C/2026/3349

24.6.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/3349)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Čepinski kupus»

N° UE: PDO-HR-03372 — 13.11.2024

1. **Dénomination(s)**

«Čepinski kupus»

2. **Type d'indication géographique**

AOP X IGP ☐

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Croatie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

07 — LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

0704 — Choux, choux-fleurs, choux frisés, choux-raves et produits comestibles similaires du genre Brassica, à l'état frais ou réfrigéré.

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Čepinski kupus» est un légume issu de la variété de conservation croate autochtone de chou blanc Čepinski (*Brassica oleracea* var. *Capitata*). La variété a été reconnue en 2016 comme variété de conservation et inscrite au registre des variétés de la République de Croatie.

À maturité physiologique complète, le «Čepinski kupus» a la forme d'une tête légèrement arrondie à allongée. Les feuilles superficielles recouvrent la moitié de la tête, leurs bords étant légèrement recourbés et non jointifs avec le reste de la tête.

La tête est compacte, avec une courte tige ronde bien développée (appelée kocen) et est de grosseur moyenne (poids de 1 à 3 kg) et d'une hauteur de 10 à 25 cm).

Une coupe transversale de la tête permet d'observer une gradation progressive de la couleur des feuilles. Les premières feuilles sont d'un vert intense, puis, vers l'intérieur, les suivantes passent du jaune verdâtre au blanc.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Les feuilles sont légèrement cassantes et d'épaisseur égale du sommet à la base et présentent au toucher une structure croquante solide. La face intérieure des feuilles (endroit) est plus plissée que l'extérieure (envers). Les côtes sont de forme arquée et s'étendent uniformément jusqu'au bord du limbe, ce qui rend le bord du limbe fortement ondulé. Les feuilles ont une nervation pennée et réticulée.

La nervure principale est assez proéminente sur la partie dorsale et est creusée sur la partie ventrale de la feuille. Les branches latérales du premier rang par rapport à la côte principale sont plus fines. En détaillant les branches latérales du premier rang, on peut observer les autres branches latérales peu développées. Le limbe est d'un seul tenant et possède des bords profondément dentelés.

Sa composition confère au «Čepinski kupus» un parfum foliaire à la fois vert et floral, ainsi qu'un puissant arôme de chou frais, une saveur légèrement aigre-douce et une texture reconnaissable, fine, croquante mais délicate, à la dégustation.

La teneur en sucre du «Čepinski kupus» est d'au moins 3 g/100 g, l'activité antioxydante est supérieure à 0,7 µmoL DPPH/g et la teneur en polyphénols totaux est supérieure à 70 mg/kg.

Le «Čepinski kupus» est mis sur le marché à l'état frais.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la culture du «Čepinski kupus» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Après récolte, le «Čepinski kupus» est conditionné en sacs filets contenant de 15 à 30 kg de chou, ou stocké et livré en vrac.

Afin d'éviter toute dégradation des têtes compte tenu de leur texture délicate, de préserver leur fraîcheur et de garantir la qualité distinctive du «Čepinski kupus», le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Chaque emballage porte une étiquette sur laquelle figure le logo «Čepinski kupus», le nom du producteur et l'année de récolte, ainsi que le nom du produit et l'étiquette AOP dans le même champ visuel.

Le logo se compose de deux éléments: une «tête» de chou stylisée, vue en plongée, et la dénomination textuelle. La police de caractères de la dénomination textuelle est Museo 900. Les couleurs utilisées pour créer le logo et leurs valeurs colorimétriques sont PANTONE P 155-15 C (CMJN 55 0 90 35; RVB 101 142 57) et PANTONE P 154-7 C (CMJN 55 0 100 0; RVB 162 195 64). Il doit figurer sur tout emballage du chou.



