C/2024/5477

10.9.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/5477)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Trnavský slad»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SK-02785 — 19.7.2021

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΓΕ]**

«Trnavský slad»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σλοβακική Δημοκρατία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Trnavský slad» είναι διατροφική βύνη κριθής για ανοιχτόχρωμη μπίρα τύπου «pilsner», προοριζόμενη κυρίως για ζυθοποιία. Παρασκευάζεται από ποικιλίες δίστοιχης κριθής που λαμβάνονται με επιλογή και είναι πιστοποιημένες, οι οποίες καλλιεργούνται κυρίως στην πεδιάδα Trnava, η οποία διαθέτει ένα ειδικό έδαφος τύπου chernozem (μαυρόχωμα) υψηλής ποιότητας και χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερο κλίμα που επηρεάζει την ποιότητα της κριθής που καλλιεργείται εκεί· συνεπώς, η κριθή αυτή διακρίνεται από την ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της. Λόγω του θερμού, ξηρού κλίματος και των εδαφικών συνθηκών της περιοχής, οι κόκκοι είναι μεγαλύτεροι και το μήκος, το πλάτος και το πάχος τους φτάνει τα 8-10 mm, 3-4 mm και 3-4 mm, αντίστοιχα. Συχνά σχεδόν το 100 % των κόκκων παραμένουν πάνω από το κόσκινο, έχουν ομοιόμορφο μέγεθος και περιέχουν περισσότερο άμυλο (64-66 %) λόγω των χαμηλότερων ποσοτήτων αζώτου στον κόκκο· το βέλτιστο επίπεδο είναι 10 %, γεγονός που εξασφαλίζει υψηλότερη δυνατότητα εκχύλισης στη βύνη (συχνά άνω του 83 % και ενίοτε έως 85 %).

Μετά τον εμποτισμό και τη βλάστηση των κόκκων κριθής, ενεργοποιούνται και σχηματίζονται ειδικά ένζυμα βύνης μέσα στους κόκκους, τα οποία μπορούν να διασπάσουν τους πολυσακχαρίτες που περιέχουν σε απλούς υδατοδιαλυτούς σακχαρίτες χαμηλού μοριακού βάρους, οι οποίοι μπορούν να υποστούν ζύμωση με ζυμομύκητες και να μετατραπούν σε αιθυλική αλκοόλη. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στην πεδιάδα Trnava συνδυάζονται ιδιαίτερα καλά με την ειδική τεχνογνωσία που διαθέτει το βυνοποιείο της Trnava, όπου μπορούμε να παράγουμε από αυτές τις μαλακές ποικιλίες [πολύ υψηλή ενζυμική αντοχή — φαινομενικός βαθμός ζύμωσης (AAL) άνω του 83 %] μια βύνη πολύ υψηλού βαθμού ενζυμικής διάσπασης κατάλληλη για την παρασκευή ζύθου με έγχυση. Τα υπολειμματικά εκχυλίσματα που δεν υφίστανται ζύμωση —το οριακό εκχύλισμα (LE)— αποτελούν μόλις το 1 % περίπου. Άλλα βυνοποιεία δεν μπορούν να παράγουν βύνη με τόσο υψηλό βαθμό ενζυμικής διάσπασης.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Τα εγγυημένα χαρακτηριστικά του «Trnavský slad» είναι τα εξής:

α) υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 5 %

β) χρώμα: κατ' ανώτατο όριο 4,5 EBC

γ) απόδοση έκθλιψης (ξηρό υπόλειμμα): τουλάχιστον 80 %

δ) ευθρυπτότητα: τουλάχιστον 78,5 %

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της βύνης πρέπει να είναι, στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό, αυτά του καθαρού αρώματος βύνης, χωρίς οσμές, και η γεύση πρέπει να είναι ελαφρώς γλυκιά και καθαρή. Το χρώμα πρέπει να είναι ομοιόμορφο, καθαρό και χωρίς αμαύρωση των άκρων Όσον αφορά την όψη της, η βύνη μοιάζει με μεταποιημένη κριθή.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «Trnavský slad» είναι δίστοιχες ποικιλίες κριθής ζυθοποίησης.

Εαρινές ποικιλίες κριθής: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango και Bojos.

Χειμερινή κριθή: Scala, Wintmalt, Casanova και Etincel.

Στην παραγωγή χρησιμοποιούνται όλες ή μόνο ορισμένες από τις ποικιλίες.

