

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 5



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

60. vuosikerta

7. tammikuuta 2017

Sisältö

### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

#### **Euroopan komissio**

2017/C 5/01	Euron kurssi .....	1
-------------	--------------------	---

### V Ilmoitukset

YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

#### **Euroopan komissio**

2017/C 5/02	Ilmoitus tiettyjen polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolon päättymisestä .....	2
-------------	--	---

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

#### **Euroopan komissio**

2017/C 5/03	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8338 – Apax Partners / Unilabs) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	3
-------------	--	---

# FI

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

2017/C 5/04	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8327 – Fairfax / Sagard Holdings / PSG) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	4
2017/C 5/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8311 – Altor Fund IV / Transcom WorldWide AB) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	5

## MUUT SÄÄDÖKSET

### **Euroopan komissio**

2017/C 5/06	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen .....	6
-------------	--	---

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

6. tammikuuta 2017

(2017/C 5/01)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0589	CAD	Kanadan dollaria	1,4039
JPY	Japanin jeniä	122,83	HKD	Hongkongin dollaria	8,2121
DKK	Tanskan kruunua	7,4343	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,5073
GBP	Englannin punttaa	0,85648	SGD	Singaporen dollaria	1,5169
SEK	Ruotsin kruunua	9,5515	KRW	Etelä-Korean wonia	1 261,36
CHF	Sveitsin frangia	1,0725	ZAR	Etelä-Afrikan randia	14,4179
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	7,3253
NOK	Norjan kruunua	8,9868	HRK	Kroatian kunaa	7,5780
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	14 152,20
CZK	Tšekin korunaa	27,021	MYR	Malesian ringgitiä	4,7359
HUF	Unkarin forinttia	307,24	PHP	Filippiinien pesoa	52,257
PLN	Puolan zlotya	4,3552	RUB	Venäjän ruplaa	62,7475
RON	Romanian leuta	4,5013	THB	Thaimaan bahtia	37,760
TRY	Turkin liiraa	3,8305	BRL	Brasilian realia	3,3905
AUD	Australian dollaria	1,4433	MXN	Meksikon pesoa	22,5290
			INR	Intian rupiaa	71,9945

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

## V

(Ilmoitukset)

## YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

## Ilmoitus tiettyjen polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolon päättymisestä

(2017/C 5/02)

Julkaistuaan polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolon lähestyvää päättymistä koskevan ilmoituksen<sup>(1)</sup>, jonka perusteella ei ole esitetty asianmukaisesti perusteltua tarkastelupyyntöä, komissio ilmoittaa, että jäljempänä mainittu polkumyynnin vastaisen toimenpiteen voimassaolo päättyy.

Ilmoitus julkaistaan polkumyynnillä muista kuin Euroopan unionin jäsenvaltioista tapahtuvalta tuonnilta suojautumisesta 8. kesäkuuta 2016 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2016/1036<sup>(2)</sup> 11 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

Tuote	Alkuperä- tai viejämaa(t)	Toimenpiteet	Viite	Voimassaolon päättyminen <sup>(1)</sup>
Tietyt ruostumattomasta teräksestä valmistetut kiinnikkeet ja niiden osat	Kiinan kansantasavalta Filippiinit Taiwan	Polkumyöntitulli	Neuvoston täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 2/2012 lopullisen polkumyöntitullin käyttöön ottamisesta tiettyjen Kiinan kansantasavallasta ja Taiwanista peräisin olevien ruostumattomasta teräksestä valmistettujen kiinnikkeiden ja niiden osien tuonnissa asetuksen (EY) N:o 1225/2009 11 artiklan 2 kohdan mukaisen toimenpiteiden voimassaolon päättymistä koskevan tarkastelun seurauksena (EUVL L 5, 7.1.2012, s. 1), sellaisena kuin se on laajennettuna koskemaan Filippiineiltä lähetettyä tuontia riippumatta siitä, onko alkuperämaaksi ilmoitettu Filippiinit, neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) N:o 205/2013 (EUVL L 68, 12.3.2013, s. 1).	8.1.2017

(<sup>1</sup>) Toimenpiteen voimassaolo päättyy tässä sarakkeessa mainittuna päivänä keskiyöllä.

