ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 5/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”STUPAVSKÉ ZELÉ”

EU-nr: PDO-SK-02110 – 26.10.2015

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn**

”Stupavské zelé”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Republiken Slovakien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Stupavské zelé” är en bearbetad produkt, närmare bestämt surkål, som framställs utan tillsats av konserveringsmedel genom mjölksyrajäsning av rå vitkål odlad i det avgränsade geografiska området. Strimlad kål läggs lager på lager i kar av trä eller annat material som är lämpligt för hantering av livsmedel, och saltas och trampas. Jäsningen sker i en naturlig utomhusmiljö vid temperaturer upp till 25 °C. Mängden salt och trampningen (*šľapanie*), genom vilken överskott av luft och vätska pressas ur karet, gör att ”Stupavské zelé” behåller sin spänst och krispighet. Produkten får sina egenskaper genom naturlig mjölksyrajäsning.

Produkten marknadsförs rå.

Utseende:	Finstrimlad kål (tjocklek på strimlorna är 1,2–2 mm).
Färg:	Vit till gulaktig; får inte vara grå eller rödaktig.
Struktur:	Finstrimlad, spänstig, krispig; får inte vara mjuk.
Lukt:	Mjölksyralukt från jäst kål, fri från främmande lukt.
Smak:	något salt och syrlig, utan främmande smaker.
Sammansättning:	Strimlad kål, salt (max. 3 %).
Torrsubstanshalt:	Minst 70 %.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Surkålen ”Stupavské zelé” görs av sena sorter av vit huvudkål som bara har odlats i det avgränsade området samt bordssalt. Följande sena sorter av vitkål används: den inhemska sort som benämns ”Krajová” (dvs. från Záhorie) eller allmänt tillgängliga och certifierade hybridsorter som är förtecknade i den senast publicerade gemensamma sortlistan över arter av köksväxter i *Europeiska unionens officiella tidning*. De sorter som används för tillverkningen av ”Stupavské zelé” odlas i det berörda geografiska området. Produkten framställs antingen av en sort eller flera sorter.

Den lokala sorten och sena sorter av vit huvudsallad kännetecknas av sin fina bladstruktur och en jordig, skarp smak. Matjorden består huvudsakligen av Morava-flodslättens humösa sedimentlager av silt och siltig sand, som på sina ställen är flera meter djupa. Sedimentlagren har avlagrats ovanpå betydligt grövre, heterogena, sandiga till kalkrika (neogena) sedimentlager av lera, som har en kompakt konsistens och god vattenbindande förmåga, vilket garanterar en mer kontinuerlig tillgång till grundvatten. Det är just kålens tillgång till grundvatten under praktiskt taget hela odlingssäsongen och ett ytterst ringa behov av ytbevattning som skapar den fina bladstrukturen.

Förutom att de har en fin bladstruktur är kålhuvudena i allmänhet platta, vilket ger långa strimlor, och har en smal stock. Odlingssäsongen är lång, uppemot 180 dagar, med tidig sådd och sen skörd, vilket innebär att områdets markförhållanden och hydrogeologiska förhållanden utnyttjas maximalt.

Den stora heterogeniteten och vertikala differentieringen i alven innebär att skördarna kan variera starkt även inom mindre områden, med kålhuvuden som väger allt från 2 till 17 kg. Mindre kålhuvuden som får mindre fukt från jorden under odlingssäsongen behåller en utpräglat skarp smak, och det är genom blandningen av dessa med större kålhuvuden med en mindre utpräglad smak som smaken hos produkten framträder naturligt efter jäsningen.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Hela produktionsprocessen äger rum inom det avgränsade geografiska området och omfattar följande steg:

— Skörd och behandling efter skörd.

— Borttagning av kålstock och strimling

Kålhuvudet skiljs från roten, de yttre bladen tas bort, och därefter rensas och strimlas den resterande delen av kålhuvudet. Stocken tas ur hel eller krossas med hjälp av en stockborttagare med en vingförsedd borr, och strimlingen görs därefter i en strimlare. Strimlarens roterande blad är inställda på en tjocklek på strimlorna på 1,2–2 mm, främst för att tunna strimlor påskyndar jäsningsprocessen. Strimlarens blad är skärformade. Kålhuvudena träffar strimlarens blad från sidan med stocken i linje med bladet.

— Varvning

Den strimlade kålen tas bort ur strimlaren omedelbart efter strimlingen för att undvika oxidation och oönskade enzymatiska förändringar. Kålen läggs lager på lager i jäskar tillverkade av trä eller annat inert material avsett för livsmedel. Kålen varvas med salt, och varvningen börjar med ett lager salt i botten av karet. Varje lager av kål är 10–15 cm tjockt, och för varje lager används en saltmängd av 2 kg salt per 100 kg kål. Saltningen påskyndar frigörandet av cellvätska, fördröjer mikrobiella processer och gynnar produktkvaliteten.

— Trampning

10–15 cm tjocka lager av strimlad kål placeras lager på lager i ett kar och saltas. Varje lager pressas traditionellt genom trampning, för vilken gummistövlar avsedda för livsmedelshantering används.

— Jäsningen sker i en naturlig utomhusmiljö utan tillsats av konserveringsmedel.

— Den färdiga produkten förvaras i torra och ventilerade lagringsutrymmen.

Rå kål som är avsedd för produktion av ”Stupavské zelé” måste odlas, skördas och bearbetas i det geografiska område som anges i punkt 4 för att förhindra oxidation och oönskade enzymatiska förändringar samt för att garantera produktens ursprung och säkerställa produktionskontrollen.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Kål till ”Stupavské zelé” måste odlas och bearbetas i kommunen Stupava eller trakterna däromkring, inom området mellan Små Karpaternas västsluttningar och den södra delen av Záhories lågland. Området avgränsas i öster av Små Karpaternas sluttningar och i väster av floden Morava. Det avgränsade områdets nordliga gräns utgörs av Sedliskokanalen, Zohorský potok och Malinakanalen, och den sydliga gränsen av Vápenický potok, ett vattendrag som flyter ut i Mlákakanalen och vidare ut i floden Morava.

5. **Samband med det geografiska området**

”Stupavské zelé” har fått sitt namn från staden Stupava, som historiskt har förknippats med odling och bearbetning av kål. Produkten uppkallades efter staden för att skilja den från kål från andra regioner och framför allt från kål av annan kvalitet. Den andra delen av namnet anger produkttypen och betyder ”kål” på den lokala Záhoriedialekten. Ordet *zelé*, som används i området, kan ha kopplingar till den kroatiska befolkningen i Mást, som är en del av Stupava. Kål heter *zelje* på kroatiska. Eftersom Mást, liksom andra närliggande kommuner (som nu ingår i Bratislava), koloniserades av kroater etablerades vissa kroatiska uttryck som fortfarande används i denna del av Záhorie.

Vitkål odlas in den södra delen av Záhories lågland, mellan Små Karpaternas sluttningar och Moravas avrinningsområde. Området är relativt lågt beläget och har ett förhållandevis torrt och varmt klimat. Det avgränsade området utgörs i huvudsak av slättland med eoliska (vindburna) sandavlagringar. Stupava är beläget 174 meter över havet och åkrarna består av relativt grov alluvial jord, och det är just dessa förutsättningar som skapar en lämplig miljö för kålodling. Som Anton Hrnko säger i sin bok *Stupava*, utgör södra Záhorie genom sitt klimat och sin jordmån en unik jordbruksregion som är särskilt väl lämpad för kålodling. Produktens särskilda egenskaper beror på en kombination av det geografiska områdets särdrag och dess mänskliga potential.

Silt och siltig sandjord på grov lera, sandiga och även kalkrika sedimentlager garanterar en mer kontinuerlig tillgång till grundvatten och minimerar behovet av ytbevattning. Detta resulterar i en finare bladstruktur som i sin tur gör det möjligt att strimla kålen i finare strimlor.

Alvens differentiering och heterogenitet gör att skördarna varierar, med kålhuvuden som väger mellan 2 och 17 kg. Mindre kålhuvuden har en förhållandevis utpräglad skarp, jordig smak, och smaken hos den färdiga produkten utvecklas naturligt efter jäsningen som ett resultat av att dessa blandas med större kålhuvuden med mindre utpräglad smak.

Jordmånen och de hydrogeologiska förhållandena har gett råvarorna deras egenskaper och har därmed även styrt det sätt som den färdiga produkten bearbetas på. På grund av de mindre kålhuvudenas mer utpräglat skarpa och jordiga smak behöver inga andra ingredienser, kryddor eller konserveringsmedel tillsättas vid tillverkningen av ”Stupavské zelé”, vilket inte är fallet i andra regioner.

Den typiska vita till gulaktiga färgen hos den färdiga ”Stupavské zelé” och produktens mjölksyralukt och milda salta, syrliga smak utan främmande inslag, beror inte bara på råvarans särskilda egenskaper. Även den traditionella bearbetningsmetoden, i synnerhet jäsningstiden, som varierar beroende på utomhustemperaturen och kräver kunskap och skicklighet, är av betydelse för produktens egenskaper.

Mark- och klimatförhållandena har styrt lokalbefolkningens verksamheter. Den erfarenhet och skicklighet som byggts upp under generationer avspeglas i metoderna för odling (den lokala Záhoriesorten), skörd, strimling (vingförsedda borrar för att genomborra eller krossa kålstockarna, skärformade strimlarblad, strimlingstjocklek på 1,2–2 mm för att påskynda jäsningen), varvning, trampning (särskild pressningsmetod) och jäsning av kålen (jäsningstiden i jäsningskärl i ventilerade utrymmen varierar från år till år beroende på utomhustemperaturen), och har en stor betydelse för slutproduktens egenskaper.

Enligt historiska källor var det framför allt tack vare den surkål som bönderna från Stupava med omnejd tillverkade som de mycket snabbt kom att kontrollera Wiens grönsaksmarknader. Denna kontroll var så omfattande att Wienborna brukade kalla traditionell surkål för *slowakisches Salat*, slovakisk sallad. Den driftiga befolkningen i Stupava begränsade sig emellertid inte till att tillverka surkål hemma. Lokala bönder slog sig samman och grundade i slutet av 1800-talet företaget Spoločnosť zelovej fabriky, som började framställa surkål i industriell skala.

Surkålen hade varit populär i Europa sedan andra hälften av 1800-talet, då den hade börjat marknadsföras som en C-vitaminkälla. Anläggningen av fabriker för framställning av surkål fick brett stöd, bland annat från myndigheterna i det österrikisk-ungerska kejsardömet, och delvis även på grund av första världskriget och den fattigdom, svält och de sjukdomar som det ledde till. Odling, försäljning och export av kål omvittnas även i betydligt äldre skriftliga källor.

Även konservfabriken, som människor i dag fortfarande minns, bör nämnas. Dess historia går tillbaka ända till tiden för den första tjeckoslovakiska republiken. Rudolf Apoštol började bygga konservfabriken 1926. De produkter som framställdes var avsedda både för den inhemska marknaden och för export till Österrike, Tyskland och Finland. En stor fabrik med stora kar anlades för bearbetning och jäsning av kål. Företaget nationaliserades 1950 och blev känt som Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava. År 1965 slutfördes byggnationen av en ny kålbearbetningsanläggning med 72 betongtankar som var och en kunde användas för jäsning av 40 ton kål.

Även om surkål har producerats på olika anläggningar och av olika företag på grund av de sociala förändringar som ägt rum i landet, har produktens särskilda egenskaper och den traditionella produktionsmetoden bevarats ända fram till i dag.

Av ovanstående framgår det tydligt att odlingen av vitkål, som i århundraden lokalt har gått under benämningen ”zelé”, har spelat en viktig roll i Másts och Stupavas historia, både när det gäller inhemsk handel och utrikeshandel. Handeln med denna vara har varit och är fortfarande en av huvudinkomsterna för många lokalinvånare.

Surkål från Stupava (”Stupavské zelé”) har under århundraden varit en del av den lokala matkulturen. ”Stupavské zelé” har blivit ett inslag i *Dni zelá* (kåldagarna), ett stort regionalt evenemang som alltid hålls i början av oktober. ”Stupavské zelé” utgör en röd tråd som löper genom Másts och Stupavas historia. Den har skapat rötter som har levt vidare och som bör bevaras och stärkas.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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