CITI TIESĪBU AKTI

# EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2017/C 5/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

***STUPAVSKÉ ZELÉ***

**ES Nr.: PDO-SK-02110 – 26.10.2015.**

**ACVN ( X ) AĢIN ( )**

1. **Nosaukums**

*Stupavské zelé*

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Slovākija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

*Stupavské zelé* ir pārstrādes produkts – skābēti kāposti, ko iegūst, pienskābās rūgšanas procesā skābējot (baltos) kāpostus, kuri audzēti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā; produktam nepievieno nekādus konservantus. Sagraizītos kāpostus liek kārtās, sāla un sabradā mucās, kas izgatavotas no koka vai cita piemērota materiāla, kurš lietojams saskarē ar pārtiku. Fermentācija notiek dabiskā āra vidē temperatūrā, kas nepārsniedz 25 °C. Sāls daudzums un bradāšana, kas atbrīvo mucu no liekā gaisa un sulas, nodrošina to, ka produkts *Stupavské zelé* paliek elastīgs un kraukšķīgs. Produkts savas īpašības iegūst dabiskās pienskābās rūgšanas procesā.

Tirdzniecībā produktu piedāvā neapstrādātu.

Izskats: smalkās strēmelēs (1,2–2 mm biezumā) sagriezti kāposti.

Krāsa: no baltas līdz dzeltenīgai; tā nedrīkst būt pelēka vai iesarkana.

Konsistence: smalki sagriezta, elastīga, kraukšķīga, nav mīksta.

Smarža: skābena, tipiska skābētu kāpostu smarža bez neraksturīgām smakām.

Garša: nedaudz sāļa un skāba, bez neraksturīgas piegaršas.

Sastāvs: sagriezti kāposti, sāls (nepārsniedz 3 %).

Cietvielu saturs: vismaz 70 %.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Ar nosaukumu *Stupavské zelé* apzīmētā produkta ražošanai izmanto vēlīno šķirņu kāpostus, kas audzēti tikai noteiktajā apgabalā, un pārtikas sāli. Izmanto vēlīno šķirņu baltos galviņkāpostus: vecās vietējās šķirnes, ko sauc 'Krajová' ('Záhorácka'), vai komerciāli pieejamas un pārbaudītas hibrīdšķirnes, kas ir uzskaitītas Kopējā dārzeņu šķirņu katalogā, kuru patlaban piemēro un kurš publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*. Produkta *Stupavské zelé* ražošanai izmanto minēto šķirņu kāpostus, ko audzē attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Ražošanā izmanto vai nu vienu no minētajām šķirnēm, vai vairākas no tām.

'Krajová' šķirnes un vēlīno šķirņu baltie galviņkāposti atšķiras ar smalkāku lapu struktūru un asu, zemes aromātu piesātinātu garšu. Apgabalā augsnes virskārta veidota no (upju) nogulumiežiem, tā ir bagāta ar humusu, bet pēc mehāniskā sastāva sastopams galvenokārt smilšmāls un smilts, Morāvas upes palienē vietām sasniedzot pāris metru biezumu; šī virskārta ir veidojusies uz ievērojami biezākas un atšķirīgas smilšmāla un smilšu neogēna kaļķakmens nogulumu apakškārtas ar stingru konsistenci un labu ūdensietilpību, tādējādi nodrošinot daudz gruntsūdeņu, kas pietiek ilgam laikam. Tieši tāpēc, ka kāposti gandrīz visu veģetācijas periodu ir pietiekami apgādāti ar gruntsūdeņiem un tādējādi pavisam maz atkarīgi no nokrišņiem, tiem izveidojas smalkas struktūras lapas.

Turklāt šai šķirnei raksturīgas ne tikai smalkas struktūras lapas, bet tai ir arī atšķirīgas un raksturīgi saplacinātas formas kāpostgalvas, ko saista ar tā sauktu "garu griezumu" un "slaidu kaklu"; kāpostiem ir ilgi veģetācijas periodi līdz pat 180 dienām, jo tos sēj agri, bet ražu novāc vēlu, lai pilnīgāk izmantotu apgabala īpašos augsnes un hidroģeoloģiskos apstākļus.

