OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 5/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«STUPAVSKÉ ZELÉ»

N.º UE: PDO-SK-02110 — 26.10.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre**

«Stupavské zelé»

2. **Estado miembro o tercer país**

República Eslovaca

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Stupavské zelé» es un producto transformado, en este caso un chucrut, obtenido mediante la fermentación láctica de coles (blancas) crudas cultivadas en una zona geográfica definida, sin añadir ningún conservante. La col cortada se dispone en capas, se sala y se pisa en barriles de madera o de otro material que pueda entrar en contacto con los productos alimenticios. La fermentación se realiza en el exterior, a una temperatura no superior a 25 °C. La cantidad de sal y el pisado, que expulsa del barril el aire superfluo y el jugo, permiten que el chucrut «Stupavské zelé» siga siendo flexible y crujiente. Las propiedades del producto se obtienen gracias a una fermentación láctica natural.

El producto se comercializa crudo.

Propiedades:

Aspecto: col picada (finas tiras de 1,2 a 2 mm).

Color: de blanco a amarillo pálido; no debe ser ni gris ni tirar a rojo.

Consistencia: tiras finas, flexibles, crujientes, no deben ser blandas.

Olor: agrio, típico de la fermentación láctica de la col, sin olores extraños.

Sabor: ligeramente salado y acidulado, sin notas extrañas.

Ingredientes: col picada, sal (máximo 3 %).

Peso neto: mínimo 70 %.

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

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Para fabricar el chucrut «Stupavské zelé», se utilizan variedades tardías de col blanca exclusivamente cultivadas en la zona definida y sal alimentaria. Se utilizan distintas variedades tardías de col blanca: la variedad local de origen «krajová» (que significa «regional»), también denominada «záhorácka» (según el nombre de la región-Záhorie), o variedades híbridas certificadas comúnmente disponibles que figuran en el catálogo de variedades de especies de hortalizas publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea,* en su última versión en vigor. Las variedades utilizadas para la fabricación del producto «Stupavské zelé» se cultivan en la zona geográfica. Para fabricar el producto se utiliza una de estas variedades o bien varias de ellas.

La variedad «krajová» así como las variedades tardías de col blanca se caracterizan por la estructuración más fina de sus hojas y un sabor terroso y picante. El suelo en superficie se compone de sedimentos (fluviales) ricos en humus, principalmente silico-aluminoso, de la llanura del río Morava, que alcanzan en ocasiones un espesor de varios metros y reposan sobre un sustrato de sedimentos (neógenos) arcillosos, arenosos y calcáreos, claramente más grandes y heterogéneos, de consistencia más firme, que retienen bien el agua, lo que garantiza la presencia permanente de agua subterránea. Precisamente el hecho de que las coles se abastezcan de agua subterránea y apenas dependan de las precipitaciones en superficie durante prácticamente todo su período vegetativo confiere una fina estructura a sus hojas.

Esta variedad se caracteriza no solo por la fina estructura de sus hojas, sino también por la forma oblonga típica de su cogollo, al que corresponde un «corte largo» y un «troncho estrecho», y su largo período vegetativo, que puede durar hasta 180 días. Precisamente gracias a una siembra precoz y a una cosecha tardía se aprovechan mejor las condiciones edafológicas e hidrogeológicas peculiares de la zona.

Además, la gran heterogeneidad y la estructura vertical del subsuelo hacen que la producción de col varíe considerablemente incluso en pequeñas distancias, obteniéndose coles de distintos tamaños y de un peso de entre 2 y 17 kg; los cogollos más pequeños, que han recibido menos humedad del subsuelo durante el período vegetativo, conservan un sabor picante pronunciado y precisamente su transformación conjunta con cogollos más grandes con un sabor menos pronunciado permite obtener, tras la fermentación, el gusto naturalmente acentuado del producto.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El proceso de producción se desarrolla íntegramente en la zona geográfica definida e implica las siguientes etapas:

— Cosecha y tratamiento posterior a la cosecha

— Triturado de los tronchones con una mandolina y corte en lonchas

Se separa la cabeza de la espiga, se quitan las primeras hojas y se limpia la col antes del corte en lonchas. En primer lugar, se quita el troncho o se tritura con una mandolina provista de una barrena con aletas y a continuación se lonchea la col. Las cuchillas rotatorias de la cortadora se regulan para un espesor de corte de 1,2 a 2 mm, sobre todo porque la finura de las tiras influye en la rapidez de la fermentación. Las cuchillas tienen forma de hoz. La col se coloca de lado sobre la cuchilla, con el troncho al nivel de la lámina.

— Disposición de las capas

Las tiras de col que salen de la máquina loncheadora son inmediatamente recuperadas para evitar la oxidación y los cambios enzimáticos indeseables y dispuestas en capas en las barricas de fermentación de madera o de otro material inerte adecuado para los productos alimenticios. La salazón de la col comienza con una capa de sal en el fondo. A continuación, se disponen capas de col de 10 a 15 cm, salando cada una de ellas con el fin de que haya 2 kilos de sal por 100 kilos de col. La sal ayuda a liberar los líquidos celulares, frena el desarrollo microbiano y contribuye a la calidad del producto.

— Estrujado

Una vez que la capa de col de 10 a 15 cm está en la barrica y ha sido salada, se la estruja de manera tradicional utilizando unas botas especiales de caucho, fabricadas con un material que pueda entrar en contacto con los productos alimenticios.

— La fermentación se realiza sin adición de conservantes, en el exterior.

— A continuación, el producto obtenido se conserva en depósitos secos y ventilados.

La col cruda destinada a la fabricación del producto «Stupavské zelé» debe ser cultivada, cosechada y transformada en la zona geográfica indicada en el punto 4 para evitar la oxidación y los cambios enzimáticos indeseables y garantizar el origen del producto y el control de su producción.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Las coles utilizadas en la fabricación del producto «Stupavské zelé» se cultivan y transforman en el municipio de Stupava y sus alrededores, entre las laderas occidentales de los Pequeños Cárpatos y la parte meridional de la llanura de Záhorie. Esta zona está delimitada al este por las laderas de los Pequeños Cárpatos, al oeste por el río Morava, al norte por el canal Sedlisko, el arroyo Zohor y el canal de la Malina, y al sur por el arroyo Vápenický, que desemboca en el canal de la Mláka, y posteriormente en el Morava.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La denominación del producto, «Stupavské zelé», deriva de la ciudad de Stupava, vinculada históricamente al cultivo y a la preparación de la col y a la que se acabó por asociar un chucrut diferente del de las otras regiones, sobre todo de mayor calidad. La segunda parte del nombre del producto significa col en el dialecto local. La palabra «zelé», utilizada en Zahorie para la col, podría ser un legado del asentamiento croata de Mást, municipio vinculado a la ciudad de Stupava. En croata, «col» se dice «zelje». Mást y otros municipios cercanos (vinculados ahora a Bratislava) fueron colonizados por croatas y algunas expresiones croatas se integraron en el dialecto local y aún se utilizan en la actualidad.

La col se cultiva en la parte sur de la llanura de Zahorie, entre las laderas de los Pequeños Cárpatos y la cuenca del Morava, a una altitud relativamente baja y en un clima relativamente seco y cálido. La zona definida presenta principalmente un relieve eólico formado por la acumulación de arenas. El municipio de Stupava está situado a una altitud de 174 m. Sus campos están formados por una capa aluvial gruesa. Estas condiciones crearon un medio adecuado para el cultivo de la col. Como indica Anton Hrnko en su estudio *Stupava*, «el sur de Zahorie, por sus suelos y su clima, constituye un territorio de excepción totalmente favorable para la col». Las cualidades particulares del producto son consecuencia de las características específicas de la zona geográfica y de las competencias de sus habitantes.

Al reposar sobre gruesos sedimentos arcillosos, arenosos y calcáreos, los suelos aluminosos y silico-aluminosos garantizan un suministro duradero de agua subterránea y reducen al mínimo la dependencia de las precipitaciones en la superficie, lo que determina la estructura más fina de las hojas, que permite un corte más fino de la col.

La estructura y la heterogeneidad del subsuelo dan lugar a una producción vegetal heterogénea, ya que los cogollos de las coles pesan de 2 a 17 kg. Los cogollos más pequeños tienen un sabor terroso y picante más pronunciado y su transformación conjunta con los cogollos más grandes de sabor menos pronunciado permite obtener, tras la fermentación, el gusto naturalmente acentuado del producto.

Las condiciones edafológicas e hidrogeológicas han determinado las propiedades de la materia prima y, por lo tanto, también el método de elaboración del producto acabado. Gracias al gusto terroso y picante pronunciado de la materia prima (los cogollos más pequeños), al elaborar el «Stupavské zelé» no es necesario añadir más ingredientes que la sal, sin ninguna especia ni ningún conservante.

El color blanco a amarillento, el olor agrio de la fermentación láctica y el sabor ligeramente salado y acidulado del producto acabado «Stupavské zelé», que no presenta ningún olor o sabor extraño, están vinculados no solo a las distintas propiedades del producto, sino también al proceso de transformación tradicional, principalmente a la duración de la fermentación, que depende de la temperatura del entorno exterior, circunstancia que requiere una experiencia y unas competencias especializadas.

La población ha adaptado sus actividades a las condiciones edafoclimáticas. El método de cultivo (de la variedad local de col, denominada «del país», de Zahorie), la cosecha, el loncheado (montar una barrena con aletas sobre la mandolina para extraer o triturar los tronchones de col, cuchillas en forma de hoz, espesor de corte de 1,2 a 2 mm que contribuye a la rapidez de la fermentación), la disposición en capas, el estrujado (modo específico de compactación de la col) y la fermentación (la duración de la fermentación, en recipientes colocados bajo tejadillos al aire libre, cambia todos los años en función de la temperatura exterior) reflejan la experiencia y las competencias acumuladas por generaciones y desempeñan un papel determinante en la obtención de las cualidades finales del producto.

Tal como atestigua la historia, las entregas de chucrut procedentes principalmente de Stupava y de sus alrededores han dominado rápidamente los mercados de hortalizas de Viena hasta tal punto que los vieneses llegaron a denominar a la *Sauerkraut* tradicional *Slowakisches Salat*. De espíritu emprendedor, los habitantes de Stupava no se conformaron con mantener una producción artesanal de chucrut. Los productores locales se asociaron en el siglo XIX para fundar la «Sociedad de elaboración de "zelé"», iniciando así su producción industrial.

El chucrut se convirtió en un producto apreciado en Europa en la segunda mitad del siglo XIX, cuando se empezó a destacar la riqueza de la col en vitamina C. En general, la administración austrohúngara fomentaba el establecimiento de fábricas de chucrut, en particular durante los años de privaciones, miseria y epidemias de la Primera Guerra Mundial. Las fuentes escritas que mencionan el cultivo de la col, su venta y su exportación son, sin embargo, mucho más antiguas.

Tampoco hay que olvidar mencionar la industria conservera, que permaneció en el recuerdo de los habitantes. Su historia se remonta a la primera República Checoslovaca. Fue construida en 1926 por Rudolf Apoštol, con la vista puesta tanto en el mercado nacional como en los mercados extranjeros (Austria, Alemania y Finlandia). Un gran taller equipado con barricas de gran capacidad servía para la transformación y la fermentación de la col. La sociedad fue nacionalizada en 1950, pasando a ser la sociedad «Záhorské ha liehovary Stupava, národný podnik, konzervárne» (Destilerías y conserveras de Zahorie, empresa nacional, Stupava). En 1965, dicha sociedad inauguró una nueva fábrica de chucrut equipada con setenta y dos cubas de hormigón en cada una de las cuales podían fermentar cuarenta toneladas de col.

Aunque la producción de chucrut se ha visto afectada por los cambios sociales en el país, con una producción llevada a cabo en distintas fábricas y por distintas empresas, las características específicas del producto y el método de producción tradicional se han mantenido hasta nuestros días.

De lo anterior se desprende que el cultivo de la col blanca denominada «zelé» desde hace varios siglos en la región reviste gran importancia en la historia de Mást y Stupava, no solo para el mercado nacional, sino también para los mercados extranjeros. El comercio de este producto fue y sigue siendo una de las principales fuentes de ingresos de muchas personas.

El chucrut «Stupavské zelé» forma parte desde hace siglos del folklore local, hasta el punto de promover un acontecimiento importante a nivel regional: los «días del zelé», que se celebran todos los años a principios de octubre. En la historia de Mást y de Stupava, el chucrut «Stupavské zelé» forma un entramado de raíces antiguas que es necesario proteger y salvaguardar.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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