ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 5/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„STUPAVSKÉ ZELÉ”

Nr. UE: PDO-SK-02110 – 26.10.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Stupavské zelé”

2. **Statul membru sau țara terță**

Republica Slovacă

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1.*

„Stupavské zelé” este un produs prelucrat, și anume o salată de varză murată obținută prin fermentarea lactică a verzei (albe) crude cultivate în aria geografică delimitată, fără niciun adaos de conservanți. Varza tocată mărunt se așază în straturi, se sărează și se presează cu picioarele în butoaie din lemn sau din alte materiale adecvate pentru contactul cu produsele alimentare. Fermentația are loc într-un mediu natural, în aer liber, la temperaturi de până la 25 °C. Datorită adaosului de sare și presării cu picioarele (*šľapanie*), care elimină excesul de aer și de zeamă din butoi, „Stupavské zelé” își păstrează textura elastică și crocantă. Caracteristicile produsului sunt determinate de fermentația lactică naturală.

Produsul se comercializează crud.

Aspect: varză tocată mărunt (fâșii cu o grosime de 1,2-2 mm);

Culoare: alb-gălbuie; nu trebuie să fie gri sau roșiatică;

Textură: fin mărunțită, elastică, crocantă; nu trebuie să fie moale;

Miros: mirosul de acid lactic al verzei fermentate, fără alte mirosuri străine;

Gust: ușor sărat și acru, fără arome străine;

Compoziție: varză tocată, sare (max. 3 %);

Substanță solidă: minimum 70 %.

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

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Salata de varză murată „Stupavské zelé” se obține din soiuri târzii de varză albă cu căpățână cultivate numai în aria delimitată, cărora li se adaugă sare alimentară. Se utilizează următoarele soiuri târzii de varză albă cu căpățână: soiul autohton, numit „krajová” („regional”) sau „záhorácka” („din Záhorie”), sau soiuri hibride certificate și disponibile pe scară largă, prezente în catalogul soiurilor de specii de legume, astfel cum a fost publicat cel mai recent în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*. Soiurile folosite pentru a prepara „Stupavské zelé” se cultivă în aria geografică delimitată. Produsul se obține fie dintr-un singur soi, fie din mai multe soiuri.

Soiul „krajová” și soiurile târzii de varză albă cu căpățână se disting prin structura mai fină a frunzelor și prin gustul aspru, pământos. Stratul de suprafață al solului este alcătuit din sedimente (fluviale) humice, în principal argiloase și argilos-nisipoase, din lunca Moravei. Acestea ating pe alocuri câțiva metri grosime și sunt depuse pe un substrat din sedimente (neogene) argiloase, nisipoase și calcaroase, mult mai grosiere și eterogene, cu o consistență compactă și o bună capacitate de retenție a apei, ceea ce asigură prezența durabilă a apei subterane. Structura delicată a frunzelor se datorează tocmai faptului că varza dispune de resurse de apă subterană pe tot parcursul sezonului de creștere, necesitând într-o foarte mică măsură irigații de suprafață.

Pe lângă structura delicată a frunzelor, soiul se caracterizează și prin căpățâna turtită, cu cotor subțire și foi ce pot fi tăiate în fâșii lungi. Sezonul de creștere este lung, de până la 180 de zile, semănarea timpurie și recoltarea târzie permițând să se profite la maximum de condițiile pedologice și hidrogeologice din zonă.

Gradul semnificativ de eterogenitate și diferențierea verticală a subsolului fac ca, inclusiv pe arii mici, recoltele să varieze considerabil, verzele putând cântări de la 2 kg până la nu mai puțin de 17 kg. Verzele mai mici extrag mai puțină apă din sol de-a lungul sezonului de creștere, astfel că păstrează un gust aspru mai pronunțat. Gustul natural al produsului se obține după fermentație, tocmai deoarece verzele mici sunt amestecate cu verze mai mari, cu un gust mai puțin pronunțat.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întregul proces de producție se desfășoară numai în aria geografică delimitată, în următoarele etape:

— Recoltarea și prelucrarea postrecoltare

— Extragerea cotorului și tocarea

Căpățâna se separă de rădăcini, frunzele exterioare se elimină, iar restul verzei se curăță, apoi se toacă mărunt. Mai întâi se scoate cotorul, fie întreg, fie sfărâmat cu ajutorul unei ustensile prevăzute cu un burghiu elicoidal, apoi varza se mărunțește într-un tocător. Lamele rotative ale tocătorului se reglează la o grosime a fâșiei de 1,2-2 mm, în principal deoarece fâșiile mai subțiri fermentează mai repede. Lamele au formă de seceră. Verzele se lovesc de lame lateral, cotorul fiind la același nivel cu lama.

