

ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (súhrn požiadaviek podľa článku 7)

STUPAVSKÉ ZELÉ

CHZO (-) CHOP (X)

7.1. Názov: STUPAVSKÉ ZELÉ

7.2. Opis:

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 šľava, zabezpečujú, že Stupavské zelé zostane pružné a chrumkavé. Vlastnosti výrobku sú získané prirodzeným mliečnym kvasením.

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 2 kg až do 17 kg, pričom menšie hlavy, ktorým sa dostalo počas vegetačného obdobia menej vlhky z podložia, si držia výraznú štipľavú chuť a práve spracovaním spolu s väčšími a chuťovo menej výraznými hlavami dochádza po vykvasení k prirodzenému vyzdvihnutiu chuti výrobku.

Výrobok sa na trh dodáva v surovom stave.

Vlastnosti:

<i>Vzhľad:</i>	najemno narezaná kapusta (rezanka, rezance hrúbky 1,2 až 2 mm)
<i>Farba:</i>	biela až žltkastá; nesmie byť šedá alebo slabočervená
<i>Konzistencia:</i>	jemne narezaná, pružná, chrumková, nesmie byť mäkká
<i>Vôňa:</i>	mliečnokyslá po fermentovanej kapuste bez cudzích pachov
<i>Chuť:</i>	jemne slaná a kyslá bez cudzích príchuťí
<i>Zloženie:</i>	narezaná kapusta, soľ (max. 3 %)
<i>Obsah pevného podielu:</i>	min. 70 %

7.3. Zemepisná oblasť

Pestovanie a spracovanie výrobku Stupavské zelé sa uskutočňuje v obci Stupava a jej okolí.

Obec Stupava sa rozprestiera medzi západnými svahmi Malých Karpát a južnou časťou Záhorskej nížiny. Jej nadmorská výška je 174 metrov. Oblasť vhodná na pestovanie hlávkovej kapusty ako základnej suroviny na výrobu výrobku Stupavské zelé 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, vlievajúc sa do kanála Mláka a následne do rieky Morava.

Príloha č. 1 - Mapa vymedzeného územia.

7.4. Dôkaz o pôvode

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu Stupavské zelé, názvu výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z chráneného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta pestovania, prevádzkarne výrobcu a produkcie kapusty v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môže Stupavské zelé vyrábať.

Výroba a pôvod suroviny sú zaznamenávané vo výrobnej dokumentácii. Kontrolu dodržiavania špecifikácie a kvality výrobku zabezpečuje pravidelným senzorickým hodnotením miestne združenie Máatsky potravinový spolok v Stupave (IČO 42263565) podľa vlastného systému kontroly.

7.5. Spôsob výroby

Hoci od prvých historických záznamov uplynulo viac ako storočie, tradičný výrobný postup výrobku Stupavské zelé sa s menšími úpravami zachoval až dodnes. Sejba sa realizuje v mesiacoch marec až apríl a výsadba priesad v mesiacoch máj až júl. Plečkovanie sa vykonáva 2 – 3-krát ročne a okopávanie tiež 2 – 3-krát ročne. Od septembra sa preberajú dozreté tvrdé hlavy. 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.

Postup pri zbere a spracovávaní kapusty:

Hlávka sa odreže od koreňa, prvé listy sa odstránia a zvyšok sa dočistí pred rezaním. Najskôr sa hlúb celkom vyvráta alebo sa rozdrví vrútaním vrútačkou 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. 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 vrstvá 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. Každá vrstva sa utláča – šľape. Na šľapanie sa používajú gumené potravinárske čižmy. Kapusta sa uloží až nad úroveň suda, čím sa postupne vytláča prebytočný vzduch a šťava a prekryje sa potravinárskou fóliou, aby sa zabránilo prístupu vzduchu. Nádoba sa zakryje vrchnákom a rovnomerne zat'azí závaží. Zat'aženie závisí od priemeru nádoby a pohybuje sa medzi 20 – 40 Pa, pričom odporúčená 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. Čas kvasenia závisí od teploty okolitého prostredia a minimálna doba kvasenia je 3 – 4 týždne. Pri rýchlejšom kvasení, t. j. pri vyšších teplotách vonkajšieho prostredia, vznikajú povlaky, ktoré je potrebné

priebežne odstraňovať. Počas celej doby kvasenia je dôležité zabrániť prístupu vzduchu, pretože umrtnením rastlinnej hmoty a uvoľnením bunkových štiav sa vytvorí prostredie vhodné pre baktérie mliečneho kvasenia, súčasne sa uvoľňuje oxid uhličitý, čo spôsobuje tvorbu peny na povrchu.