(<sup>1</sup>) EUVL C 131, 14.4.2016, s. 5.

(<sup>2</sup>) EUVL L 176, 30.6.2016, s. 21.

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

## Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.8338 – Apax Partners / Unilabs)

## Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2017/C 5/03)

1. Komissio vastaanotti 22. joulukuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla rahastot, joiden neuvonantajana toimii brittiläinen yritys Apax Partners LLP (AP), hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun välillisen määräysvallan ruotsalaisessa yrityksessä Unilabs Holding AB (Unilabs) ostamalla sen holdingyhtiön osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - AP toimii neuvonantajana pääomarahastoille, jotka sijoittavat muun muassa teknologia- ja televiestintäalaa, palvelualoihin, terveydenhuoltoon ja kuluttajasektoriin.
  - Unilabs on diagnostiikkapalveluja useissa Euroopan maissa tarjoava yritys, jonka palveluvalikoimaan kuuluvat biolääketieteellinen testaus, lääketieteellinen kuvantaminen, lisääntymislääketieteen palvelut sekä lääkkeiden kehittäminen.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla<sup>(2)</sup>.
4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.8338 – Apax Partners / Unilabs seuraavaan osoitteeseen:

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

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia M.8327 – Fairfax / Sagard Holdings / PSG)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2017/C 5/04)

1. Komissio vastaanotti 21. joulukuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla kanadalainen yritys Fairfax Financial Holdings Limited (Fairfax) ja Power Corporation of Canadan määräysvallassa oleva kanadalainen yritys Sagard Holdings Inc. (Sagard) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan yhdysvaltalaisessa yrityksessä Performance Sports Group Ltd ja sen Yhdysvaltojen ja Kanadan tytäryhtiössä (PSG) ostamalla omaisuutta.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - Fairfax: esine- ja tapaturmavakuutukset ja jälleenvakuutukset sekä sijoitustenhoito
  - Sagard: sijoitukset markkina-arvoltaan keskisuuriin julkisiin yrityksiin Yhdysvalloissa. Sagard on Power Corporation of Canadan tytäryhtiö. Emoyhtiö on monialainen kansainvälinen rahasto- ja holdingyhtiö, jolla on omistusosuuksia rahoituspalvelualan, viestintäalan ja muiden toimialojen yrityksissä.
  - PSG: jääkiekko-, rullakiekko-, haavipallo-, baseball- ja softball-urheiluvälineet ja -vaatteet sekä jalkapallovaatteet. Sen tuotteita myydään tuotenimillä Bauer, Mission, Maverik, Cascade, Inaria, Combat ja Easton.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla <sup>(2)</sup>.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.8327 – Fairfax / Sagard Holdings / PSG seuraavaan osoitteeseen:

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

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia M.8311 – Altor Fund IV / Transcom WorldWide AB)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2017/C 5/05)

1. Komissio vastaanotti 23. joulukuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla ruotsalainen yritys Altor Fund IV (Altor) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan ruotsalaisessa yrityksessä Transcom WorldWide AB (Transcom) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - Altor: monilla eri talouden aloilla toimiva pääomasijoitusyhtiö, joka keskittyy markkinoiden keskisegmenttiin Pohjoismaissa
  - Transcom: maailmanlaajuisesti toimiva yritys, joka tarjoaa asiakaspalvelujen ulkoistamista ja tukea ulkopuolisille asiakkaille puhelinpalvelukeskusten kautta.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla <sup>(2)</sup>.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolle 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.8311 – Altor Fund IV / Transcom WorldWide AB seuraavaan osoitteeseen:

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

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2017/C 5/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”STUPAVSKÉ ZELÉ”

EU-nro: PDO-SK-02110-26.10.2015

SAN ( X ) SMM ( )

## 1. Nimi/nimet

”Stupavské zelé”

