione cechy.

Kapusta jest rośliną rozetową, która po kwitnieniu i owocowaniu obumiera. Ma ona krótkie łodygi, a jej liście znajdują się bardzo blisko siebie ze względu na bardzo krótkie międzywęźla i pozostają zwinięte mimo bardzo silnego wzrostu blaszki liścia. Główki kapusty białej i czerwonej są bardzo zwarte, ponieważ powolny, zrównoważony wzrost ogranicza gromadzenie się powietrza między warstwami liści. Liście tworzą główki, które po wyrośnięciu są silnie lub lekko spłaszczone, kuliste, zaokrąglone a jednocześnie wysokie, zaokrąglone w kształcie balonu albo jaja.

Zarówno kapusta czerwona, jak i biała jest bogata w błonnik i minerały, np. potas i żelazo, i stanowi z tego powodu szczególnie cenny składnik diety.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

Wszystkie etapy produkcji, od uprawy kapusty po obróbkę i przechowywanie, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Kapustę zbiera się poprzez ręczne ścinanie główek, które następnie ostrożnie składa się do dużych skrzyń. Wymaga to doświadczenia i zręczności, ponieważ każde miejsce poddane uciskowi wpływa negatywnie na zdolność do przechowywania. Wspomniane duże skrzynki przechowuje się w normalnym magazynie bez dodatkowego chłodzenia do mniej więcej lutego, a w chłodni przy temperaturze 0,5 °C do lipca. Obróbka kapusty ma miejsce po zbiorze lub po zakończeniu przechowywania. Polega ona na świeżym przycięciu łodygi oraz usunięciu wierzchnich liści.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Powiat wiejski Dithmarschen jest jednym z dwóch powiatów położonych na zachodnim wybrzeżu Szlezwiku-Holsztynu. Dithmarschen jest otoczony wodą: od północy jego granicę stanowi rzeka Eider, od wschodu – Kanał Kiloński, od południa – Łaba, a od zachodu – Morze Północne.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Region Dithmarschen posiada szczególne predyspozycje do uprawy kapusty. Na klimat w Dithmarschen wpływa bezpośrednie sąsiedztwo Morza Północnego. Panuje tu klimat atlantycki, który cechują łagodne zimy i lata. Najintensywniejsze opady deszczu przypadają na miesiące decydujące dla wzrostu kapusty – lipiec i sierpień (około 80 mm/miesiąc). Pierwsze przymrozki występują w regionie upraw *Marsch* nie wcześniej niż pod koniec października. Dzięki temu główki kapusty nie doświadczają mrozu, a zbioru z przeznaczeniem na przechowywanie można dokonać w optymalnie chłodnych warunkach (5–12 °C). Optymalnie łagodne warunki klimatyczne panują również w okresie sadzenia, czyli w kwietniu i maju. W ciągu roku w Dithmarschen występuje ok. 270 dni, kiedy siła wiatru przekracza stopień 4 w skali Beauforta. Wiatry powodują szybkie zmiany pogody, przy czym dominują północnomorskie stany pogodowe przynieszone wiatrem zachodnim.

Obszar produkcji odznacza się wyjątkowo dobrymi warunkami glebowymi. Przeważający na nim tzw. marsz wapienny (niem. *Kalkmarsch*) – któremu w 2009 r. kuratorium gleby roku (niem. *Kuratorium Boden des Jahres*) przyznało miano „gleby roku” – powstał dzięki regularnym zalewom. To one spowodowały odkładanie się warstw mineralnych zawierających sól i wapień o wysokiej zawartości składników organicznych. Proces ogroblania i osuszania terenów prowadził do napowietrzania warstw i wymycia soli. W ten sposób z mulistych, zawierających wapień osadów morskich powstały wzdłuż wybrzeża gleby zwane marszami wapiennymi (o zawartości węglanów do 9 %). Marsz wapienny zawdzięcza swoją żyzność z jednej strony dżdżownicom (do 500 na m²), które preferują wapień, a z drugiej strony dużym zasobom składników odżywczych. Marsze wapienne należą do najbardziej produktywnych gruntów uprawnych na świecie. Ten typ gleby jest istotnym warunkiem dla udanej i szeroko zakrojonej uprawy kapusty w tym regionie dzięki wysokiej zawartości składników odżywczych, której źródłem są substancje organiczne zawarte w osadzie oraz minerały o niewielkim stopniu zwietrzenia, oraz dobrej zdolności składowania wody połączonej z regulowaną przez ludzi gospodarką wodą gruntową. Dobre warunki glebowe tłumaczą duży stopień zdrowotności upraw. Wysoka wartość pH wynosząca 7,2–7,5 sprawia, że w regionie prawie nie występuje kiła kapuściana. Czynnikiem chorobotwórczy *Plasmiodiophora brassicae* atakuje głównie w glebach wilgotnych, zasadowych, na których często gromadzi się i stoi woda. Wyższe wartości pH, mniej więcej od 7,2, zapobiegają w większości przypadków nowym zakażeniom. Stanowi to ważną przesłankę dla dużego rozprzestrzenienia się upraw kapusty w Dithmarschen.