Pred expedíciou sa vrchnák suda odoberie, vnútorné steny sa očistia, vyberie sa potrebné množstvo a znovu sa natiahne potravinárska fólia, sud sa uzatvorí vrchnákom a opätovne zaťaží závažím.

7.6. Súvislosť

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 dialekte, v miestnej záhoračtine. Pojem zelé, ktoré sa v tejto oblasti používa, môže mať spojitost' s chorváckym obyvateľstvom v Máste, časti mesta Stupava. Kapusta je po chorvácky zelje. Keďže Mást, ako aj ďalšie blízke obce (v súčasnosti patriace k Bratislave) boli kolonizované Chorvátmi, niektoré chorvácke výrazy sa v tomto prostredí Záhoria udomácnili a používajú sa dodnes.

Výrobok je výnimočný svojím tradičným spracovaním a svojou špecifickou chuťou vďaka prostrediu vo vymedzenom území, v ktorom je pestovaná základná surovina – hlávková kapusta. Hlávková kapusta je pestovaná v južnej časti Záhorskej nížiny, na území medzi svahmi Malých Karpát a povodím rieky Morava. Zvláštnosti vymedzeného územia sú vytvorené predovšetkým rovinným eolickým (naviatym) reliéfom, ktorý tvoria piesočné nánosy. Prírodné podmienky: údolie rieky Moravy, pomerne nízka nadmorská výška s relatívne suchou a teplou klímou. Práve tieto podmienky dávajú kapuste osobitú chuť.

Stupava je typická obec s nadmorskou výškou 174 m n. m. s poľami s hrubším riečnym nánosom. Južné Záhorie svojimi klimatickými i pôdnymi pomermi predstavuje unikátny poľnohospodársky región, kde sa vynikajúco darí najmä kapuste a uhorkám. *Hrnko Anton a kol.: Stupava. Potulky históriou, Vydavateľstvo PT, Bratislava, 2004, s. 102, ISBN 80-88912-50-4 (Príloha č. 2).*

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 chuti 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, mliečnokyslá vôňa, jemne slaná a kyslá chuť hotového výrobku Stupavské zelé bez cudzích pachov a príchuť 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.

Pôdno-klimatické podmienky ovplyvnili zameranie obyvateľstva. Pri spôsobe pestovania (miestna odroda tzv. krajová - záhorácka), zbere, rezaní (úprava vrtačky s krídlovým vrtákom na vrtanie 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. *Hrnko Anton a kol.: Stupava. Potulky históriou, Vydavateľstvo PT, Bratislava, 2004, str. 104, ISBN 80-88912-50-4 (Príloha č. 2).* Túto skutočnosť dokumentuje aj dobová fotografia s popisom *Hrnko Anton: Stupava. Potulky históriou, Vydavateľstvo PT, Bratislava, 2004, str. 105, ISBN 80-88912-50-4 (Príloha č. 2).*

História tradičnej stupavskej kapusty je spojená najmä s pestovaním tejto plodiny predovšetkým v obecnej časti Mást, ktorá bola až v päťdesiatych rokoch minulého storočia pridružená k Stupave.

Dejinami Mástu sa vážnejšie zaoberal v 80. rokoch minulého storočia Ján Mader, stredoškolský profesor, mástsky rodák. V jeho dochovaných zápiskoch, ktoré sa nachádzajú v Okresnom archíve v Pezinku so sídlom v Modre, nájdeme tak i odkaz na prvú zmienku o odvádzní kapusty zemepánovi. Ján Mader dáva do pozornosti urbár Stupavského panstva vo vlastníctve Pálffyovcov z roku 1592, kde je zápis, že obec Mást svojmu pánovi ročne odvádzala 300 hlavičiek kapusty. *Okresný archív v Pezinku so sídlom v Modre, osobný fond Ján Mader.*

(porov. MARSINA, R. - KUŠÍK, M.: *Urbáre feudálnych panstiev na Slovensku I.*, Bratislava 1959, s. 526-527) (Príloha č. 3).

