

Tlačová správa

Veľký úspech slovenskej kapusty – Stupavské zelé získalo Chránené označenie pôvodu

- Stupavské zelé získalo od Európskej komisie „Chránené označenie pôvodu“
- Len druhý výrobok s touto značkou na Slovensku
- Pestovanie kapusty zaznamenalo na Slovensku výrazný až 70-% medziročný nárast

Stupava, 11. máj 2017 – Ďalší historický míľnik pre Slovensko. Stupavská kyslá kapusta, tzv. „Stupavské zelé“ dnes získalo Chránené označenie pôvodu (CHOP). Označenia znamenajú, že kvalita a vlastnosti daného výrobku sú výlučne viazané na osobitné zemepisné prostredie a všetky etapy výroby sa realizovali vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Po „Žitavskej paprike“ tak ide len o druhú potravinu v tejto kategórii zo Slovenska.

„Na Slovensku vyrábame kvalitné, chutné a zdravé potraviny. Stupavské zelé je jednou z nich. Slovanskí spotrebitelia, nesiahajme len po potravinách v nablýskaných obaloch, ktoré cestovali tisícky kilometrov a majú v sebe množstvo konzervantov. Čítajme čo je naozaj vo vnútri. A udržiavajme vidiecke tradície a jedálne návyky našich starých rodičov. Chcem sa za to poďakovať pestovateľom zo Záhoria a Stupavy, ktorí zachovávajú dedičstvo našich predkov,“ uviedla Gabriela Matečná, ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR.

„Získanie „Chráneného označenia pôvodu“ pre Stupavské zelé je pre nás stupavských pestovateľov a výrobcov jedinečný spôsob garancie zákazníkom, že kapusta bola dopestovaná v Stupave a spracovaná tradičným postupom bez použitia akýchkoľvek prísad, okrem soli,“ vysvetlil Jozef Fabian, predseda Mátskeho potravinového spolku. Od získania označenia očakávajú jeho členovia aj nárast záujmu producentov o pestovanie kapusty a spracovanie Stupavského zelé v regióne, najmä zo strany nastupujúcich generácií.

Južná oblasť Záhoria je charakteristická ľahšími hlinito-piesčitými pôdami s piesočnými nánosmi a je chránená svahmi Malých Karpát. Nízka nadmorská výška, dostatok spodnej vody a špecifická suchá a teplá klíma vyhovujú pestovaniu kapusty a zabezpečujú jej osobitú chuť. Stupavské zelé, kyslá kapusta, je unikátna špecialita, na ktorej výrobu sa používajú neskoré odrody bielej hlávkovej kapusty „krajová“ dopestované vo vymedzenom území a jedlá soľ.

Pestovanie kapusty na Slovensku za posledných 20 rokov klesá, v roku 1996 sa vypestovalo takmer 93 000 ton. Avšak čísla naznačujú odrazenie sa od dna. V roku 2016 dosiahla produkcia kapusty 16 800 ton, čo je medziročný nárast až o 70 %. Produkcia kyslej kapusty zaznamenala úroveň 8 300 ton.

Ministerstvo pôdohospodárstva podporuje pestovanie kapusty na Slovensku viacerými spôsobmi. Okrem jednotnej platby na plochu ide o viazanú platbu na pestovanie vybraných druhov zeleniny s veľmi vysokou prácnosťou sumou 70,48 eur/ha (2016). V roku 2016 bolo takto podporených 7 048 hektárov pestovanej kapusty. Výmera pestovania kapusty musí pritom dosahovať minimálne 0,3 ha. V rámci Programu rozvoja vidieka môže poľnohospodár získať podporu na pestovanie kapusty cez opatrenia 10. Agroenvironmentálne záväzky súvisiace s klímou: Integrovaná produkcia v zeleninárstve 416 eur/ha/rok a 11. Prechod na ekologické poľnohospodárstvo 529 eur/ha/rok alebo Udržanie ekologického poľnohospodárstva 529 eur/ha/rok.

Všetky slovenské poľnohospodárske výrobky a potraviny držiace titul chránenej značky nájdete na tomto linku: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=1>