

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
(2017/C 5/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„STUPAVSKÉ ZELÉ”

Nr ref. UE PDO-SK-02110 – 26.10.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Stupavské zelé”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Słowacka

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*

„Stupavské zelé” jest produktem przetworzonym – jest to kapusta kiszona otrzymywana w drodze fermentacji mlekowej surowej kapusty (białej) uprawianej na wyznaczonym obszarze geograficznym, bez dodatku substancji konserwujących. Poszatkowaną kapustę układa się warstwami w beczkach z drewna lub z innego materiału przystosowanego do kontaktu z produktami spożywczymi, a następnie soli i udeptytuje. Fermentacja przebiega w naturalnych warunkach zewnętrznych w temperaturze do 25 °C. Ilość soli i udeptywanie, za pomocą którego usuwa się z beczek nadmiar powietrza i soku, gwarantują, że kapusta „Stupavské zelé” pozostaje elastyczna i jędrna. Cechy charakterystyczne produktu uzyskuje się dzięki naturalnej fermentacji mlekowej.

Produkt sprzedawany jest w stanie surowym.

Wygląd:	kapusta cienko poszatkowana (grubość 1,2–2,0 mm);
Barwa:	biała do żółtawej; barwa nie może być szara ani czerwona;
Konsystencja:	cienko poszatkowana, elastyczna, jędrna; nie może być miękka;
Zapach:	kwaśny zapach sfermentowanej kapusty, bez obcych zapachów;
Smak:	niewielki słony i kwaśny, bez obcego smaku;
Skład:	szatkowana kapusta, sól (max. 3 %);

Zawartość substancji stałych: min.70 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Do produkcji kiszzonej kapusty pod nazwą „Stupavské zelé” wykorzystuje się późne odmiany kapusty głowiastej białej, uprawiane tylko na wyznaczonym obszarze, oraz sól. Wykorzystywane są następujące późne odmiany kapusty głowiastej białej: miejscowa odmiana tzw. „krajová” (tj. odmiana z Zagórza) lub ogólnie dostępne i certyfikowane odmiany mieszańcowe, które są wymienione w katalogu odmian roślin warzywnych w obecnie obowiązującej wersji opublikowanej w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Odmiany wykorzystywane do produkcji kapusty „Stupavské zelé” pochodzą z uprawy na wyznaczonym obszarze geograficznym. Do produkcji używa się jednej lub kilku odmian.

Zarówno odmiana miejscowa, jak i późne odmiany kapusty głowiastej białej charakteryzują się delikatniejszymi liśćmi i ziemisto-ostrym smakiem. Warstwa uprawna gleby to humusowe, w szczególności gliniaste i gliniasto-piaszczyste, osady rzeczne z Morawy, które osiągają nawet kilka metrów grubości. Są one nanoszone na znacznie twardsze i niejednorodne warstwy iłu – piaszczyste do wapiennych (neogen) – które dobrze wiążą wodę, a tym samym charakteryzują się stałą obecnością wód podziemnych. To właśnie dzięki temu, że prawie przez cały okres wegetacji kapusta zasilana jest wodą gruntową i prawie nie wymaga nawadniania powierzchniowego, jej liście stają się tak delikatne.

Oprócz delikatnych liści kapusta ta posiada charakterystyczny spłaszczony kształt główki – z czego wynika podłużny przekrój i cienki głąb – oraz długi okres wegetacji sięgający nawet 180 dni, przy czym wczesnemu siewowi nasion i późnym zbiorom doskonale służą szczególne warunki glebowe oraz uwarunkowania hydrogeologiczne tego obszaru.

Znaczna niejednorodność i pionowa segmentacja podglebia sprawiają z kolei, że wzrost kapusty jest bardzo nierównomierny i główki osiągają różną wielkość – od 2 kg aż do 17 kg; mniejsze główki, które w okresie wegetacyjnym miały mniejszy dostęp do wód gruntowych, zachowują wyraźnie ostry smak, który w połączeniu z mniej wyraźnym smakiem większych główek, nadaje produktowi po naturalnej fermentacji charakterystyczny smak.

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

Cały proces produkcji odbywa się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wyróżnia się następujące etapy produkcji:

- Zbiór i zabiegi po zbiorze
- Wydrążanie głąbów i szatkowanie

Główkę kapusty odcina się od korzenia, usuwa zewnętrzne liście, a pozostałą część czyści się przed szatkowaniem. Z główki kapusty najpierw usuwa się głąb w całości lub rozkrusza go świdrem, a następnie kapustę szatkuje się w szatkownicy. Obrotowe ostrza szatkownicy ustawione są tak, aby poszatkowane kawałki miały grubość 1,2–2,0 mm, przede wszystkim dlatego, że tak cienkie kawałki szybciej ulegają fermentacji. Ostrza szatkownicy mają kształt sierpa; kapustę kładzie się na nich bokiem, głąbem na ostrzu.