Aj v zápisoch mestečiek a obcí sú zachované zaujímavé pramene. Zápisy obce Mást z roku 1788 spomínajú kúpu "zelnej bečky dubovej", "2 korítka sekací" a "malé korítko". Spomínané korytá sa používajú práve pri rezaní kapusty spracúvanej na kvasenie.

Uvedený zápis je v miestnej záhoračtine. Pojem zelé, ktoré sa v tejto oblasti používa, môže mať spojitosť s chorváckym obyvateľstvom v Máste. Kapusta je po chorvácky 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. *Okresný archív v Pezinku so sídlom v Modre, Fond Mestečká a obce, Obec Mást, r. 1788* (Príloha č. 4).

Literatúra z 19. storočia spomína, že Záhorská Bystrica, Mást a Stupava sú známe peknou bielou kapustou (Kohl). Táto v nemčine písaná publikácia uvádza, že táto "Kohl" je medzi miestnymi nazývaná "Kraut". Možno teda povedať, že aj vtedajší jazyk odlišoval kapustu a zelé.

Pressburg und seine Umgebung, Pressburg 1865, s. 154 (Príloha č. 5).

Stupava a Mást však ani v dávnejšej minulosti neboli len miestom pestovania na vlastnú spotrebu či na potreby stupavského panstva. Ďalší prameň pochádza z roku 1866. Spomína sa v ňom, že dopestovaná kapusta sa zo Stupavy vyvážala v rámci rakúsko-uhorskej monarchie.

Staatistische Nachweisungen über das Presburger District-Handels und Gewerbe-Kammer, Pressburg 1866, s. 293 (Príloha č. 6).

Zaujímavým svedectvom existencie takejto fabriky je tiež dobová správa z tlače z roku 1915, ktorá informuje o vizitácii tajomníka ministerstva pôdohospodárstva, vrchného radu, baróna Jozefa Kazyho v Stupave. Navštívil tunajší Stupavský podnik akciovej spoločnosti na kvasenú kapustu, ktorého predsedom bol vtedajší majiteľ panstva Károlyi. Baróna privítal na stanici v Prešporku (Bratislava) aj viceprezident spoločnosti Hugo Neumayer. V Stupave sa k nim pripojil prezident akciovej spoločnosti gróf Ľudovít Károlyi s manželkou. Štátny sekretár navštívil fabriku, kde ho zaujal najmä proces konzervovania surovej hlavičkovej kapusty, ktorý umožnil, aby hlavičky kapusty vyzerali aj po 5 – 6 dňoch tak čerstvo, akoby boli len pred niekoľkými hodinami privezené z poľa. Bez procesu konzervovania by surová kapusta už po niekoľkých dňoch podľahla skaze. Fabrika, v ktorej robilo 50 robotníkov, produkovala denne 10 000 až 15 000 kg prvotriednej kyslej kapusty. Po jej prehliadke nasledovalo pozvanie k stolu, na ktorom boli ponúknuté najmä výrobky tunajšej fabriky. Prítomní hostia vyjadrili na záver svojej návštevy veľké uznanie. *Porov. Pester Lloyd, 25. novembra 1915, Budapest, s. 10* (Príloha č. 7).

Z dobovej tlače možno tiež spomenúť reklamný text v denníku *Neue Freie Presse* z 18. októbra 1918. Stupavčan Markus Weber (predseda vtedy existujúcej Židovskej náboženskej obce a brat piešťanského rabína) ponúka 3 vagóny cibule, 10 vagónov hlavičkovej kapusty a 10 vagónov žltej mrkvy, pričom garantuje, že zeleninu dovezie. *Porov. Neue Freie Presse, 18. októbra 1918, Wien, s. 13 (Príloha č. 8).*

Aj zachované zápisnice obecného zastupiteľstva v Máste z rokov 1927 – 1947 spomínajú kvasenú kapustu viackrát.

