KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2017/C 5/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„STUPAVSKÉ ZELÉ“

ES Nr.: PDO-SK-02110–26.10.2015

SKVN (X) SGN ( )

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Stupavské zelé“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Slovakijos Respublika

3. **Žemės ūkio ir maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto tipas*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži ar perdirbti

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

„Stupavské zelé“ – tai perdirbtas produktas, t. y. rauginti kopūstai, gautas tam tikroje geografinėje vietovėje išaugintus neperdirbtus baltagūžius kopūstus rauginant pienarūgščiu rūgimu be jokių konservantų. Susmulkinti kopūstai klojami sluoksniais, pasūdomi ir grūdami mediniuose ar iš kitos su maistu liestis tinkamos medžiagos pagamintuose kubiluose. Rūgimas vyksta įprastomis aplinkos sąlygomis, esant 25 °C temperatūrai. Naudojant tam tikrą druskos kiekį ir kopūstus grūdant (*šľapanie*) iš kubilo pašalinamas perteklinis oro ir sulčių kiekis ir bei tikrinama, kad „Stupavské zelé“ kopūstai būtų tąsūs ir traškūs. Produktas savo ypatybes įgyja vykstant natūraliam rūgštiniam rūgimui.

Produktas parduodamas žalias.

Išvaizda:	smulkiai pjaustyti kopūstai (šiaudelio storis 1,2–2 mm).
Spalva:	baltai gelsva; neturi būti pilka ar rausva;
Struktūra:	smulkiai pjaustyti šiaudeliai, tąsūs ir traškūs; neturi būti minkšti;
Kvapas:	raugintų kopūstų pieno rūgšties kvapas, be jokių pašalinių kvapų;
Skonis:	sūrstelėjęs ir rūgštokas, be pašalinių kvapų;
Sudėtis:	supjaustyti kopūstai, druska (ne daugiau kaip 3 %);
Kietųjų medžiagų kiekis:	ne mažiau kaip 70 %

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

„Stupavské zelé“ rauginti kopūstai ruošiami iš vėlyvųjų baltagūžio kopūsto veislių, auginamų tik tam tikroje teritorijoje, ir valgomosios druskos. Naudojamos šios vėlyvųjų baltagūžio kopūstų veislės: vietinė veislė, vadinamoji *Krajová* (t. y. iš *Záhorie*), arba visuotinai prieinamos ir sertifikuotos hibridinės veislės, išvardytos veislių ir daržovių rūšių kataloge, kuris visai neseniai paskelbtas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*. Veislės, iš kurių ruošiami „Stupavské zelé“, auginamos atitinkamoje geografinėje vietovėje. Produktas ruošiamas iš vienos kopūstų veislės arba iš kelių veislių.

Vietinė baltagūžio kopūsto veislė ir vėlyvosios šio kopūsto veislės skiriasi smulkesne lapo struktūra ir aštriu bei pikantišku skoniu. Viršutinį dirvos sluoksnį sudaro humusingosios, daugiausiai priemolio ir priemolio–smėlio, Moravos upės užliejamųjų lygumų nuosėdos, kurios vietomis būna keleto metrų storio ir nugulusios kur kas stambesnės struktūros, įvairiarūšio priemolio, smėlio ir kalkingų (Neogeno) nuosėdų sluoksnį, kuris yra sutankintos konsistencijos, jam būdingos geros vandens surišimo savybės, todėl užtikrinamas nuoseklesnis požeminio vandens pasiekiamumas. Būtent dėl šių priežasčių kopūstams beveik per visą jų augimo laikotarpį pasiekiamas požeminis vanduo, todėl šių kopūstų beveik nereikia laistyti paviršiniais vandenimis ir jie išsiaugina trapios struktūros lapus.

Šių kopūstų lapai išauga trapios struktūros, jų galvos paprastai būna plokščios, iš jų pasiruošiamos ilgos skiltys plona šerdimi; kopūstų augimo sezonas yra ilgas ir trunka apie 180 dienų, jie sėjami anksti, jų derlius nuimamas vėlyvą rudenį, kuo geriau išnaudojant teritorijos dirvožemį ir hidrogeologines sąlygas.

