DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 5/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„STUPAVSKÉ ZELÉ"

EU br.: PDO-SK-02110 – 26.10.2015.

PDO (X) ZOZP ( )

1. **Naziv**

„Stupavské Zelé"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Slovačka Republika

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Stupavské zelé" je prerađen proizvod, konkretno kiseli kupus, dobiven mliječnom fermentacijom sirovog (bijelog) kupusa uzgojenog u utvrđenom zemljopisnom području bez dodatka konzervansa. Narezan kupus slaže se u slojeve, soli i nabija u bačvama napravljenim od drva ili nekog drugog materijala pogodnog za kontakt s hranom. Mliječna fermentacija odvija se na otvorenom na temperaturama do 25 °C. Količina soli i nabijanje gaženjem (*šľapanie*), čime se iz bačve istiskuje suvišan zrak i sok, osiguravaju da „Stupavské zelé" ostaje elastično i hrskavo. Svojstva tog proizvoda proizlaze iz prirodne mliječne fermentacije.

Proizvod se na tržište stavlja sirov.

Izgled:	kupus narezan na tanke rezance (debljine 1,2 – 2 mm);
Boja:	bijela do žućkasta; ne smije biti siva ili crvenkasta;
Tekstura:	tanko narezan, elastičan, hrskav; ne smije biti mekan;
Miris:	miris mliječne kiseline svojstven za kiseli kupus, bez stranih mirisa;
Okus:	blago slan i kiselkast, bez stranih okusa;
Sastav:	narezan kupus, sol (najviše 3 %);
Udio krute tvari:	najmanje 70 %

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Kiseli kupus „Stupavské zelé” proizvodi se od kasnih sorti bijelog glavatog kupusa, uzgojenog isključivo na utvrđenom području, i kuhinjske soli. Upotrebljavaju se sljedeće kasne sorte bijelog kupusa: autohtona sorta, tzv. „Krajová” (što znači „iz Záhoria”), ili općedostupne i certificirane hibridne sorte navedene u katalogu sorata povrtnih vrsta kako je objavljen u *Službenom listu Europske unije*. Sorte od kojih se proizvodi „Stupavské zelé” uzgajaju se na utvrđenom zemljopisnom području. Proizvod se može raditi od samo jedne sorte ili od mješavine nekoliko sorti kupusa.

Lokalna sorta i kasne sorte bijelog glavatog kupusa odlikuju se finijom strukturom listova i trpkim, oštrim okusom. U površinskom sloju tla nalaze se humusni, uglavnom ilovasti i ilovasto-pješčani sedimenti naplavne ravni rijeke Morave, mjestimično debljine od nekoliko metara, ispod kojih se nalaze bitno grublji heterogeni ilovasti, pjeskoviti do vapnenasti (neogeni) sedimenti kompaktne konzistencije i dobre sposobnosti zadržavanja vode, što osigurava trajniju prisutnost podzemne vode. Upravo zahvaljujući tome što je doslovno tijekom cijene sezone rasta opskrbljen podzemnom vodom i vrlo malo ovisi o površinskom navodnjavanju, taj kupus ima finu strukturu listova.

Osim fine strukture listova tipična su mu svojstva plosnate glavice, što daje dugačke, tanke rezance, te dugačka sezona rasta od do 180 dana s ranom sjetvom i kasnom berbom, čime se maksimalno iskorištavaju pedološki i hidrološki uvjeti područja.

Zbog značajne heterogenosti i vertikalne diferencijacije podtla, čak i unutar malih područja postoje znatne varijacije uroda, tako da se težina glavica kreće od 2 kg do čak 17 kg; pritom manje glavice, koje su tijekom sezone rasta dobivale manje vlage iz tla, zadržavaju izrazito oštar okus, a zahvaljujući njihovu miješanju s većim glavicama, čiji je okus manje intenzivan, nakon fermentacije konačni okus proizvoda na prirodan način dolazi do izražaja.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Cijeli proizvodni proces odvija se isključivo unutar utvrđenog zemljopisnog područja, u sljedećim fazama:

— Berba i obrada nakon berbe

— Vađenje unutarnje stabljike (kocena) i rezanje kupusa

Glavica kupusa odvoji se od korijena, vanjski se listovi uklone, a ostatak se prije rezanja očisti. Iz glavica se najprije izvadi kocen, čitav ili usitnjen s pomoću stroja koji ima svrdlo s krilcima, i one potom idu na rezanje rezačicom. Rotirajuće rezne oštrice rezačice namještene su tako da rezanci budu debljine 1,2 – 2 mm, prije svega zato što tankoća rezanaca ubrzava fermentaciju. Rezne oštrice imaju oblik srpa; rezne oštrice pogađaju glavice postrance pri čemu je gornja rezna oštrica na visini vrha kocena.

— Slaganje u slojeve

Narezani se kupus vadi iz rezačice odmah nakon rezanja kako ne bi došlo do oksidacije i neželjenih enzimskih promjena te se u slojevima slaže u bačve za fermentaciju napravljene od drva ili nekog drugog inertnog materijala pogodnog za kontakt s hranom. U bačve se naizmjence slažu slojevi kupusa i soli, a početni sloj na dnu bačve čini sol. Slojevi su debljine 10 – 15 cm, a sole se tako što se na 100 kg kupusa stavlja 2 kg soli. Soljenje potiče otpuštanje staničnih sokova, usporava mikrobne procese i doprinosi kvaliteti proizvoda.

— Nabijanje

Slojevi narezanog kupusa debljine 10 – 15 cm jedan za drugim stavljaju se u bačve i sole i svaki se sloj tradicionalno nabija gaženjem, za što se upotrebljavaju gumene čizme pogodne za direktan dodir s hranom.

— Fermentacija se odvija na otvorenom i bez dodavanja konzervansa.

— Gotovi proizvod čuva se u suhim i ventiliranim skladišnim prostorima.

Sirovi kupus namijenjen za proizvodnju proizvoda „Stupavské zelé” mora biti uzgojen, ubran i prerađen u zemljopisnom području navedenom u točki 4. kako bi se spriječila oksidacija i neželjene enzimske promjene te kako bi se zajamčilo podrijetlo proizvoda i osigurala kvaliteta proizvodnje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Kupus za „Stupavské zelé" mora biti uzgojen i prerađen u općini Stupava i njezinoj okolici, na području između zapadnih obronaka Malih Karpata i južnog dijela ravnice Záhorie. Područje je na istoku ograničeno obroncima Malih Karpata, a na zapadu rijekom Moravom. Utvrđeno zemljopisno područje na sjeveru je ograničeno kanalom Sedlisko, Zohorským potokom i kanalom Malina, a njegovu južnu granicu čini Vápenický potok, koji se ulijeva u kanal Mláka, koji se potom ulijeva u rijeku Moravu.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

„Stupavské zelé" dobilo je ime po gradu Stupava, koji se tradicionalno povezuje s uzgojem i preradom kupusa; proizvod se počelo tako nazivati kako bi ga se razlikovalo od kupusa iz drugih regija i, prije svega, od kupusa druge kvalitete. Drugi dio naziva označava vrstu proizvoda i u lokalnom dijalektu znači „kupus". Riječ „*zelé*", koja se upotrebljava u tom području, može se povezati s hrvatskim stanovništvom Másta, koji je dio Stupave. *Zelje* je hrvatska riječ za kupus. Kad su se u Mástu i drugim obližnjim općinama (koje sad pripadaju Bratislavi) naselili Hrvati, neki su hrvatski izrazi postali uvriježeni i još su uvijek u upotrebi u tom dijelu Záhoria.

Glavati se kupus uzgaja u južnom dijelu ravnice Záhorie, između obronaka Malih Karpata i slijeva rijeke Morave, koji ima relativno malu nadmorsku visinu te relativno suhu i toplu klimu. Utvrđeno područje uglavnom čini ravan eolski (vjetrom nataložen) reljef koji se sastoji od pješčanih nanosa. Stupava se nalazi na nadmorskoj visini od 174 m, s poljima relativno grubog aluvijalnog tla, i upravo to daje povoljne uvjete za uzgoj kupusa. Kao što Anton Hrnko navodi u svojoj publikaciji Stupava, „Južno Záhorie na temelju svoje klime i tla čini jedinstvenu poljoprivrednu regiju idealnu osobito za uzgoj kupusa." Specifična svojstva proizvoda rezultat su kombinacije posebnosti zemljopisnog područja i njegova ljudskog potencijala.

Glina i glinasto-pjeskovita tla na gruboj ilovači, pjeskovitim sedimentima, pa i vapnenastim sedimentima osiguravaju trajniju dostupnost podzemne vode i smanjuju ovisnost o površinskom navodnjavanju, a to rezultira finijom strukturom listova, što omogućava rezanje kupusa na tanje rezance.

Diferencijacija i heterogenost podtla rezultiraju varijacijama uroda, s težinom glavica od 2 do 17 kg. Manje glavice imaju izrazito trpko-oštar okus, a njihovim miješanjem s većim glavicama, čiji je okus manje intenzivan, postiže se da okus gotovog fermentiranog proizvoda na prirodan način dolazi do izražaja.

Pedološki i hidrološki uvjeti oblikovali su svojstva sirovine, a time i način proizvodnje gotovog proizvoda. Zahvaljujući izrazitom trpko-oštrom okusu manjih glavica, pri proizvodnji proizvoda „Stupavské zelé" nije potrebno dodavati nikakve druge sastojke, začine ni konzervanse, što u drugim regijama nije slučaj.

Tipična bijela do žućkasta boja gotovog proizvoda „Stupavské zelé", njegov miris na mliječnu kiselinu te blago slan i kiselkast okus bez stranih mirisa i okusa rezultat su ne samo specifičnih svojstava sirovine nego i tradicionalne metode proizvodnje, a posebno duljine fermentacije, koja ovisi o vanjskoj temperaturi i za čije je određivanje potrebna stručnost i vještina.

Pedološko-klimatski uvjeti oblikovali su djelatnosti kojima se bavi lokalno stanovništvo. Generacijama prikupljano iskustvo i stručnost odražavaju se u načinu uzgoja (lokalna sorta, tzv. „krajová – záhorácka"), berbe, rezanja (svrdla s krilcima s pomoću kojih se buši ili usitnjava kocen, rezne oštrice u obliku srpa, rezanci debljine 1,2 – 2 mm kako bi se ubrzala fermentacija), slaganja u slojeve, gaženja (posebna metoda nabijanja) i fermentacije kupusa (duljina fermentacije u posudama za fermentaciju smještenima pod ventiliranim nadstrešnicama svake je godine različita ovisno o vanjskoj temperaturi) i imaju bitan utjecaj na konačna svojstva proizvoda.

Kako navode povijesni izvori, poljoprivrednici iz Stupave i okolice upravo su zahvaljujući kiselom kupusu koji su imali u ponudi vrlo brzo zavladali tržnicama povrća u Beču u tolikoj mjeri da su Bečani tradicionalni kiseli kupus nekad zvali *slowakisches Salat* (slovačka salata). Međutim, dosjetljiv narod iz Stupave nije ostao samo na proizvodnji kiselog kupusa kod kuće. Lokalni su se poljoprivrednici udružili i koncem 19. stoljeća osnovali poduzeće pod nazivom „Spoločnosť zelovej fabriky", koje je počelo proizvoditi kiseli kupus u industrijskim količinama.

Kiseli je kupus u Europi popularan od druge polovine 19. stoljeća, kad ga se počelo promovirati kao izvor vitamina C. Osnivanje tvornica za proizvodnju kiselog kupusa dobilo je široku podršku i od vlasti Austro-Ugarske Monarhije, djelomično i zbog Prvog svjetskog rata te siromaštva, gladi i epidemija kojima je on rezultirao. Postoje i pisani izvori mnogo starijeg datuma koji svjedoče o uzgoju, prodaji i izvozu kupusa.

Valja spomenuti i tvornicu konzervi koju lokalno stanovništvo još uvijek pamti. Njezina povijest, međutim, seže do razdoblja prve Čehoslovačke Republike. Tvornicu je 1926. počeo graditi Rudolf Apoštol. Njezini su proizvodi bili namijenjeni i domaćem tržištu i tržištima Austrije, Njemačke i Finske. Za preradu i fermentaciju kupusa sagrađen je velik pogon opremljen bačvama velikog volumena. Poduzeće je 1950. nacionalizirano i postalo je poznato pod nazivom „Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava". Izgradnja novog pogona sa 72 betonska spremnika za fermentaciju, od kojih je svaki bio kapaciteta 40 tona, dovršena je 1965.

Iako su se tvornice i poduzeća za proizvodnju kiselog kupusa u različitim razdobljima mijenjali ovisno o promjenama koje su se u zemlji događale, posebna svojstva proizvoda i tradicionalna metoda proizvodnje sačuvani su do današnjeg dana.

Iz prethodno navedenog jasno je da je uzgoj bijelog glavatog kupusa, koji lokalno stanovništvo već nekoliko stoljeća naziva „zelé", igrao ključnu ulogu u povijesti Másta i Stupave u pogledu i unutarnje i vanjske trgovine. Trgovina tim proizvodom bila je, i još je uvijek, jedan od glavnih izvora prihoda za velik dio lokalnog stanovništva.

Kiseli kupus iz Stupave („Stupavské zelé") već je stoljećima dio lokalne gastronomske kulture. „Stupavské zelé" postalo je ključni element važne regionalne priredbe *Dni zelá* (Dani kupusa), koja se održava svake godine početkom listopada. Proizvod „Stupavské zelé" nit je koja se provlači kroz povijest Másta i Stupave i stvorio je čvrste korijene koje treba čuvati i jačati.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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