

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 5/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«STUPAVSKÉ ZELÉ»

n. UE: PDO-SK-02110 — 26.10.2015

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Stupavské zelé»

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica slovacca

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Lo «Stupavské zelé» è un prodotto trasformato, ossia crauti ottenuti dalla fermentazione lattica del cavolo (cappuccio) crudo coltivato nella zona geografica delimitata e senza l'aggiunta di conservanti. Il cavolo affettato è disposto in strati, salato e pestato in contenitori di legno o di altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti. La fermentazione ha luogo all'aperto in un ambiente naturale a una temperatura non superiore ai 25 °C. La quantità di sale e la pestatura (*šľapanie*), che consente di eliminare l'aria e il succo in eccesso dal contenitore, garantiscono che lo «Stupavské zelé» rimanga elastico e croccante. Il prodotto deve le proprie caratteristiche alla fermentazione lattica naturale.

Il prodotto viene commercializzato crudo.

Aspetto: cavolo finemente affettato (spessore 1,2-2 mm).

Colore: da bianco a giallognolo; non deve esser grigio o rossiccio.

Consistenza: finemente affettato, elastico, croccante; non deve essere molle.

Odore: sentore di acido lattico tipico del cavolo fermentato, privo di odori estranei.

Sapore: leggermente salato e acido, senza sapori estranei.

Composizione: cavolo affettato, salato (max. 3 %).

Residuo secco: min. 70 %.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Lo «Stupavské zelé» è prodotto con varietà tardive di cavolo cappuccio coltivato esclusivamente nella zona geografica delimitata e sale da tavola. Si utilizzano le seguenti varietà tardive di cavolo cappuccio: la varietà locale, nota come «Krajová» (ossia di Záhorie), o varietà ibride certificate comunemente disponibili ed elencate nell'ultima versione del catalogo delle varietà delle specie vegetali pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le varietà utilizzate per lo «Stupavské zelé» sono coltivate nella zona geografica interessata. Per la produzione è possibile utilizzare un'unica varietà o diverse varietà.

La varietà locale e le varietà tardive di cavolo cappuccio si caratterizzano per la struttura più delicata delle foglie e un sapore pungente e terroso. Lo strato superficiale del suolo è costituito da sedimenti umici, soprattutto limosi e limoso-sabbiosi, della piana alluvionale della Morava, che raggiungono in alcuni punti uno spessore di vari metri. Tale strato è depositato su sedimenti notevolmente più grossolani argillosi, sabbiosi fino a calcarei (neogene) che si presentano compatti e con buona capacità di ritenuta idrica, garantendo una maggiore riserva di acque sotterranee. Proprio la presenza di acqua nel terreno per l'intera stagione vegetativa, che richiede quindi un'irrigazione minima in superficie, conferisce una struttura delicata alle foglie.

Oltre alla struttura delicata delle foglie, si caratterizza per la testa piatta, che consente di ricavarne strisce lunghe, un torsolo sottile e una lunga stagione vegetativa che può raggiungere i 180 giorni. La semina precoce e la raccolta tardiva permettono infatti di sfruttare al meglio le condizioni edafiche e idrogeologiche.

La notevole eterogeneità e la diversità verticale del sottosuolo, persino all'interno di piccole aree, determinano una forte variabilità della produzione di cavoli, che possono pesare da 2 kg fino a 17 kg. I cavoli più piccoli, che ricevono meno umidità dal terreno durante la stagione vegetativa, mantengono un gusto decisamente pungente e vengono mescolati con cavoli di dimensioni maggiori dal gusto meno marcato, sviluppando naturalmente il sapore del prodotto dopo la fermentazione.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

L'intero processo di produzione si svolge esclusivamente nella zona geografica delimitata e segue le fasi descritte di seguito.

— Raccolto e trattamento successivo al raccolto

— Eliminazione del torsolo e affettatura

La testa viene separata dalla radice; le foglie esterne vengono rimosse e il cavolo viene pulito prima di essere affettato. Il torsolo viene eliminato intero o tritato utilizzando una detorsolatrice munita di una punta ad alette; il cavolo passa quindi nell'affettatrice le cui lame rotanti sono impostate a uno spessore di 1,2-2 mm, in quanto un'affettatura sottile accelera la fermentazione. Le lame sono a forma di falce. I cavoli colpiscono la lama trasversalmente, con il torsolo nel senso della lama stessa.

