ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2017/C 5/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"STUPAVSKÉ ZELÉ"

Nru tal-UE: PDO-SK-02110–26.10.2015

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem (ismijiet)**

"Stupavské zelé"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Ir-Repubblika Slovakka

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Stupavské zelé" huwa prodott ipproċessat, jiġifieri sauerkraut, miksub bil-fermentazzjoni lattika ta' kaboċċi (bojod) nejjin imkabbra fiż-żona ġeografika ddefinita, mingħajr iż-żieda ta' ebda preservattivi. Il-kaboċċi jitqattgħu f'saffi, jiġu mmellħa u mgħaffġa fi btieti tal-injam jew f'materjal ieħor tajjeb għall-kuntatt mal-ikel. Il-fermentazzjoni ssir f'ambjent naturali ta' barra f'temperaturi sa 25 °C. Il-kwantità ta' melħ u t-tagħsir bis-saqajn (*šľapanie*), li permezz tiegħu jitgħasru l-meraq u l-arja żejda mill-bettija, jiżguraw li "Stupavské zelé" iżomm l-elastiċità u jibqa' jqarmeċ. Il-prodott jikseb il-karatteristiċi tiegħu mill-fermentazzjoni lattika naturali.

Il-prodott huwa kkummerċjalizzat nej.

Dehra:	kaboċċa (imqattgħa b'mod fin bi ħxuna ta' 1,2-2 mm);
Kulur:	bejn abjad u safrani; m'għandux ikun griż jew ħamrani;
Konsistenza:	imqatta' b'mod fin, iqarmeċ u elastiku; m'għandux ikun artab;
Riħa	riħa ta' aċidu lattiku tal-kaboċċi ffermentati, ħielsa minn irwejjaħ estranji;
Togħma:	kemxejn qares u mielaħ, mingħajr togħmiet estranji;
Kompożizzjoni:	kaboċċa mqattgħa, melħ (mass. 3 %);
Kontenut ta' solidi:	min. 70 %

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

"Stupavské zelé" huwa magħmul minn varjetajiet tardivi tal-kaboċċa bajda li titkabbar biss fiż-żona definita u mill-melħ tal-ikel. Jintużaw dawn il-varjetajiet tardivi tal-kaboċċa bajda: il-varjetà indiġena, magħrufa bħala "Krajová" (jiġifieri ta'/minn Záhorie), jew disponibbli b'mod komuni u ċċertifikata tal-varjetajiet ibridi elenkati fil-katalgu ta' varjetajiet ta' speċijiet tal-ħaxix kif inhuma ppubblikati l-aktar reċentement f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*. Il-varjetajiet użati biex isir "Stupavské zelé" jitkabbru fiż-żona ġeografika konċernata. Il-prodott huwa magħmul minn varjetà waħda jew minn diversi varjetajiet.

Il-varjetà lokali u l-varjetajiet tardivi ta' kaboċċi bojod huma kkaratterizzati minn struttura aktar delikata tal-weraq u minn togħma punġenti ta' ħamrija. Il-ħamrija ta' fuq hija magħmula minn umiku, primarjament ramli u tafli-ramli, is-sedimenti tal-pjanura tal-għargħar tal-Morava, li jinżlu fil-fond għal bosta metri f'xi postijiet u ddepożitati fuq sedimenti eteroġeni ħafna aktar raffi, taflin, bejn ramlin u tal-ġir (Neoġeniku) li għandhom struttura kompatta u proprjetajiet tajbin biex jitħalltu fl-ilma, u b'ħekk hija żgurata aktar disponibbiltà msaħħa tal-ilma ta' taħt l-art. Huwa preċiżament minħabba li fatt li l-kaboċċa għandha provvista tal-ilma ta' taħt l-art kważi matul l-istaġun kollu tat-tkabbir tagħha u teħtieġ ftit irrigazzjoni tal-wiċċ li għandha struttura tal-werqa delikata.

Minbarra li għandha l-istruttura tal-werqa delikata, hija tipikament ċatta minn fuq, u għalhekk tipproduċi bċejjeċ irqaq twal, bil-qalba tawwalija, u għandha staġun twil ta' tkabbir sa 180 jum, bi żrigħ bikri u ħsad tardiv, li jagħmel l-aħjar użu tal-ħamrija u tal-kundizzjonijiet idroġeoloġiċi taż-żona.

