ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 5/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»STUPAVSKÉ ZELÉ«

EU-nr.: PDO-SK-02110 — 26.10.2015

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Stupavské zelé«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Den Slovakiske Republik

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Stupavské zelé« er et forarbejdet produkt, nemlig surkål, som fremstilles ved mælkesyregæring af rå (hvid)kål, som dyrkes i det afgrænsede geografiske område uden tilsætning af konserveringsmidler. Fintsnittet kål lægges i lag, saltes og stampes i kar af træ eller et andet materiale, der er egnet til at komme i kontakt med fødevarer. Gæringen finder sted i et naturligt udendørs miljø ved temperaturer på op til 25 °C. Mængden af salt og stampningen (*šľapanie*), hvorved overskydende luft og saft presses ud af karret, sikrer, at »Stupavské zelé« forbliver elastisk og sprød. Produktet får sine egenskaber fra naturlig mælkesyregæring.

Produktet sælges råt.

Udseende:	fintsnittet kål (strimmeltykkelse 1,2-2 mm)
Farve:	hvid til gullig, må ikke være grå eller rødlig
Konsistens:	fintsnittet, elastisk, sprød, må ikke være blød
Duft:	mælkesyrelugt af gæret kål, fri for andre lugte
Smag:	let saltet og syrlig, uden andre smage
Sammensætning:	fintsnittet kål, salt (højst 3 %)
Tørstofindhold:	min. 70 %

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Stupavské zelé«-surkål er fremstillet af sene sorter af hvidkål, som kun dyrkes i det afgrænsede område, og bordsalt. Der anvendes følgende sene sorter af hvidkål: den naturligt hjemmehørende sort med betegnelsen »Krajová« (dvs. fra Záhorie) eller almindeligt udbredte og certificerede hybridsorter anført i den senest offentliggjorte sortsliste over grøntsagsarter i *Den Europæiske Unions Tidende*. De sorter, som bruges til at fremstille »Stupavské zelé«, dyrkes i det pågældende geografiske område. Produktet fremstilles enten af en enkelt sort eller af flere sorter.

Den lokale sort og sene sorter af hvidkål skiller sig ud ved deres mere sarte bladstruktur og skarpe jordagtige smag. Det øverste jordlag består hovedsageligt af ler- og sandholdige humussedimenter fra Morava-flodsletten, som sine steder er flere meter tykke og aflejret oven på væsentligt grovere heterogene, lerede, sand- til kalkholdige (Neogene) sedimenter, der har en kompakt konsistens og gode vandbindingsegenskaber og således sikrer en mere vedvarende adgang til grundvand. Det er netop, fordi kålen har en grundvandsforsyning i næsten hele sin vækstperiode og kun kræver meget lidt overfladevanding, at den har en sart bladstruktur.

Ud over at den har en sart bladstruktur, er den typisk fladhovedet og giver derfor lange strimler, har en slank kerne og har en lang vækstsæson på op til 180 dage med tidlig såning og sen høst, som sikrer den bedste udnyttelse af områdets jordbundsforhold og hydrogeologiske betingelser.

Den betydelige heterogenitet og vertikale differentiering af undergrunden betyder, at afgrøderne varierer betydeligt, selv inden for små områder, idet kålene vejer fra 2 kg til hele 17 kg. Mindre kål, som får mindre fugtighed fra jorden i vækstsæsonen, bevarer en udtalt skarp smag, og fordi de bliver blandet med større kål, som har en mindre udtalt smag, kommer produktets smag naturligt frem efter gæringen.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele produktionsprocessen finder udelukkende sted inden for det afgrænsede område i følgende faser:

— Høst og behandling efter høst.

— Udskæring af kerne og findeling.

Kålhovedet skilles fra roden, de yderste blade fjernes, og de resterende renses, før de snittes fint. Kernen fjernes først hel eller knuses ved hjælp af en kernestikker udstyret med et vingebor, og snitningen foregår herefter i en findeler. Findelerens rotorblade indstilles til en strimmeltykkelse på 1,2-2 mm, navnlig fordi en fin strimmel fremskynder gæringen. Bladene er seglformede, kålenes side rammer bladene, og deres kerne er på niveau med bladet.

— Anbringelse i lag

Den fintsnittede kål fjernes fra findeleren straks efter findelingen for at forhindre iltning og uønskede enzymatiske forandringer og anbringes i lag i gæringskar af træ eller et andet inert materiale, der er velegnet til fødevarer. Kålen lægges i lag med salt imellem, og der startes med et lag salt i bunden. Der lægges et lag for hver 10-15 cm, idet hvert lag saltes således, at der bruges 2 kg salt til 100 kg kål. Saltning fremmer frigørelsen af cellesaft, hæmmer mikrobielle processer og bidrager til produktets kvalitet.

— Stampning

10-15 cm tykke lag af fintsnittet kål anbringes efterhånden i et kar og saltes, og hvert lag presses traditionelt ned, ved at man stamper på det iført gummistøvler, der egner sig til at komme i kontakt med fødevarer.

— Gæringen finder sted uden tilsætning af konserveringsmidler i et naturligt udendørs miljø.

— Det færdige produkt oplagres i tørre og ventilerede opbevaringsfaciliteter.

Rå kål beregnet til produktion af »Stupavské zelé« skal dyrkes, høstes og forarbejdes i det i punkt 4 afgrænsede geografiske område for at forhindre iltning og uønskede enzymatiske forandringer, garantere produktets oprindelse og sikre produktionskontrol.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Kål til »Stupavské zelé« skal dyrkes og forarbejdes i Stupava kommune eller omegn i området mellem de vestlige skråninger af De Små Karpater og den sydlige del af Záhorie-sletten. Området er afgrænset mod øst af skråningerne af De Små Karpater og mod vest af Morava-floden. Det pågældende område er afgrænset mod nord af den kanaliserede Sedlisko, Zohorský potok og de kanaliserede Malina-vandløb og mod syd af Vápenický potok, et vandløb, der flyder ud i den kanaliserede Mláka og videre ud i Morava-floden.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Stupavské zelé« har sit navn fra byen Stupava, som historisk set er knyttet til dyrkning og forarbejdning af kål. Produktet blev opkaldt efter byen for at skelne det fra kål fra andre regioner og frem for alt af en anden kvalitet. Den anden del af navnet angiver produkttypen og betyder »kål« på den lokale Záhorie-dialekt. Ordet *zelé*, som bruges i dette område, kan knyttes til den kroatiske befolkning i Mást, som er en del af Stupava. Kål hedder *zelje* på kroatisk. Da Mást som andre nærliggende kommuner (der nu er en del af Bratislava) blev koloniseret af kroater, blev visse kroatiske udtryk en del af sproget og bruges stadig i denne del af Záhorie.

Hvidkål dyrkes i den sydlige del af Záhorie-sletten mellem skråningerne af De Små Karpater og Morava-flodens vandområde, som ligger forholdsvist lavt og har et relativt tørt og varmt klima. Det afgrænsede område omfatter hovedsageligt æoliske (vindblæste) sletter bestående af sandaflejringer. Stupava ligger 174 m over havoverfladen med marker med ret grov alluvialjord, og det er netop disse betingelser, som skaber et egnet miljø for kåldyrkning. Som Anton Hrnko anførte i sin publikation Stupava: »I kraft af sit klima og sin jordbund udgør det sydlige Záhorie en enestående landbrugsregion, som især er ideel til kål«. Produktets særlige egenskaber skyldes en kombination af det geografiske områdes egenart og dets menneskelige potentiale.

En ler- og sandholdig jordbund på groft ler og sand- og sågar kalksedimenter sikrer en mere vedvarende grundvandsforsyning og mindsker afhængigheden af overfladevanding, hvilket afspejles i en sartere bladstruktur, som gør det muligt at skære kålen mere fint.

Underjordsdifferentiering og heterogenitet resulterer i variationer i afgrøderne med kål på mellem 2 og 17 kg. Mindre kål har en ret udtalt jordagtig skarphed, og det færdige produkts smag udvikler sig naturligt efter gæring, fordi de blandes med større kål, der har en mindre udtalt smag.

