SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 5/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„STUPAVSKÉ ZELÉ“

EU-Nr.: PDO-SK-02110-26.10.2015

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n)**

„Stupavské zelé“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowakische Republik

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Stupavské zelé“ ist ein verarbeitetes Erzeugnis, und zwar Sauerkraut, das durch Milchsäuregärung ohne Zusatz von Konservierungsmitteln aus rohem Weißkohl (Weißkraut) aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen wird. Der gehobelte Kohl wird schichtweise in Fässer aus Holz oder anderem für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetem Material eingelegt, gesalzen und gestampft. Die Gärung findet in einer natürlichen Außenumgebung bei Temperaturen von bis zu 25 °C statt. Durch das beigefügte Salz und das Stampfen (*šľapanie*) werden der Saft und die überschüssige Luft aus dem Fass gepresst, wodurch das „Stupavské zelé“ knackig und elastisch bleibt. Die natürliche Milchsäuregärung verleiht dem Erzeugnis seine typischen Merkmale.

Das Erzeugnis wird roh vermarktet.

Erscheinungsbild:	fein gehobelter Kohl (Streifendicke 1,2-2 mm);
Farbe:	weiß bis gelblich; darf nicht grau oder rötlich sein;
Textur:	fein gehobelt, elastisch, knackig; darf nicht weich sein;
Geruch:	Milchsäuregeruch von fermentiertem Kohl, frei von Fremdgeruch;
Geschmack:	leicht salzig und säuerlich, ohne Fremdgeschmack;
Zusammensetzung:	gehobelter Kohl, Salz (max. 3 %);
Feststoffanteil:	min. 70 %.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Sauerkraut „Stupavské zelé“ wird aus Spätsorten des im abgegrenzten Gebiet angebauten weißen Kopfkohls und aus Kochsalz hergestellt. Verwendet werden die folgenden Spätsorten des weißen Kopfkohls: die als „Krajová“ (d. h. von/aus der Záhorie) bekannte heimische Sorte bzw. gängige und zertifizierte Hybridsorten, die im zuletzt im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlichten Sortenkatalog für Gemüsearten aufgeführt sind. Die für die Herstellung von „Stupavské zelé“ verwendeten Sorten werden im betreffenden geografischen Gebiet angebaut. Das Erzeugnis wird entweder aus einer einzigen Sorte oder aus mehreren Sorten hergestellt.

Die lokale Sorte und Spätsorten des weißen Kopfkohls zeichnen sich durch ihre feinere Blattstruktur und ihren erdigen und kräftigen Geschmack aus. Der Mutterboden setzt sich an der Oberfläche aus humushaltigen, hauptsächlich lehmigen und lehmig-sandigen Sedimenten des Überschwemmungsgebiets der March zusammen, die stellenweise mehrere Meter mächtig sind und auf wesentlich gröberen, heterogeneren tonigen, sandigen bis kalkhaltigen (Neogen) Sedimenten mit kompakter Konsistenz und guter Wasserbindungsfähigkeit liegen, wodurch es zu einer dauerhaften Grundwasserverfügbarkeit kommt. Gerade weil der Kohl praktisch während seiner gesamten Wachstumsphase mit Grundwasser versorgt wird und sehr wenig Oberflächenbewässerung erfordert, weist er eine feine Blattstruktur auf.

Ein weiteres typisches Merkmal ist sein flach geformter Kopf, wodurch er sich in lange Streifen schneiden lässt, und sein dünner Strunk. Durch die lange Wachstumsphase von bis zu 180 Tagen mit einer frühen Aussaat und einer späten Ernte können die Boden- und hydrogeologischen Bedingungen des Gebiets bestmöglich genutzt werden.

