ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 5/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„STUPAVSKÉ ZELÉ"

EU-nr.: PDO-SK-02110 — 26.10.2015

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen**

„Stupavské zelé"

2. **Lidstaat of derde land**

Slowaakse Republiek

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Stupavské zelé" is een verwerkt product, namelijk zuurkool, dat zonder toevoeging van bewaarmiddelen wordt verkregen door de melkzuurgisting van rauwe (witte) kool, die in het afgebakende geografische gebied is geteeld. De versnipperde kool wordt in lagen aangebracht, gezouten en met de voeten geperst in vaten uit hout of een ander materiaal dat geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen. De gisting vindt plaats in een natuurlijke buitenomgeving bij temperaturen tot 25 °C. De hoeveelheid zout en het persen (*šľapanie*), waardoor overtollige lucht en sap uit het vat wordt afgevoerd, zorgen ervoor dat „Stupavské zelé" zijn elasticiteit en knapperige beet behoudt. Het product ontleent zijn eigenschappen aan de natuurlijke melkzuurgisting.

Het product wordt rauw in de handel gebracht.

Uiterlijk:	fijn versnipperde kool (reepjes met een dikte van 1,2-2 mm).
Kleur:	wit tot geelachtig; mag niet grijs of roodachtig zijn.
Textuur:	fijn versnipperd, soepel, krokant; mag niet zacht zijn.
Geur:	melkzuurgeur van vergiste kool, vrij van vreemde geuren.
Smaak:	licht zout en zuur, zonder vreemde smaken.
Samenstelling:	versnipperde kool, zout (max. 3 %).
Gehalte aan vaste stoffen:	min. 70 %.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

„Stupavské zelé"-zuurkool wordt gemaakt van late rassen witte sluitkool die enkel in het afgebakende gebied worden geteeld en tafelzout. De volgende late rassen witte sluitkool worden gebruikt: het inheemse ras „Krajová" (wat „van/uit Záhorie" betekent), of gemakkelijk verkrijgbare en gecertificeerde hybride rassen die zijn opgenomen in de laatste versie van de rassenlijst voor groentegewassen, zoals die is gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie*. De rassen die worden gebruikt om „Stupavské zelé" te maken, worden in het geografische gebied geteeld. Het product wordt gemaakt van één enkel ras of van verschillende rassen.

Het plaatselijke ras en de late rassen witte sluitkool onderscheiden zich door hun fijnere bladstructuur en gronderige pittige smaak. De bovengrond bestaat uit humusrijke sedimenten van voornamelijk leem en zandleem uit het overstromingsgebied van de Morava, die op bepaalde plaatsen enkele meters dik zijn en zijn afgezet boven op aanzienlijk grovere, heterogene kleiige, zandige tot kalkhoudende (neogene) sedimenten. Vanwege zijn compacte consistentie en goede waterretentiecapaciteit draagt deze bodem bij tot een doorlopende watervoorziening. Juist omdat er nagenoeg gedurende het gehele groeiseizoen voldoende grondwater beschikbaar is en er zeer weinig oppervlakteirrigatie nodig is, heeft de kool een fijne bladstructuur.

Naast de fijne bladstructuur wordt deze kool ook gekenmerkt door een typische platte krop, met overeenkomstig lange reepjes en een smalle kern, evenals een lang groeiseizoen (tot wel 180 dagen) waarin vroeg wordt gezaaid en laat wordt geoogst om zo de bodem- en hydrogeologische omstandigheden van het gebied ten volle te benutten.

De aanzienlijke heterogeniteit en verticale differentiatie van de ondergrond zorgen ervoor dat gewassen, zelfs in kleine gebieden, beduidend in gewicht kunnen verschillen, van 2 kg tot wel 17 kg. De vermenging van kleinere kolen (die tijdens het groeiseizoen minder vocht uit de grond opnemen en een uitgesproken pittige smaak behouden) met grotere exemplaren (die een minder uitgesproken smaak hebben) zorgt ervoor dat het product na de gisting op natuurlijke wijze zijn geprononceerde smaak krijgt.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het hele productieproces vindt uitsluitend plaats binnen het afgebakende geografische gebied en omvat de volgende fasen:

— oogst en behandeling na de oogst;

— uitboren van de kern en versnipperen.

De krop wordt gescheiden van de wortel, de buitenste bladeren worden verwijderd en de rest wordt schoongemaakt alvorens te worden versnipperd. De kern wordt eerst in zijn geheel uitgeboord of verbrijzeld door middel van een boor met gevleugeld boorijzer, en de versnippering vindt plaats in een versnipperaar. De roterende messen van de versnipperaar worden ingesteld op een dikte van 1,2-2 mm, met name omdat een fijne versnippering de gisting versnelt. De messen zijn sikkelvormig; de kolen treffen de messen vanaf de zijkant, waarbij de kern op gelijke hoogte staat met het mes;

— aanbrengen in lagen.