Jordbundsforhold og hydrogeologiske betingelser har formet råvarernes egenskaber og dermed også den måde, hvorpå det færdige produkt forarbejdes. På grund af de mindre kåls udtalt jordagtige skarpe smag er der ikke behov for at tilsætte andre ingredienser, krydderier eller konserveringsmidler ved fremstillingen af »Stupavské zelé«, hvilket ikke er tilfældet i andre regioner.

Den typisk hvide til gullige farve på færdigproduktet »Stupavské zelé« og dets lugt af mælkesyre og mildt salt-syrlige smag uden andre dufte eller smage skyldes ikke blot råvarens særlige egenskaber, men også den traditionelle forarbejdningsmetode og især gæringstiden, som afhænger af udendørstemperaturen, hvilket kræver ekspertise og færdigheder.

De pedoklimatiske forhold har formet lokalbefolkningens aktiviteter. Erfaringer og kompetencer opbygget igennem generationer afspejles i dyrkningsmetode (den lokale Záhorie-sort), høst, findeling (boremaskiner forsynet med vingebor til at udbore eller knuse kålkerner, seglformede findelerblade, 1,2-2 mm strimmeltykkelse for at fremskynde gæringen), lagdeling, stampning (særlig pressemetode) og gæring af kålen (gæringstiden i gæringskar anbragt i ventilerede shelters varierer fra år til år afhængigt af udendørstemperaturen) og har en betydelig indvirkning på produktets endelige egenskaber.

Ifølge historiske optegnelser var det især takket være den surkål, landbrugere fra Stupava og det omgivende område leverede, at de meget hurtigt fik en dominerende stilling på Wiens grøntsagsmarkeder i en sådan grad, at wienerne plejede at omtale traditionel surkål som *slowakisches Salat* (slovakisk salat). De ressourcerige mennesker i Stupava nøjedes dog ikke med at lave surkål hjemme. Lokale landbrugere sluttede sig sammen, og i slutningen af det 19. århundrede oprettede de en virksomhed ved navn Spoločnosť zelovej fabriky, der begyndte at producere surkål i industriel målestok.

Surkål havde været populær i Europa siden anden halvdel af det 19. århundrede, da man begyndte at markedsføre det som en kilde til C-vitamin. Oprettelsen af fabrikker, som fremstillede surkål, fik bred opbakning, bl.a. fra myndighederne i Det Østrig-Ungarske Kejserrige, til dels også på grund af første verdenskrig og den deraf følgende fattigdom og sult samt epidemier. Skriftlige kilder, som bekræfter dyrkning, salg og eksport af kål, er langt ældre.

Konservesfabrikken bør også nævnes, da den stadig huskes af mennesker, som lever i dag. Dens historie stammer dog fra perioden med den første Tjekkoslovakiske Republik. Rudolf Apoštol begyndte at bygge konservesfabrikken i 1926. Dens produkter var beregnet til både hjemmemarkedet og udenlandske markeder i Østrig, Tyskland og Finland. Der blev oprettet en stor fabrik udstyret med kar med en stor kapacitet til forarbejdning og gæring af kål. Virksomheden blev nationaliseret i 1950 og blev kendt som Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava. Opførelsen af en ny kålforarbejdningsfabrik med 72 betontanke, hver med en gæringskapacitet på 40 ton kål, blev afsluttet i 1965.

Skønt der er blevet produceret surkål på forskellige fabrikker og af forskellige virksomheder alt efter de samfundsmæssige ændringer, der har fundet sted i landet, er produktets særlige egenskaber og den traditionelle produktionsmetode blevet bevaret til den dag i dag.

Det fremgår klart af det ovenstående, at dyrkningen af hvidkål, i flere hundrede år lokalt kendt som »zelé«, har spillet en central rolle i Mást og Stupavas historie i forbindelse med både indenlandsk og udenlandsk handel. Handel med denne vare har været og er stadig en af de vigtigste indtægtskilder for mange lokale indbyggere.

Surkål fra Stupava (»Stupavské zelé«) har været en del af den lokale madkultur i flere århundreder. »Stupavské zelé« er blevet en bærende faktor i *Dni zelá* (Kåldage), som er en vigtig regional begivenhed, der altid afholdes i begyndelsen af oktober. »Stupavské zelé« er en rød tråd, som løber gennem Másts og Stupavas historie, og skaber således stærke rødder, der bør bevares og styrkes.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

[Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning]

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