C/2024/5477

10.9.2024

# Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/5477)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**„Trnavský slad“**

**EU-Nr.: PGI-SK-02785 – 19.7.2021**

**g. U. ( ) g. g. A. (X)**

1. **Name(n) [der g. g. A.]**

„Trnavský slad“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowakische Republik

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Trnavský slad“ ist ein helles Gerstenmalz Pilsener Art in Lebensmittelqualität, das insbesondere für die Bierherstellung bestimmt ist. Es wird aus selektiv gezüchteten, zertifizierten Sorten zweizeiliger Gerste gewonnen, die hauptsächlich in der Ebene rund um Trnava angebaut werden. Die dort vorzufindende besondere, hochwertige Schwarzerde und das charakteristische Klima beeinflussen die Qualität der angebauten Gerste. Die Gerste zeichnet sich somit durch ihre Qualität und ihre typischen Eigenschaften aus. Aufgrund des warmen und trockenen Klimas des Gebiets und der vorherrschenden Bodenverhältnisse sind die Getreidekörner größer – sie erreichen eine Länge von 8 bis 10 mm, eine Breite von 3 bis 4 mm und eine Dicke von 3 bis 4 mm. Häufig verbleiben beim Sieben nahezu alle Körner im Sieb. Sie sind gleichmäßig geformt und enthalten aufgrund des geringeren Stickstoffgehalts mehr Stärke (64 bis 66 %). Der optimale Wert liegt bei 10 %, was eine höhere Extrahierbarkeit aus dem Malz gewährleistet (häufig über 83 % und mitunter bis zu 85 %).

Nach dem Weichen und Keimen der Gerstenkörner werden spezifische Malzenzyme aktiviert und gebildet, die die enthaltenen Polysaccharide in wasserlösliche Monosaccharide mit geringem Molekulargewicht aufspalten können. Diese können dann mit Hefe zu Ethylalkohol vergoren werden. Die in der Ebene rund um Trnava angebauten Sorten und das spezifische Know-how der in Trnava ansässigen Mälzerei ergänzen sich besonders gut. Dort wird aus diesen weichen Sorten (mit hoher Enzymkraft und einem scheinbaren Vergärungsgrad von mehr als 83 %) ein hochenzymatisch aufgespaltenes Malz erzeugt, das für die Bierherstellung mittels Sudverfahren geeignet ist. Der unvergorene Restextrakt, auch Endextrakt genannt, macht nur etwa 1 % aus. Andere Mälzereien sind nicht in der Lage, ein so hochenzymatisch aufgespaltenes Malz zu erzeugen.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Trnavský slad“ weist folgende garantierte Eigenschaften auf:

a) Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 5 %

b) Farbe: höchstens 4,5 EBC

c) Extrakt in der Trockenmasse: mindestens 80 %

d) Friabilität: mindestens 78,5 %

Organoleptische Eigenschaften, die das Malz aufweisen muss: reiner Malzduft ohne Fremdgerüche, reiner, süßlicher Geschmack. Farbe einheitlich hell ohne Braunfärbung der Spitzen. Das Aussehen entspricht dem verarbeiteten Gerstentyp.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Der Rohstoff für die Herstellung von „Trnavský slad“ sind Sorten von zweizeiliger Malzgerste:

Sommergerstensorten: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango und Bojos.

Wintergerstensorten: Scala, Wintmalt, Casanova und Etincel.

Bei der Herstellung werden alle oder nur bestimmte Sorten verwendet.

Für die Herstellung des zur Bierherstellung bestimmten Erzeugnisses „Trnavský slad“ mit reichhaltigem Extrakt und einer günstigen proteolytischen Löslichkeit werden folgende Eigenschaften der Malzgerste vorausgesetzt:

Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 14,5 %

Ein Gehalt von mehr als 14,5 % ist unzulässig.

Rohprotein: mindestens 10,0 %, höchstens 11,5 %

Ein Anteil von mehr als 11,5 % ist unzulässig.

Auf einem 2,5-mm-Sieb verbleibender Anteil (in %): mindestens 90 %

Einschließlich mechanisch und biologisch beschädigter Körner

Preisaufschlag von 0,5 % je Prozentpunkt zwischen 80 % und 90 %

Preissenkung um 0,5 % je Prozentpunkt zwischen 80 % und 90 %

Ein Anteil von weniger als 80 % ist unzulässig.

Keimung (mittels Peroxidmethode): mindestens 96 %

Ein Wert von weniger als 96 % ist unzulässig.

Gesamte Abfallmenge: höchstens 3 %

Abgang durch ein 2,2-mm-Sieb, einschließlich Bruchkörner sowie grüner und schwarzer Körner als Anteil an der gesamten Testmenge.

Fremdstoffe aus der gesamten Testmenge.

Preissenkung um 1 % je Prozentpunkt der gesamten Abfallmenge bei einem Anteil zwischen 3 % und 7 %; ein Anteil von 7 % ist unzulässig.

