



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, registratieaanvraag van de naam BOB “Čepinski kupus”

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie C/2026/3349 van 24 juni 2026 uit het Publicatieblad van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van deze geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen, kan tot uiterlijk 24 augustus 2026 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag of per e-mail: info.geografischeaanduidingen@rvo.nl.

C/2026/3349

24.6.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/3349)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad¹.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Čepinski kupus”

EU-nr.: PDO-HR-03372 – 13.11.2024

1. Naam/Namen

“Čepinski kupus”

2. Type geografische aanduiding

BOB X BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Kroatië

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

07 – GROENTEN, PLANTEN, WORTELS EN KNOLLEN, VOOR VOEDINGSDOELEINDEN

¹ Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).



0704 – Rodekool, wittekool, bloemkool, spruitjes, koolrabi, boerenkool en dergelijke eetbare kool van het geslacht Brassica, vers of gekoeld

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

“Čepinski kupus” is een groentegewas dat is afgeleid van het Kroatische inheemse instandhoudingsras čepinski (*Brassica oleracea* var. *capitata*), een wittekoolras. Het ras werd in 2016 erkend als instandhoudingsras en opgenomen in het Kroatische rassenregister.

Wanneer “Čepinski kupus” fysiologisch volledig volgroeid is, heeft de kool een licht ronde tot langwerpige vorm. De bovenste bladeren bedekken de helft van de krop, maar zijn aan de randen licht gekruld en vergroeiën niet met de rest van de krop.

De krop is compact, heeft een goed ontwikkelde, korte en ronde stronk (in de volksmond ook wel “kočen” genoemd), weegt gemiddeld 1–3 kg en is 10–25 cm hoog.

In een dwarsdoorsnede van de krop is een geleidelijk kleurverloop van de bladeren te zien. De eerste paar bladeren zijn intens groen. Naar binnen toe zijn de bladeren lichtgroenachtig geel tot wit.

De bladeren zijn enigszins broos en van de punt tot aan de basis gelijkmatig dik en voelen stevig en knapperig aan. Het blad is aan de bovenkant sterker geplooid dan aan de onderkant. De plooien hebben de vorm van bogen die gelijkmatig doorlopen tot aan de rand van de bladschijf, wat de rand van de bladschijf een golvende vorm geeft. De bladeren hebben een geveerde, netvormige nervatuur. De hoofdnerf is aan de bovenzijde van het blad duidelijker zichtbaar en aan de onderzijde verzonken. De zijnerf van de eerste orde zijn dunner dan de hoofdnerf. Door de zijnerf van de eerste orde uit te spreiden, worden de andere, minder ontwikkelde zijnerf zichtbaar. De bladschijf is één geheel en is aan de randen sterk gekarteld.

Vanwege zijn samenstelling heeft “Čepinski kupus” een bloemig-groene, bladachtige geur en een zeer uitgesproken smaak van verse kool, een licht bitterzoete smaak en bij consumptie een herkenbare fijne, knapperige en tegelijkertijd delicate textuur.

“Čepinski kupus” heeft een suikergehalte van ten minste 3 g/100 g, een antioxidantwerking van meer dan 0,7 µmol DPPH/g en een totaal polyfenolgehalte boven 70 mg/kg.

“Čepinski kupus” wordt vers op de markt gebracht.

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

–

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle stadia van de teelt van “Čepinski kupus” moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Na te zijn geoogst wordt “Čepinski kupus” verpakt in netzakken met een inhoudsvermogen van 15 tot 30 kg, of wordt de kool bulksgewijs opgeslagen en geleverd.

Vanwege de kwetsbaarheid van de kroppen moet, om schade te voorkomen en de versheid en de kenmerkende kwaliteit van “Čepinski kupus” te waarborgen, het verpakken ervan plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Elke verpakking is voorzien van een etiket met daarop het logo van “Čepinski kupus”, de naam van de producent, het oogstjaar, de productnaam en het BOB-label, allemaal binnen hetzelfde gezichtsveld. Het logo valt in twee delen uiteen: een bovenaanzicht van een gestileerde krop, en een naam in tekstvorm. Voor de tekst wordt het lettertype Museo 900 gebruikt. Voor het logo zijn de kleuren PANTONE P 155-15 C (CMYK 55 0 90 35; RGB 101142 57) en PANTONE P 154-7 C (CMYK 55 0100 0; RGB 162195 64) gebruikt. Het logo moet op alle verpakkingen van de kool staan.