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Slovakian tasavalta

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

## 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

## 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

”Stupavské zelé” on jalostettu tuote eli hapankaali, jota valmistetaan rajatulla maantieteellisellä alueella viljelystä raa’asta (valko)kaalista maitohappokäymisen avulla lisäämättä tuotteeseen säilöntäaineita. Suikaloitu kaali asetetaan kerroksittain, suolataan ja poljetaan sammioissa, jotka on valmistettu puusta tai muusta materiaalista, joka soveltuu elintarvikkeiden säilömiseen. Käyminen tapahtuu ulkoilmassa enintään 25 asteen lämpötilassa. Suolan määrä ja polkeminen (šľapanie), jonka avulla liika ilma ja neste poistetaan sammioista, varmistavat, että ”Stupavské zelé” pysyy notkeana ja rapeana. Tuotteen ominaisuudet ovat peräisin luonnonmukaisesta maitohappokäymisestä.

Tuotetta myydään raakana.

Ulkonäkö: hienoksi suikaloitu kaali (suikaleiden paksuus 1,2–2 mm);

Väri: vaihtelee valkeasta kellertävään; väri ei saa olla harmaa tai punertava;

Rakenne: hienoksi suikaloitu, notkea, rapea; ei saa olla pehmeä;

Tuoksu: käyneen kaalin maitohappoinen tuoksu, ei vieraita hajuja;

Maku: hieman suolainen ja hapan, ei vieraita makuja;

Koostumus: suikaloitu kaali, suola (enint. 3 %);

Kuiva-ainepitoisuus: vähint. 70 prosenttia

(<sup>1</sup>) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.



### 3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

”Stupavské zelé” -hapankaalia valmistetaan vain rajatulla alueella viljellyistä myöhäisistä valkokaalilajikkeista ja pöytäsuolasta. Valmistuksessa käytetään seuraavia myöhäisiä valkokaalilajikkeita: alkuperäislajike, joka tunnetaan nimellä ”Krajová” (eli peräisin Záhoriestä), tai yleisesti saatavilla olevat ja sertifioidut hybridilajikkeet, jotka luetaan Euroopan unionin virallisessa lehdessä julkaistussa tuoreimmassa vihanneslajien lajikkeiden luettelossa. ”Stupavské zelé” -hapankaalin valmistuksessa käytettäviä lajikkeita viljellään kyseisellä maantieteellisellä alueella. Tuote valmistetaan joko yhdestä tai useammasta lajikkeesta.

Valkokaalin paikallinen lajike ja myöhäiset lajikkeet eroavat toisistaan hauraammalta lehtirakenteeltaan sekä juuresmaisen kitkerältä maultaan. Pintamaa koostuu Moravan jokitasangon lähinnä humusperäisestä savimaasta ja saven- ja hiekkansekaisista sedimenteistä, jotka ovat paikoittain useiden metrien paksuisia ja kerrostuneet huomattavasti karkeampien, sekakoosteisten (neogeenikauden) savi-, hiekka- ja kalkkisedimenttien päälle, jotka puolestaan ovat kiinteäkoosteisia ja sitovat hyvin vettä ja takaavat siten pohjaveden kestävämmän saatavuuden. Kaalin hauraampi lehtirakenne johtuu juuri siitä, että kasvi saa pohjavettä käytännössä koko kasvukautensa ajan eikä pintakastelua juurikaan tarvita.

Hauraan lehtirakenteensa lisäksi kaali on tyypillisesti litteä, joten siitä saadaan pitkiä suikaleita, ja kaalin kanta on ohut. Kasvukausi on pitkä, jopa 180 päivää. Aikaisessa kylvössä ja myöhäisessä korjuussa hyödynnetään maksimaalisesti alueen maaperä- ja hydrogeologisia oloja.