L-eteroġeneità sinifikanti u d-differenzazzjoni vertikali tal-ħamrija tas-saff ta' taħt l-art tfisser li, anki f'żoni żgħar, l-uċuħ tar-raba' jvarjaw b'mod konsiderevoli, u l-kaboċċi jiżnu minn 2 kg sa saħansitra 17-il kg; kaboċċi iżgħar li jirċievu anqas ilma mill-ħamrija matul l-istaġun tat-tkabbir ikollhom togħma punġenti b'mod qawwi, u minħabba li huma mħallta ma' kaboċċi akbar, li jkollhom togħma inqas qawwija, it-togħma tal-prodott naturalment toħroġ wara l-fermentazzjoni.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċess kollu tal-produzzjoni jseħħ esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita, f'dawn l-istadji li ġejjin:

— Qtugħ u trattament ta' wara l-qtugħ

— Tħaffir u tqattigħ tal-qalba

Ir-ras tal-kaboċċa tiġi sseparata mill-għeruq, il-weraq ta' barra jitneħħew u li jibqa' jitnaddfu qabel ma jitqattgħu. Il-qalba l-ewwel titneħħa sħiħa jew titgħaffeġ bl-użu ta' corer mgħammar b'bit ta' winged drill, u wara jsir it-tqattigħ f'magna tat-tqattigħ. Ix-xfafar ċirkolari tal-magna tat-tqattigħ għandhom ħxuna ta' bejn 1,2-2 mm, prinċipalment minħabba l-fatt li tqattigħ fin iħaffef il-proċess tal-fermentazzjoni. Ix-xfafar għandhom forma ta' minġel; il-kaboċċi jolqtu lix-xfafar fuq in-naħa, bix-xafra mdaħħla fil-qalba tagħhom.

— Tqegħid f'saffi

Il-kaboċċa mqattgħa tittieħed mill-magna immedjatament wara t-tqattigħ sabiex jiġu evitati l-ossidazzjoni u l-bidliet enżimatiċi mhux mixtieqa u titqiegħed f'saffi f'bittiji tal-fermentazzjoni magħmula mill-injam jew minn materjal inert ieħor għall-użu alimentari. Bejn is-saffi jiżdied il-melħ, b'saff ta' melħ li jibda fil-qiegħ. Saff isir bejn kull 10-15 ċm, b'kull saff li jiġi mmellaħ b'tali mod li jintuża 2 kg ta' melħ għal 100 kg ta' kaboċċi. It-tmelliħ jippromwovi rrilaxx ta' meraq ċellulari, inaqqas ir-ritmu tal-proċessi mikrobiċi u jikkontribwixxi għall-kwalità tal-prodott.

— Tagħsir bis-saqajn

Is-saffi tal-kaboċċa mqattgħa tal-ħxuna ta' bejn 10-15-il cm jitqiegħdu fuq xulxin f'bettija u jiġu mmellħa, u tradizzjonalment kull saff jitgħasar bis-saqajn, u għal dan jintużaw bwiez tal-lastku għall-użu alimentari.

— il-fermentazzjoni ssir mingħajr iż-żieda ta' preservattivi, fl-ambjent naturali estern.

— il-prodott finali jiġi ppreżervat f'faċilitajiet tal-ħażna xotti u b'ventilazzjoni.

Il-kaboċċa nejja maħsuba għall-produzzjoni ta' "Stupavské zelé" għandha tiġi kkultivata, tinħasad u tiġi pproċessata fiż-żona ġeografika speċifikata fil-punt 4 bil-għan li dan jimpedixxi l-ossidazzjoni u l-bidliet enżimatiċi mhux mixtieqa u sabiex tiġi ggarantita l-oriġini tal-prodott u jkun żgurat il-kontroll tal-produzzjoni.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-kaboċċa għas-"Stupavské zelé" trid titkabbar u tiġi pproċessata fil-muniċipalità ta' Stupava jew fil-madwar tagħha, fiż-żona bejn l-għoljiet tal-Punent tal-Little Carpathians u fil-parti t'isfel tal-pjanura Żáhorie. Iż-żona hija kkonfinata fil-Lvant mill-għoljiet tal-Little Carpathians u fil-Punent mix-xmara Morava. Iż-żona ddefinita hija kkonfinata fit-Tramuntana mix-xmara kkanalizzata Sedlisko, miż-Zohorský Potok u mix-xmajjar żgħar ikkanalizzati ta' Malina, u fin-Nofsinhar mill-Vápenický potok, xmajra li l-ilmijiet tagħha jingħaqdu fil-Mláka kkanalizzata u fix-xmara Morava.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-isem "Stupavské zelé" ġej mill-belt ta' Stupava, li hija storikament assoċjata mal-kultivazzjoni u l-ipproċessar tal-kaboċċi; il-prodott beda jissejjaħ wara l-belt sabiex jingħaraf minn kaboċċi ta' reġjuni oħra u, fuq kollox, għall-kwalità differenti. It-tieni parti tal-isem tindika t-tipoloġija tal-prodott u tfisser "kaboċċa" fid-djalett lokali ta' Záhorie. Il-kelma *zelé*, li tintuża f'dan il-lokal, tista' tkun marbuta mal-popolazzjoni Kroata ta' Mást, li tifforma parti minn Stupava. Bil-Kroat, il-kelma għal kaboċċa hija *zelje*. Billi Mást, bħal muniċipalitajiet fil-viċin (li issa huma parti minn Bratislava), ġiet ikkolonizzata mill-Kroati, xi espressjonijiet bil-Kroat ġew stabbiliti u għadhom jintużaw f'din il-parti ta' Záhorie.

