JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2017/C 5/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„STUPAVSKÉ ZELÉ“

EU č.: PDO-SK-02110 – 26.10.2015

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy)**

„Stupavské zelé“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Slovenská republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Stupavské zelé“ je zpracovaný produkt – kysané zelí, které se získává mléčným kvašením syrového zelí (bílého) vypěstovaného ve vymezené zeměpisné oblasti bez přidání jakýchkoli konzervačních látek. Nakrouhané zelí se vrství, solí a „šlape“ v sudech ze dřeva nebo z jiného materiálu vhodného pro styk s potravinami. Kvašení probíhá v přirozeném venkovním prostředí při teplotách do 25 °C. Množství soli a „šlapání“, kterým se ze sudu vytlačuje přebytečný vzduch a šťáva, zajistí, že „Stupavské zelé“ zůstane pružné a chřupavé. Vlastnosti produktu se získávají přirozeným mléčným kvašením.

Produkt se na trh dodává v syrovém stavu.

Vzhled:	na jemno nakrouhané zelí (krouhanka, nudličky o síle 1,2 až 2 mm)
Barva:	bílá až nažloutlá; nesmí být šedá ani slabě červená
Konsistence:	jemně nakrouhaná, pružná, chřupavá, nesmí být měkká
Vůně:	mléčně nakyslá po fermentovaném zelí bez cizích pachů
Chuť:	jemně slaná a kyselá bez cizích příchutí
Složení:	nakrouhané zelí, sůl (max. 3 %)

Obsah pevného podílu: min. 70 %

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

K výrobě kysaného zelí pod názvem „Stupavské zelé“ se používají pozdní odrůdy bílého hlávkového zelí pěstované pouze na vymezeném území a jedlá sůl. Používají se pozdní odrůdy bílého hlávkového zelí: původní místní odrůda tzv. „krajová“ (záhorácka) nebo běžné dostupné a ověřené hybridní odrůdy, které jsou uvedeny v katalogu odrůd druhů zeleniny zveřejněném ve stávajícím platném *Úředním věstníku Evropské unie*. Odrůdy používané k přípravě produktu „Stupavské zelé“ jsou vypěstovány v dané zeměpisné oblasti. Při výrobě se použije buď jedna z odrůd, nebo několik z nich.

Krajová odrůda, stejně jako pozdní odrůdy bílého hlávkového zelí se odlišují jemnější strukturou listů a zemitě-štiplavou chutí. Půdu tvoří na povrchu humózní, převážně hlinité a hlinito-písčité, (fluviální) sedimenty nivy řeky Moravy, které místy dosahují hloubky i několika metrů a jsou uloženy na spodních, výrazně hrubších a nesourodých jílovitých, písčitých až vápencovitých (neogenních) sedimentech pevné konzistence, jež dobře vážou vodu, a tím zabezpečují trvalejší výskyt podzemní vody. Právě díky tomu, že je zelí téměř po celé vegetační období zásobováno spodní vodou a na povrchovém zavlažování je závislé jen minimálně, získává jemnou strukturu listů.

Kromě jemné struktury listů je pro ně charakteristický i typicky plochý tvar hlávky a s ním spojený tzv. dlouhý řez a tenký košťál, dlouhé až 180 denní vegetační období, přičemž právě dřívějším výsevem semen a pozdější sklizní se maximálně využívají specifické půdní a hydrogeologické podmínky území.

Značná nesourodost a vertikální členitost půdního podloží zase způsobují, že porost zelí je i na malých úsecích značně nevyrovnaný, se zelnými hlávkami o různé velikosti od 2 kg až do 17 kg. Menší hlávky, které během vegetačního období získaly méně vláhy z podloží, si tak zachovávají výrazně štiplavou chuť a právě zpracováním společně s většími a chuťově méně výraznými hlávkami dochází po vykvašení k přirozenému zvýraznění chuti produktu.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celý výrobní postup se uskutečňuje jen ve vymezené zeměpisné oblasti, a to v následujících etapách:

— Sklizeň a posklizňová úprava

— Drcení košťálů vrtáním a krájení

Hlávka se odřízne od kořene, první listy se odstraní a zbytek se dočistí před krouháním. Později se košťál úplně vyvrtá nebo rozdrtí vrtáním vrtačkou s křídlovým vrtákem, poté se nakrouhá na krouhači. Rotační nože krouhače jsou nastaveny na sílu řezu 1,2 až 2 mm, zejména proto, že jemnost nakrouhání ovlivňuje rychlost kvašení. Nože jsou srpovitého tvaru, zelí se na nože pokládá zboku, košťálem v rovině nože.