Aufgrund der sehr großen Heterogenität und vertikalen Differenzierung des Bodens fällt die Ernte sogar innerhalb kleiner Gebiete ganz unterschiedlich aus, sodass die Kohlköpfe ein Gewicht von 2 kg bis zu 17 kg aufweisen können. Kleinere Köpfe, die während der Wachstumsphase mit weniger Feuchtigkeit aus dem Boden versorgt werden, behalten einen ausgesprochen kräftigen Geschmack und werden mit größeren Köpfen mit einem weniger ausgeprägten Geschmack gemischt, wodurch das Erzeugnis nach der Gärung seinen Geschmack auf natürliche Weise entfalten kann.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der gesamte Herstellungsprozess findet ausschließlich innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets in folgenden Schritten statt:

— Ernte und Behandlung nach der Ernte,

— Entstrunken und Schneiden.

Der Kohlkopf wird von der Wurzel abgeschnitten, von den äußeren Blättern befreit und geputzt, bevor er geschnitten wird. Zuerst wird der Strunk als Ganzes entfernt oder mithilfe einer Strunkbohrmaschine (Flügelbohrer) zerkleinert, dann wird der Kohl in einer Schneidemaschine in Streifen geschnitten. Die rotierenden Messer der Kohlschneidemaschine werden auf eine Streifendicke von 1,2-2 mm eingestellt, in erster Linie weil ein feiner Schnitt die Gärung beschleunigt. Die Messer sind sichelförmig; die Kohlköpfe treffen seitlich auf die Messer, also parallel zum Strunk.

— Einschichten

Der geschnittene Kohl wird unmittelbar nach dem Schneiden aus der Maschine genommen, damit es nicht zur Oxidation oder unerwünschten enzymatischen Veränderungen kommt, und wird schichtweise in Gärungsfässer aus Holz oder einem anderen inerten, lebensmittelechten Material eingelegt. Zwischen die einzelnen Schichten kommt Salz, wobei die unterste Schicht im Gärbehälter eine Salzschicht sein muss. Jede der jeweils 10-15 cm dicken Schichten wird so gesalzen, dass 2 kg Salz auf 100 kg Kohl kommen. Das Salzen fördert das Austreten des Zellsafts, verlangsamt mikrobielle Prozesse und trägt zur Qualität des Erzeugnisses bei.

— Stampfen.

Der geschnittene Kohl wird nacheinander in 10-15 cm dicken Schichten in einen Gärbehälter eingelegt und gesalzen; jede Schicht wird traditionell durch Stampfen zusammengepresst, wofür lebensmittelechte Gummistiefel verwendet werden.

— Die Gärung findet ohne Zusatz von Konservierungsmitteln in einer natürlichen Außenumgebung statt.

— Das fertige Erzeugnis wird in trockenen und belüfteten Lagerräumen gelagert.

Roher Kohl zur Herstellung von „Stupavské zelé“ muss in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet angebaut, geerntet und verarbeitet werden, um eine Oxidation und unerwünschte enzymatische Veränderungen zu verhindern und den Ursprung des Erzeugnisses sowie die Produktionskontrolle zu gewährleisten.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Kohl für die Herstellung von „Stupavské zelé“ muss im Gemeindegebiet von Stupava oder seiner Umgebung angebaut und verarbeitet werden, also in dem Gebiet zwischen den westlichen Ausläufern der Kleinen Karpaten und dem südlichen Teil der Záhorie-Tiefebene. Das Gebiet wird nach Osten hin durch die Ausläufer der Kleinen Karpaten und nach Westen durch die March (Morava) begrenzt. Nach Norden hin wird es durch die Bäche Sedlisko (kanalisiert), Zohorský potok und Malina (kanalisiert) begrenzt, im Süden durch den Bach Vápenický potok, der in den kanalisierten Bach Mláka und später in die March fließt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Stupavské zelé“ leitet seinen Namen von der Stadt Stupava (Stampfen) ab, die von jeher mit dem Anbau und der Verarbeitung von Kohl in Verbindung gebracht wird. Um das Erzeugnis von Produkten aus anderen Regionen und vor allem einer anderen Qualität zu unterscheiden, ging man dazu über, es nach der Stadt zu benennen. Der zweite Teil des Namens gibt die Art des Erzeugnisses an und bedeutet im lokalen Dialekt von Záhorie „Kohl“. Das in dieser Gegend verwendete Wort *zelé* geht wahrscheinlich auf die kroatische Bevölkerung von Mást, einem Stadtteil von Stupava, zurück. Kohl heißt im Kroatischen *zelje*. Da Mást wie andere Gemeinden in der Gegend (die nun Teil von Bratislava sind) von den Kroaten besiedelt wurde, haben sich einige kroatische Ausdrücke eingebürgert, die in diesem Teil der Záhorie immer noch gebräuchlich sind.

