

## ŠPECIFIKÁCIA

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 7

„Pukanská cibuľa“

CHOP (X) CHZO (-)

### 7.1. Názov

„Pukanská cibuľa“

### 7.2. Opis

„Pukanská cibuľa“ je cibuľa, ktorá získava špecifické vlastnosti zo špecifického zloženia pôdy, klimatických podmienok a spôsobu pestovania. Vyznačuje sa vysokým obsahom vody, vďaka čomu je cibuľa mimoriadne šťavnatá. Hlavnou vlastnosťou cibule je jemnejšia chuť a neštipľavosť alebo len mierna štipľavosť. Nemá nepríjemné vlastnosti typické pre ostatné cibule, ako štipľavosť alebo pretrvávajúcu pachuť po jej konzumácii, a preto sa konzumuje najmä v čerstvom stave. Tieto vlastnosti ju odlišujú od ostatných druhov cibule.

Vlastnosti

- Tvar: Okrúhla alebo podlhovastá, priemer 8 až 15 cm
- Vzhľad: Pevná, kompaktná, povrch tvorí suchá šupka minimálne v dvoch vrstvách, ktorá kryje dužinaté suknice, tvoriace kompaktnú cibuľu. Šupka nesmie byť vlhká alebo plesnivá, na cibuli nesmú byť viditeľné známky napadnutia chorobami alebo škodcami.
- Farba: Farba šupky žltá, zlatožltá, farba dužiny biela, bielozelená
- Chuť: Jemná, cibuľovitá, šťavnatá, lahodná, sladká, neštipľavá alebo len mierne štipľavá, bez pachuti
- Vôňa: Cibuľovitá, sladká

Pestované odrody: Pôvodná miestna odroda, tzv. krajová (pukanská), dopestovaná v danej zemepisnej oblasti

„Pukanská cibuľa“ je pestovaná z vlastných dopestovaných semienok, v rámci udržiavaného kolobehu pestovania.

### 7.3. Zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na hraniciach banskobystričského a nitrianskeho kraja. Obec Pukanec leží v regióne Hont na úpätí Štiavnických vrchov.

### 7.4. Dôkaz o pôvode

Základná organizácia Slovenského zväzu záhradkárov v Pukanci vedie register pestovateľov pestujúcich výrobok „Pukanská cibuľa“.

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Pukanská cibuľa“, menom pestovateľa a adresy. Garancia pôvodu výrobku z vymedzeného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta pestovania v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môže výrobok „Pukanská cibuľa“ pestovať.

### **7.5. Spôsob výroby**

Pestovanie výrobku „Pukanská cibuľa“ sa uskutočňuje len vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a to v nasledujúcich etapách:

- príprava pôdy pred siatím a sadením,
- siatie osiva a sadenie sadby tak, aby po sadbe ostala pri priesade malá jamka, v ktorej sa po zavlažovaní zadržáva voda,
- každodenné zavlažovanie/polievanie,
- kyprenie,
- zber cibule,
- kontrola cibule a odstránenie prímiesí,
- uskladňovanie do skladu,
- dosúšanie a prevzdušňovanie cibule

### **7.6. Súvislosť**

Príčinná súvislosť je založená na špecifickej kvalite výrobku danej prírodnými a klimatickými podmienkami a spôsobom pestovania, know-how pestovateľov, dobrej povesti a tradíciách.

Prírodné a klimatické podmienky

Vymedzená zemepisná oblasť leží na úpätí juhovýchodných svahov Štiavnických vrchov sopečného pôvodu v nadmorskej výške 350 m. Na území sa vyskytujú andezitové pôdy, minerálne stredne bohaté, ale chudobné na spodné vody. Podnebie je teplé s dostatkom slnečného svitu a s miernou zimou. Prírodné podmienky na pestovanie zeleniny nie sú v danej oblasti priaznivé. Ako uvádza Ján Zamboj v publikácii Pukanec (Osveta, 1975): „Je pozoruhodné, že hoci pukanské záhradníctvo nemá vlastné priaznivé prírodné podmienky, vyvinulo sa do takej miery, že zásobovalo nielen vlastné obyvateľstvo...“. Vhodné pôdy sú len v naplavených humusových častiach oblasti pri skromných vodných tokoch. Vodných zrážok je málo, suché počasie býva najmä na začiatku vegetačného obdobia. Menšie potôčiky v lete vysychajú.

Nepriaznivé prírodné podmienky sa pestovatelia snažili prekonať zvýšenou starostlivosťou o pôdu. Nedostatok humusu v pôde nahrádzajú výdatným hnojením vyzretým maštalným hnojom. Pre nedostatok vodných zrážok je potrebné každodenné zavlažovanie vodou. Ján Zamboj v uvedenej publikácii ďalej uvádza: „Pukančania sa nevyhli ani posmeškom súvisiacim s pestovaním cibule. Na okolí sú známi ako cibuliari. Presádzaná cibuľa sa často polieva, preto je posmešok: „Pukančanky polievajú cibuľu pod ambréлом“ (dáždnikom), na čo majú ženy odpoveď: „Prší, neprší, cibuľka sa poliať musí.“

Pravidelné zalievanie zabezpečuje stálu a primeranú vlhkosť, čo ovplyvňuje pravidelný tvar a rast cibule, ale aj výsledné vlastnosti výrobku, najmä jemnosť, šťavnatosť, lahodnú sladkú vôňu a chuť a neštipľavosť alebo len miernu štipľavosť. Výnimočná oblasť dáva cibuli výnimočné vlastnosti.