— Vrstvení

Nakrouhané zelí „krouhanka“ se bezprostředně po nakrouhání, aby se zabránilo oxidaci a nežádoucím enzymatickým změnám, odebírá z krouhače a ukládá ve vrstvách do kvasných sudů ze dřeva anebo jiného inertního potravinářského materiálu. Krouhanka se vrství se solí tak, že se začíná nasolením dna. Vrství se každých 10 až 15 cm a následné se každá vrstva prosolí tak, aby spotřeba soli byla 2 kg na 100 kg zelí. Solení podporuje uvolňování buněčných šťáv, zpomaluje průběh mikrobiálních procesů a ovlivňuje kvalitu produktu.

— „Šlapání“

10 až 15 cm nakrouhaného zelí se postupně vrství a solí v sudě a každá vrstva se upěchuje tradičním „šlapáním“, na které se používají gumové potravinářské holinky, vyrobené z materiálu vhodného pro styk s potravinami.

— Kvašení probíhá bez přidávání konzervačních látek, v přirozeném venkovním prostředí.

— Hotový produkt se skladuje v suchých a větraných skladech.

Syrové hlávkové zelí určené na výrobu produktu „Stupavské zelé“ se musí pěstovat, sklízet a zpracovávat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4, aby se předešlo oxidaci a nežádoucím enzymatickým změnám, aby se zaručil původ produktu a kontrola produkce.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Pěstování a zpracování zelí na produkt „Stupavské zelé“ se uskutečňuje v obci Stupavě a jejím okolí, na území mezi západními svahy Malých Karpat a jižní částí Záhorské nížiny. Oblast je ohraničena z východní strany svahy Malých Karpat, západní hranici tvoří řeka Morava. Ze severu je tato vymezená oblast ohraničena kanálem Sedlisko, Zohorským potokem a kanálem Malina. Jižní hranici tvoří Vápenický potok vlévající se do kanálu Mláka a následně do řeky Moravy.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Název produktu „Stupavské zelé“ je odvozen od názvu města Stupava, které je historicky spojeno s pěstováním a zpracováním zelí a podle nějž se začal označovat na rozlišení zelí z jiných oblastí, a zejména jiné kvality. Druhou část názvu tvoří druh produktu – zelí, uvedený v místním záhoráckém dialektu. Pojem „zelé“, který se v této oblasti používá, může mít spojitost s chorvatským obyvatelstvem v Mástu, části města Stupava. Zelí se chorvatsky řekne „zelje“. Mást, stejně jako další nedaleké obce (v současnosti patřící k Bratislavě) byl kolonizován Chorvaty a některé chorvatské výrazy v tomto prostředí Záhoří zdomácněly a používají se dodnes.

Hlávkové zelí se pěstuje v jižní části Záhorské nížiny, mezi svahy Malých Karpat a povodím řeky Moravy s poměrně malou nadmořskou výškou, relativně suchým a teplým klimatem. Vymezené území je tvořeno především rovinatým eolickým (navátým) reliéfem, který tvoří písečné nánosy. Stupava je obec s nadmořskou výškou 174 m n. m., s poli s hrubším říčním nánosem, a právě tyto podmínky vytvářejí prostředí vhodné pro pěstování zelí. Jak uvádí Anto Hrnko ve své publikaci Stupava – „Jižní Záhoří představuje svými klimatickými i půdními poměry unikátní zemědělský region, kde se výborně daří hlavně zelí“. Specifické vlastnosti produktu jdou dány specifičností zeměpisné oblasti propojenou s lidským potenciálem.

Hlinité a hlinitopísčité půdy na silných jílovitých, písčitých až vápencových sedimentech zajišťují trvalejší zásobování spodní vodou a minimalizují závislost na povrchovém zavlažování, což má vliv na jemnější strukturu listů, která umožňuje jemnější krájení zelí.

Členitost a nesourodost půdního podloží způsobují různorodost porostu s velikostí zelných hlávek 2 až 17 kg. Menší hlávky mají výraznější zemitě-štiplavou chuť a zpracováním s většími, chuťově méně výraznými hlávkami dochází po vykvašení k přirozenému zdůraznění chuti hotového produktu.

