OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 5/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«STUPAVSKÉ ZELÉ»

N.º UE: PDO-SK-02110 — 26.10.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominação**

«Stupavské zelé»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

República Eslovaca

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

O «Stupavské zelé» é um produto transformado, ou seja, um chucrute, obtido por fermentação láctica de couve (branca) crua, cultivada na área geográfica definida, sem adição de conservantes. Depois de cortada, a couve é disposta em camadas, salgada e pisada em cubas de madeira ou outro material adequado para contacto com alimentos. A fermentação ocorre num ambiente natural de ar livre a temperaturas que vão até 25 °C. A quantidade de sal e a pisa (*šľapanie*), através da qual são removidos da cuba o excesso de ar e o sumo, garantem que o «Stupavské zelé» se mantém elástico e crocante. O produto obtém as suas características da fermentação láctica natural.

O produto é comercializado cru.

Aspeto: Couve finamente cortada (espessura do corte de 1,2 a 2 mm);

Cor: Branca a amarelada; não deve ser cinzenta ou avermelhada;

Textura: Finamente cortada, elástica, crocante; não deve ser suave;

Cheiro: Cheiro a ácido láctico da couve fermentada, sem odores estranhos;

Sabor: Ligeiramente salgado e acre, sem travos estranhos;

Composição: Couve cortada, sal (máx. 3 %);

Teor de sólidos: Mín. 70 %.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O chucrute «Stupavské zelé» é confecionado com variedades tardias de couve-repolho branca cultivadas apenas na área definida e sal de mesa. São usadas as seguintes variedades tardias de couve-repolho branca: a variedade indígena, conhecida como «Krajová» (isto é, de Záhorie), ou variedades híbridas comummente disponíveis e certificadas, que constam do catálogo das variedades das espécies hortícolas, tal como mais recentemente publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*. As variedades usadas para preparar «Stupavské zelé» são cultivadas na área geográfica em causa. O produto é confecionado a partir de uma única variedade ou de diversas variedades.

A variedade local e as variedades tardias de couve-repolho branca distinguem-se pela estrutura mais fina das folhas e pelo sabor picante terroso. A camada superficial do solo inclui sedimentos húmicos, principalmente limosos e limo-arenosos, da planície aluvial do Morava, constituídos por vários metros de espessura em alguns locais, e que se sobrepõem a sedimentos argilosos e arenosos a calcários (Neogénico), heterogéneos e substancialmente mais grossos, com uma consistência compacta e boa capacidade de retenção de água, garantindo assim uma disponibilidade de água subterrânea mais sustentável. A estrutura das folhas da couve é fina precisamente por dispor de uma fonte de água subterrânea durante praticamente toda a estação de crescimento e requerer muito pouca irrigação de superfície.

Além da estrutura fina das folhas, tem cabeça tipicamente achatada, o que permite obter cortes compridos, caule fino, e um longo período vegetativo até 180 dias, em que a sementeira precoce e a colheita tardia tiram o máximo de partido do solo da área e das condições hidrogeológicas.

Dada a heterogeneidade significativa e a diferenciação vertical do subsolo, as culturas variam consideravelmente mesmo dentro de áreas pequenas, com couves a pesar entre 2 e 17 kg. As couves mais pequenas, que recebem menos humidade do solo durante o período vegetativo, conservam um travo picante acentuado e, como são misturadas com couves maiores, com travo menos pronunciado, o sabor do produto sobressai de forma natural após a fermentação.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O processo de produção ocorre exclusivamente dentro da área geográfica definida, de acordo com as seguintes etapas:

— Colheita e tratamento pós-colheita

— Remoção do caule e corte

A cabeça da couve é separada da raiz, as folhas externas são removidas e as restantes lavadas antes de serem cortadas. Primeiro o caule é removido inteiro ou ralado usando um descaroçador equipado com uma broca, procedendo-se, em seguida, ao corte numa cortadora. As lâminas rotativas da cortadora estão programadas para uma espessura de corte de 1,2 a 2 mm, principalmente porque um corte fino acelera a fermentação. As lâminas são em forma de foice; as couves são dispostas de lado sobre a lâmina, com o caule ao nível desta.