Know-how výrobcov spočíva v zohľadnení pôdných a prírodných podmienok vymedzenej zemepisnej oblasti, prevažne ručnom šetrnom spôsobe pestovania cibule bez používania pesticídov/chemikálií a s pravidelným zavlažovaním.

Podľa zachovaných historických dokladov malo pestovanie zeleniny pre obyvateľov Pukanca vždy značný hospodársky význam. Zeleninárstvo bolo predovšetkým doménou žien. Ako uvádza Z. Hrízuová: „V Pukanci bývalo málo pracovných príležitostí pre mužov, no pre ženy ešte menej. Pracovali s mužmi na poli, vo viniciach alebo v miheli (domáca dieľňa) ako neplatené sily. Nuž mnohé z nich, ak mali súci pozemok, začali záhradníčiť. Pestovali zeleninu nielen pre svoju domácnosť, ale aj na predaj. Chodievali ju predávať na ring. V týždni bývali tri trhy: v utorok, piatok a v nedeľu. Výročných trhov - jarmokov bývalo do roka päť. Zelenina nemala veľký odbyt. Každý, kto mohol, si ju vypestoval sám. Tak sa začala invázia pukanskej zeleniny a najmä vychýrenej cibule do susedných miest: Banskej Štiavnice, Levíc, Novej Bane. Neskoršie Pukančanky hľadávali odbytišťa aj na trhoch vo Vrábľoch, Nitre, Zvolene, ba až v Martine.“ (Pukanské noviny, 1999/3) <https://slowfood-bb.webnode.sk/products/pukanska-cibula/>.

Najdôležitejšou plodinou, ako vidno aj z historických dokladov, bola a stále aj je cibuľa, o čom svedčí aj prezývka miestnych obyvateľov „cibuliari“. Zmienky o pestovaní cibule pochádzajú už zo začiatku 18. storočia. Počas rokov pestovania výrobku „Pukanská cibuľa“ zistili pestovatelia, aké postupy sú najvhodnejšie na pestovanie cibule vo vymedzenej oblasti a tieto postupy už dlhodobo používajú. „Pukanská cibuľa“ neštípe, má mierne sladkú chuť a dá sa jesť ako jablko.

[https://tvnoviny.sk/zaujimavosti/clanok/138211-pukanska-cibula-je-znama-aj-vo-svete-je-sladka-a-mozete-do-nej-hryzt-ako-do-jablka?campaignsrc=tn\\_clipboard](https://tvnoviny.sk/zaujimavosti/clanok/138211-pukanska-cibula-je-znama-aj-vo-svete-je-sladka-a-mozete-do-nej-hryzt-ako-do-jablka?campaignsrc=tn_clipboard)

Vzhľadom na vysokú kvalitu výrobku pokračuje tradícia pestovania dodnes.

Práve zvýšenou starostlivosťou sa zeleninárstvo Pukanca, a najmä pestovanie cibule, rozvinulo natoľko, že napriek nepriaznivým prírodným podmienkam Pukančanky v minulosti zásobovali aj iné mestá a obce na sever aj na juh od Pukanca.

„Pukanská cibuľa“ sa od inej cibule odlišuje šťavnatosťou, sladkou jemnejšou chuťou bez výraznej štipľavosti alebo pachuti. Vlastnosti cibule sú dané spôsobom pestovania a zavlažovania. Pestovateľské postupy sa dedia z generácie na generáciu.

Charakteristiky pôdy a podnebia spolu s tradičnými spôsobmi zavlažovania pestovateľskej oblasti, ako aj pestovateľské postupy a rastlinný materiál používaný na

pestovanie produktu „Pukanská cibuľa“ majú rozhodujúci vplyv na šťavnatosť a miernu štiplavosť, ktorou sa tento druh cibule odlišuje od iných cibúl.

Pestovanie sadby alebo osiva produktu „Pukanská cibuľa“ mimo pôdnych a klimatických podmienok pestovateľskej oblasti vymedzenej v tomto dokumente nedosahuje vlastnosti uvedené v časti „Opis výrobku“, napr. typickú veľkosť alebo konzistenciu a hlavne štiplavosť.

Hlavnými prvkami vysvetľujúcimi príčinnú súvislosť medzi oblasťou a získaným výrobkom, najmä pokiaľ ide o štiplavosť, sú na jednej strane pedologické podmienky (andezitové pôdy) a suché klimatické podmienky vo vymedzenej oblasti, ktoré vyvolávajú/zapríčiňujú nedostatok vody, a na druhej strane know-how výrobcov spočívajúce v pravidelnom zavlažovaní pôdy. Všetky uvedené faktory prispievajú k šťavnatosti a neštiplavosti alebo len miernej štiplavosti, ktorá je rozlišovacou vlastnosťou finálneho výrobku.

#### **7.7. Kontrolný orgán**

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie výrobku „Pukanská cibuľa“ vykonáva:

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17

842 13 Bratislava

Slovenská republika

Tel. +421/2/6025 7427; +421/2/6025 7408

Fax: +421/2/6542 0745

E-mail: [certifikacny.organ@svps.sk](mailto:certifikacny.organ@svps.sk); [sekretariat-UR@svps.sk](mailto:sekretariat-UR@svps.sk)