Augsnes horizontu neviendabīgums un vertikālā segmentācija apakškārtā savukārt nosaka to, ka izaugušās kāpostgalvas pēc izmēriem un svara ir ļoti dažādas pat nelielās platībās – no 2 kg līdz 17 kg; mazāka lieluma kāpostgalvas, kas veģetācijas periodā saņēmušas mazāk mitruma no gruntsūdeņiem, saglabā samērā asu garšu; apstrādājot tās kopā ar lielākām kāpostgalvām, kam nav tik stipra garša, pēc skābēšanas iegūst produktu ar dabiski izteiktu garšu.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Viss ražošanas process noris tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā un šādos posmos:

— Ražas novākšana un sagatavošana

— Kacena izņemšana un kāpostgalvas smalcināšana

Kāpostgalvu atdala no kacena, pirmās lapas noņem un kāpostgalvu pirms sagraizīšanas nomazgā. Vispirms izņem kacenu, tad sadrupina to ar īpašu svārpstu, pēc tam sasmalcina kāpostlapas. Kāpostu griezēja rotējošos spirālveida nažus noregulē atbilstīgi 1,2–2 mm lielam griezuma biezumam, jo īpaši tādēļ, ka griezuma smalkums ietekmē skābēšanas ātrumu. Asmeņiem ir sirpja forma; kāpostus uz naža liek ar sāniem, bet kacenus – naža līmenī.

— Kārtošana

Sagrieztās kāpostu "strēmeles" uzreiz savāc, lai nepieļautu nevēlamu oksidāciju un fermentatīvas izmaiņas, un liek kārtām skābēšanas mucās, kas izgatavotas no koka vai cita inerta materiāla, kurš lietojams saskarē ar pārtiku. Kāpostu sālīšanu sāk, iekaisot sāli mucas dibenā. Tad sagraizītos kāpostus liek 10–15 cm biezās kārtās, katru no tām sālot tā, lai kopumā būtu 2 kg sāls uz 100 kg kāpostu. Sālīšana veicina auga šūnu atbrīvošanu no šūnsulas, kavē mikrobu attīstības procesus un ietekmē produkta kvalitāti.

— Bradāšana

Kad katra no 10–15 cm biezajām kārtām ir sakārtota mucā un iesālīta, to sabradā tradicionālajā veidā, izmantojot pārtikas vidē lietojamus gumijas zābakus, kas izgatavoti no materiāla, kurš piemērots saskarei ar pārtiku.

— Skābēšana notiek bez konservantu pievienošanas, dabiskā āra vidē.

— Gatavais produkts tiek uzglabāts sausās un vējainās noliktavās.

Produkta *Stupavské zelé* ražošanai paredzētie svaigie galviņkāposti jāaudzē, jānovāc un jāapstrādā 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai nepieļautu nevēlamu oksidāciju un fermentatīvās izmaiņas un tādējādi garantētu produkta izcelsmi un produkcijas kontroli.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Kāpostu audzēšana un pārstrāde produkta *Stupavské zelé* iegūšanai notiek Stupavas (*Stupava*) pagastā un tā apkārtnē, zemēs starp Mazo Karpatu rietumu nogāzēm un Zāhorjes (*Záhorie*) zemienes dienvidu daļu. Apgabala austrumu daļu norobežo Mazo Karpatu nogāzes, bet rietumu robežu veido Morāvas (*Morava*) upe. Apgabala ziemeļos ir *Sedlisko* kanāls, *Zohor* strauts un *Malina* kanāls. Dienvidu robežu veido *Vápenický* strauts, kas ietek *Mláka* kanālā un pēc tam Morāvas upē.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produkta nosaukums *Stupavské zelé* ir atvasināts no Stupavas pilsētas vārda, kas ir vēsturiski saistīta ar kāpostu kultūru un pārstrādi un ko vēlāk sāka saistīt ar skābētiem kāpostiem, kuri atšķiras no citu reģionu kāpostiem, it īpaši ar citādu kvalitāti. Otrais vārds produkta nosaukumā ir vietējā zāhorjiešu dialektā un nozīmē "kāposti". Termins *zelé*, ko lieto šajā apgabalā, var būt saistīts ar horvātu apdzīvoto Māstu (*Mást*), kas ir daļa no Stupavas pilsētas. Horvātu valodā kāpostus sauc par *zelje*. Gan Māstu, gan citas tuvējās pašvaldības (kas patlaban pieder pie Bratislavas) reiz kolonizēja horvāti, un daži horvātu valodas vārdi tika aizgūti un iekļāvās vietējā Zāhorjes dialektā, un tie tiek lietoti vēl šodien.