Podirvis yra gana vientisas ir vertikalioji jo diferenciacija užtikrina, kad net mažuose plotuose žemės ūkio kultūros gali gerokai skirtis, pvz., kopūstai gali sverti nuo 2 kg iki daugiau kaip 17 kg; mažesni kopūstai per augimo laikotarpį iš dirvos gauna mažiau drėgmės, todėl jie išlaiko gerai juntamą aštrų skonį ir jie maišomi su didesniais kopūstais, kurių skonis švelnesnis, vadinasi, raugintas produktas savaime įgauna pagrindinį skonį.

3.4. *Specialūs gamybos etapai, kurie turi būti taikomi nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas gamybos procesas vyksta tik nustatytoje geografinėje vietovėje ir skirstomas į šiuos etapus:

— Derliaus nuėmimas ir apdorojimas nuėmus derlių

— Kopūstkočio pašalinimas ir smulkinimas

Kopūsto galva atpjaunama nuo šaknų, išoriniai lapai pašalinami, o likusi kopūsto dalis prieš smulkinant nuvaloma. Kopūstkotis pašalinamas visas ar sutraiškytas naudojant kopūstkočio šalinimo prietaisą su įmontuotu briaunuotu grąžtu ir tada pjaustymas atliekamas smulkintuve. Smulkintuvo besisukančios geležtės nustatytos taip, kad pjovimo storis būtų 1,2–2 mm, nes naudojant plonus šiaudelius rūgimas vyksta greičiau. Geležtės yra pjautuvo formos; kopūstai prie geležčių slenka šonu, jų šerdies lygis sutampa su geležte.

— Paskleidimas sluoksniais

Supjaustyti kopūstai iš smulkintuvo išimami iš karto po smulkinimo siekiant išvengti oksidacijos ir nepageidaujamų fermentinių pokyčių, po to sluoksniais paskleidžiami mediniuose ar iš kitokios su maisto produktais tinkamos naudoti medžiagos pagamintuose kubiluose. Kopūstai paskleidžiami maišant su druskos sluoksniais, pirmasis sluoksnis kubilo dugne būna druskos sluoksnis. Sluoksniai formuojami kas 10–15 cm, kiekvienas sluoksnis pasūdomas taip, kad 100 kg kopūstų būtų sunaudojama 2 kg druskos. Druska skatina ląstelių skysčio išsiskyrimą, lėtina mikrobiologinius procesus ir pagerina produkto kokybę.

— Grūdimas

10–15 cm storio susmulkintų kopūstų sluoksniai paeiliui paskleidžiami kubile ir sūdomi bei kiekvienas sluoksnis paprastai įspaudžiamas grūdant kopūstus (jie grūdami apsiavus su maisto produktais tinkamais naudoti guminiais batais).

— Rauginant nededama jokių konservantų, rauginama įprastoje aplinkoje lauko sąlygomis.

— Gatavas produktas sandėliuojamas sausose ir vėdinamose laikymo patalpose.

Kopūstai, iš kurių ruošiama „Stupavské zelé“, turi būti auginami, jų derlius nuimamas ir jie perdirbami 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje siekiant išvengti oksidacijos, nepageidaujamų fermentinių pokyčių, užtikrinti produkto kilmę ir garantuoti gamybos kontrolę.

3.5. *Specialios produkto, kurio įregistruotas pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto, kurio įregistruotas pavadinimas nurodytas, ženklinimo etiketėmis taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Kopūstai, iš kurių gaminama „Stupavské zelé“, turi būti auginami ir perdirbami Stupavos savivaldybės teritorijoje ar jos apylinkėse, tarp vakarinių Mažųjų Karpatų kalnų šlaitų ir pietinės *Záhorie* žemumos dalies nusidriekusioje vietovėje. Šią vietovę rytuose riboja Mažųjų Karpatų kalnų šlaitai, o vakaruose ją juosia Moravos upė. Minėtą vietovę šiaurėje riboja kanalizuota *Sedlisko* kanalas, *Zohorský* upelis ir *Malina* kanalas, o pietuose *Vápenický* upelis, kuris įteka į *Mláka* kanalą ir į Moravos upę.

