C/2024/5477

10.9.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/5477)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, имат право да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Trnavský slad“

ЕС №: PGI-SK-02785 — 19.7.2021 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗГУ]**

„Trnavský slad“

2. **Държава членка или трета държава**

Словашка република

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Trnavský slad“ е светъл ечемичен малц за хранителни цели от типа „пилзнер“, основно предназначен за производството на бира. Получава се от селектирани и сертифицирани сортове двуредов ечемик, отглеждан главно в Търнавската равнина, която включва специфичен висококачествен чернозем с характерен климат, оказващ влияние върху качеството на отглеждания там ечемик; този ечемик се отличава със своето качество и характерност. В резултат на топлия и сух климат на района и почвените му условия зърната са по-големи, достигайки дължина 8—10 mm, ширина 3—4 mm и дебелина 3—4 mm. Често почти 100 % от зърната остават върху ситото, те са с еднакъв размер и съдържат повече нишесте (64—66 %) поради по-ниските количества азот в зърното; оптималното ниво е 10 %, което осигурява по-висока екстрактивност на малца (често надвишава 83 %, а понякога достига до 85 %).

След като ечемичените зърна се накиснат и покълнат, в тях се активизират и образуват специфични малцови ензими, които са способни да разграждат съдържащите се в тях полизахариди до нискомолекулни, прости, водоразтворими захариди, които с помощта на дрожди могат да ферментират до етилов алкохол. Сортовете, отглеждани в Търнавската равнина, се съчетават особено добре със специфичното ноу-хау на фабриката за малц в Търнава, където можем да произвеждаме от тези меки сортове (много висока ензимна активност — видима степен на ферментация (AAL) над 83 %) силно разграден под въздействието на ензимите малц, подходящ за инфузионно варене на бира. Остатъчните екстракти, които остават неферментирали — граничният екстракт (LE) — представляват само около 1 %. Другите фабрики не могат да произведат толкова силно разграден под въздействието на ензимите малц.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Гарантираните свойства на „Trnavský slad“ са следните:

а) влажност: макс. 5 %;

б) цвят: макс. 4,5 EBC;

в) добив на екстракт (сухо тегло): мин. 80 %;

г) ронливост: мин. 78,5 %.

Що се отнася до органолептичните характеристики, малцът следва да има свеж малцов аромат, без миризми; вкусът следва да е сладникав и свеж. Цветът е равномерен, светъл и без изгорели връхчета. По външен вид малцът наподобява преработен ечемик.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Суровините за „Trnavský slad“ са двуредовите сортове ечемик за пивоварни цели:

сортове пролетен ечемик: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango и Bojos;

зимен ечемик: Scala, Wintmalt, Casanova и Etincel.

Всички или само някои от сортовете се използват в производството.

Свойствата на ечемика за пивоварни цели, които са предпоставка за производството на „Trnavský slad“ за варенето на бира със своя богат екстракт и благоприятна протеолитична разтворимост, са както следва:

Съдържание на вода: макс. 14,5 %

Съдържание над 14,5 % е неприемливо

Суров протеин: мин. 10,0 %, макс. 11,5 %

Съдържание над 11,5 % е неприемливо

Процент на задържане върху сито с отвори 2,5 mm: мин. 90 %

Включително механично и биологично повредени зърна

Разлика от 0,5 % от цената за всеки процентен пункт между 80 % и 90 %

Намаление от 0,5 % от цената за всеки процентен пункт между 80 % и 90 %

Стойност под 80 % е неприемлива

Кълняемост (метод с пероксид): мин. 96 %

Стойност под 96 % е неприемлива

Общо количество на отпадъците: макс. 3 %

Зърна, които са преминали през сито с отвори 2,2 mm, включително натрошени зърна, зелени и черни зърна, в общата проба за анализ.

Външни примеси от общата проба за анализ.

Намаление от 1 % от цената за всеки процентен пункт между 3 % и 7 % от общото количество на отпадъците; над 7 % е неприемливо.

Механично повредени зърна (повредени обвивки): макс. 2 %

Намаление от 1 % от цената за всеки процентен пункт между 2 % и 4 %

Количество над 4 % е неприемливо

Биологично повредени зърна (кафяви връхчета): макс. 2 %

Намаление от 1 % от цената за всеки процентен пункт между 2 % и 4 %

Количество над 4 % е неприемливо

Чистота на сорта: мин. 96 %

Ечемикът за пивоварни цели трябва да бъде здрав, сух, зрял и почистен от вредители и не може да съдържа покълнали зърна, зърна с фузариум, слънчогледови семки или зърна с видимо плесенясала обвивка.

Договарящите се страни са се споразумели, че доставеният ечемик за пивоварни цели трябва да отговаря на изискванията на стандарт STN 46 1100-5, методика EBC 4.22 и Постановление № 557/1998-100 на словашкото Министерство на земеделието и Министерство на здравеопазването — Кодекс алиментариус на Словашката република, както и на други действащи нормативни актове от общ характер в Словашката република.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Въпреки че е изминало много време от първите исторически сведения, отглеждането на ечемик за пивоварни цели и производството на „Trnavský slad“ са се запазили и до днес, като технологичните промени не са засегнали характеристиките на продукта.

— Получаване и почистване на ечемика

— Накисване

— Поникване на ечемика

— Сушене в пещ

— Отстраняване на зародиша

— Пресяване и изпращане

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Ечемикът за пивоварни цели, от който се произвежда „Trnavský slad“, се отглежда в географски район, разположен между река Вах и планината Малки Карпати в Дунавската низина. Търнавската равнина съставлява североизточната част на Дунавската низина. Районът граничи на запад с планината Малки Карпати, а на югоизток с река Вах и планинската верига Поважки Иновец.

5. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на географското означение „Trnavský slad“ се основава на неговото качество, което се дължи на почвените и климатични условия и на историята на региона.

Районът на Търнавската равнина се характеризира с умерено хълмист ландшафт, който се слива с хълмовете на низината на северозапад. Надморската височина варира от 150 до 215 m, като на северозапад се издига до подножието на планината Малки Карпати. Районът се намира в басейна на река Вах. Почвената покривка е съставена от чернозем върху льосови почви и еродирани черноземи. Преобладават глинестите и местните песъкливо-глинесто-праховити нечакълести почви. Те са умерено сухи, с висока способност за задържане на вода и средна пропускливост.

Климатът в определения географски район е топъл и сух с мека зима. Средната годишна температура на въздуха е 9—10 °C. Най-топлият месец е юли (20,3 °C), а най-студеният месец — януари (–2,2 °C). В резултат на топлия и сух климат на района и почвените му условия зърната са по-големи, достигайки дължина 8—10 mm, ширина 3—4 mm и дебелина 3—4 mm.

„Trnavský slad“ е светъл ечемичен малц за хранителни цели от типа „пилзнер“, основно предназначен за производството на бира. Получава се от селектирани и сертифицирани сортове двуредов ечемик, отглеждан главно в Търнавската равнина, която се състои от специфичен висококачествен чернозем с характерен климат, оказващ влияние върху качеството на отглеждания там ечемик; този ечемик се отличава със своето качество и характерност. Често почти 100 % от зърната остават върху ситото, те са с еднакъв размер и съдържат повече нишесте (64—66 %) поради по-ниските количества азот в зърното; оптималното ниво е 10 %, което осигурява по-висока екстрактивност на малца (често надвишава 83 %, а понякога достига до 85 %). Прекомерните валежи по време на периода на зреене понижават качеството на ечемика за малцуване, тъй като при влажно време се активизират ферментите, които разграждат скорбялата на въглехидрати, и при малцуването зърното трудно покълва. Именно тези благоприятни климатични и почвени условия обуславят специфичното качество на сортовете ечемик, за разлика от сортовете, подходящи за „České pivo“ [чешка бира], които са много твърди и подходящи за студено и продължително малцуване на производствената линия. За разлика от тях сортовете, отглеждани в Търнавската равнина, попадат в категорията на меките сортове, което означава, че те бързо и лесно се разграждат при горещо малцуване на производствената линия, като по този начин предизвикват висока ензимна активност.

Отглеждането на ечемик за пивоварни цели е с дългогодишна традиция в определения район. Наред с отглеждането на ечемик за пивоварни цели, свързано с благоприятните почвени и климатични условия на определения географски район, се развива и преработвателна промишленост за превръщането на тази суровина в малц. Това осигурява работа както за производителите на ечемик за пивоварни цели, така и за производителите на малц. Според публикацията „Икономическата и регионалната географска характеристика на Словашката република“ (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko и Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994 г.): „В района на горното течение на река Нитра и в Търнавската равнина има много добри климатични и почвени условия, които са поставили основите за отглеждане на ечемик за пивоварни цели. Малцът от Търнава и Нитра се преработва в нови големи фабрики за малц в Търнава“.

Първите сведения за фабрика за малц в Търнава датират от 1395 г., когато една от петте градски порти е наречена „Малцовата порта“. Традицията в производството на бира и малц в района на Търнава датира от XVI век, когато в Търнава дори има две пивоварни. XVIII век е много важен период в историята на пивоварството в Търнава. През 1752 г. градът получава разрешение от Кралската камара да построи нова пивоварна до старата, тъй като търсенето е надминало нейния капацитет. Първите собственици на пивоварната са Йозеф Сеслер и неговите синове. Сеслер купува градската пивоварна и с течение на времето тя се съсредоточава изключително към производството на малц. Краят на производството на бира настъпва през 1867 г., в резултат на което се слага край на пивоварните в Търнава. Фабриката за малц продължава да произвежда малц и до днес.

Друга важна фабрика за малц в Търнава е „Treumann Malthouse“, експортно дружество, създадено от г-н Тройман през 1893 г. На страница 81 от публикуваната през 1988 г. „История на Търнава“ се посочва: „...производството на малц в Търнава е с дългогодишна традиция, която продължава и до днес“.

За качеството на продукта, неговата репутация и свързания с него износ се говори в статията „Промишлеността и търговията в района на Търнава“ в изданието „Sloboda“ от 1947 г., в която се посочва следното: „Известният в цял свят малц от Търнава се произвежда от дружествата „Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera“ [първата фабрика за малц в Търнава на Леополд Сеслер] и „Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann“ [експортно дружество и фабрика за малц на Тройман] в Търнава.“

В статията си „Търсене на убежище в капан“, публикувана в „Technické noviny“ през 1983 г., Рудолф Зеленай заявява, че „... в Япония тези напитки са предимно с високо качество и малцът от Търнава заслужава златен етикет тук. Навсякъде около нас дочувахме колко високо се цени и почита“.

В статия, озаглавена „Съчинения от миналото за добрата репутация на пивоварната в Търнава и износа на продукта на световните пазари“ в „Technické noviny“ от 1986 г., д-р Йозеф Шимончич пише: „Trnavský slad“ постепенно се превърна в утвърден продукт на световните пазари“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/Trnavsky_slad.pdf