Illustration 1 — Logo «Čepinski kupus»

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production du «Čepinski kupus» comprend l'ensemble du territoire administratif du comitat d'Osijek-Baranja. Le comitat d'Osijek-Baranja jouxte la Hongrie au nord, la Serbie à l'est, le comitat de Vukovar-Syrmie au sud-est, le comitat de Brod-Posavina au sud et les comitats de Virovitica-Podravina et Požega-Slavonie à l'ouest.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire de culture du «Čepinski kupus» possède un climat continental modéré, avec pour principales caractéristiques l'absence de mois extrêmement secs et des précipitations plus abondantes pendant la période chaude de l'année, ce qui favorise considérablement cette culture potagère. Ce climat se caractérise aussi par des hivers relativement longs et froids et par des étés chauds, voire très chauds.

Selon la classification Köppen, cette zone correspond à la formule climatique Cfwbx, qui désigne un climat pluvieux modérément chaud, dans lequel les précipitations sont réparties uniformément tout au long de l'année.

La température annuelle moyenne est de 10 °C. La température mensuelle moyenne varie de — 1 à 21 °C, la période la plus froide se situant en janvier, quand les températures minimales peuvent être inférieures à — 25 °C, et la période la plus chaude en juillet et août.

L'humidité relative mensuelle moyenne varie de 73 % à 90 %, avec un maximum en janvier et un minimum en juillet. Les précipitations moyennes annuelles sont variables dans le comitat d'Osijek-Baranja, allant de 609 mm à 792 mm. Les précipitations au cours de l'année atteignent un maximum en juin et un maximum secondaire en novembre, sans mois de sécheresse extrême. Pour le comitat, mais aussi pour la Croatie dans son ensemble, la répartition des précipitations pendant la saison végétative revêt une très grande importance et est quasiment optimale, compte tenu des variations normales. Dans le comitat d'Osijek-Baranja, et plus largement dans la région de Slavonie orientale, on peut s'attendre à une moyenne de 1 800 à 1 900 heures d'ensoleillement par an et de 1 290 à 1 350 heures pendant la période végétative, ce qui a une incidence significative, entre autres, sur la teneur en sucre du produit.

Les caractéristiques agroécologiques de l'aire géographique de production du «Čepinski kupus» sont principalement déterminées par des sols automorphes (sols lessivés, régosols) et hydromorphes (vrai gley, gley humique) et, dans une moindre mesure, par des sols halomorphes qui ont fait l'objet d'aménagements agricoles et/ou hydriques partiels ou approfondis. En outre, il ressort de contrôles effectués sur les sols que plus de la moitié des sols étudiés dans l'aire en question sont de réaction peu acide à neutre, ce qui favorise fortement la culture du «Čepinski kupus», en permettant d'obtenir un produit qui peut se conserver sur une longue durée.

Dans l'aire géographique délimitée de production du «Čepinski kupus», d'importantes superficies appartiennent à des catégories de sols de texture fine à moyenne.

Facteurs humains

La région du comitat d'Osijek-Baranja, grâce à son climat favorable et à ses sols, est connue depuis des temps anciens pour la production du chou dénommé «Čepinski kupus», qui est cultivé sans recourir à une mécanisation importante.

Beaucoup d'efforts sont investis dans la production du «Čepinski kupus», depuis la production de semences et de plantules jusqu'à la récolte, qui se fait exclusivement à la main. Il est essentiel de choisir le moment optimal pour chaque étape de la production du «Čepinski kupus» (semis, transplantation, récolte), ce qui requiert une expérience indispensable qui se transmet de génération en génération dans ces contrées. Lors de la récolte, chaque tête de chou est récoltée à la main et en même temps examinée, ce qui permet de sélectionner les têtes techniquement matures de la meilleure qualité et présentant les propriétés organoleptiques et chimiques caractéristiques. La suppression des feuilles excédentaires et la manipulation précautionneuse de la tête coupée sont des activités auxquelles les producteurs apportent un soin particulier et qui garantissent la qualité uniforme des produits. La détermination du moment de la récolte et la sélection des meilleures têtes sont fondées sur l'expérience et s'effectuent sur la base de la couleur, de l'aspect, de la fermeté et de l'absence de détériorations indésirables. Ce savoir-faire et cette expérience sont transmis aux générations suivantes, de sorte que l'ensemble de la chaîne de production du «Čepinski kupus» reste inchangé à travers les générations.