De versnipperde kool wordt onmiddellijk na het versnipperen uit de versnipperaar verwijderd om oxidatie en ongewenste enzymatische veranderingen te voorkomen en in lagen aangebracht in gistingsvaten van hout of een ander inert voor levensmiddelen geschikt materiaal. Tussen de lagen wordt zout aangebracht, beginnend met een laag zout op de bodem. Om de 10-15 cm wordt een laag aangebracht, waarbij elke laag op zodanige wijze wordt gezouten dat 2 kg zout wordt gebruikt voor 100 kg kool. Het zouten bevordert het vrijkomen van celsappen, vertraagt microbiële processen en draagt bij aan de kwaliteit van het product.

— Persen.

de 10-15 cm dikke lagen versnipperde kool worden achtereenvolgens in een vat geplaatst en gezouten, en elke laag wordt traditioneel geperst waarbij voor levensmiddelen geschikte rubberlaarzen worden gebruikt.

— De gisting vindt plaats zonder toevoeging van bewaarmiddelen in een natuurlijke buitenomgeving.

— Het eindproduct wordt opgeslagen in droge en geventileerde opslagvoorzieningen.

Rauwe kool die bestemd is voor de productie van „Stupavské zelé" moet worden geteeld, geoogst en verwerkt in het geografische gebied zoals omschreven in punt 4, teneinde oxidatie en ongewenste enzymatische veranderingen te voorkomen en de oorsprong van het product en de productiecontrole te waarborgen.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De kolen voor „Stupavské zelé" moeten worden geteeld en verwerkt in de gemeente Stupava of de omgeving ervan, in het gebied tussen de westelijke hellingen van de Kleine Karpaten en het zuidelijke deel van de laagvlakte van Záhorie. Het gebied wordt in het oosten begrensd door de hellingen van de Kleine Karpaten en in het westen door de rivier de Morava. Het afgebakende gebied wordt in het noorden begrensd door de rivieren de Sedlisko (gekanaliseerd), de Zohorský potok en de Malina (gekanaliseerd), en in het zuiden door de Vápenický potok, een rivier die in de gekanaliseerde Mláka stroomt en vervolgens in de rivier de Morava.

5. **Verband met het geografische gebied**

„Stupavské zelé" vindt zijn oorsprong in de naam van de stad Stupava, die historisch in verband wordt gebracht met de teelt en verwerking van kool; het product begon naar de stad te worden vernoemd om het te onderscheiden van kool uit andere regio's, en bovenal, van andere kwaliteit. Het tweede deel van de naam wijst op het producttype en betekent „kool" in het plaatselijke dialect van Záhorie. Het woord *zelé*, dat in dit gebied wordt gebruikt, houdt mogelijk verband met de Kroatische bevolking van Mást, dat deel uitmaakt van Stupava. Het woord voor kool is *zelje* in het Kroatisch. Aangezien Mást, net als andere nabijgelegen gemeenten (die nu deel uitmaken van Bratislava), door Kroaten werd gekoloniseerd, hebben bepaalde Kroatische uitdrukkingen zich verankerd en worden zij nog steeds gebruikt in dit deel van Záhorie.

Sluitkool wordt in het zuidelijke deel van de laagvlakte van Záhorie geteeld, tussen de hellingen van de Kleine Karpaten en het stroomgebied van de rivier de Morava, dat verhoudingsgewijs laaggelegen is en een relatief droog en warm klimaat heeft. Het afgebakende gebied bestaat hoofdzakelijk uit een vlak eolisch (door de wind gevormd) terrein dat uit zandige afzettingen bestaat. Stupava ligt op 174 m boven zeeniveau, met velden met een vrij grove alluviale bodem, en juist deze omstandigheden creëren een geschikte omgeving voor de koolteelt. Zoals Anton Hrnko in zijn werk Stupava vermeldt „vormt het zuidelijke deel van Záhorie door zijn klimaat en bodem een unieke agrarische regio die in het bijzonder voor kolen ideaal is". De specifieke eigenschappen van het product worden toegeschreven aan een combinatie van het specifieke karakter van het geografische gebied en het menselijk potentieel.

De leem- en zandleemgronden op grove kleiige, zandige en zelfs kalkhoudende sedimenten zorgen voor een meer duurzame aanvoer van grondwater en minimaliseren de afhankelijkheid van oppervlakte-irrigatie. Dit komt tot uiting in een fijnere bladstructuur die het mogelijk maakt om de kool fijner te versnipperen.

De differentiatie en heterogeniteit van de ondergrond leiden ertoe dat de gewassen grote gewichtsverschillen vertonen, met kolen die tussen 2 en 17 kg kunnen wegen. Kleinere kolen hebben een nogal uitgesproken gronderige pittigheid en de smaak van het eindproduct evolueert op natuurlijke wijze na de gisting doordat ze worden gemengd met grotere exemplaren, die een minder uitgesproken smaak hebben.

