

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 5



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

60. évfolyam

2017. január 7.

Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL
SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2017/C 5/01 Euroátváltási árfolyamok 1

V Hirdetmények

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2017/C 5/02 Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések hatályvesztéséről 2

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2017/C 5/03 Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8338 – Apax Partners/Unilabs) (Egyszerűsített eljárás
alá vont ügy) ⁽¹⁾ 3

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2017/C 5/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8327 – Fairfax/Sagard Holdings/PSG) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	4
2017/C 5/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8311 – Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2017/C 5/06	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	6
-------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2017. január 6.

(2017/C 5/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0589	CAD	Kanadai dollár	1,4039
JPY	Japán yen	122,83	HKD	Hongkongi dollár	8,2121
DKK	Dán korona	7,4343	NZD	Új-zélandi dollár	1,5073
GBP	Angol font	0,85648	SGD	Szingapúri dollár	1,5169
SEK	Svéd korona	9,5515	KRW	Dél-Koreai won	1 261,36
CHF	Svájci frank	1,0725	ZAR	Dél-Afrikai rand	14,4179
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,3253
NOK	Norvég korona	8,9868	HRK	Horvát kuna	7,5780
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	14 152,20
CZK	Cseh korona	27,021	MYR	Maláj ringgit	4,7359
HUF	Magyar forint	307,24	PHP	Fülöp-szigeteki peso	52,257
PLN	Lengyel zloty	4,3552	RUB	Orosz rubel	62,7475
RON	Román lej	4,5013	THB	Thaiföldi baht	37,760
TRY	Török líra	3,8305	BRL	Brazil real	3,3905
AUD	Ausztrál dollár	1,4433	MXN	Mexikói peso	22,5290
			INR	Indiai rúpia	71,9945

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Hirdetmények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ
ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések hatályvesztéséről

(2017/C 5/02)

Az alább említett dömpingellenes intézkedés közelgő hatályvesztéséről szóló értesítés⁽¹⁾ közzétételét követően nem érkezett megfelelően indokolt felülvizsgálati kérelem, ezért a Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy a szóban forgó intézkedés hatályát veszti.

Ez az értesítés az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2016. június 8-i (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽²⁾ 11. cikke (2) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Termék	Származási vagy exportáló ország(ok)	Intézkedések	Hivatkozás	A hatályvesztés időpontja ⁽¹⁾
Rozsdamentes acélból készült egyes kötőelemek és részek	Kínai Népköztársaság Fülöp-szigetek Tajvan	Dömpingellenes vám	A Tanács 2/2012/EU végrehajtási rendelete a Kínai Népköztársaságból és Tajvanból származó, rozsdamentes acélból készült egyes kötőelemek és részek behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vámnak az 1225/2009/EK rendelet 11. cikkének (2) bekezdése szerinti hatályvesztési felülvizsgálatát követő kivetéséről (HL L 5., 2012.1.7., 1. o.), a 205/2013/EU tanácsi végrehajtási rendelettel (HL L 68., 2013.3.12., 1. o.) a Fülöp-szigeteken feladott – adott esetben a Fülöp-szigetokről származóként bejelentett – importszállítmányokra kiterjesztve.	2017.1.8.

⁽¹⁾ Az intézkedés az ezen oszlopban feltüntetett napon, éjfélkor veszti hatályát.

⁽¹⁾ HL C 131., 2016.4.14., 5. o.

⁽²⁾ HL L 176., 2016.6.30., 21. o.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.8338 – Apax Partners/Unilabs)

(Egyszerűsített eljárás alá vont ügy)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2017/C 5/03)

2016. december 22-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott az Apax Partners LLP („AP”, Egyesült Királyság) tanácsadását igénybe vevő alapok által tervezett összefonódásról, amely szerint ezen alapok a holdingtársaságban való részesedésszerzés útján közvetett módon közös irányítást szereznek az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az Unilabs Holding AB („Unilabs”, Svédország) felett.
- Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - Az AP a különböző iparágakba, például a technológiai és távközlési ágazatba, a szolgáltatási ágazatba, az egészségügyi ágazatba és a fogyasztói ágazatba befektető magántőke-befektetési alapok tanácsadója.
 - Az Unilabs egy diagnosztikai szolgáltató, több európai országban nyújt orvosi vizsgálatokkal, orvosi képző eljárásokkal, reprodukciós orvoslással és gyógyszerfejlesztéssel kapcsolatos szolgáltatásokat.
- A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
- A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.8338 – Apax Partners/Unilabs hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (faxszám: +32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

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

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.8327 – Fairfax/Sagard Holdings/PSG)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2017/C 5/04)

1. 2016. december 21-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Power Corporation of Canada irányítása alá tartozó Fairfax Financial Holdings Limited („Fairfax”, Kanada) és Sagard Holdings Inc. („Sagard”, Kanada) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások eszközvásárlás útján közös irányítást szereznek az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Performance Sports Group Ltd és annak egyesült államokbeli és kanadai leányvállalatai („PSG”, USA) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - A Fairfax esetében: vagyon- és felelősségbiztosítás és -vizontbiztosítás, befektetéskezelés.
 - A Sagard esetében: egyesült államokbeli közepes piaci tőkeértékű vállalatokba való befektetés. A Sagard a Power Corporation of Canada leányvállalata. A Power Corporation of Canada egy diverzifikált nemzetközi vagyonkezelő és holdingtársaság, amely a pénzügyi szolgáltatások, a távközlés és más üzleti ágazatok terén működő vállalkozásokban érdekelt.
 - A PSG esetében: jégkorong-, görhoki-, lacrosse-, baseball- és softball- felszerelések és mezek, valamint futballmezek fejlesztése és gyártása. Termékeit Bauer, Mission, Maverik, Cascade, Inaria, Combat és Easton márkaneven forgalmazza.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.8327 – Fairfax/Sagard Holdings/PSG hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni az Európai Bizottsághoz faxon (faxszám: +32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

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

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.8311 – Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2017/C 5/05)

1. 2016. december 23-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott az Altor Fund IV (a továbbiakban: Altor, Svédország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján teljes irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Transcom WorldWide AB (a továbbiakban: Transcom, Svédország) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - az Altor esetében: magántőke-befektetések különböző gazdasági ágazatokban, az északi térség középső piaci szegmensére összpontosítva,
 - a Transcom esetében: kiszervezett ügyfélszolgáltatások és támogatás nyújtása független ügyfeleknek világszerte telefonos ügyfélszolgálatok útján.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.8311 – Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz telefaxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

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

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 5/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„STUPAVSKÉ ZELÉ”

EU-szám: PDO-SK-02110 – 2015.10.26.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Stupavské zelé”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Szlovák Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Stupavské zelé” feldolgozott termék, nevezetesen savanyú káposzta, amelyet a meghatározott földrajzi területen termelt nyers (fehér) káposztából készítenek tejsavas erjesztéssel, tartósítószerrel hozzáadása nélkül. A legyalult káposztát rétegezik, besózzák és megtapossák fából vagy más, olyan anyagból készült kádban, amely az élelmiszerrel érintkezhet. Az erjesztésre természetes kültéri környezetben kerül sor, legfeljebb 25 °C hőmérséklet mellett. A só mennyisége és a taposás (*šľapanie*), amelynek révén a felesleges levegőt és a levet kipréselik a kádból, biztosítja, hogy „Stupavské zelé” rugalmas és ropogós maradjon. A termék jellegzetességét a természetes tejsavas erjesztés adja.

A terméket nyersen forgalmazzák.

Megjelenés: finomra gyalult káposzta (gyalulási vastagság 1,2–2 mm);

Szín: fehértől a sárgásig; nem lehet szürke vagy vöröses;

Állag: finomra gyalult, rugalmas, ropogós, nem lehet puha;

Illat: az erjesztett káposzta tejsavas illata, minden idegen szagtól mentes;

Íz: enyhén sós és savanyú, idegen ízeztől mentes;

Összetétel: gyalult káposzta, só (max. 3 %);

Szárazanyag-tartalom: min. 70 %

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Stupavské zelé” savanyú káposztát a kizárólag a meghatározott területen termesztett fehér fejes káposzta kései fajtáiból és asztali sóból készítik. A fehér fejes káposzta következő kései fajtáit használják: az őshonos fajtát, amely „Krajová” néven ismert (azaz Záhorie térségéből való), vagy az általánosan rendelkezésre álló tanúsított hibridfajtákat, amelyeket a növényfajoknak az Európai Unió Hivatalos Lapjában a legutóbb közzétett fajtajegyzéke sorol fel. A „Stupavské zelé” előállításához használt fajtákat mind az érintett földrajzi területen termesztik. A termék készülhet egyetlen fajtából, de több fajtából is.

A helyi fajtának és a fehér fejes káposzta kései fajtáinak megkülönböztető jegyei a finomabb levélszerkezet és a pikáns földíz. A felső földréteg a Morva árterületének humuszos, főként iszap-, vagy iszapos-homokos üledéke, amely helyenként több méter vastag, és a lényegesen durvább, heterogén agyagos, homokos, akár (neogén) mészköves üledékre rakódik le; ezek tömör állaga és jó vízmegkötő tulajdonsága biztosítja a talajvíz tartósabb rendelkezésre állását. A káposzta finom levélstruktúráját éppen annak köszönheti, hogy gyakorlatilag a növekedési ciklus teljes egészében biztosított a talajvízellátás, ezért meglehetősen kevés felületi öntözést igényel.

Amellett, hogy a levélszerkezete finom, a feje szokásosan lapított gömb, ezért hosszú szájakat ad, torzsája pedig vékony; növekedési ciklusa hosszú, elérheti a 180 napot; a korai vetéssel és a késői betakarítással a lehető legtöbbet kihozva a térség talaj- és hidrogeológiai viszonyaiból.

Az altalaj jelentős heterogenitása és vertikális differenciálódása azzal jár, hogy még kis területeken belül is lényegesen eltérnek a növények, így a káposzta súlya lehet 2 kg, de akár 17 kg is. A kisebb káposzták, amelyek kevesebb vizet vesznek fel a talajból a növekedés időszakában, kifejezettebb, pikáns ízzel rendelkeznek, ezért azokat a nagyobb káposztákkal keverik, amelyek íze kevésbé erőteljes, ez adja a termék végső ízét az erjesztést követően.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A teljes előállítási folyamatra kizárólag a meghatározott földrajzi területen kerülhet sor, a következő szakaszokban:

— Betakarítás és a betakarítást követő kezelés

— A torzsa eltávolítása és gyalulás

A káposzta fejét elválasztják a gyökértől, a külső leveleket leveszik, a fennmaradó részt pedig gyalulás előtt megtisztítják. A torzsát először vagy egészben távolítják el, vagy szárnyas fűrőfejjel ellátott torzsázóval összezúzzák; a gyaluláshoz gyalut használnak. A gyalu rotációs késeit 1,2–2 mm-re kell beállítani, mivel a finomra gyalulás meggyorsítja az erjedést. A kések sarló alakúak, a káposzta oldalról találkozik a késsel, a torzsa egy magasságban van a késsel.

— Rétegezés

A gyalult káposztát a gyalulást követően azonnal eltávolítják a gyaluból, hogy megelőzzék az oxidációt és a nem kívánt enzimes változásokat, majd rétegenként erjesztőkádakba helyezik, amelyek fából, vagy más, élelmiszer-ipari használatra alkalmas semleges anyagból készülnek. A rétegek közé sót szórnak, a kád aljára első rétegenként is sót helyeznek. 10–15 cm vastag réteget kell képezni, és minden réteget be kell sózni oly módon, hogy 100 kg káposztára 2 kg só jusson. A só elősegíti a rostos lé kiválasztódását, lassítja a mikrobás folyamatokat, és hozzájárul a termék minőségéhez.

— Taposás

A 10–15 cm vastag gyalultkáposzta-rétegeket ezt követően kádba helyezik és besózzák. Minden réteget hagyományosan taposással nyomnak le, amelyhez élelmiszer-ipari használatra alkalmas gumicsizmát használnak.

— Az erjesztésre tartósítószerrel hozzáadása nélkül kerül sor, természetes kültéri környezetben.

— A készterméket száraz, szellőztetett tárolólétesítményben tárolják.

A „Stupavské zelé” előállítására szánt nyers káposztát a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell termesztetni, betakarítani és feldolgozni, hogy megelőzzék az oxidációt és a nem kívánt enzimes változásokat, továbbá hogy garantálják a termék származását és az előállítás ellenőrzését.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Stupavské zelé” káposztát Stupava községben és környékén kell termeszteni és feldolgozni, a Kis-Kárpátok nyugati lejtői és a Záhorie alföldi térségének déli része közötti területen. A területet keletről a Kis-Kárpátok lejtői, nyugatról a Morva folyó határolják. A körülírt terület határa északon a csatornázott Sedlisko, a Zohorský potok és a csatornázott Malina patak, délről pedig a Vápenický potok, amely a csatornázott Mlákába, később a Morvába folyik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Stupavské zelé” nevet Stupava községről kapta, amely történetileg összekapcsolódott a káposztatermesztéssel és -feldolgozással; a terméket a településről nevezték el, hogy megkülönböztessék más régiók káposztáitól, amelyek ráadásul eltérő minőségűek is. A név második része a termék típusára utal, és káposztát jelent a Záhorie területén jellemző helyi dialektus szerint. A *zelé* szó, amelyet a térségben használnak, a Stupava részét képező Mást település horvát lakosságához kapcsolható. A káposzta horvátul *zelje*. Mástot, csakúgy, mint a környékbeli településeket (amelyek ma már Pozsony részei) horvátok népesítették be, így néhány horvát kifejezés beépült a nyelvbe és még mindig használatos Záhorie e részén.

A fejes káposztát Záhorie alföldi térségének déli részén termesztik, a Kis-Kárpátok lejtői és a Morva medencéje között; e terület tengerszint feletti magassága viszonylag alacsony, éghajlata pedig aránylag száraz és meleg. A meghatározott terület főként síkvidéki eolikus terület (ahol a szél a felszínformáló erő), amely homokos üledékekből áll. Stupava a tengerszint felett 174 m-re található, talaja meglehetősen durva, hordalékos; éppen ezek a körülmények teremtenek kedvező környezetet a káposztatermesztéshez. Amint Anton Hrnko kifejtette Stupaváról szóló kiadványában: „Éghajlata és talaja miatt a Záhorie déli része egyedi agrárregiót alkot, amely különösen ideális a káposzta számára”. A termék egyedi jellemzőit a földrajzi terület sajátosságainak és emberi tényezőjének kombinációja adja.

Az iszap és az iszapos-homokos talaj, amely durva agyagos, homokos, sőt mészköves üledékre rakódik le, garantálja a talajvíz tartósabb rendelkezésre állását, és a lehető legkisebbre csökkenti a felületi öntözés szükségességét, ennél fogva a levélszerkezet finomabb, ezáltal a káposzta finomabbra gyalulható.

Az altalaj eltérései és heterogenitása változatos terményt eredményeznek, a káposzták tömege 2, de akár 17 kg is lehet. A kisebb káposzták kifejezettebb, pikáns földízűek, a késztermék íze az erjesztés természetes következménye, valamint a kisebb káposzták nagyobb, kevésbé erőteljes ízű káposztákkal való keverésének eredménye.

A talaj és a hidrogeológiai feltételek alakították a nyersanyag tulajdonságait és a késztermék feldolgozásának módját. A kisebb káposzták kifejezett, pikáns földízének köszönhetően más összetevőket, fűszereket vagy tartósítószerket nem is kell használni a „Stupavské zelé” elkészítésekor, ami más régiókban nem így van.