Kopfkohl wird in dem zwischen den Ausläufern der Kleinen Karpaten und dem Marchbecken liegenden südlichen Teil der Záhorie-Tiefebene angebaut, der verhältnismäßig niedrig liegt und sich durch ein relativ trockenes und warmes Klima auszeichnet. Das abgegrenzte Gebiet besteht zu einem großen Teil aus äolischem (durch Windeinwirkung entstandenem) Flachland aus Sandablagerungen. Durch seine Lage auf 174 m Meereshöhe und seine Felder aus eher grobkörnigem Schwemmboden bietet Stupava die optimalen Bedingungen für den Kohlanbau. Wie Anton Hrnko in seiner Veröffentlichung über Stupava schreibt, „stellt die südliche Záhorie dank ihres Klimas und Bodens ein einzigartiges landwirtschaftliches Gebiet dar, das insbesonders für den Anbau von Kohl ideal ist“. Die spezifischen Merkmale des Erzeugnisses sind der Besonderheit des geografischen Gebiets und der Leistung seiner Bewohner zu verdanken.

Lehmige und lehmig-sandige Böden auf groben tonigen, sandigen und sogar kalkhaltigen Sedimenten sorgen für eine dauerhafte Grundwasserversorgung und minimieren die Abhängigkeit von der Oberflächenbewässerung, was sich in einer feineren Blattstruktur äußert, die einen feineren Schnitt des Kohls ermöglicht.

Die Differenzierung und Heterogenität des Unterbodens führt zu Schwankungen beim Erntegut, wodurch die Kohlköpfe ein Gewicht von 2 kg bis 17 kg aufweisen können. Kleinere Köpfe zeichnen sich durch eine ziemlich ausgeprägte erdige Schärfe aus und werden mit größeren Köpfen mit einem weniger ausgeprägten Geschmack gemischt, wodurch es nach der Gärung zur natürlichen Entwicklung des charakteristischen Geschmacks des Enderzeugnisses kommt.

Die Boden- und hydrogeologischen Bedingungen prägen die Eigenschaften der Rohstoffe und somit auch die Art und Weise ihrer weiteren Verarbeitung. Dank des ausgeprägten erdig-kräftigen Geschmacks der kleineren Kohlköpfe müssen bei der Herstellung von „Stupavské zelé“ keine weiteren Zutaten, Gewürze oder Konservierungsmittel zugesetzt werden, was in anderen Regionen nicht der Fall ist.

Die typische weiße bis gelbliche Farbe des Enderzeugnisses „Stupavské zelé“ und sein Milchsäuregeruch und mildes salzig-säuerliches Aroma ohne Fremdgeruch oder -geschmack sind nicht nur auf die besonderen Eigenschaften des Rohstoffs zurückzuführen, sondern auch auf die traditionelle Verarbeitungsmethode und insbesondere die Gärungsdauer, die von der Außentemperatur abhängt und Fachwissen und Erfahrung erfordert.

