VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

Ročník XLVII **6. máj 2015** **Čiastka 9**

O b s a h:

15. Uverejnenie údajov žiadosti o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Stupavské zelé“ (jednotný dokument)

15

Uverejnenie

údajov žiadosti o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Stupavské zelé“ (jednotný dokument)

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa čl. 49 ods. 3 nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343/1, 14.12.2012), § 9a ods. 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 195/2007 Z. z. a čl. 4 ods. 1 štatútu Komisie na posudzovanie žiadostí o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov, potravín, liehovín a námietok voči nim z 3. februára 2011 č. 11569/2010-540, zverejneného vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky v čiastke 6 zo 17. februára 2011 pod č. 12 (ďalej len „štatút“), na účely podávania námietok oprávnene dotknutých osôb, zverejňuje tieto údaje žiadosti o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín:

„STUPAVSKÉ ZELÉ“
chránené označenie pôvodu

od združenia Mástsky potravinový spolok v Stupave
Názov: Mástsky potravinový spolok v Stupave
Adresa: Hviezdoslavova 1792/107, 900 31 Stupava
E-mailová adresa: mpss@stupava-mast.sk
www.stupava-mast.sk

Námietky môžu oprávnené osoby podľa čl. 4 ods. 2 štatútu uplatniťdo 60 dní od zverejnenia vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

Zuzana Nouzovská, v. r.
generálna riaditeľka
sekcie potravinárstva a obchodu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

„STUPAVSKÉ ZELÉ“

Číslo EÚ:

CHZO (-) CHOP (X)

1. NÁZOV:

„Stupavské zelé“

2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA

Slovenská republika

3. OPIS POĽNOHOSPODÁRSKEHO VÝROBKU ALEBO POTRAVINY

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Výrobok „Stupavské zelé“ je spracovaný výrobok – kyslá kapusta, ktorý sa získava mliečnym kvasením surovej kapusty (bielej) vypestovanej vo vymedzenej zemepisnej oblasti, bez pridania akýchkoľvek konzervačných látok. Narezaná kapusta sa vrství, solí a “šľape” v sudoch z dreva alebo iného materiálu vhodného pre styk s potravinami. Kvasenie prebieha v prirodzenom vonkajšom prostredí pri teplotách do 25°C. Množstvo soli a “šľapanie”, ktorým sa vytláča zo suda prebytočný vzduch a šťava, zabezpečujú, že “Stupavské zelé” zostane pružné a chrumkavé. Vlastnosti výrobku sú získané prirodzeným mliečnym kvasením.

Výrobok sa na trh dodáva v surovom stave.

Vlastnosti:

Vzhľad: najemno narezaná kapusta (rezanka, rezance hrúbky 1,2 až 2 mm)

Farba: biela až nažltlá; nesmie byť šedá alebo slabo červená

Konzistencia: jemne narezaná, pružná, chrumkavá, nesmie byť mäkká

Vôňa: mliečno kyslá po fermentovanej kapuste bez cudzích pachov

Chuť: jemne slaná a kyslá bez cudzích príchutí

Zloženie: narezaná kapusta, soľ (max. 3 %)

Obsah pevného podielu: min.70 %

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Na výrobu kyslej kapusty pod názvom „Stupavské zelé“ sa používajú neskoré odrody bielej hlávkovej kapusty dopestované len vo vymedzenom území a jedlá soľ. Používajú sa neskoré odrody bielej hlávkovej kapusty: pôvodná miestna odroda tzv. „ Krajová “ (záhorácka), alebo bežne dostupné a overené hybridné odrody, ktoré sú uvedené v Katalógu odrôd druhov zeleniny zverejnenom v aktuálne platnom Úradnom vestníku Európskej únie. Odrody používané na prípravu výrobku “Stupavské zelé” sú dopestované v danej zemepisnej oblasti. Pri výrobe sa použije buď jedna z odrôd, alebo viaceré z nich.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu).