Οι παράμετροι της κριθής ζυθοποιίας, οι οποίες αποτελούν προϋποθέσεις για την παραγωγή του «Trnavský slad» για ζυθοποιία, με το πλούσιο εκχύλισμα και την κατάλληλη πρωτεολυτική διαλυτότητά του, είναι οι εξής:

Υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 14,5 %

Ποσοστό άνω του 14,5 % δεν είναι αποδεκτό

Ακατέργαστες πρωτεΐνες: τουλάχιστον 10,0 %, κατ' ανώτατο όριο 11,5 %

Ποσοστό άνω του 11,5 % δεν είναι αποδεκτό

Ποσοστό που παραμένει πάνω από κόσκινο 2,5 mm: τουλάχιστον 90 %

Συμπεριλαμβανομένων των κόκκων που έχουν καταστραφεί από τη μηχανική και τη βιολογική επεξεργασία

Προσαύξηση της τιμής κατά 0,5 % για κάθε ποσοστιαία μονάδα μεταξύ 80 % και 90 %

Μείωση της τιμής κατά 0,5 % για κάθε ποσοστιαία μονάδα μεταξύ 80 % και 90 %

Ποσοστό κάτω του 80 % δεν είναι αποδεκτό

Βλαστική ικανότητα (μέθοδος υπεροξειδίων): τουλάχιστον 96 %

Ποσοστό κάτω του 96 % δεν είναι αποδεκτό

Σύνολο αποβλήτων: κατ' ανώτατο όριο 3 %

Πέρασμα κάτω από κόσκινο 2,2 mm, συμπεριλαμβανομένων των θραυσμένων κόκκων και των πράσινων και μαύρων κόκκων στη συνολική ποσότητα δοκιμής.

Ξένη ύλη από τη συνολική ποσότητα δοκιμής.

Μείωση της τιμής κατά 1 % για κάθε ποσοστιαία μονάδα του συνόλου αποβλήτων μεταξύ 3 % και 7 %· ποσοστό άνω του 7 % δεν είναι αποδεκτό

Κόκκοι που έχουν καταστραφεί από τη μηχανική επεξεργασία (κατεστραμμένα λέπυρα): κατ' ανώτατο όριο 2 %

Μείωση της τιμής κατά 1 % για κάθε ποσοστιαία μονάδα μεταξύ 2 % και 4 %

Ποσοστό άνω του 4 % δεν είναι αποδεκτό

Κόκκοι που έχουν καταστραφεί από τη βιολογική επεξεργασία (άκρα καφέ χρώματος): κατ' ανώτατο όριο 2 %

Μείωση της τιμής κατά 1 % για κάθε ποσοστιαία μονάδα μεταξύ 2 % και 4 %

Ποσοστό άνω του 4 % δεν είναι αποδεκτό

Ποικιλιακή καθαρότητα: τουλάχιστον 96 %

Η κριθή ζυθοποιίας πρέπει να είναι υγιής, ξηρή, ώριμη και απαλλαγμένη από επιβλαβείς οργανισμούς και να μην περιέχει κόκκους που έχουν βλαστήσει, κόκκους που έχουν μολυνθεί από το φουζάρι, σπόρους ηλιάνθου ή κόκκους με σαφώς μουχλιασμένο φλοιό.

Τα συμβαλλόμενα μέρη συμφώνησαν ότι η παρεχόμενη κριθή ζυθοποιίας πρέπει να συμμορφώνεται με το πρότυπο STN 46 1100-5, τη μεθοδολογία EBC 4.22 και το διάταγμα αριθ. 557/1998-100 του Υπουργείου Γεωργίας και του Υπουργείου Υγείας της Σλοβακίας — τον Codex Alimentarius της Σλοβακικής Δημοκρατίας, καθώς και με άλλες νομοθετικές πράξεις γενικής ισχύος που εφαρμόζονται στη Σλοβακική Δημοκρατία.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Παρότι έχει παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα από τα πρώτα ιστορικά στοιχεία, η καλλιέργεια κριθής ζυθοποιίας και η παραγωγή του «Trnavský slad» έχουν διατηρηθεί μέχρι σήμερα, με τεχνολογικές τροποποιήσεις που δεν επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

— Παραλαβή και καθαρισμός της κριθής

— Εμποτισμός

— Βλάστηση της κριθής

— Ξήρανση

— Αφαίρεση σπέρματος

— Προετοιμασία και αποστολή

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η κριθή ζυθοποιίας από την οποία παράγεται το «Trnavský slad» καλλιεργείται σε μια γεωγραφική περιοχή που εκτείνεται μεταξύ του ποταμού Váh και των ορεινών όγκων Malé Karpaty στην κοιλάδα του Δούναβη. Η πεδιάδα Trnava αποτελεί το βορειοανατολικό τμήμα της κοιλάδας του Δούναβη. Η περιοχή οριοθετείται δυτικά από τους ορεινούς όγκους Malé Karpaty και νοτιοανατολικά από τον ποταμό Váh και από την οροσειρά Považský Inovec.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση καταχώρισης της γεωγραφικής ένδειξης «Trnavský slad» βασίζεται στην ποιότητά του, η οποία οφείλεται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες και στην ιστορία της περιοχής.