Afbeelding 1 Logo van "Čepinski kupus"

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische productiegebied van "Čepinski kupus" omvat het gehele bestuursgebied van de provincie Osijek-Baranja. De provincie Osijek-Baranja grenst in het noorden aan Hongarije, in het oosten aan Servië, in het zuidoosten aan de provincie Vukovar-Syrmia, in het zuiden aan de provincie Slavonski Brod-Posavina en in het westen aan de provincies Virovitica-Podravina en Požega-Slavonia.

6. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren

Het gebied waar "Čepinski kupus" wordt verbouwd, heeft een gematigd landklimaat, dat vooral wordt gekenmerkt door de afwezigheid van zeer droge maanden en meer neerslag tijdens het warme deel van het jaar, wat zeer gunstig is voor de teelt van deze groente. Het klimaat wordt bovendien gekenmerkt door relatief lange, koude winters en warme tot zeer warme zomers.

Volgens de Köppen-classificatie is op de regio de klimaatcode van Cfbwx van toepassing, wat duidt op een gematigd warm, regenachtig klimaat, waarbij de neerslag gelijkmatig over het jaar is verdeeld. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt 10 °C. De gemiddelde maandtemperatuur varieert van -1 °C tot 21 °C. Januari is de koudste maand, met minimumtemperaturen tot wel onder de -25 °C. Juli en augustus zijn de warmste maanden.

De gemiddelde maandelijkse relatieve luchtvochtigheid ligt tussen 73% en 90%, met de hoogste waarden in januari en de laagste in juli. De gemiddelde jaarlijkse neerslag in de provincie Osijek-Baranja varieert van 609 mm tot 792 mm. De neerslag bereikt in de loop van het jaar een eerste piek in juni en in november een tweede piek; er zijn geen extreem droge maanden. Voor de provincie – en voor Kroatië als geheel – is de verdeling van de neerslag tijdens het groeiseizoen uitermate belangrijk, aangezien deze, afgezien van de gebruikelijke afwijkingen, vrijwel optimaal is. In de provincie Osijek-Baranja en de bredere regio Oost-Slavonië bedraagt het gemiddelde aantal zonuren tussen 1.800 en 1.900, waarvan 1.290 tot 1.350 tijdens het groeiseizoen – wat onder andere een aanzienlijke invloed heeft op het suikergehalte van het product.

De agro-ecologische kenmerken van het productiegebied van "Čepinski kupus" worden voornamelijk bepaald door de automorfe bodems (uitgeloogde bodems, regosols) en hydromorfe bodems (moerassige gley, drassige zwarte bodems) en, in mindere mate, door de halomorfe bodems die gedeeltelijk of volledig landbouwkundig en/of hydrologisch zijn verbeterd. Bovendien bleek uit tests dat meer dan de helft van de bemonsterde bodems in het gebied een lichtzure tot neutrale reactie vertoonden, wat zeer gunstig is voor de teelt van "Čepinski kupus" en wat betekent dat het product langdurig kan worden bewaard.

Aanzienlijke delen van het afgebakende geografische productiegebied van "Čepinski kupus" bestaan uit grondsoorten met een fijne tot middelgrove structuur.

Menselijke factoren

Dankzij het gunstige klimaat en de vruchtbare grond staat de provincie Osijek-Baranja al sinds de oudheid bekend om de productie van "Čepinski kupus", dat zonder noemenswaardig gebruik van machines wordt geteeld.

De productie van "Čepinski kupus" – van de productie van de zaden en zaailingen tot de oogst, die uitsluitend met de hand gebeurt – is zeer arbeidsintensief. Het is van groot belang om voor elke productiefase (zaaien, herplanten, oogsten) van "Čepinski kupus" het optimale tijdstip te kiezen.



Daarbij speelt de van generatie op generatie doorgegeven ervaring op dit gebied een essentiële rol. Tijdens de oogst wordt elke krop handmatig geplukt en onderzocht, zodat alleen gerijpte kroppen van de hoogste kwaliteit met specifieke organoleptische en chemische eigenschappen door de selectie komen. Om een uniforme productkwaliteit te waarborgen, wordt er grote voorzichtigheid betracht bij het verwijderen van overtollige bladeren en de behandeling van de krop nadat deze is afgesneden. Aan de hand van ervaring wordt het oogsttijdstip bepaald en worden de beste kroppen geselecteerd op basis van kleur, uiterlijk, stevigheid en afwezigheid van schade. Deze kennis en ervaring worden van generatie op generatie doorgegeven. De gehele productieketen van "Čepinski kupus" is dan ook generaties lang ongewijzigd gebleven.