— Așezarea în straturi

Varza tocată se scoate imediat din tocător, pentru a se preveni oxidarea și schimbările enzimatice nedorite, și se așază în straturi ca să fermenteze, în butoaie din lemn sau din alt material inert, adecvat pentru contactul cu produsele alimentare. Se începe cu un strat de sare pe fundul butoiului. Apoi se dispune varza în straturi de 10-15 cm grosime, alternate cu sare în proporție de 2 kg de sare la 100 kg de varză. Sarea facilitează eliberarea sucurilor celulare, încetinește procesele microbiene și contribuie la calitatea produsului.

— Presarea.

Straturile de varză cu o grosime de 10-15 cm se așază unul câte unul în butoi, se sărează, apoi fiecare strat se presează în mod tradițional cu picioarele, folosind cizme de cauciuc adecvate pentru contactul cu produsele alimentare.

— Fermentația are loc fără adaos de conservanți, într-un mediu natural, în aer liber.

— Produsul final se depozitează într-un loc uscat și aerisit.

Varza crudă din care se prepară „Stupavské zelé” trebuie cultivată, recoltată și prelucrată în aria geografică specificată la punctul 4, pentru a se preveni oxidarea și schimbările enzimatice nedorite, precum și pentru a se garanta originea produsului și controlul producției.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Varza pentru „Stupavské zelé" trebuie cultivată și prelucrată pe teritoriul localității Stupava sau în împrejurimi, în aria cuprinsă între versanții occidentali ai Carpaților Mici și partea de sud a Câmpiei Záhorie. Aria este delimitată la est de versanții Carpaților Mici, la vest de râul Morava, la nord de canalul Sedlisko, pârâul Zohor și canalul Malina, iar la sud de pârâul Vápenický, care se varsă în canalul Mláka, apoi în râul Morava.

5. **Legătura cu aria geografică**

Numele de „Stupavské zelé" vine de la localitatea Stupava, asociată istoric cu cultivarea și prelucrarea verzei. Produsul a luat numele orașului pentru a se distinge de varza din alte regiuni și, mai ales, de altă calitate. A doua parte a numelui arată tipul de produs și înseamnă „varză" în dialectul local din Záhorie. Cuvântul *zelé*, utilizat în această regiune, poate proveni din rândul populației croate din Mást, o zonă din Stupava. În croată, „varză" se spune *zelje*. Comuna Mást, ca și alte comune din apropiere (care acum fac parte din Bratislava), a fost colonizată de croați, astfel că unele expresii croate s-au împământenit și încă se mai folosesc în această parte a regiunii Záhorie.

Varza cu căpățână se cultivă în partea de sud a Câmpiei Záhorie, între versanții Carpaților Mici și bazinul râului Morava, o zonă cu altitudine relativ joasă și climă relativ uscată și caldă. Aria delimitată prezintă în principal un relief eolian plat, alcătuit din sedimente de nisip. Stupava se află la o altitudine de 174 m deasupra nivelului mării, iar câmpurile de aici au un sol aluvionar granulos. Aceste condiții creează mediul propice pentru cultura de varză. După cum arată Anton Hrnko în lucrarea sa intitulată „Stupava", „Datorită climei și solului, sudul regiunii Záhorie constituie o zonă agricolă unică, ideală în special pentru varză." Caracteristicile particulare ale produsului se datorează unei combinații între specificitatea ariei geografice și potențialul său uman.

Solurile argiloase și argilos-nisipoase aflate pe un substrat grosier din sedimente argiloase, nisipoase sau chiar calcaroase asigură o sursă mai durabilă de apă subterană, reducând la minimum dependența de irigațiile de suprafață. Acest lucru se reflectă în structura mai delicată a frunzelor, care permite ca varza să fie tocată mai fin.

Diferențierea subsolului și eterogenitatea duc la variații în recolte, verzele putând cântări între 2 și 17 kg. Verzele mai mici au un gust aspru și pământos mai pronunțat. Gustul produsului finit se obține natural după fermentație, tocmai deoarece verzele mici sunt amestecate cu verze mai mari, cu un gust mai puțin pronunțat.

Condițiile pedologice și hidrogeologice au influențat proprietățile materiilor prime și astfel și modul de preparare a produsului finit. Datorită gustului aspru și pământos atât de pronunțat al verzelor mai mici, nu este necesar să se adauge alte ingrediente, condimente sau conservanți la „Stupavské zelé", spre deosebire de produsele similare din alte regiuni.

Culoarea alb-gălbuie specifică produsului finit, precum și mirosul său de acid lactic și gustul ușor acru-sărat, fără mirosuri sau arome străine, se datorează nu numai specificităților materiilor prime, ci și metodei tradiționale de preparare și, mai cu seamă, perioadei de fermentație, care depinde de temperatura exterioară și necesită experiență și îndemânare.

Condițiile pedoclimatice au influențat activitățile populației locale. Experiența și deprinderile căpătate de-a lungul generațiilor se reflectă în metoda de a cultiva varza (soiul local din Záhorie), de a o recolta, de a o mărunți (burghie cu capete elicoidale care extrag cotorul sau îl sfărâmă, lame în formă de seceră, fâșii cu o grosime de 1,2-2 mm pentru a grăbi fermentația), de a o așeza în straturi, de a o presa (metodă specifică) și de a o pune la fermentat (durata fermentației, în recipiente de fermentație dispuse în locuri aerisite, variază de la an la an, în funcție de temperatura exterioară) și au un impact semnificativ asupra caracteristicilor finale ale produsului.

Potrivit mărturiilor istorice, varza murată furnizată de fermierii din Stupava și din împrejurimi a ajuns foarte repede să domine piețele de legume de la Viena, într-atât încât vienezii obișnuiau să numească salata tradițională de varză murată *slowakisches Salat* (salată slovacă). Însă oamenii întreprinzători din Stupava nu s-au mulțumit doar cu varza murată făcută în casă. Fermierii locali s-au unit și, la sfârșitul secolului al XIX-lea, au înființat „Societatea fabricanților de *zelé*" (*Spoločnosť zelovej fabriky*), care a început să producă varză murată la scară industrială.

Varza murată era populară în Europa încă din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, când începuse să fie promovată ca fiind o sursă de vitamina C. Înființarea fabricilor de varză murată s-a bucurat de mult sprijin, inclusiv din partea autorităților Imperiului Austro-Ungar, în parte și din cauza Primului Război Mondial, care a provocat sărăcie, foamete și epidemii. Există însă surse scrise mult mai vechi care atestă cultivarea, vânzarea și exportul de varză.

Trebuie menționată și fabrica de conserve, de care unii își mai amintesc și astăzi. Aceasta datează însă din perioada Primei Republici Cehoslovace. Rudolf Apoštol a început construcția fabricii de conserve în 1926. Produsele erau destinate atât pieței interne, cât și piețelor străine din Austria, Germania și Finlanda. Varza era prelucrată și pusă la fermentat într-un atelier mare, dotat cu butoaie de mare capacitate. Fabrica a fost naționalizată în 1950, devenind *Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava* („Distileria și fabrica de conserve Záhorie, întreprindere națională, Stupava"). În 1965 s-a încheiat construcția unei noi fabrici de prelucrare a verzei, dotate cu 72 de rezervoare de beton, fiecare putând ține la fermentat câte 40 de tone de varză.

Deși s-a produs în diverse fabrici, de către diverse întreprinderi, în funcție de schimbările sociale din țară, „Stupavské zelé" și-a păstrat până în ziua de astăzi caracteristicile specifice și metoda tradițională de producție.

Din cele de mai sus reiese clar cum cultura de varză albă cu căpățână, care în această zonă se numește de sute de ani *zelé*, a jucat un rol esențial în istoria localităților Mást și Stupava în ceea ce privește comerțul, atât intern, cât și extern. Comerțul cu varză a fost și continuă să fie una dintre principalele surse de venit pentru mulți localnici.

Salata de varză murată din Stupava („Stupavské zelé") face parte din cultura gastronomică locală de câteva secole. „Stupavské zelé" a devenit vedeta festivalului *Dni zelá* (Zilele Verzei), un eveniment regional major ce are loc mereu la început de octombrie. „Stupavské zelé" este o poveste depănată de-a lungul istoriei localităților Mást și Stupava, iar rădăcinile ei străvechi ar trebui protejate și întărite.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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