— Disposizione in strati

Il cavolo è tolto dalla macchina subito dopo essere stato affettato per evitarne l'ossidazione o alterazioni enzimatiche indesiderate. È quindi disposto in strati a fermentare in recipienti di legno o di altro materiale inerte idoneo agli alimenti. I vari strati sono alternati con il sale, cominciando con uno strato di sale. Gli strati di 10-15 cm sono salati utilizzando in proporzione 2 kg di sale per 100 kg di cavolo. La salatura facilita il rilascio dei liquidi cellulari, rallenta i processi microbici e contribuisce alla qualità del prodotto.

— Pestatura

Gli strati di cavolo affettato dello spessore di 10-15 cm sono alternati al sale e ogni strato è tradizionalmente pressato pestandolo con stivali di gomma idonei agli alimenti.

— La fermentazione ha luogo senza l'aggiunta di conservanti all'aperto in un ambiente naturale.

— Il prodotto finale è stoccato in un luogo asciutto e ventilato.

Il cavolo crudo destinato alla produzione dello «Stupavské zelé» deve essere coltivato, raccolto e trasformato nella zona geografica di cui al punto 4 al fine di prevenire l'ossidazione e alterazioni enzimatiche indesiderate, garantire l'origine del prodotto e assicurare il controllo della produzione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

I cavoli per lo «Stupavské zelé» devono essere coltivati e trasformati nel comune di Stupava o nelle sue vicinanze, nella zona tra le pendici occidentali dei Piccoli Carpazi e la parte meridionale della pianura di Záhorie. La zona è delimitata a est dalle pendici dei Piccoli Carpazi, a ovest dal fiume Morava, a nord dai torrenti Sedlisko (canalizzato), Zohorský e Malina (canalizzato), a sud dal torrente Vápenický che si getta nel torrente Mláka (canalizzato) e quindi nella Morava.

5. Legame con la zona geografica

Lo «Stupavské zelé» deve il nome alla città di Stupava che è storicamente associata alla coltivazione e alla trasformazione dei cavoli. Il prodotto ha iniziato a essere indicato con il nome della città per distinguerlo dai cavoli di altre regioni e, soprattutto, di qualità differente. La seconda parte del nome indica il tipo di prodotto e significa «cavolo» nel dialetto di Záhorie. La parola «zelé» in uso nella zona può essere fatta risalire alla popolazione croata di Mást, un quartiere di Stupava. Infatti «cavolo» si dice «zelje» in croato. Mást, come altri comuni vicini (adesso entrati a far parte di Bratislava), fu colonizzata dai croati, portando all'adozione di alcune espressioni croate che sono ancora in uso in questa parte di Záhorie.

Il cavolo cappuccio è coltivato nella parte meridionale della pianura di Záhorie, tra le pendici dei Piccoli Carpazi e il bacino della Morava, una zona con un'altitudine relativamente bassa e un clima relativamente caldo e secco. La zona delimitata è costituita principalmente da un rilievo eolico (esposto al vento) formato da depositi sabbiosi. Stupava si trova a 174 m sul livello del mare ed è caratterizzata da campi con un consistente deposito alluvionale piuttosto grossolano, condizioni che creano un ambiente adatto alla coltivazione del cavolo. Come affermato da Anton Hrnko nella sua pubblicazione *Stupava*, «grazie al suo clima e ai suoi terreni, la parte meridionale di Záhorie costituisce una regione agricola unica, particolarmente adatta ai cavoli». Il prodotto deve le proprie caratteristiche specifiche alla combinazione delle peculiarità della zona geografica e al potenziale dei suoi abitanti.

I terreni limosi e limoso-sabbiosi depositati su sedimenti grossolani argillosi, sabbiosi e persino calcarei garantiscono una riserva duratura di acqua nel terreno e riducono al minimo la dipendenza dall'irrigazione in superficie. Ciò si riflette in una struttura più delicata delle foglie che consente di affettare il cavolo in strisce più sottili.

Sottosuoli differenti ed eterogenei consentono una produzione varia, con cavoli che vanno da 2 a 17 kg di peso. I cavoli più piccoli hanno un gusto terroso e pungente e vengono mescolati con i cavoli di dimensioni maggiori dal gusto meno marcato sviluppando naturalmente il sapore del prodotto dopo la fermentazione.

Le condizioni edafiche e idrogeologiche hanno determinato le proprietà della materia prima e quindi la trasformazione del prodotto finito. Grazie al forte gusto pungente e terroso della materia prima (i cavoli più piccoli), la preparazione dello «Stupavské zelé» non richiede l'aggiunta di altri ingredienti, quali spezie o conservanti, oltre al sale, diversamente da altre regioni.