Die Boden- und Klimaverhältnisse haben die Tätigkeiten der lokalen Bevölkerung geprägt. Das über Generationen aufgebaute Fachwissen und die Erfahrung zeigen sich in der Kultivierungsmethode (der lokalen Záhorie-Sorte), bei der Ernte, der Zerkleinerung (spezieller Strunkbohrer zum Herausbohren bzw. Zerkleinern des Strunks, sichelförmige Messer, 1,2-2 mm dicke Streifen zur schnelleren Gärung), beim Einschichten, Stampfen (spezifisches Pressverfahren) und bei der Gärung des Kohls (die Fermentationszeit in den in luftigen Räumen untergebrachten Gärbehältern ist je nach Außentemperatur von Jahr zu Jahr unterschiedlich) und haben einen wesentlichen Einfluss auf die endgültigen Eigenschaften des Erzeugnisses.

Historischen Aufzeichnungen zufolge war es vor allem dem Sauerkraut von Stupava und Umgebung zu verdanken, dass die dortigen Bauern rasch die Gemüsemärkte Wiens eroberten, und zwar so erfolgreich, dass die Wiener das traditionelle Sauerkraut als „slowakischen Salat“ bezeichneten. Die einfallsreichen Bewohner von Stupava beschränkten sich jedoch nicht darauf, Sauerkraut daheim herzustellen. Die dort ansässigen Bauern schlossen sich zusammen und gründeten Ende des 19. Jahrhunderts einen Betrieb namens „Spoločnosť zelovej fabriky“, der mit der industriellen Herstellung von Sauerkraut begann.

Sauerkraut hatte sich seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Europa großer Beliebtheit erfreut, als begonnen wurde, es als eine Vitamin-C-Quelle zu bewerben. Die Gründung von Sauerkrautfabriken erhielt breite Unterstützung, unter anderem von den Behörden des österreichisch-ungarischen Kaiserreichs, teilweise auch wegen des Ersten Weltkriegs und der Armut, dem Hunger und den Epidemien, die damit einhergingen. Schriftliche Quellen über den Anbau, Verkauf und Export von Kohl reichen noch viel weiter zurück.

Erwähnt werden sollte auch die Konservenfabrik, an die sich heute noch lebende Zeitzeugen erinnern. Ihre Geschichte geht aber auf die Zeit der ersten Tschechoslowakischen Republik zurück. Im Jahr 1926 begann Rudolf Apoštol mit dem Bau der Konservenfabrik, deren Erzeugnisse sowohl für den Inlandsmarkt als auch den ausländischen Markt in Österreich, Deutschland und Finnland bestimmt waren. Es wurde eine große Anlage mit Bottichen mit großem Fassungsvermögen zur Verarbeitung und Gärung von Kohl errichtet. Im Jahr 1950 wurde der Betrieb verstaatlicht und in „Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava" umbenannt. Der Bau einer neuen Kohlverarbeitungsanlage mit 72 Betontanks, in denen je 40 Tonnen Kohl vergärt werden konnten, wurde 1965 fertiggestellt.

Obwohl Sauerkraut je nach den gesellschaftlichen Veränderungen im Land in verschiedenen Anlagen und von verschiedenen Unternehmen hergestellt worden ist, sind die besonderen Merkmale und das traditionelle Herstellungsverfahren des Erzeugnisses bis heute bewahrt worden.

Aus dem oben Gesagten geht hervor, dass der Anbau des weißen Kopfkohls, seit mehreren Jahrhunderten örtlich als „zelé" bekannt, in Bezug auf den Binnen- und Außenhandel eine wesentliche Rolle in der Geschichte von Mást und Stupava spielt. Der Handel mit dieser Ware war und ist immer noch eine der Haupteinnahmequellen für viele Einwohner der Region.

Sauerkraut von Stupava („Stupavské zelé") ist seit mehreren Jahrhunderten Teil der lokalen Esskultur. „Stupavské zelé" ist inzwischen Bestandteil der *Dni zelá* (Kohltage), einer bedeutenden regionalen Veranstaltung, die immer Anfang Oktober stattfindet. „Stupavské zelé" zieht sich wie ein roter Faden durch die Geschichte von Mást und Stupava, ist dort tief verwurzelt und sollte bewahrt und gestärkt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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