Půdní a hydrogeologické podmínky ovlivnily vlastnosti suroviny, a tím i způsob zpracování hotového produktu. Díky výrazné zemitě-štiplavé chuti suroviny (menší zelné hlávky) už není třeba přidávat, na rozdíl od jiných regionů, při zpracování produktu „Stupavské zelé“ kromě soli žádné jiné přísady, koření ani konzervační látky.

Typická bílá až nažloutlá barva, mléčně kyselá vůně, jemně slaná a kyselá chuť hotového produktu „Stupavské zelé“ bez cizích pachů a příchutí souvisí nejen s osobitými vlastnostmi suroviny, ale i s tradičním způsobem zpracování, a zejména s dobou kvašení v závislosti na teplotě venkovního prostředí, při kterém jsou potřebné odborné zkušenosti a zručnost.

Půdní a klimatické podmínky ovlivnily zaměření obyvatelstva. Při způsobu pěstování (místní odrůda tzv. krajová – záhorácká), sklizni, krouhání (úprava vrtačky s křídlovým vrtákem na vrtání nebo drcení zelí, nože na krouhání srpovitého tvaru, tloušťka řezu 1,2 až 2 mm ovlivňující rychlost kvašení), vrstvení, „šlapání“ (specifický způsob stlačování zelí) a kvašení zelí (délka doby kvašení v kvasných nádobách uložených pod odvětrávanými přístřešky se každý rok mění v závislosti na venkovní teplotě) se odrážejí zkušenosti a zručnost získávané generacemi a mají významný vliv na výsledné vlastnosti produktu.

V historických záznamech se uvádí, že zejména dodávkami kysaného zelí sedláci ze Stupavy a okolí velmi rychle ovládli vídeňské zeleninové trhy až do té míry, že Vídeňané tradiční Sauerkraut nazývali Slowakisches Salat. Vynalézaví Stupavčané však nezůstali jen u domácí výroby kysaného zelí. Místní sedláci se dali dohromady a na konci 19. století založili Společnost zelné továrny, která začala vyrábět kysané zelí průmyslovým způsobem.

Kysané zelí bylo oblíbeným artiklem v Evropě od druhé poloviny 19. století, kdy se začala tato zemědělská plodina propagovat jako zdroj vitamínu C. Zakládání továren na kysané zelí bylo všeobecně podporováno i ze strany státního aparátu Rakouska-Uherska, což ovlivnily i roky 1. světové války spojené s bídou, hladem a epidemiemi. Písemné prameny dokládající pěstování zelí a jeho prodej i vývoz pocházejí z ještě dřívějšího období.

Nelze opomenout ani konzervárnu, kterou si pamatují ještě současníci. Její historie však sahá do období první Československé republiky. V roce 1926 začal s výstavbou konzervárny Rudolf Apoštol. Výrobky byly určeny jak pro domácí, tak pro zahraniční trh v Rakousku, Německu a ve Finsku. Ke zpracování a kvašení zelí bylo zřízeno velké pracoviště s velkokapacitními sudy. Firma byla v roce 1950 znárodněna. Stal se z ní podnik Záhorské liehovary a konzervárne, národní podnik, Stupava. V roce 1965 byla dokončena výstavba nové zelárny se 72 betonovými tanky, každý na vykvašení 40 tun zelí.

I když se výrobě kysaného zelí věnovaly různé závody a společnosti, v závislosti na společenských změnách země, specifické vlastnosti produktu a tradiční způsob výroby zůstaly zachovány až do současnosti.

Z uvedených skutečností vyplývá, že pěstování hlávkového bílého zelí, několik století v lokalitě označovaného jako „zelé“, mělo v dějinách obcí Mást a Stupava velký význam nejen pro domácí, ale také pro zahraniční trh. Obchodování s touto komoditou bylo a stále je jedním z hlavních zdrojů příjmů pro mnohé místní obyvatele.

Stupavské kysané zelí, neboli „Stupavské zelé“, patří už po několik století k místnímu koloritu. „Stupavské zelé“ se stalo součástí významné regionální akce – Dní zelá, které se konají vždy začátkem října. „Stupavské zelé“ je přízí, která se vine dějinami Mástu a Stupavy a tvoří kořeny, které přetrvaly a je potřebné je chránit a zvelebovat.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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