Spécificités du produit

De nombreux écrits attestent que, depuis des siècles, le «Čepinski kupus» constitue une denrée alimentaire importante pour cette partie de la Croatie. Grâce à sa disponibilité pendant les mois d'automne et d'hiver, le «Čepinski kupus» représente une source importante de substances bioactives, qu'il soit consommé à l'état frais ou fermenté.

Il est ressorti d'une étude publiée en 2020 [Lončarić et al.: «Comparative Evaluation of Bioactive Compounds and Volatile Profile of White Cabbages». Molecules, 25 (16) 3696] que, parmi les quatre différentes variétés de chou étudiées, le «Čepinski kupus» présentait le degré d'activité antioxydante le plus élevé. Ce résultat s'explique principalement par les composés phénoliques et la teneur en acide ascorbique (représentant au total quelque 80 % de la capacité antioxydante). Le «Čepinski kupus» présentait des teneurs élevées en composés phénoliques (plus de 70 mg/kg). La même étude a montré que, grâce à sa composition chimique, le «Čepinski kupus» présentait un arôme de chou frais caractéristique, plus prononcé par rapport à d'autres variétés, et qui, combiné à un goût acidulé, donnait lieu à un produit reconnaissable et recommandable à consommer à l'état frais, mais aussi sous la forme de différentes spécialités. L'arôme du chou est constitué d'un grand nombre de substances volatiles, parmi lesquelles prédominent les aldéhydes et cétones, les terpènes, les alcools, les esters, les acides et d'autres composés. C'est le «Čepinski kupus» qui possédait le parfum frais et «vert» le plus prononcé, avec des touches florales et foliaires, et l'arôme le plus prononcé de chou frais. Toutes ces caractéristiques chimiques et organoleptiques s'expliquent par la génétique de la variété de chou autochtone *Čepinski*, mais aussi par les conditions pédologiques et climatiques qui, combinées à l'expérience de la population locale, aboutissent à un produit reconnaissable.

Dans le cadre d'une étude portant sur quatre variétés différentes de chou cultivées en République de Croatie (les variétés *Varaždinski*, *Ogulinski*, *Čepinski* et *Bravo*), il a été établi que le «Čepinski kupus» se classait deuxième par la teneur en polyphénols totaux [Jakobek et al.: «Bioactive polyphenolic compounds from white cabbage cultivars», Croatian Journal of Food Science and Technology, 10(2) 164 172 (2018)], ce qui, en combinaison avec d'autres antioxydants, contribue à son degré élevé d'activité antioxydante.

En raison de sa teneur significative en sucre (plus de 3 g/100 g), le «Čepinski kupus» est une bonne matière première pour la production de chou fermenté, et ses feuilles élastiques et fines présentent des propriétés recherchées lorsque le chou est utilisé pour la préparation de plats traditionnels. Le «Čepinski kupus» se caractérise par sa texture reconnaissable, fine, croquante mais délicate, qui se révèle lorsqu'il est consommé à l'état frais.

S'il est connu pour ses caractéristiques spécifiques, le «Čepinski kupus» affiche également des propriétés propices à sa culture dans les diverses conditions présentes dans son aire géographique de production et possède un potentiel de production assez important. Le «Čepinski kupus» est très résistant aux conditions climatiques, de sorte qu'il se développe également en saison de sécheresse relative, de même qu'il supporte les conditions automnales et peut encore se récolter assez tardivement, ce qui a un impact positif sur la composition chimique, mais aussi sur le fait que la récolte peut s'effectuer sur des périodes plus longues.

La dénomination «Čepinski kupus» désigne un chou frais issu de la variété de chou blanc de conservation autochtone croate appelée *Čepinski* et est utilisée dans le commerce et le langage de tous les jours, comme en témoignent, entre autres, les publications culinaires et les articles scientifiques. La variété autochtone *Čepinski* fait l'objet d'une culture locale, qui ne dépasse généralement pas les limites de l'aire géographique de production du chou «Čepinski kupus».

