

Официален вестник

на Европейския съюз

С 5



Издание
на български език

Информация и известия

Година 60

7 януари 2017 г.

Съдържание

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2017/С 5/01

Обменен курс на еврото 1

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

Европейска комисия

2017/С 5/02

Известие за изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки 2

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2017/С 5/03

Предварително уведомление за концентрация (Дело М.8338 — Aрах Partners / Unilabs) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾ 3

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

2017/C 5/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8327 — Fairfax/Sagard Holdings/PSG) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	4
2017/C 5/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8311 — Altor Fund IV / Transcom WorldWide AB) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	5

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2017/C 5/06	Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	6
-------------	---	---

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

6 януари 2017 година

(2017/С 5/01)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	щатски долар	1,0589	CAD	канадски долар	1,4039
JPY	японска йена	122,83	HKD	хонконгски долар	8,2121
DKK	датска крона	7,4343	NZD	новозеландски долар	1,5073
GBP	лира стерлинг	0,85648	SGD	сингапурски долар	1,5169
SEK	шведска крона	9,5515	KRW	южнокорейски вон	1 261,36
CHF	швейцарски франк	1,0725	ZAR	южноафрикански ранд	14,4179
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,3253
NOK	норвежка крона	8,9868	HRK	хърватска куна	7,5780
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	14 152,20
CZK	чешка крона	27,021	MYR	малайзийски рингит	4,7359
HUF	унгарски форинт	307,24	PHP	филипинско песо	52,257
PLN	полска злота	4,3552	RUB	руска рубла	62,7475
RON	румънска лея	4,5013	THB	тайландски бат	37,760
TRY	турска лира	3,8305	BRL	бразилски реал	3,3905
AUD	австралийски долар	1,4433	MXN	мексиканско песо	22,5290
			INR	индийска рупия	71,9945

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА
ПОЛИТИКА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Известие за изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки

(2017/C 5/02)

Тъй като след публикуването на известие за предстоящо изтичане на срока на действие ⁽¹⁾ не бе подадено надлежно обосновано искане за преразглеждане, Комисията уведомява, че срокът на действие на посочената по-долу антидъмпингова мярка ще изтече.

Настоящото известие се публикува в съответствие с член 11, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2016/1036 на Европейския парламент и на Съвета от 8 юни 2016 г. за защита срещу дъмпингов внос от страни, които не са членки на Европейския съюз ⁽²⁾.

Продукт	Държава(и) на произход или износ	Мерки	Позоваване	Дата на изтичане на срока на действие ⁽¹⁾
Някои крепежни елементи от неръждаема стомана и части от тях	Китайска народна република Филипини Тайван	Антидъмпингово мито	Регламент за изпълнение (ЕС) № 2/2012 на Съвета за налагане на окончателно антидъмпингово мито върху вноса на някои крепежни елементи от неръждаема стомана и части от тях с произход от Китайската народна република и Тайван след преразглеждане с оглед изтичане на срока на действие на мерките в съответствие с член 11, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1225/2009 (ОВ L 5, 7.1.2012 г., стр. 1), чийто обхват е разширен, с Регламент за изпълнение (ЕС) № 205/2013 на Съвета (ОВ L 68, 12.3.2013 г., стр. 1), и върху вноса, изпращан от Филипините, независимо дали е деклариран с произход от Филипините или не.	8.1.2017 г.

⁽¹⁾ Срокът на действие на мярката ще изтече в полунощ на датата, посочена в тази колона.

⁽¹⁾ ОВ С 131, 14.4.2016 г., стр. 5.

⁽²⁾ ОВ L 176, 30.6.2016 г., стр. 21.

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8338 — Aрах Partners / Unilabs)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2017/C 5/03)

1. На 22 декември 2016 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която фондове, съветвани от Aрах Partners LLP („АР“, Обединеното кралство), придобиват непряко по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над Unilabs Holding AB („Unilabs“, Швеция) посредством покупка на дялове/акции в неговия холдинг.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- АР е консултант на фондове за дялово участие, извършващи инвестиции в редица сектори, като например сектора на технологиите и телекомуникациите, сектора на услугите, сектора на здравеопазването и потребителския сектор;
- Unilabs е доставчик на услуги за диагностика, който предоставя по-специално услуги в областта на биомедицинските изследвания, образната медицинска диагностика, репродуктивната медицина, както и услуги по разработването на лекарствени продукти в редица европейски държави.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележките могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата, с посочване на референтен номер M.8338 — Aрах Partners / Unilabs, на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.8327 — Fairfax/Sagard Holdings/PSG)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)****(2017/C 5/04)**