— Disposição em camadas

A couve cortada é removida da cortadora imediatamente após o corte, para evitar a oxidação e as modificações enzimáticas indesejadas, e disposta em camadas, em cubas de fermentação de madeira ou outro material inerte próprio para produtos alimentares. É disposta entre camadas de sal, começando-se com uma camada de sal no fundo. Cada camada tem 10 a 15 cm de espessura, sendo cada uma delas salgada de tal maneira que são usados 2 kg de sal para 100 kg de couve. A salga promove a libertação dos sumos celulares, atrasa os processos microbianos e contribui para a qualidade do produto.

— Pisa

São colocadas sucessivamente numa cuba camadas de couve cortada com 10 a 15 cm de espessura, que são salgadas, sendo cada camada tradicionalmente calcada por pisa, para o que são usadas botas de borracha próprias para contacto com produtos alimentares.

— A fermentação ocorre sem a adição de conservantes, num ambiente natural de ar livre.

— O produto acabado é armazenado em instalações de armazenamento secas e ventiladas.

A couve crua destinada à produção de «Stupavské zelé» deve ser cultivada, colhida e transformada na área geográfica especificada no ponto 4, para evitar a oxidação e as modificações enzimáticas indesejadas e garantir a origem do produto e o controlo da produção.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A couve para «Stupavské zelé» deve ser cultivada e transformada no município de Stupava ou arredores, na área entre as encostas ocidentais dos Pequenos Cárpatos e a parte sul da planície de Záhorie. A área é delimitada a leste pelas encostas dos Pequenos Cárpatos e a oeste pelo Morava. A área definida é demarcada a norte pelo canal de Sedlisko, pelo rio Zohorský e pelos canais de Malina e a sul pelo rio Vápenický, que desagua no canal de Mláka e no Morava.

5. **Relação com a área geográfica**

O nome «Stupavské zelé» deriva da cidade de Stupava, associada historicamente ao cultivo e transformação de couves. O produto começou a ser chamado pelo nome da cidade para o distinguir do das couves de outras regiões e, acima de tudo, por ser de uma qualidade diferente. A segunda parte do nome indica o tipo de produto e significa «couve» no dialeto local de Záhorie. O termo *zelé*, que é usado nesta área, pode estar ligado à população croata de Mást, que faz parte de Stupava. Couve é «*zelje*» em croata. Uma vez que Mást, assim como outros municípios próximos (que fazem agora parte de Bratislava), foi colonizado pelos croatas, algumas expressões croatas passaram a fazer parte do dialeto local e ainda são usadas nesta parte de Záhorie.

As couves-repolho são cultivadas na parte sul da planície de Záhorie, entre as encostas dos Pequenos Cárpatos e a bacia do Morava, que tem uma altitude comparativamente baixa e um clima relativamente seco e quente. A área definida inclui principalmente terrenos de planície eólicos (varridos pelo vento) compostos por depósitos arenosos. Stupava, que está a 174 m acima do nível do mar, tem campos com solo aluvial bastante espesso, e são precisamente estas condições que criam um ambiente adequado para o cultivo da couve. Como afirmou Anton Hrnko na sua publicação Stupava, «Em virtude do seu clima e solos, o sul de Záhorie constitui uma região agrícola única, ideal, em especial, para as couves». As características específicas do produto são devidas a uma combinação da especificidade da área geográfica e do seu potencial humano.

Os solos limosos e limo-arenosos sobre a camada de argila grossa e os sedimentos arenosos e mesmo calcários garantem um fornecimento mais sustentável de águas subterrâneas e minimizam a dependência da irrigação de superfície, o que se reflete numa estrutura das folhas mais fina e torna possível cortar a couve mais finamente.

A diferenciação e heterogeneidade do subsolo resultam em variações de culturas, com couves cujo peso oscila entre 2 e 17 kg. As couves mais pequenas têm um travo picante terroso acentuado e o sabor do produto acabado desenvolve-se naturalmente após a fermentação, como resultado da mistura com couves maiores, com travo menos pronunciado.