Mechanisch beschädigte Körner (beschädigte Schalen): höchstens 2 %

Preissenkung um 1 % je Prozentpunkt zwischen 2 % und 4 %

Ein Anteil von mehr als 4 % ist unzulässig.

Biologisch beschädigte Körner (braune Spitzen): höchstens 2 %

Preissenkung um 1 % je Prozentpunkt zwischen 2 % und 4 %

Ein Anteil von mehr als 4 % ist unzulässig.

Sortenreinheit: mindestens 96 %

Die Malzgerste muss gesund, trocken, reif und frei von Schädlingen sein. Sie darf keine gekeimten Körner, Körner mit Fusarium-Befall, Sonnenblumenkerne oder Körner enthalten, deren Schale deutlichen Schimmelbefall aufweist.

Die Vertragsparteien haben vereinbart, dass die abgegebene Malzgerste der Norm STN 46 1100-5, der Methodik EBC 4.22 und der Verordnung Nr. 557/1998-100 des Ministeriums für Landwirtschaft und des Ministeriums für Gesundheit der Slowakischen Republik – dem Codex Alimentarius der Slowakischen Republik – sowie anderen in der Slowakischen Republik allgemein geltenden Rechtsvorschriften entsprechen muss.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Auch wenn die ersten historischen Aufzeichnungen weit zurückliegen, sind der Anbau von Malzgerste und die Herstellung von „Trnavský slad“ bis heute erhalten geblieben. Technologische Entwicklungen haben die Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt.

— Annahme und Reinigung der Gerste

— Weichen

— Keimen der Gerste

— Darren

— Entkeimen

— Verpackung und Versand

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

---

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

---

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Malzgerste, aus der das Erzeugnis „Trnavský slad“ hergestellt wird, wird in einem geografischen Gebiet zwischen dem Fluss Waag und den Kleinen Karpaten im Donautiefland angebaut. Die Ebene rund um Trnava bildet den nordöstlichen Teil des Donautieflands. Das Gebiet grenzt im Westen an die Kleinen Karpaten und im Südosten an den Fluss Waag und an das Inowetz-Gebirge.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung der geografischen Angabe „Trnavský slad“ beruht auf der Qualität des Erzeugnisses, die auf die Bodenverhältnisse und die klimatischen Bedingungen zurückzuführen ist und mit der Geschichte der Region zusammenhängt.

Das Gebiet der Ebene rund um Trnava zeichnet sich dadurch aus, dass die leicht hügelige Landschaft im Nordwesten in eine Berglandschaft übergeht. Die Höhe über dem Meeresspiegel beträgt 150 bis 215 m. Im Nordwesten reicht das Gebiet bis zu den Ausläufern der Kleinen Karpaten. Außerdem befindet es sich im Einzugsgebiet des Waag. Die Bodenbedeckung besteht aus Schwarzerde auf Lössböden und erodierten Schwarzerden. Vorherrschend sind Tonböden und örtlich vorkommende Ton-Lehm-Böden, die nicht als Skelettböden einzustufen sind. Sie sind mäßig trocken, mit einer mittleren Durchlässigkeit und hohem Wasserrückhaltevermögen.

Das abgegrenzte geografische Gebiet ist warm und trocken, die Winter sind mild. Im Jahresdurchschnitt liegen die Lufttemperaturen bei 9 bis 10 °C. Der wärmste Monat ist der Juli (20,3 °C) und der kälteste Monat der Januar (– 2,2 °C). Aufgrund des warmen und trockenen Klimas des Gebiets und der vorherrschenden Bodenverhältnisse sind die Getreidekörner größer – sie erreichen eine Länge von 8 bis 10 mm, eine Breite von 3 bis 4 mm und eine Dicke von 3 bis 4 mm.

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Trnavský slad“ ist ein helles Gerstenmalz Pilsener Art in Lebensmittelqualität, das insbesondere für die Bierherstellung bestimmt ist. Es wird aus selektiv gezüchteten, zertifizierten Sorten zweizeiliger Gerste gewonnen, die hauptsächlich in der Ebene rund um Trnava angebaut werden. Die dort vorzufindende besondere, hochwertige Schwarzerde und das charakteristische Klima beeinflussen die Qualität der angebauten Gerste. Die Gerste zeichnet sich somit durch ihre Qualität und ihre typischen Eigenschaften aus. Häufig verbleiben beim Sieben nahezu alle Körner im Sieb. Sie sind gleichmäßig geformt und enthalten aufgrund des geringeren Stickstoffgehalts mehr Stärke (64 bis 66 %). Der optimale Wert liegt bei 10 %, was eine höhere Extrahierbarkeit aus dem Malz gewährleistet (häufig über 83 % und mitunter bis zu 85 %). Übermäßige Niederschläge während der Reifezeit verringern den Malzwert des Korns, da bei feuchtem Wetter Fermente aktiviert werden, die die Stärke zu Zucker abbauen, sodass das Korn beim Mälzen nur schwer keimt. Gerade diese günstigen klimatischen Bedingungen und Bodenverhältnisse führen zu der besonderen Qualität der Gerstensorten. Darin unterscheiden sie sich von den für „České pivo“ (tschechisches Bier) geeigneten Sorten, die besonders hart und im Rahmen des Fertigungsprozesses für das kalte, lange Mälzen geeignet sind. Die in der Ebene rund um Trnava angebauten Sorten gehören hingegen zu den weichen Sorten. Das bedeutet, dass sie im Rahmen des Fertigungsprozesses schnell und leicht durch heißes Mälzen zerkleinert werden können, was eine hohe Enzymkraft bewirkt.