De bodem- en hydrogeologische omstandigheden hebben de eigenschappen van de grondstoffen gevormd en dus ook de manier waarop het eindproduct wordt verwerkt. Door de uitgesproken gronderige pittige smaak van de kleinere kolen, hoeven er geen andere ingrediënten, specerijen of bewaarmiddelen te worden toegevoegd bij het maken van „Stupavské zelé", wat niet het geval is in andere regio's.

De typische witte tot geelachtige kleur van „Stupavské zelé" als eindproduct, de melkzuurgeur en de lichte zoutzure smaak zonder vreemde geuren of smaken zijn niet alleen toe te schrijven aan de specifieke kenmerken van de grondstof, maar ook aan de traditionele verwerkingsmethode en, met name, de gistingstijd, die afhankelijk is van de buitentemperatuur, hetgeen deskundigheid en vakbekwaamheid vereist.

De bodem- en klimaatomstandigheden zijn bepalend geweest voor de activiteiten van de lokale bevolking. De ervaring en vakbekwaamheid die generaties lang zijn vergaard, komen tot uitdrukking in de teeltwijze (het plaatselijke ras van Záhorie), de oogst, het versnipperen (boren met gevleugelde boorijzers om de kern uit te boren of te verbrijzelen, sikkelvormige versnippermessen, reepjes met een dikte van 1,2-2 mm met het oog op een snellere gisting), het aanbrengen in lagen, het persen (specifieke persmethode) en het laten gisten van de kool (de gistingstijd in gistingsvaten die in geventileerde beschutte ruimten worden geplaatst, varieert van jaar tot jaar, al naargelang de buitentemperatuur) en hebben een aanzienlijk effect op de uiteindelijke kenmerken van het product.

Volgens de historische gegevens was het vooral dankzij de geleverde zuurkool dat landbouwers uit Stupava en omstreken een leidende positie innamen op de Weense groentemarkten, in zulke mate zelfs dat de inwoners van Wenen traditionele zuurkool *slowakisches Salat* (Slowaakse sla) begonnen te noemen. De vindingrijke inwoners van Stupava beperkten zich echter niet tot het maken van zuurkool thuis. De plaatselijke landbouwers sloegen de handen ineen en aan het eind van de 19e eeuw richtten ze een onderneming op onder de naam Spoločnosť zelovej fabriky, die zuurkool op industriële schaal begon te produceren.

Zuurkool is populair in Europa sinds de tweede helft van de 19e eeuw, toen men zuurkool begon te promoten als een bron van vitamine C. De oprichting van zuurkoolfabrieken genoot brede ondersteuning, onder meer van de autoriteiten van het Oostenrijks-Hongaarse Rijk, en deels ook vanwege de Eerste Wereldoorlog en de daarmee gepaarde gaande armoede, honger en epidemieën. Voorts zijn er ook veel oudere geschreven bronnen die de teelt, verkoop en uitvoer van kolen bevestigen.

Tevens moet melding worden gemaakt van de conservenfabriek, die tot op heden nog steeds in de herinnering van de mensen voortleeft. De geschiedenis ervan dateert uit de periode van de eerste Tsjechoslowaakse Republiek. Rudolf Apoštol begon met de bouw van de conservenfabriek in 1926. De producten waren bestemd voor zowel de binnenlandse als de buitenlandse markt, in Oostenrijk, Duitsland en Finland. Er werd een grote installatie met grote vaten gebouwd voor de verwerking en vergisting van kool. De onderneming werd in 1950 genationaliseerd en werd bekend als Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava. De bouw van de nieuwe verwerkingsinstallatie, met 72 betonnen vaten die elk de capaciteit hadden om 40 ton kool te laten vergisten, werd voltooid in 1965.

Hoewel zuurkool als gevolg van de maatschappelijke veranderingen in het land in verschillende fabrieken en door verschillende ondernemingen wordt geproduceerd, zijn de specifieke kenmerken van het product en de traditionele productiemethode tot op heden bewaard gebleven.

Uit het bovenstaande blijkt duidelijk dat de teelt van witte sluitkool, die reeds sinds enkele eeuwen plaatselijk „zelé" wordt genoemd, een belangrijke rol voor zowel de binnenlandse als de buitenlandse handel heeft gespeeld in de geschiedenis van Mást en Stupava. De handel in dit product was en is nog steeds een van de belangrijkste bronnen van inkomsten voor talrijke plaatselijke inwoners.

Zuurkool uit Stupava („Stupavské zelé") maakt al sinds enkele eeuwen deel uit van de plaatselijke voedingscultuur. „Stupavské zelé" is een van de drijvende krachten achter *Dni zelá* (Kooldagen), een groot regionaal evenement dat altijd begin oktober wordt georganiseerd. „Stupavské zelé" is een rode draad die doorheen de geschiedenis van Mást en Stupava loopt, die zich diep geworteld heeft en die moet worden beschermd en versterkt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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