Rozwojowi upraw od początku towarzyszyły badania naukowe i hodowla twórcza. Gatunki kapusty z Dithmarschen, jak np. Kalorama, Storema czy Reguma, gdzie końcówka „-ma” oznacza znajdujące się w tym regionie miejsce upraw, Marne, odznaczają się wysokim stopniem zdolności do przechowywania i zdrowotności. Ośrodek doradztwa uprawy warzyw „Gemüsebauberatungsring Dithmarschen

e.V.” publikuje co roku w periodyku „Dithmarscher Gemüse-Info” wyniki demonstracji główek kapusty. Każdego roku prowadzi się próby obejmujące ponad 100 gatunków, umożliwiające uzyskanie informacji dotyczących jednolitości, wydajności i zdrowotności upraw i ocenę jakości wewnętrznej oraz wartości uprawy.

To dostępne lokalnie, bogate *know-how* umożliwia prowadzenie optymalnego doradztwa gospodarstw rolnych, zwłaszcza w odniesieniu do kwestii typowych dla regionu. Dzięki temu produkt osiąga lepszą naturalną obronę przed chorobami, takimi jak np. czarna zgnilizna kapusty.

5.2. Specyfika produktu

Dzięki żyznej glebie i zrównoważonemu klimatowi w Dithmarschen rośnie kapusta w szczególnym stopniu zrównoważona pod względem zawartości składników. Ma ona silny, choć zrównoważony smak oraz chrupką i świeżą konsystencję.

Ponieważ „Dithmarscher Kohl” odznacza się wysokim stopniem zdrowotności polowej, którego wyrazem jest niewielka liczba przypadków choroby lub ataku szkodników, kapusta ta nadaje się w szczególności do długotrwałego przechowywania. Najważniejsze w skali światowej choroby, takie jak kiła kapuściana (*Plasmiodiophora brassicola*), fuzarioza (*Fusarium oxysporum*) i czarna zgnilizna (*Xanthomonas campestris*) nie odgrywają w Dithmarschen prawie żadnej roli dzięki szczególnym warunkom glebowym (wartość pH > 7) i klimatycznym (zbyt niska średnia temperatura). Choroby liści, jak np. czerń krzyżowych (*Alternaria brassicae*) i plamistość pierścieniowa (*Mycosphaerella brassicola*), występują tak rzadko, że kapusty, która nie jest przeznaczona do przechowywania, nie trzeba poddawać zabiegom przy wykorzystaniu fungicydów. Podobnie ma się ze szkodnikami. Z powodu chłodnego klimatu prawie nie występują na przykład mącznik szklarniowy (*Aleyrodes proletella*) ani wciornastki (*Thrips tabaci*). Stąd gatunek Lennox uprawiany jest prawie wyłącznie w Dithmarschen, ponieważ nie wykazuje on zdrowotności polowej wystarczającej do uprawy na innych obszarach. Lennox nadaje się jednak doskonale do przechowywania i stąd jest nadal głównym gatunkiem w Dithmarschen.

„Dithmarscher Kohl” nie jest warzywem sezonowym, ale warzywem będącym do dyspozycji konsumentów przez cały rok, cechującym się nieustannie dobrą jakością oraz wysoką wartością dla zdrowia.

Główki kapusty „Dithmarscher Kohl” odznaczają się – w przeciwieństwie do kapusty uprawianej na innych, cieplejszych obszarach upraw – dużą gęstością, ponieważ powolny, zrównoważony wzrost ogranicza gromadzenie się powietrza między warstwami liści. Ta właściwość ma decydujące znaczenie dla zdolności do przechowywania.

Oprócz szeroko znanego potencjału przeciwutleniającego kapustę „Dithmarscher Kohl” cechuje wyższa niż przeciętnie zawartość minerałów. Fakt ten wykazały analizy zlecone przez zrzeszenie hodowców warzyw „Gemüseanbauverband Dithmarschen e.V.”. Analizy te wykazały, że zawartość wapnia i przede wszystkim żelaza jest w główkach tej kapusty wyższa niż zawartość zazwyczaj opisywana w literaturze fachowej. Biała kapusta zawiera zgodnie z danymi z literatury fachowej [np. arkusz informacyjny „Weiß- und Rotkohl” („Kapusta biała i czerwona”) wydany przez Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (Bawarski ośrodek krajowy ds. rolnictwa)] średnio 45 mg wapnia na 100 g świeżego produktu. Kapusta biała w Dithmarschen zawiera natomiast między 50 mg a 70 mg wapnia na 100 g świeżego produktu. W przypadku kapusty białej zawartość żelaza oscyluje zgodnie z danymi z literatury w granicach 0,5 mg na 100 g świeżego produktu. Kapusta biała z Dithmarschen wykazuje natomiast zawartość między 0,6 mg a 1,6 mg na 100 g świeżego produktu. Powodem tego jest wysoka zawartość tych dwóch minerałów w glebach w Dithmarschen, szczególnie w najczęściej w tym regionie występującym rodzaju gleby – marszu wapiennym.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Długa tradycja uprawy kapusty, której sprzyjały optymalne warunki klimatyczne i glebowe występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym, oraz związana z nią szczególna kultura związana z uprawą kapusty na obszarze Dithmarschen doprowadziły do tego, że kapusta pochodząca z tego obszaru cieszy się wśród konsumentów szczególną renomą jako specjalność regionu.

Z warunkami wiatrowymi i klimatycznymi wiążą się dwie decydujące zalety dla uprawy kapusty. Częste zmiany pogody niosą ze sobą obfitość opadów deszczu konieczną dla zaopatrzenia rośliny w wodę podczas okresu wegetacji. Ponadto najczęściej występujący w Dithmarschen rodzaj gleby, czyli

marsz wapienny, który posiada dobrą zdolność magazynowania wody, umożliwia magazynowanie wystarczającej jej ilości. Drugim atrybutem, którego źródłem jest pogoda, jest kierunek wiatru. Przeważające tu zachodnie wiatry ograniczają w naturalny sposób zagrożenie ze strony szkodników. Dzięki „zdrowemu” powietrzu znad Morza Północnego kapusta jest w mniejszym stopniu niż na innych obszarach atakowana przez szkodniki, np. przez bielinka kapustnika. Jeszcze większe znaczenie ma niski potencjał związany z zarodnikami grzybów umożliwiające uzyskanie doskonałej zdolności do przechowywania mimo ograniczonego stosowania środków ochrony roślin. Wynikający z uwarunkowań klimatycznych, powolny wzrost kapusty prowadzi do powstania ciężkich, zwartych główek kapusty, które dzięki małej ilości powietrza między warstwami liści doskonale nadają się do przechowywania i których zaletą jest chrupka konsystencja.

Uprawa kapusty w Dithmarschen ma ponad stuletnią tradycję. Uprawę kapusty w Wesselburen zaczął ogrodnik Eduard Laß, a bodźcem po temu było wydane w 1888 r. ogłoszenie w gazecie zamieszczone przez fabrykę warzyw „Glückstädter Gemüsefabrik”. Od tego czasu uprawiano w tym regionie kapustę „Dithmarscher Kohl”, a uprawy te nieustannie nabierały coraz większego znaczenia gospodarczego. Producenci prowadzący działalność gospodarczą na wspomnianym obszarze geograficznym przekazują swoją wiedzę i umiejętności w zakresie uprawy kapusty z pokolenia na pokolenie od ponad 120 lat. Najwyższa jakość będąca wynikiem zgromadzonej w ten sposób wiedzy i doświadczenia stanowi podstawę udanej sprzedaży produktów. Obszar upraw w Dithmarschen wynosi 2 500 ha, co czyni z tego regionu największy spójny obszar uprawy kapusty w Europie. „Dithmarscher Kohl” stanowi istotny czynnik gospodarczy dla tego regionu. „Dithmarscher Kohl” odgrywa także ważną dla regionu rolę pod względem turystycznym i kulinarnym. Kwestie te omawiane były szeroko w literaturze w związku z historią uprawy kapusty (zob. *Kohlgeschichte(n) — Aus dem Anbaubereich hinter Dithmarschens Deich*, Klaus Gille, Verlag Boyens & Co.).

Liczne imprezy związane z „Dithmarscher Kohl” oraz coroczne zbiory przyciągają wielu turystów spoza regionu. Imprezą o ponadregionalnym znaczeniu są tzw. Dni Kapusty z Dithmarschen (niem. *Dithmarscher Kohltage*), które przyciągają do tego regionu co roku ponad 300 000 gości (źródło: *Dithmarschen feiert den Kohl*, Hamburger Abendblatt, dnia 20 września 2006 r.). Aktywny wkład przedsiębiorców, polityków, administracji, licznych zrzeszeń i kół oraz mieszkańców sprawia, że zbiory kapusty przemieniają się co roku w sześciodniowy jesienny festyn. Przy tradycyjnym ścięciu pierwszej główki kapusty obecni są zgodnie z tradycją premier kraju związkowego Szlezwiку-Holsztynu oraz starosta powiatu Dithmarschen. W licznych lokalach gastronomicznych – także i poza regionem – zjeść można podczas Dni Kapusty z Dithmarschen specjalne dania z kapustą. Tradycja ta istnieje od wielu lat – pierwsze Dni Kapusty z Dithmarschen odbyły się w 1987 r.

Przez Dithmarschen biegnie też tzw. niemiecki szlak kapuściany, dzięki któremu turyści i osoby zainteresowane mogą otrzymać informacje o tym produkcie także poza aktywnym sezonem kapuścianym. Szlak ten przecina cały region Dithmarschen, prowadząc w pobliżu wielu atrakcji turystycznych i wartych odwiedzenia miejsc, w których goście mogą spotkać się osobiście z rolnikami i zgromadzić różnorakie i dostępne w wielu formach informacje dotyczące kapusty. Do atrakcji położonych przy szlaku należą wizyty w magazynach i miejscach obróbki kapusty oraz tzw. „Kohlosseum Wesselburen”, gdzie znajduje się muzeum poświęcone „Dithmarscher Kohl”, w którego skład wchodzi zakład obróbki kapusty oraz targ wiejski i które przyciąga co roku tysiące odwiedzających.

W ramach Dni Kapusty z Dithmarschen gospodynie z regionu wybierają dwie młode panie z powiatu Dithmarschen, które przez następny rok noszą miano „królowych kapusty z Dithmarschen”, pełniąc rolę oficjalnych przedstawicielek Dni Kapusty z Dithmarschen. W ramach swoich zadań królowe kapusty z Dithmarschen pełnią funkcje reprezentacyjne daleko poza granicami kraju związkowego. Królowe reprezentują „Dithmarscher Kohl” regularnie na takich imprezach jak międzynarodowy zielony tydzień w Berlinie (niem. *Internationale Grüne Woche*) i odbywają liczne spotkania z przedstawicielami prasy, radia i telewizji. Dzięki temu „Dithmarscher Kohl” uzyskuje coraz szersze uznanie poza granicami regionu.

Przeprowadzona wśród konsumentów w 2009 r. reprezentatywna ankieta potwierdza, że 80 % mieszkańców Szlezwiку-Holsztynu zna „Dithmarscher Kohl” oraz że produkt ten cieszy się wśród konsumentów dużym uznaniem. Uznanie to potwierdza fakt, że 37 % badanych oświadczyło, że byłoby gotowi zapłacić za „Dithmarscher Kohl” więcej niż za podobną kapustę innego pochodzenia.

Omówione wyżej warunki naturalne w Dithmarschen, w szczególności zaś atlantycki klimat, który odznacza się wystarczającą ilością opadów, ograniczonym występowaniem mrozu i licznymi dniami wietrznymi, oraz dobre warunki glebowe (marsz wapienny) sprzyjały uprawie kapusty na wyznaczonym obszarze geograficznym, dzięki czemu obszar ten szczycić się może dzisiaj ponad 100-letnią tradycją uprawy oraz mianem największego spójnego obszaru uprawy kapusty w Europie. Lata praktyki

doprowadziły do uzyskania obszernej wiedzy fachowej w zakresie hodowli twórczej oraz uprawy kapusty, co dodatkowo wspiera produkcję kapusty wysokiej jakości w Dithmarschen. Wszystko to przyczyniło się do tego, że Dithmarschen znany jest daleko poza granicami regionu z produkowanej tam kapusty oraz że „Dithmarscher Kohl” jako tradycyjny produkt regionalny cieszy się wśród konsumentów szczególnym uznaniem ze względu na swoje pochodzenie geograficzne. Dzięki różnym imprezom o charakterze turystycznym, kulinarnym i informacyjnym związanym z „Dithmarscher Kohl” produkt ten zyskuje coraz szerszy rozgłos i coraz większe uznanie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.