

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 5/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„STUPAVSKÉ ZELÉ”

EU-szám: PDO-SK-02110 – 2015.10.26.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Stupavské zelé”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Szlovák Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Stupavské zelé” feldolgozott termék, nevezetesen savanyú káposzta, amelyet a meghatározott földrajzi területen termelt nyers (fehér) káposztából készítenek tejsavas erjesztéssel, tartósítószerrel hozzáadása nélkül. A legyalult káposztát rétegezik, besózzák és megtapossák fából vagy más, olyan anyagból készült kádban, amely az élelmiszerrel érintkezhet. Az erjesztésre természetes kültéri környezetben kerül sor, legfeljebb 25 °C hőmérséklet mellett. A só mennyisége és a taposás (*šľapanie*), amelynek révén a felesleges levegőt és a levet kipréselik a kádból, biztosítja, hogy „Stupavské zelé” rugalmas és ropogós maradjon. A termék jellegzetességét a természetes tejsavas erjesztés adja.

A terméket nyersen forgalmazzák.

Megjelenés: finomra gyalult káposzta (gyalulási vastagság 1,2–2 mm);

Szín: fehértől a sárgásig; nem lehet szürke vagy vöröses;

Állag: finomra gyalult, rugalmas, ropogós, nem lehet puha;

Illat: az erjesztett káposzta tejsavas illata, minden idegen szagtól mentes;

Íz: enyhén sós és savanyú, idegen ízeztől mentes;

Összetétel: gyalult káposzta, só (max. 3 %);

Szárazanyag-tartalom: min. 70 %

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Stupavské zelé” savanyú káposztát a kizárólag a meghatározott területen termesztett fehér fejes káposzta kései fajtáiból és asztali sóból készítik. A fehér fejes káposzta következő kései fajtáit használják: az őshonos fajtát, amely „Krajová” néven ismert (azaz Záhorie térségéből való), vagy az általánosan rendelkezésre álló tanúsított hibridfajtákat, amelyeket a növényfajoknak az Európai Unió Hivatalos Lapjában a legutóbb közzétett fajtajegyzéke sorol fel. A „Stupavské zelé” előállításához használt fajtákat mind az érintett földrajzi területen termesztik. A termék készülhet egyetlen fajtából, de több fajtából is.

A helyi fajtának és a fehér fejes káposzta kései fajtáinak megkülönböztető jegyei a finomabb levélszerkezet és a pikáns földíz. A felső földréteg a Morva árterületének humuszos, főként iszap-, vagy iszapos-homokos üledéke, amely helyenként több méter vastag, és a lényegesen durvább, heterogén agyagos, homokos, akár (neogén) mészköves üledékre rakódik le; ezek tömör állaga és jó vízmegkötő tulajdonsága biztosítja a talajvíz tartósabb rendelkezésre állását. A káposzta finom levélstruktúráját éppen annak köszönheti, hogy gyakorlatilag a növekedési ciklus teljes egészében biztosított a talajvízellátás, ezért meglehetősen kevés felületi öntözést igényel.

Amellett, hogy a levélszerkezete finom, a feje szokásosan lapított gömb, ezért hosszú szájakat ad, torzsája pedig vékony; növekedési ciklusa hosszú, elérheti a 180 napot; a korai vetéssel és a késői betakarítással a lehető legtöbbet kihozva a térség talaj- és hidrogeológiai viszonyaiból.

Az általaj jelentős heterogenitása és vertikális differenciálódása azzal jár, hogy még kis területeken belül is lényegesen eltérnek a növények, így a káposzta súlya lehet 2 kg, de akár 17 kg is. A kisebb káposzták, amelyek kevesebb vizet vesznek fel a talajból a növekedés időszakában, kifejezettebb, pikáns ízzel rendelkeznek, ezért azokat a nagyobb káposztákkal keverik, amelyek íze kevésbé erőteljes, ez adja a termék végső ízét az erjesztést követően.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A teljes előállítási folyamatra kizárólag a meghatározott földrajzi területen kerülhet sor, a következő szakaszokban:

— Betakarítás és a betakarítást követő kezelés

— A torzsa eltávolítása és gyalulás

A káposzta fejét elválasztják a gyökértől, a külső leveleket leveszik, a fennmaradó részt pedig gyalulás előtt megtisztítják. A torzsát először vagy egészben távolítják el, vagy szárnyas fűrőfejjel ellátott torzsázóval összezúzzák; a gyaluláshoz gyalut használnak. A gyalu rotációs késeit 1,2–2 mm-re kell beállítani, mivel a finomra gyalulás meggyorsítja az erjedést. A kések sarló alakúak, a káposzta oldalról találkozik a késsel, a torzsa egy magasságban van a késsel.

— Rétegezés

A gyalult káposztát a gyalulást követően azonnal eltávolítják a gyaluból, hogy megelőzzék az oxidációt és a nem kívánt enzimes változásokat, majd rétegenként erjesztőkádakba helyezik, amelyek fából, vagy más, élelmiszer-ipari használatra alkalmas semleges anyagból készülnek. A rétegek közé sót szórnak, a kád aljára első rétegenként is sót helyeznek. 10–15 cm vastag réteget kell képezni, és minden réteget be kell sózni oly módon, hogy 100 kg káposztára 2 kg só jusson. A só elősegíti a rostos lé kiválasztódását, lassítja a mikrobás folyamatokat, és hozzájárul a termék minőségéhez.

— Taposás

A 10–15 cm vastag gyalultkáposzta-rétegeket ezt követően kádba helyezik és besózzák. Minden réteget hagyományosan taposással nyomnak le, amelyhez élelmiszer-ipari használatra alkalmas gumicsizmát használnak.

— Az erjesztésre tartósítószerrel hozzáadása nélkül kerül sor, természetes kültéri környezetben.

— A készterméket száraz, szellőztetett tárolólétesítményben tárolják.

A „Stupavské zelé” előállítására szánt nyers káposztát a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell termesztetni, betakarítani és feldolgozni, hogy megelőzzék az oxidációt és a nem kívánt enzimes változásokat, továbbá hogy garantálják a termék származását és az előállítás ellenőrzését.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Stupavské zelé” káposztát Stupava községben és környékén kell termesztetni és feldolgozni, a Kis-Kárpátok nyugati lejtői és a Záhorie alföldi térségének déli része közötti területen. A területet keletről a Kis-Kárpátok lejtői, nyugatról a Morva folyó határolják. A körülírt terület határa északon a csatornázott Sedlisko, a Zohorský potok és a csatornázott Malina patak, délről pedig a Vápenický potok, amely a csatornázott Mlákába, később a Morvába folyik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Stupavské zelé” nevét Stupava községről kapta, amely történetileg összekapcsolódott a káposztatermesztéssel és -feldolgozással; a terméket a településről nevezték el, hogy megkülönböztessék más régiók káposztáitól, amelyek ráadásul eltérő minőségűek is. A név második része a termék típusára utal, és káposztát jelent a Záhorie területén jellemző helyi dialektus szerint. A *zelé* szó, amelyet a térségben használnak, a Stupava részét képező Mást település horvát lakosságához kapcsolható. A káposzta horvátul *zelje*. Mástot, csakúgy, mint a környékbeli településeket (amelyek ma már Pozsony részei) horvátok népesítették be, így néhány horvát kifejezés beépült a nyelvbe és még mindig használatos Záhorie e részén.

A fejes káposztát Záhorie alföldi térségének déli részén termesztik, a Kis-Kárpátok lejtői és a Morva medencéje között; e terület tengerszint feletti magassága viszonylag alacsony, éghajlata pedig aránylag száraz és meleg. A meghatározott terület főként síkvidéki eolikus terület (ahol a szél a felszínformáló erő), amely homokos üledékekből áll. Stupava a tengerszint felett 174 m-re található, talaja meglehetősen durva, hordalékos; éppen ezek a körülmények teremtenek kedvező környezetet a káposztatermesztéshez. Amint Anton Hrnko kifejtette Stupaváról szóló kiadványában: „Éghajlata és talaja miatt a Záhorie déli része egyedi agrárregiót alkot, amely különösen ideális a káposzta számára”. A termék egyedi jellemzőit a földrajzi terület sajátosságainak és emberi tényezőjének kombinációja adja.

Az iszap és az iszapos-homokos talaj, amely durva agyagos, homokos, sőt mészköves üledékre rakódik le, garantálja a talajvíz tartósabb rendelkezésre állását, és a lehető legkisebbre csökkenti a felületi öntözés szükségességét, ennél fogva a levélszerkezet finomabb, ezáltal a káposzta finomabbra gyalulható.

Az altalaj eltérései és heterogenitása változatos terményt eredményeznek, a káposzták tömege 2, de akár 17 kg is lehet. A kisebb káposzták kifejezettebb, pikáns földízűek, a késztermék íze az erjesztés természetes következménye, valamint a kisebb káposzták nagyobb, kevésbé erőteljes ízű káposztákkal való keverésének eredménye.