Η περιοχή της πεδιάδας Trnava χαρακτηρίζεται από ήπια κυματοειδή εδάφη που σχηματίζουν πεδινούς λόφους προς τα βορειοδυτικά. Το υψόμετρο κυμαίνεται από 150 έως 215 m· στα βορειοδυτικά φτάνει μέχρι τους πρόποδες των ορεινών όγκων Malé Karpaty. Η περιοχή βρίσκεται στη λεκάνη απορροής του ποταμού Váh. Η εδαφοκάλυψη αποτελείται από εκτάσεις τύπου chernozem σε εδάφη ασβεστούχου πηλού και διαβρωμένα εδάφη τύπου chernozem. Κυριαρχούν τα αργιλώδη και τα κατά τόπους αργιλοπηλώδη μη σκελετικά εδάφη· τα εδάφη αυτά είναι μετρίως ξηρά, με υψηλή ικανότητα συγκράτησης και μέτρια διαπερατότητα.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι θερμή και ξηρή με ήπιους χειμώνες. Η μέση ετήσια θερμοκρασία του αέρα ανέρχεται σε 9 έως 10 °C. Ο θερμότερος μήνας είναι ο Ιούλιος (20,3 °C) και ο ψυχρότερος μήνας είναι ο Ιανουάριος (– 2,2 °C). Λόγω του θερμού, ξηρού κλίματος και των εδαφικών συνθηκών της περιοχής, οι κόκκοι είναι μεγαλύτεροι και το μήκος, το πλάτος και το πάχος τους φτάνει τα 8-10 mm, 3-4 mm και 3-4 mm, αντίστοιχα.

Το προϊόν «Trnavský slad» είναι διατροφική βύνη κριθής για ανοιχτόχρωμη μπίρα τύπου «pilsner», προοριζόμενη κυρίως για ζυθοποιία. Παρασκευάζεται από ποικιλίες δίστοιχης κριθής που λαμβάνονται με επιλογή και είναι πιστοποιημένες, οι οποίες καλλιεργούνται κυρίως στην πεδιάδα Trnava, η οποία διαθέτει ένα ειδικό έδαφος τύπου chernozem (μαυρόχωμα) υψηλής ποιότητας και χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερο κλίμα που επηρεάζει την ποιότητα της κριθής που καλλιεργείται εκεί· συνεπώς, η κριθή αυτή διακρίνεται από την ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της. Συχνά σχεδόν το 100 % των κόκκων παραμένουν πάνω από το κόσκινο, έχουν ομοιόμορφο μέγεθος και περιέχουν περισσότερο άμυλο (64-66 %) λόγω των χαμηλότερων ποσοτήτων αζώτου στον κόκκο· το βέλτιστο επίπεδο είναι 10 %, γεγονός που εξασφαλίζει υψηλότερη δυνατότητα εκχύλισης στη βύνη (συχνά άνω του 83 % και ενίοτε έως 85 %). Η υπερβολική ποσότητα βροχοπτώσεων κατά την περίοδο ωρίμασης των κόκκων μειώνει την αξία τους για βυνοποίηση, επειδή τα ένζυμα που διασπούν το άμυλο σε σάκχαρα ενεργοποιούνται όταν η ατμοσφαιρική υγρασία είναι αυξημένη, με αποτέλεσμα οι κόκκοι να βλασταίνουν με δυσκολία κατά την περίοδο βυνοποίησης. Ακριβώς χάρη σε αυτές τις ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες προκύπτει η ιδιαίτερη ποιότητα των ποικιλιών κριθής, σε αντίθεση με τις ποικιλίες που είναι κατάλληλες για το προϊόν «České pivo» [τσεχική μπύρα], οι οποίες είναι πολύ σκληρές και κατάλληλες για ψυχρή βυνοποίηση μεγάλης διάρκειας στη γραμμή παραγωγής. Αντιθέτως, οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στην πεδιάδα Trnava ανήκουν στην κατηγορία των μαλακών ποικιλιών, γεγονός που σημαίνει ότι διασπώνται γρήγορα και εύκολα στη γραμμή παραγωγής με θερμή βυνοποίηση, με αποτέλεσμα να εξασφαλίζεται υψηλή ενζυμική αντοχή.