Pohjamaan huomattava heterogeenisuus ja vertikaaliset erot tarkoittavat, että jopa pienillä alueilla sato vaihtelee huomattavasti, ja kaalien paino on 2–17 kilogrammaa. Pienemmillä kaaleilla, jotka saavat maasta vähemmän kosteutta kasvukauden aikana, on voimakkaan kitkerä maku. Tuotteen maku tulee luontaisesti esiin käymisen jälkeen juuri siksi, että pienemmät kaalit sekoittuvat miedommanmakuisiin suurempiin kaaleihin.

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Koko tuotantoprosessi tapahtuu yksinomaan rajatulla maantieteellisellä alueella, ja siinä on seuraavat vaiheet:

- korjuu ja sen jälkeinen käsittely
- kantaosan poisto ja suikalointi.

Kaali irrotetaan kannastaan, ulkolehdet poistetaan ja jäljelle jäävä osa puhdistetaan ennen suikalointia. Kantaosa poistetaan ensin kokonaan tai murskataan käyttäen ns. kannanpoistajaa, johon on kiinnitetty siivillä varustettu poranterä. Sen jälkeen kaali suikaloidaan suikalointikoneessa. Suikalointikoneen pyörivät terät on asennettu 1,2–2 mm:n suikalointipaksuudelle lähinnä siksi, että hienojakoiset suikaleet nopeuttavat käymistä. Terät ovat sirppimäiset. Kaalit osuvat teriin sivusuunnasta siten, että kantaosa on terää vasten.

- Sammioiden täyttäminen kerroksittain

Suikaloitu kaali poistetaan suikalointikoneesta välittömästi suikaloinnin jälkeen hapettumisen ja ei-toivottujen entsyymaattisten muutosten estämiseksi. Kaali ladotaan kerroksittain käymissammioihin, jotka on valmistettu puusta tai jostain muusta elintarvikekäyttöön soveltuvasta inertistä materiaalista. Kerrosten väliin lisätään suolaa, ja sammion pohjalle tulee suolakerros. Kerrokset ovat 10–15 cm:n paksuisia, ja kukin kerros suolataan siten, että suolaa käytetään 2 kg 100 kg:n kaalimäärää kohden. Suolaus edistää solunesteiden vapautumista, hidastaa mikrobiprosesseja ja parantaa tuotteen laatua.

- Polkeminen.

10–15 cm:n paksuiset kaalisuikalekerrokset ladotaan sammioon ja suolataan, ja jokainen kerros puristetaan perinteisesti kokoon polkemalla, jota varten käytetään elintarvikekäyttöön soveltuvia kumisaappaita.

- Käyminen tapahtuu ilman lisättyjä säilöntäaineita, luonnonmukaisesti ulkona.
- Lopputuote varastoidaan kuivaan ja ilmastoituun varastotilaan.

”Stupavské zelé” -hapankaalin valmistukseen tarkoitettua raakakaalia on viljeltävä ja se on korjattava ja käsiteltävä 4 kohdassa täsmennetyllä maantieteellisellä alueella. Näin voidaan estää hapettuminen ja ei-toivotut entsyymaattiset muutokset ja taata tuotteen alkuperä ja huolehtia tuotannon valvonnasta.

### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

—

### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

—

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

”Stupavské zelé” -hapankaalin valmistuksessa käytettävää kaalia on viljeltävä ja jalostettava Stupavan kaupungissa tai sen ympäristössä, Pienten Karpaattien länsirinteiden ja Záhorien alangon eteläisen osan välisellä alueella. Alueen itäisenä rajana ovat Pienten Karpaattien rinteet ja läntisenä rajana Moravajoki. Rajatun alueen pohjoisena rajana on kanavoitu Sedlisko, Zohorský potok ja kanavoitu Malinajoki, ja eteläisenä rajana Vápenický potok -joki, joka laskee kanavoituun Mlákaan ja Moravajokeen.

