

Utorok, 27. jún, 2017

[SME.SK](#) [POČASIE](#) [DOMOV](#) [REGIÓNY](#) [EKONOMIKA](#) [SVET](#) [KOMENTÁRE](#) [SME+](#) [KULTÚRA](#) [ŠPORT](#) [T](#)[MENU](#)[Slovensko](#) [Svet](#) [Firmy](#) [Spotrebiteľ](#) [Médiá](#) [II. pilier](#) [Deutsche Bank](#) [Kalkulačky](#) ▾ [e-Governmen](#)[POST.sk](#)

Stupavské zelé je jedinečné, potvrdila Únia

Keď kapusta vykvasí, cítiť v nej jemnú chrenovú štiplavosť, je pružná a chrumková.

11. máj 2017 o 13:39 TASR



Ministerka pôdohospodárstva Gabriela Matečná ochutnáva kyslú kapustu. (Zdroj: TASR - Dano Veselský)

STUPAVA. Stupavské zelé získalo chránené označenie pôvodu Európskej únie (EÚ). Po Žitavskej paprike je kyslá kapusta zo Stupavy iba druhou slovenskou potravinou v tejto kategórii.

O vydaní ochranného označenia, ktoré publikoval **vestník** Únie, informovala ministerka pôdohospodárstva Gabriela Matečná (nominantka SNS).

"Chránené označenie pôvodu garantuje, že kvalita a vlastnosti daného výrobku sú výlučne viazané pre osobitné zemepisné prostredie a všetky etapy sa realizovali vo vymedzenej zemepisnej oblasti," vysvetlila Matečná na jednom z gazdovských dvorov v Máste, časti Stupavy, ktorá je produkciou "zelé" známa.

Matečná poukázala na to, že stupavská kapusta nesymbolizuje iba dedičstvo predkov, ktoré pestovatelia dokázali zachovať, ale tiež fakt, že na Slovensku sa vyrábajú kvalitné, chutné a zdravé potraviny.

"Stupavská kapusta je preto tiež potvrdením, že slovenské produkty sa oplatí pestovať, kupovať i konzumovať," uviedla ministerka.



 **Matečná v Stupave** (6 fotografií)

Ochranná známka pomôže

Jozef Fabian, predseda Mástskeho potravinového spolku, ktorý inicioval konanie o vydaní chráneného označenia pôvodu, je presvedčený, že ochranná známka pomôže nielen producentom, ale i spotrebiteľom.

"Jednak sa my úplne jednoznačne odlíšime od ostatných producentov a spotrebiteľia zasa budú mať garanciu, že dostanú naozaj to, čo chcú dostať," zdôraznil s pripomenutím, že žiadosť o vydanie chráneného označenia pôvodu iniciovali pestovatelia z Mástu aj preto, aby zabránili špekulantom, ktorí využívajú dobrú povest stupavskej kapusty, a pod označením "stupavské zelé" ponúkajú aj kapustu, ktorá sa v lokalite Stupavy nedopestovala a nespracovala na kyslú kapustu.

Fabian pripomenul, že špecifickú chuť "stupavskému zelú" dáva 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 štiplavosť, je pružná, chrumkavá, bielej až žltkastej farby.

Odrázili sa od dna?

Primátor mesta Stupavy Roman Maroš vníma získanie ochranného označenia pre stupavskú kapustu ako výraznú propagáciu tradícií i súčasnosti mesta.

Verí však, že európska garancia kvality pomôže i pri rozvoji pestovania kapusty.

"Ochranná známka môže byť motivačným faktorom pre tých, ktorí by sa chceli venovať poľnohospodárskemu odvetviu a pokračovať v tom, v čom si Stupava získala uznanie, už aj na európskej scéne," uviedol.

Ministerka pôdohospodárstva v tejto súvislosti skonštatovala, že hoci pestovanie kapusty na Slovensku v posledných dvoch dekádach klesá, čísla za minulý rok naznačujú "odrazenie sa od dna".

"Produkcia dosiahla 16.800 ton, čo je 70-% medziročný nárast," informovala Matečná s poukázaním na možnosti finančnej podpory pre pestovateľov.

Okrem jednotnej platby na plochu ide o viazanú platbu na pestovanie vybraných druhov zeleniny s veľmi vysokou prácnosťou v sume 70,48 eur/hektár i ďalšie prostriedky v rámci

Programu rozvoja vidieka a opatrení, ktoré sa týkajú podpory integrovanej produkcie v zeleninárstve i ekologického poľnohospodárstva. V tomto prípade môže finančná podpora dosahovať od 416 do 529 eur na jeden hektár za rok.

Nechajte si poselať ranný prehľad najdôležitejších správ e-mailom

Odoberať newsletter

Domov

 Najnovšie

 Najčítanejšie

 Desktop