Il-kaboċċi bir-ras jitkabbru fil-parti t'isfel tal-pjanura Záhorie, bejn l-għoljiet tal-Little Carpathiansi u l-baċir tax-Xmara Morava, b'altitudni komparattivament baxxa u bi klima relattivament niexfa u sħuna. Iż-żona ddefinita tinkludi prinċipalment art ċatta (li minn fuqha jgħaddi r-riħ) b'ħamrija eolika, magħmula minn depożiti tar-ramel. Stupava tinsab 174 metru 'l fuq mill-baħar, b'għelieqi ta' ħamrija alluvjali pjuttost raffa, u huma preċiżament dawn il-kundizzjonijiet li joħolqu ambjent adatt għat-tkabbir tal-kaboċċi. Kif iddikjara Anton Hrnko fil-pubblikazzjoni tiegħu Stupava, "bis-saħħa tal-klima u tal-ħamrija tiegħu, in-Nofsinhar ta' Záhorie jikkostitwixxi reġjun agrikolu uniku ideali għall-kaboċċi b'mod partikolari". Il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott huma dovuti għal taħlita tal-ispeċifiċità taż-żona ġeografika u għall-potenzjal uman tiegħu.

Il-ħamrija taflija u l-ħamrija ramlija-taflija fuq sedimenti raffi tat-tafal, tar-ramel u saħansitra tal-ġir jiżguraw provvista sostnuta tal-ilma ta' taħt l-art u jnaqqsu d-dipendenza mill-irrigazzjoni tal-wiċċ, u dan huwa rifless fl-istruttura tal-werqa aktar delikata li permezz tagħha l-kaboċċi jkun jista' jitqattgħu ħafna iktar fin.

Id-differenzjazzjoni u l-eteroġeneità fil-ħamrija ta' taħt jirriżultaw f'varjazzjonijiet tal-uċuħ tar-raba', b'kaboċċi li jvarjaw minn 2 sa 17-il kg fil-piż. Kaboċċi iżgħar għandhom togħma terrena pikkanti pjuttost qawwija, u t-togħma tal-prodott lest tiżviluppa b'mod naturali wara l-fermentazzjoni bħala riżultat tat-taħlit mal-kaboċċi akbar li jkollhom togħma inqas qawwija.

Il-ħamrija u l-kundizzjonijiet idroġeoloġiċi sawru l-proprjetajiet tal-materja prima u b'ħekk ukoll il-mod li bih il-prodott lest jiġi pproċessat. Minħabba t-togħma terrena pikkanti u qawwija, tal-kaboċċi iżgħar, ma hemmx il-ħtieġa li jiżdiedu xi ingredjenti, ħwawar jew preżervattivi oħrajn għall-produzzjoni ta' "Stupavské zelé", li mhuwiex il-każ f'reġjuni oħra.

Il-kulur tipiku ta' "Stupavské zelé" li jvarja minn abjad għal isfar fil-prodott lest, u r-riħa kemxejn aċida lattika u t-togħma bejn morra u melħija mingħajr irwejjaħ jew togħmiet estranji, ma jseħħux biss minħabba l-karatteristiċi speċifiċi tal-materja prima iżda wkoll minħabba l-metodu tradizzjonali tal-ipproċessar u, b'mod partikolari, il-proċess tal-fermentazzjoni, li jiddependi mit-temperatura ta' barra, li jeħtieġ għarfien espert u ħila.