1. На 21 декември 2016 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятия Fairfax Financial Holdings Limited („Fairfax“, Канада) и Sagard Holdings Inc. („Sagard“, Канада), под контрола на Power Corporation of Canada, придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над активите на Performance Sports Group Ltd и на неговите дъщерни дружества в САЩ и Канада („PSG“, САЩ) посредством покупка на активи.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за Fairfax: имотно застраховане, застраховане при злополука и презастраховане, управление на инвестиции;
- за Sagard: инвестиции в публични дружества със средна пазарна капитализация в САЩ. Sagard е дъщерно дружество на Power Corporation of Canada, международно холдингово дружество за управление с разнообразни дейности, с участие в предприятия в секторите на финансовите услуги и комуникациите и други бизнес сектори;
- за PSG: разработване и производство на спортно оборудване за хокей на лед, хокей на ролкови кънки, лакрос, бейзбол и софтбоул, както и на облекло за тези спортове и облекло за футбол. Неговите продукти се предлагат на пазара под следните търговски наименования: Bauer, Mission, Maverik, Cascade, Inaria, Combat и Easton.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисия по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на M.8327 — Fairfax/Sagard Holdings/PSG на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.8311 — Altor Fund IV / Transcom WorldWide AB)
Дело кандидат за опростена процедура
(текст от значение за ЕИП)
(2017/C 5/05)

1. На 23 декември 2016 г. Европейската комисия получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие Altor Fund IV („Altor“, Швеция) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Transcom WorldWide AB („Transcom“, Швеция) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Altor: частни капиталови инвестиции в различни сектори на икономиката с акцент върху инвестициите в средния пазарен сегмент на Северна Европа;
- за предприятие Transcom: предоставяне на услуги за клиенти чрез възлагането им на външни изпълнители, както и подкрепа за клиенти, които са трети страни, чрез телефонни центрове, с дейност в световен мащаб.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронната поща на адрес COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с посочване на референтен номер M.8311 — Altor Fund IV / Transcom WorldWide AB, на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/С 5/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„STUPAVSKÉ ZELÉ“

ЕС №: PDO-SK-02110 – 26.10.2015

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования

„Stupavské zelé“

2. Държава членка или трета държава

Словашка република

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Stupavské zelé“ е преработен продукт – кисело зеле, получено чрез млечнокисела ферментация на сурово (бяло) зеле, отглеждано в определения географски район, без добавяне на консерванти. Нарязаното зеле се слага на пластове, посолява се и се намачква с крака в бъчви от дърво или друг материал, подходящ за контакт с храни. Ферментацията протича навън при естествени условия и температура до 25 °C. Количеството сол и намачкването с крака (šľapanie), чрез което излишният въздух и сок се изкарват от бъчвата, гарантират, че „Stupavské zelé“ остава еластично и хрупкаво. Характеристиките на продукта се дължат на естествената млечнокисела ферментация.

Продуктът се продава в сурово състояние.

Външен вид:	ситно нарязано зеле (иவிци с дебелина 1,2 – 2 mm).
Цвят:	бял до жълтеникав; не трябва да е сив или червеникав.
Консистенция:	ситно нарязано, еластично, хрупкаво; не трябва да е меко.
Мирис:	млечнокисел мирис на ферментирало зеле, без странични миризми.
Вкус:	леко солен и кисел, без страничен вкус.
Състав:	нарязано зеле, сол (максимум 3 %).

Съдържание на твърдо вещество: минимум 70 %.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Киселото зеле „Stupavské zelé“ се произвежда от късни сортове бяло главесто зеле, отглеждани само в определения район, и готварска сол. Използват се следните късни сортове бяло главесто зеле – местен сорт, наречен „Kraľová“ (от район Záhorie), или общодостъпни и сертифицирани хибридни сортове, посочени в каталога на сортовете от зеленчукови видове, публикуван в Официален вестник на Европейския съюз. Сортовете, използвани за производството на „Stupavské zelé“, се отглеждат в географския район. Продуктът се произвежда от един сорт или от различни сортове.

Местният сорт и късните сортове бяло главесто зеле се отличават с по-фина структура на листата и землесто-пикантен вкус. Горният слой на почвата е съставен от хумусни, предимно песъчливо-глинести седименти от алувиалната долина на река Морава, които на места са с дебелина няколко метра и са отложени върху значително по-груби разнородни глинени, пясъчни и варовикови (неогенски) седименти, които са компактни и задържат добре водата, като по този начин осигуряват по-трайна наличност на подпочвени води. Фината структура на листата се дължи точно на наличието на подпочвени води на практика през целия вегетационен период и слабата зависимост от повърхностно напояване.