Zápis z 29. marca 1928 uvádza, že v dôsledku sadenia zeleniny v každom kraji aj v cudzine, kam sa vyvážala mástska zelenina, poklesla cena kapusty a uhoriek do takej miery, že by bolo vhodné hľadať inú plodinu na pestovanie miesto týchto zaužívaných. Obecné zastupiteľstvo preto súhlasilo s prenájmom obecného pozemku istému Miloslavovi Kňazovisovi na pestovanie hodvábnika. *Okresný archív v Pezinku so sídlom v Modre, Fond Notárske úrady, Zápisnica obecného zastupiteľstva Mást z 29. marca 1928 (Príloha č. 9).*

Ďalší záznam z 16. 10. 1936 spomína, že Stupava navrhuje zmeniť názov tunajšej železničnej stanice z pôvodného Stupava – Mást na Stupava. Zastupiteľstvo mástskej obce sa však jednomyselne zhodlo, aby ostal pôvodný názov stanice. Ako dôvod uviedli, že Mást by stratil reklamu na kapustu, uhorky, slovom na všetky zeleniny, nielen v cudzine, ale aj doma. *Okresný archív v Pezinku so sídlom v Modre, Fond Notárske úrady, Zápisnica obecného zastupiteľstva Mást zo 16. októbra 1936 (Príloha č. 10).*

Ďalším prameňom informácií o vývoze kapusty do zahraničia sú dva záznamy z výpisov z pamätnej knihy železničnej stanice Stupava – Mást. Oba zápisy sú z roku 1935. Ten prvý sa týkal medzinárodného konfliktu. V dôsledku taliansko-habešskej (etiópskej) vojny vyhlásilo Československo sankcie proti Taliansku. Správa zo železničnej kroniky uvádza, že do Talianska nemohlo byť viac vyvezených 30 vozňov hlávkovej kapusty a 15 vozňov kvasenej kapusty. Tovar mal byť včas predaný v rámci republiky. Zdroj: *Slovenský národný archív, Fond Zbierka staničných kroník, Inv. č. 44, Devínske Jazero, Stupava-Mást, 1935.*

Rovnaký prameň spomína tiež existenciu firmy židovského obchodníka Júliusa Bergera, majiteľa konzervárne na kvasenú kapustu. V správe z roku 1935 sa uvádza, že spomínaná spoločnosť prešla v dražbe do vlastníctva obilnej firmy Agrasol. Budova bola riadne opravená a boli vykonané úpravy na uskladnenie obilia, ktoré má byť tiež reexpedované. Agrasol skupoval na skladištia prednostne tie budovy, ktoré mali vzhľadom na železničnú trať výhodnú polohu. Zdroj: *Slovenský národný archív, Fond Zbierka staničných kroník, Inv. č. 44, Devínske Jazero, Stupava-Mást, 1935.*

Ďalšie pramene pochádzajú z rodinného archívu p. Jozefa Hricu zo Stupavy, syna Jána zo Stupavy (nar. 1910) a Jozefíny rod. Maderovej z Mástu (nar. 1914). Manželia Ján a Jozefína žili najskôr v Máste, kde dostali aj domovskú

príslušnosť. Ján Hrica bol roľník, pestovateľ zeleniny, venoval sa najmä kvasenej kapuste a uhorkám (kyselé zelé a oharky). Takýchto pestovateľov bolo veľa. Zaujímavá je však zachovaná písomná dokumentácia z obdobia rokov 1948 a 1949.

V prvom prípade sa na Jána Hricu v Máste obracia Povereníctvo výživy vo veci dispozície na kvasenú kapustu a nakladačky (uhorky). Na základe hlásených zásob Jána Hricu boli pridelené množstvá kvasenej kapusty a uhoriek šiestim firmám v Bratislave. *Osobný archív Jozefa Hricu, Stupava, z 24. 9. 1948* (Príloha č. 11).