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Surová hlávková kapusta určená na výrobu výrobku „Stupavské zelé“ sa musí pestovať, zbierať a spracovávať v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4, aby sa zaručil pôvod výrobku a kontrola produkcie.

Celý výrobný postup sa uskutočňuje len vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a to v nasledujúcich etapách:
Zber a pozberová úprava
Drvenie hlúbov vŕtaním a rezanie
Vrstvenie
„Šľapanie“ (10-15 cm narezanej kapusty sa navrství a nasolí v sude a utláča tradičným „šľapaním“, na ktoré sa používajú gumené potravinárske čižmy, vyrobené z materiálu vhodného na styk s potravinami. Kapusta sa ukladá „šľapaním“ vo vrstvách
Kvasenie
Skladuje sa v suchých a vetraných skladoch

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

4. STRUČNÉ VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Pestovanie a spracovanie kapusty na výrobok „Stupavské zelé“ sa uskutočňuje v obci Stupava a jej okolí, na území medzi západnými svahmi Malých Karpát a južnou časťou Záhorskej nížiny. Oblasť je ohraničená z východnej strany svahmi Malých Karpát, západnú hranicu tvorí rieka Morava. Zo severu je táto vymedzená oblasť ohraničená kanálom Sedlisko, Zohorským potokom a kanálom Malina. Južnú hranicu tvorí Vápenický potok vlievajúci sa do kanála Mláka a následne do rieky Morava.

5. SÚVISLOSŤ SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Hlávková kapusta sa pestuje v južnej časti Záhorskej nížiny, na území medzi svahmi Malých Karpát a povodím rieky Morava. Vymedzené územie je vytvorené predovšetkým rovinatým eolitickým (naviatym) reliéfom, ktorý tvoria piesočné nánosy. Pestovateľské plochy sa nachádzajú v údolí rieky Morava s pomerne nízkou nadmorskou výškou, s relatívne suchou a teplou klímou. Práve tieto podmienky vytvárajú prostredie vhodné pre pestovanie kapusty.

Spôsob pestovania. Ľudia svojimi poznatkami a skúsenosťami získanými od začiatkov pestovania kapusty dnes pestujú na uvedenom území odrody ktorým sa v daných podmienkach najlepšie darí, pritom si vyšľachtili aj vlastnú regionálnu odrodu. Kapusta sa pestuje v našich podmienkach z priesad pripravených v záhradách alebo skleníkoch. Sejba sa realizuje v mesiaci marec až apríl a výsadba priesad v mesiaci máj až júl. Dozretá kapusta sa začína zberať v septembri, hlavný **zber kapusty** sa realizuje v októbri až novembri. Pri kapuste určenej na strúhanie sa kontroluje, či nie je znečistená, poškodená hubovými chorobami alebo hmyzom. Rovnako dôležitá je aj farba, vôňa a konzistencia kapusty.

Drvenie hlúbov vŕtaním a rezanie. Najskôr sa hlúb celkom vyvŕta alebo sa rozdrví vŕtaním vŕtačkou s krídlovým vrtákom, následne sa reže na rezačke s hrúbkou rezu 1,2 až 2 mm, najmä preto že jemnosť rezu ovplyvňuje rýchlosť kvasenia.

Vrstvenie a solenie. Narezaná kapusta „rezanka“ sa bezprostredne po narezaní, aby sa predišlo oxidácii a nežiaducim enzymatickým zmenám, ukladá vo vrstvách do kvasných sudov z dreva alebo iného inertného potravinárskeho materiálu. „Rezanka“ sa pri ukladaní vrství soľou tak, že sa začína nasolením dna. Vrství sa rovnomerne každých 10-15 cm a následne sa každá vrstva presoľuje tak, aby spotreba soli bola 2 kg na 100 kg kapusty. Solenie napomáha uvoľňovaniu bunečných štiav, spomaľuje priebeh mikrobiálnych procesov a ovplyvňuje kvalitu výrobku.

„Šľapanie“. Každá vrstva sa utláča tradičným „šľapaním“ na ktoré sa používajú gumené potravinárske čižmy. Kapusta sa ukladá „šľapaním“ vo vrstvách až nad úroveň suda, čím sa postupne vytláča prebytočný vzduch a šťava. Takto naložený sud sa prekryje potravinárskou fóliou z dôvodu zabránenia prístupu vzduchu zvonka, zakryje sa vrchnákom a rovnomerne sa zaťaží závažím. Zaťaženie záleží od priemeru kvasnej nádoby, pohybuje sa medzi spravidla medzi 20-40 Pa, pričom doporučená hmotnosť závažia je medzi 10 – 20 % hmotnosti samotnej kapusty.

Kvasenie prebieha bez pridania konzervačných látok, v prirodzenom vonkajšom prostredí, v kvasných nádobách uložených pod odvetranými prístreškami pri teplote okolitého prostredia. Doba kvasenia závisí od teploty okolitého prostredia, minimálna doba kvasenia je 3-4 týždne. Pri rýchlejšom kvasení tj. pri vyšších teplotách vonkajšieho prostredia, vznikajú povlaky ktoré je potrebné priebežne odstraňovať. Počas celej doby kvasenia je dôležité zabránenie prístupu vzduchu, pretože umŕtvením rastlinnej hmoty a uvoľnením bunečných štiav sa vytvorí prostredie vhodné pre baktérie mliečneho kvasenia, súčasne sa uvoľňuje oxid uhličitý čo spôsobuje tvorbu peny na povrchu.

5.2. Špecifickosť výrobku

Výrobok „Stupavské zelé“ je špecifický svojim tradičným spracovaním vo vymedzenom území, v ktorom je pestovaná aj základná surovina – biela hlávková kapusta. Pripravuje sa tradičným spôsobom „šľapaním“ a následným prirodzeným kvasením v prirodzenom vonkajšom prostredí a to bez pridania konzervačných látok. Charakteristické vlastnosti výrobku „Stupavské zelé“ sú získané prirodzeným mliečnym kvasením. Znalosti miestnych ľudí s pestovaním a výrobou kyslej kapusty sa odovzdávali z generácie na generáciu a hrajú významnú úlohu vo výsledných vlastnostiach výrobku.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Názov výrobku „Stupavské zelé“ je odvodený od názvu mesta Stupava, ktoré je historicky spojené s pestovaním a spracovaním kapusty, a podľa ktorého sa začal označovať na rozlíšenie kapusty z iných regiónov, a najmä inej kvality. Druhú časť názvu tvorí druh výrobku – kapusta, uvedený v miestnej záhoračtine - dialekte. Pojem "zelé", ktoré sa v tejto oblasti používa môže mať spojitosť s chorvátskym obyvateľstvom v Máste, časti mesta Stupava. Kapusta je po chorvátsky "zelje". Keďže Mást, ako aj ďalšie blízke obce (v súčasnosti patriace k Bratislave) boli kolonizované Chorvátmi, je celkom samozrejmé, že niektoré chorvátske výrazy sa v tomto prostredí Záhoria udomácnili. Pojem "zelé" sa používa dodnes.

Stupava je typická obec s nadmorskou výškou 174 m n. m. s poliami s hrubším riečnym nánosom. Južné Záhorie svojimi klimatickými i pôdnymi pomermi predstavuje unikátny poľnohospodársky región, kde sa vynikajúco darí najmä kapuste. Špecifické vlastnosti výrobku sú dané špecifickosťou zemepisnej oblasti prepojenou s ľudským potenciálom.

Pôdnoklimatické podmienky ovplyvnili zameranie obyvateľstva. Pri spôsobe pestovania, zbere, rezaní, vrstvení, „šľapaní“ a kvasení kapusty sa odzrkadľujú skúsenosti a zručnosti nadobudnuté generáciami vyžadujúce si odbornú zručnosť.

V záznamoch o histórii sa uvádza, že najmä dodávkami kvasenej kapusty sedliaci zo Stupavy a okolia veľmi rýchlo ovládli viedenské zeleninové trhy až do tej miery, že Viedenčania tradičnú Sauerkraut nazývali Slowakisches Salat. No vynachádzaví Stupavčania nezostali len pri domácej výrobe kvasenej kapusty. Miestni sedliaci sa združili a na konci 19. storočia založili Spoločnosť zelovej fabriky, ktorá začala vyrábať kvasenú kapustu priemyselným spôsobom.

Kvasená kapusta bola obľúbeným artiklom v Európe od druhej polovice 19. storočia, kedy sa začala táto poľnohospodárska plodina propagovať ako zdroj vitamínu C. Zakladanie fabrík na kvasenú kapustu bolo všeobecne podporované i zo strany štátneho aparátu Rakúsko-Uhorska, čo tiež ovplyvnili roky 1. svetovej vojny spojené s biedou, hladom a epidémiami. Možno však tvrdiť, že Stupava je vcelku výnimočná. Písomné pramene dokladujúce pestovanie kapusty a jej predaj i vývoz pochádzajú z oveľa skoršej doby.

Nemožno opomenúť ani konzerváreň, ktorú si pamätajú ešte súčasníci. Jej história však siaha do obdobia prvej Československej republiky. V roku 1926 začal s výstavbou konzervárne Rudolf Apoštol. Výrobky boli určené tak na domáci, ako aj zahraničný trh v Rakúsku, Nemecku a Fínsku. Na spracovanie a kvasenie kapusty bolo zriadené veľké pracovisko s veľkokapacitnými sudmi. Firma bola v roku 1950 znárodnená. Stal sa z nej podnik Záhorské liehovary a konzervárne, n.p. Stupava. V roku 1965 bola ukončená výstavba novej kapustárne so 72 betónovými tankami, každý na zakvasenie 40 ton kapusty.

I keď sa výrobe kyslej kapusty venovali rôzne závody a spoločnosti, v závislosti od spoločenských zmien krajiny, špecifické vlastnosti výrobku a tradičný spôsob výroby ostali zachované do súčasnosti.

Z uvedených faktov vyplýva, že pestovanie hlávkovej bielej kapusty, niekoľko storočí v lokalite označovanej ako "zelé" malo v histórii obcí Mást a Stupava veľký význam nielen pre domáci, ale tiež pre zahraničný trh. Obchodovanie s touto komoditou bolo a stále je jedným z hlavných zdrojov príjmov pre mnohých miestnych obyvateľov.

Okrem už uvedených písomných prameňov je tiež známa tradícia predaja stupavskej kapusty na trhoch v neďalekej Viedni. Miestny roľník Ján Hrica bol v styku s viedenským majiteľom konzervárne na kvasenú kapustu a uhorky p. Josephom Marchsteinerom. Viedenská firma, ktorú v súčasnosti vedie syn, funguje dodnes.
Stupavská kvasená kapusta čiže "Stupavské zelé" patrí už niekoľko storočí k miestnemu koloritu. „Stupavské zelé“ sa stalo súčasťou významného regionálneho podujatia - Dni zelá, ktoré sa konajú vždy začiatkom októbra. "Stupavské zelé" je niťou, ktorá sa vinie dejinami Mástu a Stupavy a tvorí korene, ktoré pretrvali a je potrebné ich chrániť a zveľaďovať.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 8 ods. 2 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012]

Úplne znenie špecifikácie je k dispozícií na webovej adrese:

Vestník Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky. Vydáva Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Dobrovičova 12, 812 66 Bratislava v GLASS TRADING, spol. s r. o. - Vydavateľstvo NOI, Stará Vajnorská 17, 832 53 Bratislava. Vychádza podľa potreby. Tel.: 0910 239 677, e-mail: vestnik@glasstrading.sk.
Predplatné Vestníka MP SR sa vyberá formou preddavkov. Frankové reklamácie sa uznávajú do 15 dní po doručení reklamovanej čiastky. Objednávky a reklamácie vybavuje redakcia.