O solo e as condições hidrogeológicas determinaram as propriedades das matérias-primas e, consequentemente, também o modo de transformação do produto acabado. Devido ao travo picante terroso acentuado das couves mais pequenas, não há necessidade de adicionar outros ingredientes, especiarias ou conservantes ao produzir «Stupavské zelé», o que não acontece noutras regiões.

A cor branca a amarelada típica do «Stupavské zelé» enquanto produto acabado e o seu cheiro a ácido láctico e sabor ligeiramente salgado e acre, sem odores ou aromas estranhos, devem-se não só às características específicas da matéria-prima, mas também ao método de transformação tradicional e, em particular, ao tempo de fermentação, que depende da temperatura exterior, o que requer experiência e conhecimento.

As condições edafoclimáticas determinaram as atividades da população local. A experiência e conhecimentos adquiridos ao longo de gerações estão refletidas no método de cultivo (variedade local de Záhorie), colheita, corte (brocas equipadas com pontas para cortar ou esmagar os caules da couve, lâminas de corte em forma de foice, corte de espessura de 1,2 a 2 mm para acelerar a fermentação), disposição em camadas, pisa (método específico de calcamento) e fermentação da couve (o tempo de fermentação em recipientes próprios colocados em abrigos ventilados varia de ano para ano, dependendo da temperatura exterior) e têm um impacto significativo nas características finais do produto.

De acordo com registos históricos, foi principalmente graças ao chucrute que os agricultores de Stupava e arredores assumiram muito rapidamente o controlo dos mercados de produtos hortícolas de Viena, a ponto de os vienenses se referirem ao chucrute tradicional como *slowakisches Salat* (salada eslovaca). No entanto, as pessoas com espírito de iniciativa de Stupava não se limitaram a confecionar chucrute em casa. Os agricultores locais associaram-se e, no final do século XIX, criaram uma empresa chamada Empresa de confeção de «zelé» (Spoločnosť zelovej fabriky), que começou a produzir chucrute à escala industrial.

O chucrute era popular na Europa desde a segunda metade do século XIX, quando começou a ser promovido como uma fonte de vitamina C. A implantação de fábricas de produção de chucrute recebeu amplo apoio, inclusive de autoridades do Império Austro-Húngaro, em parte também devido à primeira guerra mundial e à pobreza, fome e epidemias associadas. As fontes escritas que confirmam o cultivo, venda e exportação de couves datam de tempos muito anteriores.

Deve também ser feita menção à fábrica de conservas, que ainda hoje é lembrada pelos mais velhos. No entanto, a sua história remonta ao período da Primeira República da Checoslováquia. Rudolf Apoštol iniciou a construção da fábrica de conservas em 1926. Os seus produtos destinavam-se ao mercado interno e externo, na Áustria, Alemanha e Finlândia. Foi implantada uma grande unidade fabril equipada com cubas de grande capacidade para a transformação e fermentação da couve. A empresa foi nacionalizada em 1950 e ficou conhecida como «Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava» (Distilerias e Conserveiras de Záhorie, empresa nacional, Stupava). A construção de uma nova unidadede transformação de couve com 72 reservatórios de cimento, cada um capaz de fermentar 40 toneladas de couve, foi concluída em 1965.

Embora o chucrute tenha sido produzido em várias fábricas e por empresas diferentes, dependendo das mudanças sociais ocorridas no país, as características específicas do produto e o método tradicional de produção foram preservados até hoje.

Decorre claramente do que precede que o cultivo de couves-repolho brancas, conhecidas localmente como «zelé» durante vários séculos, tem desempenhado um papel fundamental na história de Mást e Stupava, tanto em termos de comércio interno como externo. O comércio desta mercadoria tem sido, e ainda é, uma das principais fontes de rendimento para muitos habitantes locais.

O chucrute de Stupava («Stupavské zelé») faz parte do património gastronómico local há vários séculos. O «Stupavské zelé» está na base dos *Dni zelá* (Dias da Couve), um grande evento regional que se realiza sempre no início de outubro. O «Stupavské zelé» é um fio condutor que percorre a história de Mást e Stupava, criando raízes que perduram e devem ser salvaguardadas e reforçadas.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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