Kāpostus audzē Zāhorjes zemienes dienviddaļā, starp Mazo Karpatu rietumu nogāzēm un Morāvas upi salīdzinoši zemā augstumā virs jūras līmeņa, kur valda relatīvi sauss un silts klimats. Noteiktā apgabala apvidu veido galvenokārt vēju sadzīti reljefa pacēlumi no smilšu sanesām. Stupavas ciems atrodas 174 metru augstumā virs jūras līmeņa; tas ir lauku apvidus ar upju sanesām biezā kārtā, tādējādi radot kāpostu kultūrai piemērotus vides apstākļus. Kā ziņo autors *Anton Hrnko* savā publikācijā *Stupava*, "Zāhorjes (*Záhorie*) dienvidos ir īpaši klimata un augsnes apstākļi, kas dara vietējo zemi par unikālu lauksaimniecības reģionu, kur lieliski attīstītās galvenokārt kāposti". Produkta sevišķās īpašības ir ģeogrāfiskā apgabala specifikas un tās cilvēkpotenciāla izmantošanas rezultāts.

Smilšmāla un smilšmāla-smilts augsnes uz rupja māla, smilšu un kaļķakmens nogulumiem nodrošina ilgtspējīgu apgādi ar gruntsūdeņiem un samazinātu atkarību no virskārtas apūdeņošanas; šo faktoru ietekmē kāpostu lapu struktūra ir smalkāka, un tas ļauj kāpostus sagriezt smalkāk.

Augsnes apakškārtas neviendabīgums un segmentācija veicina izaugušo kāpostgalvu lielo dažādību – tās sver no 2 kg līdz 17 kg. Mazākajām kāpostgalvām ir izteiktāka un asāka, zemes aromāta piesātināta garša, un, apstrādājot tās kopā ar lielākām kāpostgalvām, kam nav tik stipra garša, pēc skābēšanas iegūst produktu ar dabiski izteiktu garšu.

Augsnes un hidroloģiskie apstākļi ietekmē izejvielas īpašības un līdz ar to arī gatavā produkta pagatavošanas metodi. Pateicoties izejvielas (mazo kāpostgalvu) spēcīgajai, ar zemes aromātiem piesātinātajai un asajai garšai, gatavojot produktu *Stupavské zelé*, nav vajadzības līdzās sālim pievienot piedevas, garšvielas vai konservantus, kā to dara citos reģionos.

Gatavā produkta *Stupavské zelé* tipiski baltā vai dzeltenīgā krāsa, pienskābes smarža, nedaudz sāļā un skābā garša bez svešas smakas un neraksturīgas garšas saistīta ne tikai ar izejvielas īpatnībām, bet arī tradicionālo pārstrādes metodi – galvenokārt ar skābēšanas ilgumu atkarībā no āra temperatūras –, kuras izmantošanai nepieciešamas zināšanas un prasmes.

Augsnes un klimatiskie apstākļi ietekmējuši iedzīvotāju nodarbošanos. Audzēšanas metodes (vietējās šķirnes sauc par 'Krajová' jeb 'Záhorácka'), ražas novākšana, griešana (izmantojot īpašus svārpstus kacenu izņemšanai un sadrupināšanai un nažus kāpostu sagriešanai sirpjveida strēmelēs 1,2–2 mm biezumā, kas ietekmē skābēšanas ātrumu), likšana kārtās, bradāšana (īpašs veids kāpostu sablīvēšanai) un kāpostu skābēšana (skābēšanas ilgums tvertnēs, kas glabājas zem ventilācijas kupola, mainās katru gadu atkarībā no āra temperatūras) atspoguļo paaudžu paaudzēs gūto pieredzi un prasmes, un tam ir nozīmīga ietekme uz gatavā produkta īpašībām.

Raksti par vēsturi liecina, ka kāposti, ko zemnieki piegādāja galvenokārt no Stupavas un tās apkārtnes, drīz vien sāka dominēt Vīnes dārzeņu tirgū tādā mērā, ka tradicionālos skābos kāpostus (*Sauerkraut*) Vīnes iedzīvotāji sāka saukt par slovāku salātiem (*Slowakisches Salat*). Stupavas iedzīvotāji, būdami uzņēmīgi ļaudis, nepalika pie skābu kāpostu ražošanas mājas apstākļos vien. Vietējie zemnieki apvienojās un 19. gs. beigās nodibināja uzņēmējsabiedrību "Kāpostu fabrika", kur skābētus kāpostus sāka ražot rūpnieciskā veidā.

Skābēti kāposti bija viens no iecienītākajiem izstrādājumiem Eiropā kopš 19. gadsimta otrās puses, kad šo lauksaimniecības kultūru sāka propagandēt kā C vitamīna avotu. Kāpostu skābēšanas fabriku dibināšanu plaši atbalstīja Austroungārijas valsts iestādes, un to ietekmēja arī Pirmā pasaules kara gadi, kad izplatījās nabadzība, iestājās bads un uzliesmoja epidēmijas. Tomēr rakstu avoti, kuros minēta kāpostu audzēšana, pārdošana un eksportēšana, ir daudz senāki.

Nedrīkstētu aizmirst arī konservu fabriku, kas saglabājusies laikabiedru atmiņās. Tās vēsture datējama ar pirmo Čehoslovākijas Republiku. Šo konservu fabriku 1926. gadā sāka būvēt *Rudolf Apoštol*. Produkciju realizēja gan iekšzemes, gan ārvalstu tirgos Austrijā, Vācijā un Somijā. Kāpostu apstrādei un skābēšanai tika izveidots liels cehs ar lielas ietilpības mucām. 1950. gadā firmu nacionalizēja. Tā kļuva par valsts uzņēmumu "Zāhorjes spirta un konservēšanas rūpnīca Stupavā" (*Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava*). 1965. gadā tika pabeigta jaunas kāpostu skābētavas būve ar 72 betona tvertnēm, kurās katrā varēja skābēt 40 tonnas kāpostu.

Lai gan ar skābētu kāpostu ražošanu nodarbojās dažādas rūpnīcas un uzņēmumi atkarībā no sociālajām pārmaiņām valstī, produkta specifika un tradicionālā ražošanas metode saglabājusies līdz mūsdienām.

Pamatojoties uz iepriekš minēto, var sacīt, ka balto galviņkāpostu audzēšanai, kurus kopš vairākiem gadsimtiem sauc par *zelé*, Māstas un Stupavas pagasta vēsturē bija liela nozīme, un tos piedāvāja ne tikai vietējā tirgū, bet arī ārvalstu tirgos. Tirdzniecība ar šo preci bija un joprojām ir viens no galvenajiem ienākumu avotiem daudziem vietējiem iedzīvotājiem.

Stupavas skābētie kāposti jeb *Stupavské zelé* jau vairākus gadsimtus pieder pie vietējā kolorīta. *Stupavské zelé* ir kļuvuši par daļu no svarīga reģiona mēroga notikuma – "Kāpostu dienām", ko katru gadu rīko oktobra sākumā. Māstas un Stupavas vēsturē *Stupavské zelé* ir kā pavediens, kurš veido izdzīvojušas saknes, kas ir jāaizsargā un augstu jāvērtē.

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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