- Warstwy

Aby nie dopuścić do utlenienia i niepożądanych zmian enzymatycznych, poszatkowaną kapustę natychmiast wyjmuje się z szatkownicy i układa warstwami w beczkach z drewna lub innego obojętnego materiału dopuszczonego w produkcji spożywczej. Warstwy poszatkowanej kapusty przekłada się solą, poczynając od warstwy soli na dnie naczynia. Warstwy kapusty mają 10–15 cm, a każdą z nich soli się w proporcji 2 kg soli na 100 kg kapusty. Sól powoduje uwolnienie soków komórkowych, spowalnia przebieg procesów mikrobiologicznych i przyczynia się do jakości produktu.

- Udeptywanie

Kapustę układa się w beczce kolejno warstwami o grubości 10–15 cm i soli, a każdą warstwę ubija się poprzez tradycyjne udeptywanie, do czego wykorzystuje się gumowe buty dla przemysłu spożywczego, wykonane z materiału przystosowanego do kontaktu z produktami spożywczymi.

- Fermentacja przebiega bez dodatku substancji konserwujących, w naturalnym środowisku zewnętrznym.
- Gotowe produkty są przechowywane w suchych i wietrzonych pomieszczeniach magazynowych.

Surowe główki kapusty przeznaczone do produkcji „Stupavského zela” muszą być uprawiane, zbierane i przetwarzane na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4, aby uniknąć utleniania i niechcianych zmian enzymatycznych oraz aby zagwarantować pochodzenie produktu i kontrolę produkcji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Kapusta „Stupavské zelé” musi być uprawiana i przetwarzana w gminie Stupava i jej okolicach, między zachodnimi zboczami Małych Karpat a południową częścią Niziny Zahorskiej. Obszar ten jest wyznaczony od wschodu przez zbocza Małych Karpat, a od zachodu przez rzekę Morawę. Północną granicę wyznaczają kanał Sedlisko, potok Zahorski oraz kanał Malina. Granica południowa to Vápenický potok, który następnie wpada do kanału Mláka oraz do rzeki Morawy.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Stupavské zelé” wywodzi swoją nazwę od miasta Stupava, które jest tradycyjnie związane z uprawą i przetwórstwem kapusty i od którego zaczęto nazywać kapustę w celu odróżnienia jej od kapusty z innych regionów, a przede wszystkim dla wyróżnienia jakości. Druga część nazwy określa rodzaj produktu i oznacza „kapustę” w lokalnym dialekcie Zagórza. Słowo „zelé” używane na tym obszarze może mieć związek ze społecznością chorwacką w dzielnicy Mást, należącej do Stupavy. Kapusta to w języku chorwackim „zelje”. Mást – podobnie jak inne pobliskie gminy (które są obecnie częścią Bratysławy) – była zamieszkiwana przez Chorwatów, a niektóre chorwackie określenia utrwaliły się i są w dalszym ciągu używane w tej części Zagórza.

Kapustę głowiastą uprawia się w południowej części Niziny Zahorskiej, między zboczami Małych Karpat a dorzeczem Morawy, na stosunkowo niskiej wysokości nad poziomem morza i w stosunkowo suchym i ciepłym klimacie. Wyznaczony obszar obejmuje głównie teren równinny, na którym naniesiony przez wiatr eolit tworzy piaszczyste łąchy. Stupava położona jest na wysokości 174 m n.p.m. i otaczają ją pola pokryte grubymi osadami rzecznyymi, które tworzą odpowiednie środowisko dla uprawy kapusty. Anton Hrnko stwierdził w swojej publikacji o Stupavie, że ze względu na klimat i głębę południowe Zagórze to unikatowy region rolniczy o idealnych warunkach do uprawy kapusty. Właściwości produktu wynikają z połączenia specyfiki obszaru geograficznego oraz potencjału ludzkiego.

Gleby gliniaste lub gliniasto-piaszczyste na grubym osadzie iłowym, piaszczystym lub wapiennym zapewniają stały dopływ wód gruntowych i zmniejszają zależność od nawadniania powierzchniowego, co sprawia, że kapusta ma delikatniejsze liście, które można szatkować cienie.

W związku z segmentacją i niejednorodnością podglebia kapusta rośnie nierównomiernie i jej główki mają rozmiar 2–17 kg. Mniejsze główki charakteryzują się wyraźniejszym ziemisto-ostrym smakiem, a smak końcowego produktu powstaje po naturalnej fermentacji w wyniku zmieszania ich z większymi główkami o łagodniejszym smaku.