5. **Ryšys su geografine vietove**

„Stupavské zelé“ pavadinimas suteiktas pagal Stupavos miesto, kuris iš seno susijęs su kopūstų auginimu ir perdirbimu, pavadinimą; produktą imta vadinti miesto pavadinimu siekiant produktą atskirti nuo kitų regionų kopūstų, visų pirma dėl skirtingos kokybės. Antroji pavadinimo dalis nurodo produkto tipą ir vietinėje *Záhorie* tarmėje reiškia „kopūstas“. Šioje vietovėje vartojamą žodį *zelé* galima susieti su *Mást*, kuri yra Stupavos dalis, gyvenančiais kroatais. Kroatai kopūstą vadina *zelje*. Kai *Mást* ir gretimas savivaldybes (kurios dabar yra Brastislavos dalis) kolonizavo kroatai, kai kurie kroatų kalbos žodžiai įsigalėjo ir iki šių dienų vartojami šioje *Záhorie* dalyje.

Gūžiniai kopūstai auginami pietinėje *Záhorie* lygumos dalyje, tarp Mažųjų Karpatų kalnų šlaitų ir Moravos upės baseino; šios lygumos aukštis virš jūros lygio nėra didelis, joje vyrauja palyginti sausi ir šilti orai. Apibrėžta teritorija daugiausiai apima eolinę, iš smėlio nuogulų sudarytos (vėjo supustytos) žemumos plotą. Stupavos miestas yra 174 m. virš jūros lygio, aplink jį slūgso gana rupios struktūros aliuviniai dirvožemiai, todėl čia sukurta būtent kopūstams auginti tinkama aplinka. Antonas Hrnko savo Stupavai skirtame leidinyje rašo, kad „Būtent dėl savo orų sąlygų ir dirvožemių pietinė *Záhorie* dalis laikytina ypatingu žemės ūkio regionu, visų pirma tinkamu kopūstams“. Produktas jam būdingas savybes įgauna dėl geografinės vietovės poveikio ir gyventojų patirties.

Priemolio ir smėlėtojo priemolio dirvožemiai virš rupios struktūros molžemio, smėlio ir net kalkingos nuosėdos užtikrina tvaresnę prieigą prie požeminių vandenų ir sumažina priklausomybę nuo drėkinimo paviršiniu vandeniu, todėl kopūstų lapai užauga smulkios struktūros, juos galima kur kas ploniau supjaustyti.

Podirvio diferenciacija ir jo vientisumas lemia žemės ūkio kultūrų skirtumus, pvz., kopūstai gali sverti nuo 2 kg iki daugiau kaip 17 kg. Mažesni kopūstai būna gana aitraus, aštraus skonio, o perdirbtų produktų skonis susiformuoja savaime, kai pasibaigia rūgimas, mažesnius kopūstus sumaišius su stambesniais kopūstais, kurių skonis yra švelnesnis.

Dirvožemio ir hidrogeologinės sąlygos turi įtakos žaliavos savybėms, taigi ir galutinio produkto perdirbimo būdui. Kadangi mažesnių kopūstų skonis yra aštrus ir stiprus, todėl ruošiant „Stupavské zelé“ nebūtina dėti jokių kitų ingredientų, konservantų ar prieskonių, nors kituose regionuose šie ingredientai naudojami.

Būdinga balsvai gelsva galutinio produkto „Stupavské zelé“ spalva ir jo pieno rūgšties kvapas bei šiek tiek sūrstelėjęs ir rūgštus skonis be pašalinių kvapų ar skonių susiformuoja ne tik dėl tam tikrų žaliavos savybių, tačiau taip pat taikant tradicinį perdirbimo metodą; skonis ypač priklauso nuo rauginimo trukmės, parenkamos atsižvelgiant į lauko temperatūrą ir neatsiejamos nuo patirties ir išmanymo.