Lien de causalité

Le lien entre le «Čepinski kupus» et l'aire géographique repose sur la qualité dont jouit le produit grâce à ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques, qui résultent de l'interaction entre le climat favorable et le sol, ainsi que du parti tiré de l'expérience des producteurs locaux dans tous les volets du cycle de production, depuis les semences jusqu'à la maturité du chou.

En raison de ses caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles, le «Čepinski kupus» est connu bien au-delà de l'aire où il est cultivé, et son aire de culture est souvent associée à cette culture potagère. Le «Čepinski kupus» est cultivé dans une zone assez étendue autour de la ville de Čepin, dans le comitat d'Osijek-Baranja, à laquelle ce chou est associé de manière reconnaissable par sa dénomination «Čepinski kupus». Il existe, à propos de Čepin et de ses habitants, de nombreuses histoires et anecdotes qui relient précisément cette ville à la production du chou, ainsi qu'aux retombées positives de cette culture potagère pour ses habitants.

La variété de chou autochtone *Čepinski* a été créée et préservée grâce à l'interaction du savoir-faire et de l'expérience de la population agricole locale et à un climat et un sol présentant des caractéristiques propices à cette culture. Le «Čepinski kupus» est une variété de chou d'automne dont la phase végétative dure de 105 à 115 jours, de sorte que lui conviennent les sols caractéristiques de son aire de culture (des sols réputés propices à la culture de légumes, dont le chou). Des contrôles de la fertilité des sols effectués dans la zone concernée ont permis d'observer que plus de la moitié des sols étudiés sont de réaction peu acide à neutre, ce qui favorise fortement la culture du «Čepinski kupus», et notamment l'absence de maladies causées par les sols acides. C'est l'une des raisons qui expliquent les grandes qualités organoleptiques et la durabilité du produit obtenu.

L'aire de production du «Čepinski kupus» bénéficie d'un climat continental tempéré, avec des précipitations globalement réparties sur l'ensemble de l'année et un ensoleillement élevé, ce qui a un effet favorable sur la composition chimique du «Čepinski kupus», lui conférant son arôme et son goût caractéristiques. Étant donné l'humidité atmosphérique suffisante qui règne dans cette région en septembre et octobre, comme le requiert au demeurant le développement du chou tardif, le comitat d'Osijek-Baranja est connu comme étant l'aire de culture de la variété de chou autochtone *Čepinski*, où s'épanouissent les propriétés reconnaissables du «Čepinski kupus» de qualité.

L'expérience de la population locale dans la culture du «Čepinski kupus» joue un rôle important, depuis la production des lits de semence et la mise en culture des semences proprement dites jusqu'à la récolte et à l'identification des fruits techniquement mûrs, qui sont essentiels à l'obtention d'un produit final de qualité présentant les caractéristiques distinctives du «Čepinski kupus». Toutes ces opérations sont effectuées manuellement, sur la base de l'expérience, ce qui garantit avec constance une qualité uniforme et élevée du chou récolté et en préserve les caractéristiques distinctives.

Les paramètres de qualité du «Čepinski kupus» sont la résultante de l'interaction entre la variété végétale et les conditions pédologiques et climatiques, auxquelles s'ajoute l'effet du facteur humain, pour aboutir en définitive à un produit qui possède une riche composition chimique et des propriétés organoleptiques optimales.

En raison de ses propriétés physico-chimiques et organoleptiques recherchées, le «Čepinski kupus» connaît un large éventail d'utilisations comme matière première en cuisine et est connu comme l'une des denrées se prêtant le mieux à la préparation de plats traditionnels à base de chou.

L'aire de culture du «Čepinski kupus» est associée à ce produit depuis des temps anciens et acquiert une importance croissante ces derniers temps, principalement dans le contexte du développement du tourisme continental dans cette partie de la Croatie. De nombreuses sources soulignent l'importance de cette denrée alimentaire en tant que matière première de premier choix pour la préparation de diverses spécialités, qu'il s'agisse d'accompagnements, de plats principaux ou de desserts [«Moja zimnica, priprema i konzerviranje hrane» (Mes réserves pour l'hiver: préparer et conserver les aliments), www.mojazimnica.hr/kiseli-kupus/ (14.10.2021)].

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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