Der Anbau von Malzgerste hat in dem abgegrenzten Gebiet eine lange Tradition. Parallel zum Anbau von Malzgerste, der mit geeigneten Bodenverhältnissen und klimatischen Bedingungen im abgegrenzten geografischen Gebiet verknüpft ist, hat sich auch eine Verarbeitungsindustrie entwickelt, die diesen Rohstoff zu Malz verarbeitet. Sie bietet Arbeitsplätze sowohl für Malzgerstenerzeuger als auch für Malzhersteller. In dem Werk „Ekonomická regionálna geografia SR“ (Wirtschaftliche und regionale Geografie der Slowakischen Republik; Ema Mišúnová, Zdenko Mocko und Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994) heißt es: „In den Höhenlagen der Region Ponitrie und in der Ebene rund um Trnava herrschen besonders günstige klimatische Bedingungen und Bodenverhältnisse. Sie bildeten den Grundstein für den Malzgerstenanbau. Die Verarbeitung des Malzes aus Trnava und Nitra erfolgt in neuen Großmälzereien in Trnava.“

Die ersten Verweise auf eine Mälzerei in Trnava gehen auf das Jahr 1395 zurück, als eines der fünf Stadttore „Malztor“ getauft wurde. Die Tradition der Bier- und Malzherstellung in der Region um Trnava reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück, als in Trnava sogar zwei Brauereien ansässig waren. Das 18. Jahrhundert war ein besonders wichtiges Kapitel in der Brauereigeschichte von Trnava. 1752 wurde die Stadt von der Königlichen Kammer ermächtigt, neben der alten Brauerei eine neue zu errichten, da die Nachfrage die bisherigen Kapazitäten überstieg. Die ersten Eigentümer der Brauerei waren Jozef Sessler und seine Söhne. Sessler erwarb die Stadtbrauerei, im Laufe der Zeit spezialisierte sie sich ausschließlich auf die Malzherstellung. Die Bierherstellung endete 1867, was auch das Ende der Brauereien in Trnava bedeutete. In der Mälzerei wird noch heute Malz hergestellt.

Eine weitere wichtige Mälzerei in Trnava war die „Treumann-Mälzerei“, ein Exportunternehmen, das 1893 von Herrn Treumann gegründet wurde. Auf Seite 81 des Werks „Dejiny Trnavy“ (Die Geschichte von Trnava) aus dem Jahr 1988 heißt es: „[D]ie Malzherstellung in Trnava hat eine lange Tradition, die bis heute gepflegt wird.“

Die Qualität des Erzeugnisses, sein Ansehen und die mit ihm verbundenen Ausfuhren sind in dem in der Veröffentlichung „Sloboda“ aus dem Jahr 1947 enthaltenen Artikel „Priemysel a obchod v trnavskom kraji“ (Industrie und Handel in der Region um Trnava) dokumentiert, in dem es heißt: „Das weltbekannte Malz aus Trnava wird von den Unternehmen Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera [Leopold Sesslers erste Mälzerei in Trnava] und Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann [Treumann Mälzerei-Exportunternehmen] in Trnava hergestellt.“

In seinem 1983 in dem Blatt „Technické noviny“ erschienenen Artikel „Útočište v pasci“ (Flucht in eine Falle) stellt Rudolf Zelenay fest, dass „diese Getränke in Japan meist von hoher Qualität sind und dem Malz aus Trnava für die hier gewonnenen Verdienste ein goldenes Etikett gebührt. Seine Beliebtheit und sein hohes Ansehen waren in aller Munde.“

1986 schrieb Dr. Jozef Šimončič in einem in dem Blatt „Technické noviny“ veröffentlichten Artikel mit dem Titel „Z minulosti trnavského pivovaru píšu o dobrom mene a exporte výrobku na svetové trhy“ (Schriften aus der Vergangenheit der Brauerei in Trnava über deren hohes Ansehen und die Ausfuhr des Erzeugnisses in globale Märkte): „‚Trnavský slad‘ hat sich nach und nach auf den Weltmärkten etabliert“.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

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