Il-kundizzjonijiet pedoklimatiċi ffurmaw l-attivitajiet tal-popolazzjoni lokali. L-esperjenza u l-ħiliet mibnija matul il-ġenerazzjonijiet huma riflessi fil-metodu tal-kultivazzjoni (għall-varjetà lokali ta' Záhorie), fil-ħsad, fil-qtugħ (b'drillijiet mgħammra b'winged bits li jħaffru jew ifarrku l-qlub tal-kaboċċi, bix-xfafar tat-tqattigħ fil-forma ta' mingħel, tal-ħxuna ta' bejn 1,2-2 mm sabiex titħaffef il-fermentazzjoni), fit-tqegħid f'saffi, fit-tagħsir bis-saqajn (metodu speċifiku ta' ppressar) u fil-fermentazzjoni tal-kaboċċi (iż-żmien meħud għall-fermentazzjoni fil-kontenituri tal-fermentazzjoni mqiegħda f'postijiet tal-kenn arjuži jvarja minn sena għal sena, jiddipendi mit-temperatura ta' barra) u għandhom impatt sinifikanti fuq il-karatteristiċi finali tal-prodott.

Skont ir-rekords storiċi, kien prinċipalment bis-saħħa tas-sauerkraut li kienu jipprovdu huma stess, li l-bdiewa minn Stupava u miż-żona tal-madwar malajr ħadu l-kontroll tas-swieq tal-ħaxix ta' Vjenna, tant li n-nies ta' Vjennna kienu jirreferu għas-sauerkraut tradizzjonali bħala *slowakisches Salat* (insalata Slovakka). Madankollu, in-nies għaqlin ta' Stupava ma żammewx ruħhom lura billi jagħmlu s-sauerkraut biss id-dar. Il-bdiewa lokali ngħaqdu flimkien u, fi tmiem is-seklu 19, waqqfu kumpanija msejħa Spoločnosť zelovej fabriky, li bdiet tipproduċi sauerkraut fuq skala industrijali.

Is-sauerkraut kien popolari fl-Ewropa sa mit-tieni nofs tas-seklu 19 meta kien beda jiġi promoss bħala sors ta' vitamina Ċ. Il-ħolqien ta' fabbriki li jipproduċu s-sauerkraut kien ferm appoġġat, inkluż minn naħa tal-awtoritajiet tal-Imperu Awstrijak-Ungeriż, parzjalment ukoll minħabba l-ewwel gwerra dinjija u l-faqar, il-ġuħ u l-epidemiji assoċjati. Sorsi bil-miktub jixhdu li t-tkabbir, il-bejgħ u l-esportazzjoni ta' kaboċċi jmorru lura għal ħafna qabel.

Irridu nsemmu wkoll il-fabbrika tal-laned, li għadha fil-memorja tan-nies li jgħixu llum. L-istorja tagħha, madankollu, tmur lura għall-perjodu tal-ewwel Repubblika Ċekoslovakka. Rudolf Apoštol beda jibni l-fabbrika tal-laned fl-1926. Il-prodotti tagħha lienu maħsuba kemm għas-suq domestiku kif ukoll għas-swieq barranin, fl-Awstrija, fil-Ġermanja u fil-Finlandja. Ġie stabbilit impjant kbir mgħammar b'tankijiet li jesgħu ħafna għall-ipproċessar u l-fermentazzjoni tal-kaboċċi. Il-kumpanija ġiet nazzjonalizzata fl-1950 u saret magħrufa bħala Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava. Il-kostruzzjoni ta' impjant ġdid għall-ipproessar tal-kaboċċi li kien jesa' 72 tank tal-konkos, kull wieħed b'kapaċità ta' 40 tunnellata ta' fermentazzjoni ta' kaboċċi, tlestiet fl-1965.

Għalkemm is-sauerkraut ġie prodott f'impjanti differenti u minn kumpaniji differenti, skont it-tibdil soċjali li seħħ fil-pajjiż, il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott u l-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni baqgħu jiġu ppreservati sal-ġurnata tal-lum.

Minn dan ta' hawn fuq huwa ċar li l-kultivazzjoni tal-kaboċċi bir-ras bajda, għal bosta sekli magħrufa lokalment bħala "zelé", kellha rwol ewlieni fl-istorja ta' Mást u ta' Stupava f'termini ta' kummerċ kemm domestiku u anki barrani. Il-kummerċ f'dan il-prodott kien, u għadu, wieħed mis-sorsi prinċipali ta' dħul għal ħafna miċ-ċittadini lokali.

Is-sauerkraut minn Stupava ("Stupavské zelé") ilu parti mill-kultura tal-ikel lokali għal bosta sekli. Il-"Stupavské zelé" sar karatteristika ta' *Dni zelá* (Jiem tal-Kaboċċi), avveniment reġjonali kbir li jsir fil-bidu ta' Ottubru. Is-"Stupavské zelé" jikkostitwixxi ħajta li tgħaddi tul l-istorja kollha ta' Mást u ta' Stupava, u ħoloq għeruq li jeżistu sal-lum u li għandhom jiġu ssalvagwardjati u msaħħa.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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