

Žiadosť o ochranu pôvodu stupavského zelé čaká na zverejnenie v EÚ

TASR, 24.01.2016, 15:35

Žiadať o ochranné označenie pre stupavské zelé sa rozhodli miestni pestovatelia združení v Mástskom potravinovom spolku v Stupave. Chcú tak zabrániť špekulantom.



Na snímke Dni zelá 2015 v Stupave 3. októbra 2015.

Bratislava 24. januára (TASR) – Žiadosť o vydanie európskeho ochranného označenia pôvodu pre "stupavské zelé" je už v druhej etape konania, prebiehajúcej na úrovni Európskej komisie (EK). Žiadosť bola na komisiu podaná 26. októbra 2015, ďalším krokom by malo byť jej oficiálne zverejnenie v Úradnom vestníku EÚ. Podľa vedúceho tlačového a politického oddelenia Zastúpenia EK na Slovensku Andreja Králika však nemožno odhadnúť, kedy sa tak stane.

"Väčšinou však ide o zdĺhavý proces, ktorý spravidla trvá 12 až 18 mesiacov," uviedol Králik. Ako vysvetlil, EK musí po podaní žiadosti preskúmať, či sú splnené všetky podmienky, aby bolo možné ochranné označenie vydať. "Takisto si môže vyžiadať doplnenie informácií," uviedol. Upozornil tiež na príklady už zaregistrovaných produktov, ktorých zápis trval roky. "Napríklad žiadosť o vydanie ochranného označenia na Bratislavské rožky bola podaná na začiatku februára 2008, vo vestníku EÚ bola zverejnená až v septembri 2011, v prípade Zázrivských korbáčikov proces od podania až do zverejnenia trval od októbra 2007 až do júla 2010," spomenul príklady.

Ako dodal, aj po oficiálnom zverejnení žiadosti sa proces zápisu môže výrazne natiahnuť. "Po tom, čo žiadosť vyjde v Úradnom vestníku EÚ, plynie trojmesačná lehota na podanie námietok zo strany iných členských štátov, ako je ten, ktorý predmetnú žiadosť podal, prípadne iných oprávnených osôb či inštitúcií," vysvetlil. "Ak niekto oznámi námietku, má ďalšie dva mesiace na to, aby ju predložil," dodal.

Žiadať o ochranné označenie pre stupavské zelé sa rozhodli miestni pestovatelia združení v Mástskom potravinovom spolku v Stupave. Chcú tak zabrániť špekulantom, ktorí využívajú dobrú povest' stupavskej kapusty pre svoj biznis. "Ako stupavské zelé predávajú aj kapustu, ktorá sa v lokalite Stupavy nedopestovala a nespracovala na kyslú kapustu," vysvetlil Jozef Fabian, predseda spolku potravinárov v Máste – časti Stupavy, ktorá je svojou kapustou preslávnená.

Špecifickú chuť "stupavskému zelú" dáva jednak úrodná pôda, ktorú kedysi pokrývali nánosy rieky Moravy, a tiež tradičný postup spracovania končiaci mliečnym vykvasením v prirodzenom vonkajšom prostredí, len pomocou soli a bez pridania akýchkoľvek konzervačných látok. Keď takáto kapusta vykvasí, cítiť v nej jemnú chrenovú štipľavosť, je pružná, chrumkavá, bielej až nažltlej farby.

Mástsky potravinový spolok v Stupave má vo svojom úsilí aj podporu samosprávy. "Mesto dlhodobo podporuje aktivity spolku a samozrejme ho bude podporovať aj v tejto oblasti," uviedla pre TASR prednostka Stupavy Zuzana Lovíšková.