A „Stupavské zelé” mint késztermék fehér-sárgás színe, tejsavas illata és enyhén sós-savanykás íze, amely mentes idegen szagoktól és ízekről, nemcsak a nyersanyag egyedi jellegzetességeinek, hanem a hagyományos feldolgozási módszernek is köszönhető, különösen az erjesztési időnek, amely a külső hőmérséklettel is függ, és amelyhez tapasztalatra és hozzáértésre van szükség.

A talajtani viszonyok alakították a helyi lakosság tevékenységeit. A generációk során kialakult tapasztalat és hozzáértés tükröződik a termesztési (a Záhorie helyi fajtája), betakarítási, gyalulási (szárnyas fűrófejekkel ellátott torzsázó, amely kifűrja vagy felaprítja a káposztatorzsát, sarló alakú kések, 1,2–2 mm gyalulási vastagság az erjesztés felgyorsítására), rétegzési, taposási (a préselés sajátos módszere) és erjesztési (a szellőztetett állásokban elhelyezett erjesztőkádakban alkalmazott erjesztési idő évről évre változik, a kültéri hőmérséklet függvényében) módszerekben is, és jelentős hatást gyakorol a termék végső jellemzőire.

Történeti emlékek szerint főként az általuk kínált savanyú káposztának volt köszönhető, hogy a stupavai és környékbeli gazdák gyorsan meghódították a bécsi zöldségpiacokat, olyan mértékben, hogy a bécsiek a hagyományos savanyú káposztát *slowakisches Salatnak* (szlovák salátának) nevezték. A találékony stupavaiak azonban nemcsak otthon állítottak elő savanyú káposztát. A 19. század végén a helyi gazdák összefogtak, és vállalatot létesítettek, a Spoločnosť zelovej fabriky-t, amely ipari léptékben állított elő savanyú káposztát.

A savanyú káposzta a 19. század második felétől vált népszerűvé Európában, ahol C-vitamin forrásként kezdték népszerűsíteni. A savanyú káposztát előállító üzemek létesítése széleskörű támogatást élvezett, többek között az Osztrák-Magyar Monarchia hatóságai részéről is, részben az első világháború és az azzal összefüggő szegénység, éhínség és járványok miatt is. Írásbeli források tanúsítják, hogy a káposzta termesztése, értékesítése és exportja korábbi időkre tehető.

Meg kell említeni a konzervgyárat, amelyre még ma élő emberek is emlékeznek Története azonban az első Csehszlovák Köztársaság idejére tehető. A konzervgyár építését Rudolf Apoštol kezdte meg 1926-ban. Termékeit mind a hazai, mind külföldi piacokra, Ausztriába, Németországba és Finnországba szánta. A káposzta feldolgozásához és erjesztéséhez egy hatalmas üzemet létesített, amelyet nagy kapacitású kádakkal szerelt fel. A vállalatot 1950-ben államosították, „Záhorské liehovary a konzervárne, národný podnik, Stupava” néven vált ismertté. Az új káposztafeldolgozó üzem 72 betontartállyal, amelyben egyenként 40 tonna káposztát lehetett erjeszteni, 1965-ben készült el.

Jóllehet a savanyú káposztát különböző üzemekben és más-más vállalatok gyártották az országban lezajlott társadalmi változások függvényében, a termék sajátosságai és a hagyományos előállítási módszer a mai napig fennmaradtak.

A fentiekből egyértelműek kiderül, hogy a fehér fejes káposzta, amelyet a helyiek századok óta „zelé”-ként ismernek, fontos szerepet játszott Mást és Stupava történetében, mind a bel-, mind a külkereskedelemben. A helyi lakosok számára az ezen árucikkkel folytatott kereskedelem mindig is fontos jövedelemforrás volt, és most is az.

A stupavai savanyú káposzta („Stupavské zelé”) a helyi étkezési kultúra része századok óta. A „Stupavské zelé” a *Dni zelá* (káposztanapok) fontos eleme. A káposztanapok jelentős regionális rendezvény, amelyre október elején kerül sor. A „Stupavské zelé” átível Mást és Stupava történelmében, olyan gyökereket teremtve, amelyek sok megpróbáltatást kiálltak, és amelyeket szükséges óvni és erősíteni.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU