

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 44/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„FILDERKRAUT/FILDERSPITZKRAUT”

NR WE: DE-PGI-0005-0822-09.09.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Filderkraut/Filderspitzkraut”

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:*

Nazwa „Filderkraut” oznacza w handlu i w języku potocznym kapustę głowiastą białą stożkową uprawianą na terenach zwanych „Filder”. Powszechnie stosowanym synonimem nazwy „Filderkraut” jest określenie „Filderspitzkraut”. „Filderkraut/Filderspitzkraut” (*Brassica oleracea* var. *capitata* for. *alba* subv. *Conica*) jest rzadką i niezwykle smaczną odmianą kapusty głowiastej białej, o charakterystycznym stożkowatym kształcie. Roślina ta należy do rodziny krzyżowych (*Brassicaceae*) i posiada rzadsze i delikatniejsze użytkowanie blaszki liściowej niż kapusta głowiasta.

Kształty kapusty głowiastej stożkowej różnią się w zależności od gospodarstwa rolnego, w którym „Filderkraut/Filderspitzkraut” jest rozmnażana. Wspólną cechą we wszystkich przypadkach jest jednak wyraźny stożek znajdujący się na szczycie główki kapusty. Kształt kapusty jest zróżnicowany – od główek okrągłych, ostro zakończonych, aż do dużych i bardzo wyraźnie szpiczastych. Poszczególne

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

kształty, a tym samym również częściowo budowa głaba i struktura główki kapusty, różnią się w zależności od gospodarstwa rolnego, w którym kapusta została wyhodowana. Wielkość główki kapusty dochodzi przy tym do 50 cm, a jej ciężar wynosi często ponad 8 kg.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

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

—

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

W celu zagwarantowania, że wygląd „Filderkraut/Filderspitzkraut” odpowiada miejscu pochodzenia, produkcja odmiany kapusty białej *Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica* musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Na południe od miasta Stuttgart (Badenia-Wirtembergia) rozciąga się płaskowyż o powierzchni 22 000 ha. Nosi on nazwę „die Filder”, a w języku potocznym określany jest jako „Filderebene”. Ciężkie, gliniasto-piaszczyste gleby lessowe („Filderlehm”) sprzyjają uprawie różnych gatunków kapusty. Z geologicznego i gospodarczego punktu widzenia Filderebene należy traktować jako odrębną całość. Granice geograficzne obszaru wyznaczają od południowego i północnego wschodu zbocza doliny Neckaru, od północy – strome stoki Kotliny Stuttgarckiej i doliny Nesenbachu, natomiast od zachodu i południowego zachodu – wzgórze Schönbuchwaldu.

Obszar geograficzny obejmuje teren następujących miast i gmin: Aichtal, Denkendorf, Filderstadt, Köngen, Leinfelden-Echterdingen, Neuhausen auf den Fildern, Ostfildern i Wolfschlugen, a także następujące dzielnice Stuttgartu: Birkach, Degerloch, Möhringen, Plieningen, Sillenbuch oraz Vaihingen.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

„Filderkraut/Filderspitzkraut” ma wielowiekową tradycję, a historia uprawy kapusty na płaskowyżu Filder jest bardzo długa. Już 500 lat temu mnisi z klasztoru Denkendorf uprawiali kapustę stożkową, która w przyszłości miała stać się produktem charakterystycznym dla płaskowyżu Filder. Pierwszą udokumentowaną wzmiankę o uprawie kapusty na płaskowyżu Filder datuje się na rok 1501, a pochodzi ona z księgi inwentarzowej klasztoru Salem (cytat za: Stadtarchiv Leinfelden-Echterdingen, *Das Filderkraut. Stadt Filderstadt und Leinfelden-Echterdingen*, 1995). Pierwsze wzmianki o „Filderkraut/Filderspitzkraut” pojawiły się w 1772 r., kiedy to proboszcz Bischoff z Bernhausen pisał o uprawie kapusty na płaskowyżu Filder w następujący sposób: „Biała kapusta stożkowa jest jedyną (kapustą), którą się tutaj sadzi” (cytat z Grabinger, *Bernhausen, Ortsgeschichte Bernhausen*, 1974, s. 200).

Jedyna w swoim rodzaju struktura gleby płaskowyżu Filderebene, w której skład wchodzi gleby gliniaste o dużej miąższości – mieszanka lessu, gliny lessowej oraz gliny powstałej w wyniku wietrzenia w okresie dolnej kredy, a także wysoka zawartość składników odżywczych, utrzymująca się stale wysoka wilgotność oraz specjalny mikroklimat, stanowią doskonałe warunki do uprawy „Filderkraut/Filderspitzkraut” (<http://www.leinfelden-echterdingen.de>, *Geschichte des Filderkrauts*; Christine Metzger, *Deutschland Spezialitätenküche*, 1999, s. 293). Już w pracy doktorskiej z 1924 r. udowodniono związek

pomiędzy zaopatrzeniem w wodę w glebie lessowej a fizjologią plonowania „Filderkraut/Filderspitzkraut” (Frauendörfer, von Siegmund, *Der Krautbau auf den Fildern bei Stuttgart*, 1924; praca doktorska na Uniwersytecie Hohenheim). Od wielu lat odmiana kapusty białej „Filderspitzkraut” uprawiana jest tylko na płaskowyżu Filder, ponieważ na innych terenach uzyskiwane wyniki są słabsze (Steng, G., *Das Filderkraut: Eine pflanzenbaul. u. pflanzenzüchter. Studie*, 1947; praca doktorska na Uniwersytecie Hohenheim, s. 3). Gleby na płaskowyżu Filder odznaczają się przeważnie wysoką produktywnością, dużą zdolnością filtrowania i buforowania, a także w większości przypadków dużą zdolnością retencyjną (Uniwersytet w Stuttgarcie, ILPÖ/IER (2001), *Naturraum Nr. 106 Filder. Naturraumsteckbrief. Materialien zum Landschaftsrahmenprogramm*, Institut für Landschaftsplanung und Ökologie, Uniwersytet w Stuttgarcie). Tereny położone na płaskowyżu Filder wystawione są na działanie wiatrów, odznaczają się stosunkowo niską sumą opadów i panują na nich raczej jednolite warunki klimatyczne. Średnia temperatura roczna na poziomie 8,5 °C (styczeń: – 0,5 °C; lipiec: 17,5 °C; średnia roczna amplituda: 18 °C) sprawia, że warunki panujące na płaskowyżu są zbliżone do klimatu równin położonych w pobliżu niecki Neckaru. Pomimo nieznacznie wyższego położenia klimat panujący na płaskowyżu Filder jest nieco cieplejszy niż na ukształtowanych w okresie dolnej jury równinach średniogórza jurajskiego, gdzie występująca zimą adwekcja chłodnego powietrza z obszarów wyżynnych powoduje znacznie niższą wartość średniej temperatury stycznia (– 1,5 °C). Obszar geograficzny płaskowyżu Filder posiada cechy lokalnego klimatu charakterystycznego dla miasta-ogrodu, z dużym udziałem terenów zielonych i luźną zabudową. Cechy te wpływają na procesy fizyczne zachodzące w przygrunтовой warstwie powietrza (Stadt Ostfildern (wyd.) (2008): *Landschafts- und Umweltplan Ostfildern 2020*. Ostfildern/Stuttgart. s. 36 i nast.). W porównaniu z sąsiednimi obszarami tereny te nagrzewają się w stosunkowo niewielkim stopniu, zaś nocą następuje wyraźne ochłodzenie. Położenie w pewnej odległości od jury przekłada się również na wielkość opadów, których wieloletnia średnia wynosi 650–700 mm. Korzystny jest również rozkład opadów podczas głównego okresu wegetacyjnego: na okres od maja do października przypada 65 % rocznej sumy opadów (Institut für Landeskunde (1967): *Die naturräumliche Einheiten auf Blatt 170 Stuttgart*. Bearb. F. Huttenlocher i H. Dongus. Bundesanstalt für Landeskunde und Raumforschung, Bad Godesberg. s. 23; LfU (1987): *Methodik der Naturraumbewertung: dargestellt am Beispiel des Naturraums Filder*. Landesanstalt für Umweltschutz Baden-Württemberg (LfU), Institut für Ökologie u. Naturschutz, Karlsruhe).

5.2. Specyfika produktu:

„Filderkraut/Filderspitzkraut” to specjalność regionalna, znana i ceniona zarówno w regionie Stuttgartu, jak i poza jego granicami, która cieszy się dużą renomą przede wszystkim ze względu na bliskie związki z regionem pochodzenia. Klasyczna, pierwotna „Filderkraut/Filderspitzkraut” to duża i ciężka główka kapusty, której waga wynosi często ponad 8 kg, a wielkość dochodzi nierzadko do 50 cm. W licznych gospodarstwach rolnych na obszarze płaskowyżu Filder od wielu pokoleń uprawia się własne odmiany kapusty stożkowej. Również materiał siewny w formie odmian miejscowych lub domowych rozmnażany jest we własnym zakresie (terra fusca Ingenieure 2003: *Filderkraut — derzeitige Situation. Umfrage, Februar 2003*; terra fusca Ingenieure, Stuttgart; Smolka, R.S. (2010): *Bestandsanalyse und Erzeugererhebung zu den Perspektiven des Filderkrauts Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica*, Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen). Zarówno w przeszłości, jak i obecnie „Filderkraut/Filderspitzkraut” jest wykorzystywana przede wszystkim do produkcji kapusty kiszzonej. Odbywa się to zwykle w niewielkich zakładach zajmujących się kiszaniem kapusty, jednakże tradycja przygotowywania własnej kapusty kiszzonej według starych domowych receptur jest nadal kulturowana w niektórych rodzinach. W ostatnich latach gospodarstwa rolne prowadzą na płaskowyżu Filder również uprawę kapusty przeznaczonej specjalnie na rynek produktów świeżych. W takim przypadku główki są mniejsze i lżejsze, co ma na celu spełnienie wymogów obowiązujących na tym rynku.

Kapusta stożkowa, biała (łac. *Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica*):

kształt: główka zwężająca się ku górze, prawie stożkowata;

barwa: białawozielona;

liście: delikatne użytkowanie blaszki liściowej;

głęb: krótki i gładki.

Już w XIX w. „Filderkraut/Filderspitzkraut” była znana daleko poza granicami regionu ze względu na swój doskonały smak: „Istnieją różne gatunki. U nas wyróżniamy kapustę Filderkraut, doskonałą w smaku, o wyraźnej białej barwie i stożkowatym kształcie [...]” (Martens von, K., *Handbuch der Militärverpflegung im Frieden und Krieg* – wydanie 2 – Rioger'sche Verlagsbuchhandlung, 1864). Lengerke,

von, A., *Landwirtschaftliche Statistik der deutschen Bundesstaaten* – tom 2 – Westermann, 1841, pisze: „To, za co szczególnie ceni się Filderkraut, to jej delikatne liście, biała barwa, a także doskonały smak, którym wyróżnia się spośród gatunków uprawianych na innych obszarach”. „Filderkraut/Filderspitzkraut” do dziś cieszy się renomą i pozostaje symbolem płaskowyżu Filder (Stadt Filderstadt, Stadt Leinfelden-Echterdingen, *Geschichtswerkstatt Filderstadt*, 1995, s. 5). Jest również bardzo ceniona przez smakoszy ze względu na swój smak, kruchość i delikatne użytkowanie blaszki liściowej (zob. Christine Metzger, *Deutschland Spezialitätenküche*, 1999, s. 293; Buroh, N., Schermer, B., *Das Teubner Buch — deutsche Küche* – Westermann-Studios – Gräfe und Unzer, 2007, s. 77; Gorys, E., *Das neue Küchen Lexikon. Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück* – wydanie 7. Deutscher Taschenbuch Verlag, 2001, s. 547; Stitz, M. Swoboda, I., *Kulinarisch Reisen Deutschland* – Mair Dumont Marco Polo, 2006, s. 254).