Освен фината структура на листата за този сорт е характерна плоска форма на главата, благодарение на която се получават дълги ивици, и тънък кочан, както и дълъг вегетационен период от до 180 дни, като почвените и хидрогеоложките условия в района се използват най-добре, ако зелето се засее рано и се прибере късно.

Поради голямата разнородност и вертикалната структура на подпочвения слой реколтата варира значително дори върху малки площи, като зелките са с тегло от 2 до 17 kg; по-малките зелки, които получават по-малко влага от почвата през вегетационния период, имат изразен пикантен вкус и смесването им с по-големите зелки, чийто вкус е по-слабо изразен, по естествен начин извежда на преден план вкуса на продукта след ферментацията.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Целият производствен процес се осъществява само в определения географски район и протича през следните етапи:

— Събиране на реколтата и последваща обработка

— Премахване на кочана и нарязване

Зелките се отделят от корените, външните листа се отстраняват, а останалата част се почиства, преди да бъде нарязана. Първо кочанът се отстранява цял или се натрошава с машина със свредло с крила, след което зелето се нарязва с машина за рязане. Въртящите се остриета на машината за рязане се настройват за дебелина на среза от 1,2 до 2 mm, най-вече защото ситното нарязване ускорява ферментацията. Остриетата са със сърповидна форма; зелките се поставят отстрани на острието, като кочанът е на неговото равнище.

— Напластяване

Нарязаното зеле се отстранява от машината непосредствено след рязането, за да се предотвратят окисляване и нежелани ензимни промени, и се поставя на пластове в бъчви за ферментация, направени от дърво или друг инертен материал, подходящ за контакт с храни. Между пластове се слага сол, като се започва със слой от сол на дъното. Пластовете са с дебелина 10—15 cm, като всеки пласт се осолява по такъв начин, че на 100 kg зеле да се използват 2 kg сол. Осоляването предизвиква освобождаване на клетъчен сок, забавя микробните процеси и допринася за качеството на продукта.

— Намачкване с крака:

след като пласт с дебелина 10—15 cm се постави в бъчвата и се осолва, той традиционно се намачква с крака, като за целта се използват гумени ботуши, подходящи за контакт с храни.

— Ферментацията протича без добавяне на консерванти в естествена среда навън.

— Крайният продукт се съхранява в сухи и проветриви складове.

Суровото зеле, предназначено за производството на „Stupavské zelé“, трябва да се отглежда, събира и преработва в географския район, посочен в точка 4, за да се предотвратят окисляване и нежелани ензимни промени и да се гарантират произходът на продукта и производственият контрол.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Зелето за „Stupavské zelé“ трябва да се отглежда и преработва в община Stupava или нейните околности, в района между западните склонове на Малките Карпати и южната част на низината Záhorie. Източната граница на района са склоновете на Малките Карпати, а западната — река Морава. На север определеният район граничи с канала Sedlisko, потока Zohorský и канала Malina, а на юг — с потока Vápenický, който се влива в канала Mláka и след това в река Морава.

5. Връзка с географския район

Наименованието „Stupavské zelé“ произлиза от названието на град Stupava, който исторически се свързва с отглеждането и преработката на зеле; хората започват да наричат продукта на името на града, за да го разграничат от зелето от други региони и най-вече от зелето с различно качество. Втората част от наименованието се отнася до вида на продукта и означава „зеле“ на местния диалект. Думата „zelé“, която се използва в този район, може да е свързана с хърватското население на Mást, част от Stupava. На хърватски език зеле е *zelje*. Тъй като Mást и други близки общини (които сега са част от Братислава) са били колонизирани от хървати, в тази част на Záhorie са проникнали и все още се използват някои хърватски изрази.

Главното зеле се отглежда в южната част на низината Záhorie, между склоновете на Малките Карпати и басейна на река Морава, където надморската височина е сравнително ниска, а климатът е относително сух и топъл. За определения район основно е характерен равнинен еоличен (формиран от вятъра) релеф, съставен от пясъчни наноси. Община Stupava се намира на 174 m над морското равнище и нейните полета са с груби речни наноси — точно тези условия създават подходяща среда за отглеждане на зеле. Както Anton Hrnko пише в своята публикация за Stupava „поради своя климат и почви южната част на Záhorie представлява уникален земеделски район, където особено зелето вирее отлично“. Специфичните характеристики на продукта се дължат на комбинацията от особеностите на географския район и неговия човешки потенциал.