Z roku 1949 je korešpondencia adresovaná konzervárni Hrica v Máste. Dá sa predpokladať, že takýchto konzervární bolo v Máste viac, keďže tu bolo veľa pestovateľov zeleniny, avšak musíme vychádzať z dostupných prameňov. Fond Povereníctva výživy nie je zatiaľ spracovaný a sprístupnený na ďalšie bádanie, a tak sme odkázaní na tento existujúci písomný údaj. *Osobný archív Jozefa Hricu, Stupava, z 30. 7. 1949* (Príloha č. 11).

Ján Hrica sa v 50. rokoch 20. storočia presťahoval s početnou rodinou do starorodičovského domu v Stupave. Z tohto obdobia pochádzajú ďalšie dva dokumenty. Jeden je datovaný v roku 1952 a ďalší v roku 1956. Išlo o nájomnú zmluvu uzatvorenú medzi spomínaným Jánom Hricom, roľníkom v Stupave, a Západoslovenským liehovým priemyslom, n. p. Leopoldov, na prenájom 2 betónových kadí s obsahom 600 hl na kvasenú kapustu. *Osobný archív Jozefa Hricu, Stupava, z 18. 9. 1952 a september 1956* (Príloha č. 11).

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, švagor spomínaného roľníka Jána Hricu. Konzerváreň mala sídlo na Hviezdoslavovej ulici č. 1. Vyrábala sa v nej kvasená kapusta, sterilizované uhorky, čalamáda. Apoštol ako jediný výrobca v Európe konzervoval všetky druhy ovocia sterilizáciou. 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. *PROKEŠOVÁ G., PROKEŠ S.: Mást, 700 rokov od prvej písomnej správy o obci, Stupava 2014, s. 43-44* (Príloha č. 12).

Z ústneho podania, historických faktov a dobových fotografií je zrejmé, že domáca výroba kvasenej kapusty sa datuje do prvej polovice 19. storočia. Obchodovanie s touto komoditou bolo jedným z hlavných zdrojov príjmov miestnych obyvateľov. V tejto oblasti okrem výroby kvasenej kapusty vzniklo tiež stredisko nákupu a obchodovania s týmto výrobkom. *Hrnko Anton: Mesto Stupava v minulosti a dnes, Vydavateľstvo SAV, Bratislava, 2011, str. 250, ISBN 978-80-224-1170-7* (Príloha č. 13 – dobová fotografia s popisom žien, predávajúcich Stupavské zelé na jarmoku).

Stupavskí výrobcovia a obchodníci kvasenú kapustu ponúkali a ponúkajú až dodnes v ponukových listoch, na rôznych trhoch, pri rôznych príležitostiach, akými sú svadby, krstiny, Vianoce, fašiangy, veľkonočné sviatky. Dôkazom sú výrobné záznamy výrobcov tejto dobroty a dobové fotografie (Príloha č. 14).

Stupavské zelé sa stalo súčasťou významných regionálnych podujatí, napr. Dni zelá, ktoré sa konajú vždy začiatkom októbra. O tejto udalosti sú permanentné zmienky v médiách, pričom názov Stupavské zelé je bežne používaný v súvislosti s týmto výrobkom. Dôkazom sú mnohé zmienky v médiách a regionálnej tlači (Príloha č. 15, 16).

Žiadosť o zápis označenia pôvodu Stupavské zelé je založená na špecifickej vlastnosti základnej suroviny, konzistencii, tradičnom spôsobe spracovania, reputácii a tradícii.

Pripravuje sa tradičným spôsobom bez pridania konzervačných látok.

7.7. Kontrolný orgán

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie Stupavské zelé vykonávajú pravidelne kontrolné orgány:

1. Názov: EUROFINS BEL/NOVAMANN s.r.o
Adresa: Komjatická 73
940 02 Nové Zámky
Slovenská republika

Tel.: +421 918 677 366
+421 918 940 931
e-mail: RastislavKostr@eurofins.sk,
TomasDucho@eurofins.sk, Bratislava@eurofins.sk

autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

alebo

2. Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Adresa: Botanická 17
842 13 Bratislava
Slovenská republika

Tel. +421 2 602 57 427
fax: +421 2 654 20 745
e-mail: buchlerova@svps.sk
lesakova@svps.sk

autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

7.8. Vnútroštátne požiadavky