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

”Stupavské zelé” -nimitys on peräisin Stupavan kaupungista, joka liittyy perinteisesti kaalin viljelyyn ja jalostukseen. Tuotetta alettiin kutsua kaupungin mukaan, jotta se voitiin erottaa muilta alueilta tulevista ja ennen kaikkea muun laatuista kaaleista. Nimityksen toinen osa viittaa tuotelajiin ja tarkoittaa Záhorien paikallismurteella ”kaalia”. Sana zelé, jota tällä alueella käytetään, voi liittyä Stupavaan kuuluvaan Mástin kroatialaisväestöön. Kaali on kroatiksi zelje. Koska Mást, kuten muutkin lähikunnat (jotka kuuluvat nykyisin Bratislavaan), olivat aiemmin kroatialaisten asuttamia, eräät kroatinkieliset ilmaisut vakiintuivat, ja niitä käytetään yhä tässä osassa Záhorieta.

Keräkaalia viljellään Záhorien alangon eteläosassa, Pienten Karpaattien rinteiden ja Morava-jokialueen välisellä alueella, jossa maasto on verrattain alavaa ja ilmasto jokseenkin kuiva ja lämmin. Rajattu alue sisältää lähinnä tasaista eolista (tuulen muovaamaa) maaperää, joka on muodostunut hiekkakerrostumista. Stupava sijaitsee 174 metriä meren pinnan yläpuolella, ja sen pellot muodostuvat rosoisesta alluviaalisesta maaperästä. Juuri tällaiset olosuhteet luovat sopivat edellytykset kaalinviljelylle. Anton Hrnko totesikin Stupava-julkaisussaan, että eteläinen Záhorie on ilmastoltaan ja maaperiltään ainutlaatuinen maatalousalue ja ihanteellinen erityisesti kaalinviljelylle. Tuotteen ominaispiirteet johtuvat maantieteellisen alueen omaleimaisuudesta sekä sen inhimillisistä voimavaroista.

Savimaa sekä hiekan- ja savensekaiset maalajit, joiden alla on karkeitä savi-, hiekka- ja jopa kalkkipitoisia sedimenttejä, takaavat kestävämmän pohjaveden saannin ja minimoivat riippuvuuden pintakastelusta. Tämä näkyy hauraampana lehtirakenteena ja mahdollistaa kaalin hienojakoisemman suikaloinnin.

Pohjamaan erot ja heterogeenisuus aiheuttavat satomuutoksia. Kaalien paino vaihtelee 2–17 kg:n välillä. Pienemmillä kaaleilla on jokseenkin voimakas juuresmaisen kitkerä maku, ja lopputuotteen maku kehittyy luonnonmukaisesti käymisen jälkeen, kun pienet kaalit sekoittuvat miedommanmakuisiin suurempiin kaaleihin.

Maaperä ja hydrogeologiset olot ovat muovanneet raaka-aineiden ominaisuuksia ja siten myös lopputuotteen valmistustapaa. Pienempien kaalien voimakkaan juuresmaisen kitkerän maun vuoksi ”Stupavské zelé” -hapankaalin valmistuksen yhteydessä ei ole tarpeen lisätä mitään muita ainesosia, mausteita tai säilöntäaineita, toisin kuin muilla alueilla.

”Stupavské zelé” -lopputuotteen tyyppillinen valkeasta kellertävään vaihteleva väri ja sen maitohappoinen tuoksu ja hieman happaman suolainen maku ilman vieraita hajuja tai sivumakuja johtuvat paitsi raaka-aineen ominaispiirteistä myös perinteisestä jalostusmenetelmästä ja erityisesti käymisajasta, joka riippuu ulkolämpötilasta ja vaatii asiantuntemusta ja osaamista.

Maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat muokanneet paikallisväestön toimintoja. Sukupolvien saatossa hankittu kokemus ja taidot näkyvät viljelymenetelmässä (paikallinen Záhorien lajike), korjuussa, suikaloinnissa (porat, joihin on kiinnitetty siivillä varustettuja teriä kaalin kannan poraamiseksi tai murskaamiseksi, suikalointikoneiden sirppimäiset terät, 1,2–2 mm:n paksuiset suikaleet, jotka nopeuttavat käymistä), sammioiden täyttämässä kerroksittain, kerrosten polkemisessä (erityinen puristusmenetelmä) ja kaalin käyttämisessä (käymisaika tuulettuviin suojiin sijoituissa käymissammioissa vaihtelee vuosittain ja riippuu ulkolämpötilasta), ja ne vaikuttavat merkittävästi tuotteen lopullisiin ominaisuuksiin.