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek pomiędzy „Filderkraut/Filderspitzkraut” i jej pochodzeniem geograficznym, który uzasadnia objęcie produktu ochroną, wynika ze szczególnej renomy, jaką „Filderkraut/Filderspitzkraut” cieszy się ze względu na swoje pochodzenie. „Filderkraut/Filderspitzkraut” posiada wielowiekową tradycję. Specyficzne cechy występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym, a także fakt, że „Filderkraut/Filderspitzkraut” jest gatunkiem autochtonicznym, uprawianym w tradycyjnych, małych gospodarstwach rolnych, mają również wpływ na jakość produktu. Praca doktorska z 1924 r. dowodzi istnienia szczególnych warunków przyrodniczo-przestrzennych dla uprawy kapusty na płaskowyżu Filder (Frauendörfer von, S., *Der Krautbau auf den Fildern bei Stuttgart*, 1924; praca doktorska na Uniwersytecie Hohenheim). Tradycyjne przywiązanie rolników z płaskowyżu Filder do produktu potwierdza również fakt, że materiał siewny stosowany przy uprawie »Filderkraut/Filderspitzkraut« wytwarzany jest często we własnym zakresie, przy zastosowaniu odmian miejscowych lub domowych używanych w danym gospodarstwie. Występowanie tego rodzaju warunków na wyznaczonym obszarze geograficznym sprzyjało powstaniu wielowiekowej tradycji uprawy „Filderkraut/Filderspitzkraut” o typowym kształcie i szczególnych właściwościach. Ze względu na swój smak, kruchość i delikatne użytkowanie blaszki liściowej kapusta ta jest do dziś znana i bardzo ceniona wśród konsumentów jako specjalność regionu oraz cieszy się szczególną renomą. W 1884 r. gazeta „Der Filder-Bote” donosiła: „Nasza stara, dobra i lubiana przez wszystkich kapusta Filderkraut, która dotychczas była rozwożona we wszystkie strony świata za pośrednictwem transportu konnego i kolejowego, znalazła nowe źródło zbytu. Tysiące sztuk kapusty szatkują się, kisi, a następnie pakuje do beczek i wysyła za ocean, do Ameryki” („Der Filder-Bote” z dnia 7 października 1884 r., nr 118). O obecnej popularności i renomie „Filderkraut/Filderspitzkraut” świadczy również fakt, że jest ona głęboko zakorzeniona w różnego rodzaju regionalnych świętach i zwyczajach. Od 1979 r. w mieście Leinfelden-Echterdingen odbywają się co roku uroczystości upamiętniające 400-letnią tradycję uprawy kapusty na płaskowyżu Filder. Impreza ta, która gromadzi około 50 000 gości, jest największym świętem kapusty w Niemczech. Także tradycyjna dekoracja dożynkowa festynu ludowego „Cannstatter Volksfest” oraz targów rolniczych „Landwirtschaftliches Hauptfest” przypomina gościom o tym, że „Filderkraut/Filderspitzkraut” należy do specjalności regionu. Ponadto wizerunek kapusty stożkowej umieszczony jest na znaku towarowym i emblemacie stowarzyszenia karnawałowego, tzw. Filderer (zob. <http://www.leinfelden-echterdingen.de>, *Geschichte des Filderkrauts*; <http://www.schmeck-den-sueden.de>). Renoma „Filderkraut/Filderspitzkraut” znajduje również odzwierciedlenie w muzyce i literaturze (*Schwäbische Sauerkrautkantate* Emila Küblera z 1939 r., a także dzieła Franka Snydersa, Johanna Baptista Hofnera i Otto Groß; „Filderstädter Schriftenreihe”, tom 10, *Das Filderkraut*, 1995, s. 70, 58 i 157).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Markenblatt, zeszyt 11 z dnia 19 marca 2010 r., część 7 a-aa, s. 4243

(<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/13250>)