Warunki glebowe i hydrogeologiczne wpływają na charakterystykę surowca, a także na sposób przetwarzania produktu końcowego. Silny ziemisto-ostry smak surowej kapusty (mniejsze główki) sprawia, że – w odróżnieniu od innych regionów – do produkcji kapusty „Stupavské zelé” nie dodaje się żadnych przypraw, dodatków ani konserwantów prócz soli.

Charakterystyczna barwa – od białej do żółtawej, kwaśny zapach, lekko słony i kwaśny smak gotowego produktu „Stupavské zelé”, wolny od obcych zapachów i smaków wynikają nie tylko ze szczególnych właściwości surowca, ale także z tradycyjnego sposobu produkcji, a w szczególności z czasu fermentacji zależnego od temperatury zewnętrznej i wymagającego doświadczenia i umiejętności.

Warunki glebowe i klimatyczne wywarły wpływ na zajęcia mieszkańców regionu. W procesie uprawy (miejscowa odmiana z Zagórza, tzw. krajová), zbierania, szatkowania (odwiercanie za pomocą świdra lub mielenie głąbów kapusty, sierpowate noże do szatkowania, grubość kawałków 1,2–2,0 mm wpływająca na szybkość fermentacji), układania warstwami, udeptywania (szczególny sposób ubijania kapusty) i fermentacji (długość procesu fermentacji w beczkach ustawionych w wietrzonych pomieszczeniach zmienia się z roku na rok, w zależności od temperatury zewnętrznej) ważne są nabyte przez pokolenia doświadczenie i umiejętności, które mają istotny wpływ na właściwości produktu.

Według przekazów historycznych rolnicy ze Stupavy i okolic głównie dzięki kiszzonej kapuście bardzo szybko opanowali wiedeńskie targi warzywne do tego stopnia, że mieszkańcy Wiednia tradycyjną *Sauerkraut* zaczęli nazywać *slovakisches Salat* (sałatą słowacką). W związku z tym przedsiębiorczy mieszkańcy Stupavy nie pozostali wyłącznie przy domowej produkcji kapusty. Pod koniec XIX w. lokalni rolnicy założyli spółdzielnię, która rozpoczęła produkcję na skalę przemysłową.

Kapusta kiszona upowszechniła się w Europie od drugiej połowy XIX w., kiedy zaczęto ją promować jako źródło witaminy C. Tworzenie zakładów produkujących kiszoną kapustę było szeroko wspierane, w tym przez władze Austro-Węgier, częściowo również ze względu na I wojnę światową oraz związane z nią ubóstwo, głód i choroby. Pisemne źródła potwierdzające uprawę kapusty, jej sprzedaż i wywóz pochodzą z o wiele wcześniejszego okresu.

Należy również wspomnieć o fabryce konserw, którą pamiętają jeszcze obecni mieszkańcy. Jej historia sięga pierwszej Republiki Czechosłowackiej. W 1926 r. Rudolf Apoštol rozpoczął budowę fabryki konserw. Wytwarzane produkty były przeznaczone zarówno na rynek krajowy, jak i na rynki zagraniczne – do Austrii, Niemiec i Finlandii. Do obróbki i kiszenia kapusty był przeznaczony wielki zakład wyposażony w ogromne zbiorniki. Firma została upaństwowiona w 1950 r. Została ona przekształcona w przedsiębiorstwo państwowe – Zagórzańskie Destylarnie i Fabryki Konserw Stupava. W 1965 r. ukończono budowę nowej fabryki kapusty, którą wyposażono w 72 betonowe zbiorniki, z których każdy mieścił 40 ton kiszonej kapusty.

Choć produkcją kiszonej kapusty zajmowały się różne zakłady i przedsiębiorstwa, w zależności od zmian społecznych zachodzących w regionie, to specyficzne właściwości produktu oraz tradycyjny sposób produkcji nie zmieniły się aż do dnia dzisiejszego.

Z powyższego wynika, że uprawa kapusty głowiastej białej, przez kilka stuleci lokalnie znanej jako „zelé”, odgrywała bardzo ważną rolę dla dzielnicy Mást i Stupavy, zarówno w obrocie krajowym, jak i zagranicznym. Handel tym towarem był i nadal jest jednym z głównych źródeł dochodów dla wielu lokalnych mieszkańców.

Kapusta kiszona ze Stupavy „Stupavské zelé” od kilku stuleci jest częścią lokalnego kolorytu. „Stupavské zelé” stało się częścią obchodzonego w regionie wydarzenia – Dni Kapusty, które odbywają się na początku października. „Stupavské zelé” towarzyszy historii Stupavy i jest elementem jej tradycji, który należy chronić i wzmacniać.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA_Stupavske_zele.pdf