Historiankirjojen mukaan Stupavan ja sen ympäristön viljelijät saivat Wienin vihannesmarkkinat nopeasti haltuunsa lähinnä juuri toimittamansa hapankaalin ansiosta jopa niin, että wieniläisillä oli tapana kutsua perinteistä hapankaalia nimellä slowakisches Salat (slovakialainen salaatti). Kekseliäät Stupavan asukkaat eivät kuitenkaan tyytyneet valmistamaan hapankaalia kotona. Paikalliset viljelijät liittoutuivat yhteen ja perustivat 1800-luvun lopulla yrityksen nimeltä Spoločnosť zelovej fabriky. Se alkoi valmistaa hapankaalia teollisesti.

Hapankaalista oli tullut Euroopassa suosittua jo 1800-luvun jälkipuoliskolla, kun sitä alettiin mainostaa C-vitamiinin lähteenä. Hapankaalia valmistavien tehtaiden perustaminen sai laajaa tukea muun muassa Itävalta-Unkarin keisarikunnan viranomaisilta, ja tuki johtui osittain myös ensimmäisestä maailmansodasta ja siihen liittyvistä köyhyydestä, nälästä ja kulkutaudeista. Jo huomattavasti aiemmiltakin ajoilta on peräisin kirjallisia lähteitä kaalin viljelystä, myynnistä ja viennistä.

Mainitsemisen arvoinen on myös säilyketehdas, jonka muistavia ihmisiä on vielä elossa. Sen historia juontuu kuitenkin Tšekkoslovakian ensimmäisen tasavallan ajoilta. Rudolf Apoštol alkoi rakentaa säilyketehdasta vuonna 1926. Sen oli tarkoitus valmistaa tuotteita sekä koti- että ulkomaan markkinoille Itävaltaan, Saksaan ja Suomeen. Kaalin jalostusta ja käymistä varten perustettiin iso teollisuuslaitos, jossa oli tilavuudeltaan suuria sammioita. Yritys kansallistettiin vuonna 1950, ja sitä alettiin kutsua nimellä Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava. Uusi kaalinjalostuslaitos valmistui vuonna 1965. Laitoksessa oli 72 betonisäiliötä, joista jokaisessa voitiin käyttää 40 tonnia kaalia.

Vaikka hapankaalia on valmistettu useissa eri laitoksissa ja useiden eri yritysten toimesta maassa tapahtuneista yhteiskunnallisista muutoksista riippuen, tuotteen ominaispiirteet ja perinteinen tuotantomenetelmä ovat säilyneet meidän päiviimme saakka.

Edellä esitetyn perusteella on selvää, että monien vuosisatojen ajan paikallisella "zelé" -nimellä tunnetun valkokaalin viljely on ollut keskeisessä osassa Mástin ja Stupavan historiaa niin koti- kuin ulkomaankaupankin kannalta. Tämän tuotteen kauppa on ollut ja on yhä yksi monien paikallisasukkaiden pääasiallisista tulonlähteistä.

Stupavan hapankaali ("Stupavské zelé") on ollut osa paikallista ruokakulttuuria useiden vuosisatojen ajan. "Stupavské zelé" -hapankaalista on tullut Dni zelán (kaalipäivien) erikoisuus. Tämä merkittävä alueellinen tapahtuma järjestetään vuosittain lokakuun alussa. "Stupavské zelé" on ollut läsnä Mástin ja Stupavan historiassa kautta aikain ja sen asemaa osana alueen syvään juurtuneita perinteitä olisi suojeltava ja vahvistettava.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[http://www.upv.sk/swift\\_data/source/pdf/specifikacie\\_op\\_oz/SPECIFIKACIA\\_Stupavske\\_zele.pdf](http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA_Stupavske_zele.pdf)

---









ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)  
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**FI**