Vietos gyventojai savo veiklą pritaikė prie dirvožemio ir klimato sąlygų. Kelių kartų įgyta patirtimi ir išmanymu pagrįstas auginimo metodas (vietinės *Záhorie* veislės), derliaus nuėmimas, pjaustymas (grąžtai su įtaisytais briaunuotais antgaliais, kad būtų galima gręžti kopūstkočius ar juos sutraiškyti, pjautuvo formos smulkintuvo geležtės, 1,2–2 mm storio kopūstų šiaudeliai siekiant pagreitinti rauginimą), skleidimas sluoksniais, grūdimas (specialus suspaudimo metodas) ir kopūstų rauginimas (rauginimo trukmė rauginimo induose, sustatytuose ant vėdinamų lentynų, kiekvienais metais vis kitokia, atsižvelgiant į lauko temperatūrą) turi didelį poveikį galutinio produkto savybėms.

Istoriniai įrašai patvirtina, kad daugiausiai dėl savo tiekiamų raugintų kopūstų Stupavos ir gretimų apylinkių ūkininkai gana greitai taip užvaldė Vienos daržovių turgus, kad Vienos gyventojai įprastus raugintus kopūstus (*Sauerkraut*) ėmė vadinti *slowakisches Salat* (slovakiškos salotos). Tačiau sumanūs Stupavos žmonės vertėsi ne vien ruošdami raugintus kopūstus namie. Vietiniai ūkininkai susivienijo ir 19 a. pabaigoje įsteigė bendrovę *Spoločnosť zelovej fabriky*, kurioje raugintus kopūstus buvo pradėta ruošti pramoniniu mastu.

Rauginti kopūstai Europoje buvo mėgstami nuo antrosios XIX a. pusės, kai jie buvo padėti girti kaip puikus vitamino C šaltinis. Raugintų kopūstų ruošimo fabrikams buvo pradėta teikti plataus masto parama, įskaitant Austrijos ir Vengrijos imperijos valdžios institucijas, iš dalies taip pat dėl Pirmojo pasaulinio karo ir jo sukelto skurdo, bado ir epidemijų. Rašytiniuose šaltiniuose, kuriuose kalbama apie kopūstų auginimą, pardavimą ir jų eksportą, minimi kur kas ankstesni laikai.

Privaloma paminėti konservų fabriką, kurį prisimena šiandien dar gyvi žmonės. Šio fabriko istorija mena dar pirmosios Čekoslovakijos Respublikos laikus. Rudolfas Apoštolas konservų fabriką pradėjo statyti 1926 m. Jo produktai buvo skirti vidaus rinkai ir Austrijos, Vokietijos bei Suomijos rinkoms. Buvo pastatytas stambus fabrikas su didelės talpos kubilais kopūstams perdirbti ir rauginti. Bendrovė 1950 m. buvo nacionalizuota ir pavadinta *Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava*. Naujo kopūstų perdirbimo fabriko su 72 betoninėmis talpyklomis, iš kurių į kiekvieną tilpdavo 40 tonų rauginamų kopūstų, statyba užbaigta 1965 m.

Nors raugintus kopūstus ruošė skirtingi fabrikai ir įvairios bendrovės, o šalyje vyko visuomenės permainos, produkto būdingosios savybės ir tradiciniai gamybos metodai buvo išsaugoti iki šios dienos.

Iš išdėstytų dalykų matyti, kad kelis amžius trukęs baltagūžių kopūstų (vietiniai žmonės juos vadina *zelé*) auginimas turėjo lemiamos įtakos *Mást* ir Stupavos prekybai vidaus rinkoje ir užsienio rinkose. Prekyba šia preke buvo ir tebėra vienas iš pagrindinių daugumos vietinių žmonių pajamų šaltinis.

„Stupavské zelé“ jau ne vieną amžių yra vietinių maisto tradicijų dalis. „Stupavské zelé“ tapo spalio mėn. pradžioje visada rengiamo pagrindinio regioninio renginio *Dni zelá* (Kopūstų dienos) skiriamąja ypatybe. „Stupavské zelé“ – tai su *Mást* ir Stupavos istorija persipynusi gija, sukurianti šaknis, kurios išliko ir turėtų būti saugomos bei stiprinamos.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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