Η καλλιέργεια κριθής ζυθοποιίας έχει μακρά παράδοση στην οριοθετημένη περιοχή. Παράλληλα με την καλλιέργεια κριθής ζυθοποιίας, η οποία συνδέεται με τις κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, αναπτύχθηκε επίσης μια βιομηχανία μεταποίησης για τη μετατροπή της εν λόγω πρώτης ύλης σε βύνη. Η βιομηχανία αυτή παρέχει απασχόληση τόσο στους παραγωγούς κριθής ζυθοποιίας όσο και στους παραγωγούς βύνης. Σύμφωνα με τη δημοσίευση «The economic and regional geography of the Slovak Republic» («Η οικονομική και περιφερειακή γεωγραφία της Σλοβακικής Δημοκρατίας») (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko και Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994): «Στο άνω τμήμα της περιφέρειας Ponitrie και στην πεδιάδα Trnava, επικρατούν πολύ καλές εδαφοκλιματικές συνθήκες οι οποίες έχουν θέσει τα θεμέλια για την καλλιέργεια κριθής ζυθοποιίας. Η βύνη Trnava και Nitra μεταποιείται από νέα, μεγάλα βυνοποιεία στην Trnava [...]».

Οι πρώτες αναφορές σε βυνοποιείο στην Trnava χρονολογούνται το 1395, όταν μία από τις πέντε πύλες της πόλης ονομάστηκε «Πύλη Βύνης». Η παράδοση της ζυθοποιίας και της παραγωγής βύνης στην περιοχή Trnava ανάγεται στον 16ο αιώνα, όταν η Trnava διέθετε όχι μόνο ένα, αλλά δύο ζυθοποιεία. Ο 18ος αιώνας αποτέλεσε χρονικό ορόσημο για την ιστορία της ζυθοποιίας στην Trnava. Το 1752, το Βασιλικό Επιμελητήριο επέτρεψε την κατασκευή ενός νέου δημοτικού ζυθοποιείου δίπλα στο παλιό, το οποίο δεν ήταν σε θέση να καλύψει τη ζήτηση. Οι πρώτοι ιδιοκτήτες του ζυθοποιείου ήταν ο Jozef Sessler και οι γιοι του. Ο Sessler αγόρασε το δημοτικό ζυθοποιείο το οποίο, με την πάροδο του χρόνου, επικεντρώθηκε αποκλειστικά στην παραγωγή βύνης. Οι δραστηριότητες ζυθοποιίας σταμάτησαν το 1867, γεγονός που σηματοδότησε επίσης το κλείσιμο των ζυθοποιείων στην Trnava. Το βυνοποιείο εξακολουθεί να παράγει βύνη σήμερα.

Ένα άλλο σημαντικό βυνοποιείο στην Trnava ήταν το «Treumann Malthouse», μια εταιρεία εξαγωγών που ιδρύθηκε από τον κ. Treumann το 1893. Στη σελίδα 81 της δημοσίευσης του 1988 με τίτλο «The History of Trnava» («Η ιστορία της Trnava») αναφέρονται τα εξής: «[...] η παραγωγή βύνης στην Trnava έχει μακρά παράδοση, η οποία συνεχίζεται μέχρι σήμερα».

Η ποιότητα του προϊόντος, η φήμη του και οι σχετικές εξαγωγές αποδεικνύονται στο άρθρο «Industry and trade in the Trnava region» («Βιομηχανία και εμπόριο στην περιφέρεια της Trnava») στη δημοσίευση «Sloboda» του 1947, στο οποίο αναφέρονται τα εξής: «Η παγκοσμίως αναγνωρισμένη βύνη της Trnava παράγεται από τις εταιρείες Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera [πρώτο βυνοποιείο της Trnava του Leopold Sessler] και Sladovňa, výrozná úč. spol., Treumann [εξαγωγική εταιρεία βυνοποιίας του Treumann] στην Trnava».

Στο άρθρο του με τίτλο «Taking refuge in a trap» («Βρίσκοντας καταφύγιο σε μια παγίδα») που δημοσιεύτηκε στο «Technické noviny» το 1983, ο Rudolf Zelenay αναφέρει ότι «[...] στην Ιαπωνία τα ποτά αυτά είναι ως επί το πλείστον υψηλής ποιότητας και η βύνη Trnava κατείχε τα ηνία σε αυτήν την περίπτωση. Μπορούσαμε να ακούσουμε παντού γύρω μας πόσο μεγάλης εκτίμησης και φήμης έχαιρε».

Στο άρθρο με τίτλο «Writings from the past times of the Trnava brewery about its good reputation and the product's export to global markets» [«Παλαιά γραπτά του κλάδου ζυθοποιίας της Trnava όσον αφορά την καλή του φήμη και την εξαγωγή του προϊόντος σε παγκόσμιες αγορές») στο Technické noviny το 1986, ο δρ Jozef Šimončič γράφει: «Το "Trnavský slad" έχει εξελιχθεί σταδιακά σε σταθερή αξία στις παγκόσμιες αγορές [...]».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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