JEDNOTNÝ DOKUMENT

Stupavské zelé
EÚ č.: PDO-SK-02110
PDO

1. Názvy, ktoré sa majú zaregistrovať

Stupavské zelé (sk)

2. Krajina(-y) žiadateľa

Slovensko

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 na 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 žltkastá; nesmie byť šedá alebo slabo červená
Konzistencia:jemne narezaná, pružná, chrumkavá, nesmie byť mäkká
Vôňa:mliečnokyslá 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. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a 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 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.

Krajová odroda ako aj neskoré odrody bielej hlávkovej kapusty sa odlišujú jemnejšou štruktúrou listov a zemito-štipľavou chuťou. Pôdu tvoria na povrchu humózne, najmä hlinité a hlinito-piesčité, (fluviálne) sedimenty nivy rieky Moravy dosahujúce hrúbku miestami aj niekoľko metrov, ktoré sú uložené na spodných výrazne hrubších a nesúrodých ílovitých, piesčitých až vápencovitých (neogénnych) sedimentoch pevnej konzistencie, ktoré dobre viažu vodu, čím je zabezpečený trvalejší výskyt podzemnej vody. Práve vďaka tomu že, kapusta je takmer počas celého vegetačného obdobia zásobovaná spodnou vodou a minimálne závislá na povrchovom zavlažovaní, získava jemnú listovú štruktúru.
Okrem jemnej štruktúry listu je pre ňu charakteristický aj typický plochý tvar hlavy a s tým je spojený tzv. dlhý rez a tenký hlúb, dlhé vegetačné obdobie až 180 dní, pričom práve skorším výsevom semena a neskorým zberom sa maximálne využívajú špecifické pôdne a hydrogeologické podmienky územia.

Značná nesúrodosť a vertikálna členitosť pôdneho podložia zase spôsobuje, že porast kapusty je aj na malých úsekoch značne nevyrovnaný, s kapustnými hlavami rôznej veľkosti od 2kg až do 17kg, pričom menšie hlavy, ktorým sa dostalo počas vegetačného obdobia menej vlahy z podložia, si držia výraznú štipľavú chuť, a práve spracovaním spolu s väčšími a chuťovo menej výraznými hlavami dochádza po vykvasení k prirodzenému vyzdvihnutiu chute výrobku.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Celý výrobný postup sa uskutočňuje len vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a to v nasledujúcich etapách:

- Zber a pozberová úprava

- Drvenie hlúbov vŕtaním a rezanie
Hlávka sa odreže od koreňa, prvé listy sa odstránia a zvyšok sa dočistí pred rezaním. Najskôr sa hlúb celkom vyvŕta alebo sa rozdrví vŕtaním vŕtačkou s krídlovým vrtákom, následne sa reže na rezačke. Rotačné nože rezačky sú nastavené na hrúbku rezu 1,2 až 2 mm, najmä preto, že jemnosť rezu ovplyvňuje rýchlosť kvasenia. Nože sú kosákovitého tvaru, kapusta sa na nože kladie bokom, hlúbom v rovine noža.

- Vrstvenie
Narezaná kapusta „rezanka“ sa bezprostredne po narezaní, aby sa predišlo oxidácii a nežiaducim enzymatickým zmenám, odoberá spod rezačky a ukladá vo vrstvách do kvasných sudov z dreva alebo

iného inertného potravinárskeho materiálu. Rezanka sa vrství soľou tak, že sa začína nasolením dna. Vrství sa každých 10-15 cm a následne sa každá vrstva presoľuje tak, aby spotreba soli bola 2 kg na 100 kg kapusty. Solenie podporuje uvoľňovanie bunkových štiav, spomaľuje priebeh mikrobiálnych procesov a ovplyvňuje kvalitu výrobku.

- „Šľapanie“ (10-15 cm narezanej kapusty sa postupne vrství a solí v sude a každá vrstva sa utláča tradičným „šľapaním“, na ktoré sa používajú gumené potravinárske čižmy, vyrobené z materiálu vhodného na styk s potravinami.

- Kvasenie prebieha bez pridania konzervačných látok, v prirodzenom vonkajšom prostredí.

- Hotový výrobok sa skladuje v suchých a vetraných skladoch

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

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa názov zapísaný v registri vzťahuje

-

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa názov zapísaný v registri vzťahuje

-

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

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 a niektoré chorvátske výrazy sa v tomto prostredí Záhoria udomácnili a používajú sa dodnes.

Hlávková kapusta sa pestuje v južnej časti Záhorskej nížiny, medzi svahmi Malých Karpát a povodím rieky Morava s pomerne nízkou nadmorskou výškou, relatívne suchou a teplou klímou. Vymedzené územie je vytvorené predovšetkým rovinatým eolitickým (naviatym) reliéfom, ktorý tvoria piesočné nánosy. Stupava je obec s nadmorskou výškou 174 m n. m., s poliami s hrubším riečnym nánosom, a práve tieto podmienky vytvárajú prostredie vhodné na pestovanie kapusty. Ako uvádza Anton Hrnko vo svojej publikácii Stupava "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.

Hlinité a hlinito-piesčité pôdy na hrubých ílovitých, piesčitých až vápencovitých sedimentoch zabezpečujú trvalejšie zásobovanie spodnou vodou a minimalizujú závislosť na povrchovom zavlažovaní, čo má vplyv na jemnejšiu štruktúru listov, ktorá umožňuje jemnejší rez kapusty.
Členitosť a nesúrodosť pôdneho podložia spôsobuje rôznorodosť porastu s veľkosťou kapustných hláv 2 – 17 kg. Menšie hlavy majú výraznejšiu zemito-štipľavú chuť a spracovaním s väčšími, chuťovo menej výraznými, hlavami dochádza po vykvasení k prirodzenému vyzdvihnutiu chute hotového výrobku.

Pôdne a hydrogeologické podmienky ovplyvnili vlastnosti suroviny, a tým aj spôsob spracovania hotového výrobku. Vďaka výraznej zemito-štipľavej chuti suroviny (menšie kapustné hlavy) už nie je potrebné pridávať, na rozdiel od iných regiónov, pri spracovávaní výrobku „Stupavské zelé“ okrem soli žiadne iné prísady, koreniny, ani konzervačné látky.

Typická biela až žltkastá farba, mliečno kyslá vôňa, jemne slaná a kyslá chuť hotového výrobku "Stupavské zelé" bez cudzích pachov a príchutí súvisí nielen s osobitnými vlastnosťami suroviny, ale aj tradičným spôsobom spracovania a najmä časom kvasenia v závislosti od teploty vonkajšieho prostredia, pri ktorom sú potrebné odborné skúsenosti a zručnosti.

Pôdnoklimatické podmienky ovplyvnili zameranie obyvateľstva. Pri spôsobe pestovania (miestna odroda tzv. "krajová" - záhorácka), zbere, rezaní (úprava vŕtačky s krídlovým vrtákom na vŕtanie alebo drvenie hlúbov kapusty, nože na rezanie kosákovitého tvaru, hrúbka rezu 1,2 až 2 mm ovplyvňujúca rýchlosť kvasenia), vrstvení, „šľapaní“ (špecifický spôsob utláčania kapusty) a kvasení kapusty (dĺžka doby kvasenia v kvasných nádobách uložených pod odvetranými prístreškami sa každý rok mení v závislosti od vonkajšej teploty) sa odzrkadľujú skúsenosti a zručnosti nadobudnuté generáciami a majú významný vplyv na výsledné vlastnosti výrobku.

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. 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, národný podnik, 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.

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 výrobku

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