A talaj és a hidrogeológiai feltételek alakították a nyersanyag tulajdonságait és a késztermék feldolgozásának módját. A kisebb káposzták kifejezett, pikáns földízének köszönhetően más összetevőket, fűszereket vagy tartósítószeret nem is kell használni a „Stupavské zelé” elkészítésekor, ami más régiókban nem így van.

A „Stupavské zelé” mint késztermék fehér-sárgás színe, tejsavas illata és enyhén sós-savanykás íze, amely mentes idegen szagoktól és ízekről, nemcsak a nyersanyag egyedi jellegzetességeinek, hanem a hagyományos feldolgozási módszernek is köszönhető, különösen az erjesztési időnek, amely a külső hőmérséklettel is függ, és amelyhez tapasztalatra és hozzáértésre van szükség.

A talajtani viszonyok alakították a helyi lakosság tevékenységeit. A generációk során kialakult tapasztalat és hozzáértés tükröződik a termesztési (a Záhorie helyi fajtája), betakarítási, gyalulási (szárnyas fűrófejekkel ellátott torzsázó, amely kifűrja vagy felaprítja a káposztatorzsát, sarló alakú kések, 1,2–2 mm gyalulási vastagság az erjesztés felgyorsítására), rétegzési, taposási (a préselés sajátos módszere) és erjesztési (a szellőztetett állásokban elhelyezett erjesztőkádákban alkalmazott erjesztési idő évről évre változik, a kültéri hőmérséklet függvényében) módszerekben is, és jelentős hatást gyakorol a termék végső jellemzőire.

Történeti emlékek szerint főként az általuk kínált savanyú káposztának volt köszönhető, hogy a stupavai és környékbeli gazdák gyorsan meghódították a bécsi zöldségpiacokat, olyan mértékben, hogy a bécsiek a hagyományos savanyú káposztát *slowakisches Salatnak* (szlovák salátának) nevezték. A találékony stupavaiak azonban nemcsak otthon állítottak elő savanyú káposztát. A 19. század végén a helyi gazdák összefogtak, és vállalatot létesítettek, a Spoločnosť zelovej fabriky-t, amely ipari léptékben állított elő savanyú káposztát.

A savanyú káposzta a 19. század második felétől vált népszerűvé Európában, ahol C-vitamin forrásként kezdték népszerűsíteni. A savanyú káposztát előállító üzemek létesítése széleskörű támogatást élvezett, többek között az Osztrák-Magyar Monarchia hatóságai részéről is, részben az első világháború és az azzal összefüggő szegénység, éhínség és járványok miatt is. Írásbeli források tanúsítják, hogy a káposzta termesztése, értékesítése és exportja korábbi időkre tehető.

Meg kell említeni a konzervgyárat, amelyre még ma élő emberek is emlékeznek Története azonban az első Csehszlovák Köztársaság idejére tehető. A konzervgyár építését Rudolf Apoštol kezdte meg 1926-ban. Termékeit mind a hazai, mind külföldi piacokra, Ausztriába, Németországba és Finnországba szánta. A káposzta feldolgozásához és erjesztéséhez egy hatalmas üzemet létesített, amelyet nagy kapacitású kádakkal szerelt fel. A vállalatot 1950-ben államosították, „Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava” néven vált ismertté. Az új káposztafeldolgozó üzem 72 betontartállyal, amelyben egyenként 40 tonna káposztát lehetett erjeszteni, 1965-ben készült el.

Jóllehet a savanyú káposztát különböző üzemekben és más-más vállalatok gyártották az országban lezajlott társadalmi változások függvényében, a termék sajátosságai és a hagyományos előállítási módszer a mai napig fennmaradtak.

A fentiekből egyértelműek kiderül, hogy a fehér fejes káposzta, amelyet a helyiek századok óta „zelé”-ként ismernek, fontos szerepet játszott Mást és Stupava történetében, mind a bel-, mind a külkereskedelemben. A helyi lakosok számára az ezen árucikkkel folytatott kereskedelem mindig is fontos jövedelemforrás volt, és most is az.

A stupavai savanyú káposzta („Stupavské zelé”) a helyi étkezési kultúra része századok óta. A „Stupavské zelé” a *Dni zelá* (káposztanapok) fontos eleme. A káposztanapok jelentős regionális rendezvény, amelyre október elején kerül sor. A „Stupavské zelé” átível Mást és Stupava történelmén, olyan gyökereket teremtve, amelyek sok megpróbáltatást kiálltak, és amelyeket szükségés óvni és erősíteni.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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