Specificiteit van het product

Uit talrijke documenten blijkt dat "Čepinski kupus" in dit deel van Kroatië al eeuwenlang belangrijk voedsel is. Doordat "Čepinski kupus" in het najaar en gedurende de wintermaanden beschikbaar is, geldt het als een belangrijke bron van bioactieve stoffen, of het nu vers of gefermenteerd wordt geconsumeerd.

Uit een in 2020 gepubliceerde studie (Lončarić e.a.: "Comparative Evaluation of Bioactive Compounds and Volatile Profile of White Cabbages", *Molecules*, 25 (16) 3696) kwam naar voren dat de "Čepinski kupus" van de vier verschillende onderzochte gecultiveerde koolsoorten (cultivars) de hoogste antioxidantwerking heeft. Dit is grotendeels het gevolg van fenolverbindingen en het ascorbinezuurgehalte (samen goed voor ongeveer 80% van de antioxidantcapaciteit). "Čepinski kupus" blijkt een hoog gehalte aan fenolverbindingen te hebben (> 70 mg/kg). Uit dezelfde studie bleek dat "Čepinski kupus" dankzij zijn chemische samenstelling een karakteristieke, meer uitgesproken smaak van verse kool heeft dan de andere cultivars. In combinatie met de licht bitterzoete smaak zorgt dit voor een herkenbaar en gewild product om zowel vers te consumeren als in allerlei specialiteiten te verwerken. Talrijke vluchtige stoffen vormen het aroma van de kool, waarbij aldehyden en ketonen, terpenen, alcoholen, esters, zuren en andere verbindingen overheersen. "Čepinski kupus" bleek de meest uitgesproken "groene", frisse geur te hebben, met bloemige en bladachtige tonen, en het meest uitgesproken aroma van verse kool. Al deze chemische en organoleptische eigenschappen zijn het resultaat van de genetica van het inheemse koolras čepinski en van de bodemgesteldheid en klimaatomstandigheden die, in combinatie met de ervaring van de plaatselijke bevolking, zorgen voor een herkenbaar product.

Uit een andere studie over koolsoorten van vier verschillende Kroatische cultivars (*Varaždinski, Ogulinski, Čepinski en Bravo*) bleek dat "Čepinski kupus" op de tweede plaats komt wat betreft het totaal aan polyfenolen (Jakobek e.a.): "Bioactive polyphenolic compounds from white cabbage cultivars", *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 10(2) 164172 (2018)), waaruit naar voren kwam dat de bioactieve polyfenolverbindingen in combinatie met andere antioxidanten bijdragen aan de hoge antioxidantwerking van "Čepinski kupus".

Vanwege zijn hoge suikergehalte (meer dan 3 g/100 g) is "Čepinski kupus" een geschikte grondstof voor gefermenteerde kool, terwijl de elastische en dunne bladeren de kool zeer geschikt maken om in traditionele gerechten te verwerken. "Čepinski kupus" wordt gekenmerkt door een herkenbare fijne, knapperige en toch zachte textuur, die tot zijn recht komt wanneer het product vers wordt gegeten. "Čepinski kupus" staat niet alleen bekend om zijn specifieke eigenschappen, maar gedijt ook goed onder uiteenlopende omstandigheden in het geografische productiegebied en heeft een nog groter productiepotentieel. "Čepinski kupus" is zeer goed bestand tegen weersinvloeden. De kool doet het goed in relatief droge seizoenen, maar is ook bestand tegen de weersomstandigheden in het najaar. De kool kan relatief laat worden geoogst, wat een positieve invloed heeft op de chemische samenstelling, maar de oogst kan ook over een langere periode worden uitgesmeerd.

De naam "Čepinski kupus" verwijst naar een verse kool genaamd Čepinski die afkomstig is van de Kroatische inheemse wittekoolsoort, die tevens een instandhoudingsras is. Het is een alledaags woord, ook in de handel, zoals onder andere blijkt uit culinaire werken en wetenschappelijke artikelen. Het inheemse ras čepinski wordt lokaal verbouwd en wordt zelden aangetroffen buiten de grenzen van het geografische productiegebied van "Čepinski kupus".

Causaal verband

Het verband tussen "Čepinski kupus" en het geografische gebied is gebaseerd op de kwaliteit die het product te danken heeft aan zijn fysische, chemische en organoleptische kenmerken, die het resultaat zijn van de wisselwerking tussen de gunstige bodem- en klimaatomstandigheden, en op de ervaring van de plaatselijke producenten in het gehele productieproces, van zaadje tot rijpe kool.

Dankzij de fysische, chemische en voedingskenmerken van "Čepinski kupus" reikt de faam van deze kool tot ver buiten het teeltgebied. Bovendien wordt het teeltgebied vaak met dit groentegewas geassocieerd. "Čepinski kupus" wordt verbouwd in de wijde omtrek van de stad Čepin in de provincie Osijek-Baranja; aan die stad ontleent de kool dan ook zijn naam. Er doen talloze verhalen en anekdotes de ronde over Čepin en haar inwoners waarin een verband wordt gelegd tussen de stad en de koolteelt en de voordelen van die teelt voor de inwoners.



Het inheemse ras čepinski is ontstaan en bewaard dankzij de wisselwerking tussen de kennis en ervaring van lokale landbouwers en de klimaatomstandigheden en bodemgesteldheid, die geschikt zijn voor de teelt van dit gewas. "Čepinski kupus" is een najaarskool en heeft een vegetatieperiode van 105–115 dagen, waardoor de kool geschikt is voor de voor het teeltgebied kenmerkende bodems (bodems die bekendstaan om hun geschiktheid voor het verbouwen van groenten, waaronder kool). Uit proeven om de vruchtbaarheid van de bodem in het gebied te meten, bleek dat meer dan de helft van de bemonsterde bodems licht zuur tot neutraal reageerde, wat zeer gunstig is voor de teelt van "Čepinski kupus" omdat door zure bodems veroorzaakte ziekten afwezig zijn. Dit is een van de redenen waarom de bodems zeer duurzame producten met goede organoleptische eigenschappen produceren.

Het productiegebied van "Čepinski kupus" heeft een gematigd continentaal klimaat met veel zon en met neerslag die gelijkmatig over het jaar is gespreid. Dit heeft een gunstig effect op de chemische samenstelling van "Čepinski kupus" en geeft de kool zijn karakteristieke geur en smaak. De late kool moet tot ontwikkeling komen in de maanden september en oktober, wanneer in de provincie Osijek-Baranja de juiste luchtvochtigheid heerst voor de teelt van "Čepinski kupus" en waaraan dit inheemse koolras zijn herkenbare eigenschappen te danken heeft.

Een belangrijke factor bij de teelt van "Čepinski kupus" is de ervaring van de lokale bevolking – van het opkweken van de zaailingen en de zaadteelt zelf tot het oogsten en vaststellen van de oogstrijpheid van de kool – essentiële stappen om een hoogwaardig eindproduct met de specifieke eigenschappen van "Čepinski kupus" te verkrijgen. Al deze handelingen worden handmatig en op basis van ervaring uitgevoerd, wat zorgt voor een gelijkmatige, hoge kwaliteit van de geogoste kool en voor de specifieke eigenschappen ervan.

De kwaliteitskenmerken van "Čepinski kupus" zijn het resultaat van de wisselwerking tussen het ras, de bodemgesteldheid, de klimaatomstandigheden en de invloed van menselijke factoren, met als uiteindelijk resultaat een product met een rijke chemische samenstelling en gunstige organoleptische kenmerken.

Dankzij zijn gewenste fysische, chemische en organoleptische eigenschappen wordt "Čepinski kupus" veel gebruikt als culinair basisingrediënt en staat hij bekend als een van de meest geschikte ingrediënten voor de bereiding van traditionele koolgerechten.

Het teeltgebied van "Čepinski kupus" is al sinds jaar en dag verbonden met dit product en heeft de laatste jaren aan belang gewonnen als gevolg van het groeiende toerisme in dit deel van het Kroatische binnenland. Uit talrijke bronnen blijkt de belangrijke rol van dit voedselproduct als hoogwaardig basisingrediënt bij de bereiding van verschillende specialiteiten, of het nu om bijgerechten, hoofdgerechten of nagerechten gaat (website "Moja zimnica, priprema i konzerviranje hrane" [Mijn wintervoorraden – voedsel bereiden en bewaren], www.mojazimnica.hr/kiseli-kupus/ (14.10.2021)).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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