La tipica colorazione dal bianco al giallognolo, l'odore di acido lattico e il sapore leggermente salato e acidulo, senza odori o sapori estranei, del prodotto finito «Stupavské zelé» sono dovuti non soltanto alle caratteristiche specifiche della materia prima ma anche al metodo tradizionale di trasformazione e in particolare al tempo di fermentazione, che dipende dalla temperatura esterna e richiede pertanto esperienza e competenza.

Le condizioni pedoclimatiche hanno determinato le attività della popolazione locale. Il metodo di coltivazione (la varietà locale di Záhorie), di raccolta, di affettatura (gli speciali trapani dotati di punte ad alette per estrarre o tritare i torsoli dei cavoli, le lame a forma di falce dell'affettatrice, lo spessore di taglio impostato a 1,2-2 mm per accelerare la fermentazione), di disposizione in strati, di pestatura (lo specifico metodo di pressatura) e di fermentazione del cavolo (la cui durata in appositi contenitori posti sotto ripari ventilati varia di anno in anno a seconda della temperatura esterna) riflettono l'esperienza e le competenze accumulate da generazioni e hanno un'incidenza significativa sulle caratteristiche finali del prodotto.

Secondo i documenti storici fu soprattutto grazie ai crauti che i contadini di Stupava e dei dintorni riuscirono a prendere rapidamente controllo dei mercati di verdure di Vienna, tanto che i viennesi chiamavano i tradizionali crauti *slowakischer Salat* (insalata slovacca). Gli intraprendenti abitanti di Stupava non si limitarono tuttavia a produrre crauti a casa. Alla fine del XIX i contadini si associarono e fondarono la «Spoločnosť zelovej fabriky» (società della fabbrica di zelé) che iniziò a produrre i crauti su scala industriale.

I crauti hanno cominciato ad essere apprezzati in Europa dalla seconda metà del XIX secolo quando se ne incoraggiò il consumo in quanto fonte di vitamina C. La fondazione di fabbriche per la loro produzione fu ampiamente sostenuta, tra l'altro dalle autorità austro-ungariche, in parte anche a causa degli anni di povertà, carestia ed epidemie che accompagnarono la prima guerra mondiale. Tuttavia le testimonianze scritte della coltivazione, della vendita e dell'esportazione dei cavoli sono molto più antiche.

Occorre inoltre menzionare il conservificio di cui hanno memoria ancora oggi alcuni abitanti. La sua storia risale però al periodo della prima Repubblica Cecoslovacca. Nel 1926 Rudolf Apoštol iniziò la costruzione del conservificio i cui prodotti erano destinati al mercato interno e ai mercati esteri di Austria, Germania e Finlandia. Fu eretto un grande stabilimento con contenitori di notevole capacità per trasformare e fermentare il cavolo. Nel 1950 l'azienda fu nazionalizzata e assunse il nome di «Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava» (distillerie e conservifici di Záhorie, azienda nazionale, Stupava). Nel 1965 fu ultimata la costruzione di un nuovo stabilimento per la trasformazione dei cavoli con 72 cisterne in calcestruzzo, ciascuna in grado di fermentare 40 tonnellate di cavolo.

Sebbene i crauti siano stati prodotti in vari stabilimenti e da diverse aziende a seconda dei cambiamenti sociali che ha attraversato il paese, le caratteristiche specifiche del prodotto e il metodo di produzione tradizionale si sono conservati fino a oggi.

Da quanto precede si evince che la coltivazione del cavolo cappuccio, conosciuto da secoli come «zelé» nella zona, ha avuto un ruolo fondamentale nella storia di Mást e Stupava per quanto riguarda del commercio nazionale ed estero. Il commercio di questo prodotto è stato, ed è tutt'oggi, una delle principali fonti di reddito per molti abitanti della regione.

I crauti di Stupava («Stupavské zelé») sono parte da diversi secoli della cultura locale. Lo «Stupavské zelé» è divenuto un elemento imprescindibile dei *Dni zelá* (giornate dedicate al cavolo), un importante evento a livello regionale che si tiene all'inizio di ottobre. Lo «Stupavské zelé» è il filo rosso che attraversa la storia di Mást e Stupava, mettendo radici durevoli che dovrebbero essere salvaguardate e rafforzate.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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