Песъчливо-глинестите почви върху груби глинени, пясъчни и дори варовикови седименти водят до по-трайно наличие на подпочвени води и до минимална зависимост от повърхностно напояване, а това определя по-фината структура на листата, която позволява по-ситното нарязване на зелето.

Структурата и разнородността на подпочвения слой водят до различия в реколтата, като теглото на зелките варира от 2 до 17 kg. По-малките зелки имат по-силно изразен землесто-пикантен вкус и вкусът на крайния продукт се формира естествено след ферментацията в резултат на смесването им с по-големи зелки с по-слабо изразен вкус.

Почвените и хидрогеоложките условия предопределят свойствата на суровината, а оттам и начина, по който се обработва крайният продукт. За разлика от практиката в други региони, когато се произвежда „Stupavské zelé“, не е необходимо да се добавят други съставки, подправки или консерванти благодарение на изразения землесто-пикантен вкус на по-малките зелки.

Типичният бял до жълтеникав цвят, млечнокиселият мирис, леко солено-киселият вкус на готовия продукт „Stupavské zelé“ и отсъствието на страничен мирис или вкус се дължат не само на специфичните характеристики на суровината, но и на традиционния метод на обработка, и по-конкретно на продължителността на ферментацията, която зависи от температурата навън, при което са необходими експертен опит и умения.

Почвено-климатичните условия са оказали влияние върху дейностите на местното население. Опитът и уменията, натрупани в продължение на поколения, са отразени в метода на отглеждане (местния сорт в Záhorie), събиране, нарязване (използване на свредла с крила за отстраняване или натрошаване на кочана на зелето, сърповидни остриета на машината за рязане, дебелина на ивиците от 1,2 до 2 mm с цел ускоряване на ферментацията), напастяване, намачкване с крака (специфичен метод за намачкване) и ферментиране на зелето (продължителността на ферментацията в съдовете за ферментация, поставени под проветриви навеси, всяка година е различна в зависимост от температурата навън) и оказват значително въздействие върху окончателните характеристики на продукта.

Според историческите архиви предлаганото от земеделските стопани от Stupava и околностите кисело зеле толкова бързо се налага на виенските зеленчукови пазари, че виенчани започват да наричат традиционното кисело зеле (Sauerkraut) *slowakisches Salat* (словашка салата). Предприемчивите хора от Stupava не се ограничават с производството на кисело зеле у дома. Местните земеделски стопани се обединяват и в края на 19-и век създават предприятието *Spoločnosť zelovej fabriky*, което започва да произвежда кисело зеле в промишлен мащаб.

Киселото зеле придобива известност в Европа през втората половина на 19-и век, когато започва да се популяризира като източник на витамин С. Създаването на фабрики за производство на кисело зеле получава широка подкрепа, включително от властите в Австро-Унгарската империя, отчасти и поради Първата световна война и свързаните с нея бедност, глад и епидемии. Писмени източници от много по-ранни времена свидетелстват за отглеждането, продажбата и износа на зеле.

Трябва да се спомене и консервната фабрика, която хората все още помнят. Началото на нейната история е по времето на първата Чехословашка република. Rudolf Aroštol започва строежа на консервната фабрика през 1926 г. Нейните продукти са предназначени както за вътрешния пазар, така и за чуждестранните пазари в Австрия, Германия и Финландия. За преработката и ферментацията на зелето е изграден голям цех с бъчви с голям капацитет. Фирмата е национализирана през 1950 г. и получава името *Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava*. През 1965 г. завършва изграждането на нов завод за преработка на зеле, който разполага със 72 бетонни съда, във всеки от които могат да ферментират до 40 тона зеле.

Въпреки че кисело зеле се е произвеждало в различни заводи и от различни предприятия в зависимост от обществените промени в страната, специфичните характеристики на продукта и традиционният метод на производство са се запазили и до днес.

От горното е ясно, че отглеждането на бяло главесто зеле, в продължение на няколко века известно като „zelé“ в региона, е играло основна роля в историята на Mást и Stupava както по отношение на вътрешната, така и на външната търговия. Търговията с тази стока е била и все още е един от основните източници на доход за много местни жители.

Киселото зеле от Stupava („Stupavské zelé“) присъства в местния колорит в продължение на няколко века. То е станало част от *Dni zelá* (Дните на зелето) – важно регионално събитие, което се провежда в началото на октомври. „Stupavské zelé“ е нишка, която преминава през историята на Mást и Stupava и създава корени, които са оцелели и трябва да бъдат защитени и подсилени.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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

ISSN 1977-0855 (електронно издание)
ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG