C/2024/5477

10.9.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/5477)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Trnavský slad»

N.º UE: PGI-SK-02785 de 19.7.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la IGP] ...**

«Trnavský slad»

2. **Estado miembro o tercer país**

República Eslovaca

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Trnavský slad» es una malta de cebada de tipo ligero para uso alimentario destinada principalmente a la producción de cerveza. Se obtiene a partir de variedades certificadas seleccionadas de cebada de dos carreras cultivadas principalmente en la llanura de Trnava, que posee un chernozem específico de alta calidad junto con un clima particular que influye en la calidad de la cebada que se cultiva en la zona; así pues, esta cebada se distingue por su calidad y carácter. Debido al clima cálido y seco de la zona y a las condiciones edafológicas, los granos son de mayor tamaño, alcanzando una longitud de 8-10 mm, una anchura de 3-4 mm y un grosor de 3-4 mm. A menudo, prácticamente el 100 % de los granos permanecen en el tamiz, tienen un tamaño uniforme y contienen más almidón (64-66 %) debido a las cantidades inferiores de nitrógeno en el grano; el nivel óptimo es del 10 %, lo que garantiza una mayor extractividad de la malta (a menudo superior al 83 % y a veces hasta el 85 %).

Una vez sumergidos y germinados los granos de cebada, se forman y activan enzimas específicas de malta que pueden descomponer los polisacáridos que contienen en sacáridos simples, solubles en agua, y de bajo peso molecular, que pueden fermentarse mediante levaduras en alcohol etílico. Las variedades cultivadas en la llanura de Trnava están especialmente bien adaptadas a los conocimientos técnicos específicos de la maltería de Trnava, donde somos capaces de producir, a partir de estas variedades blandas (fuerza elevada de las enzimas, atenuación aparente superior al 83 %), una malta con una alta descomposición enzimática apta para la fabricación de cerveza por infusión. Los extractos residuales que permanecen sin fermentar (el extracto límite) representan solo alrededor del 1 %. Otras malterías no tienen la capacidad de producir una malta con una descomposición enzimática tan alta.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Los parámetros garantizados del «Trnavský slad» son los siguientes:

a) humedad: un máximo del 5 %

b) color: un máximo de 4,5 en la escala EBC

c) rendimiento del extracto (peso en seco): mínimo del 80 %

d) friabilidad: mínimo del 78,5 %

En cuanto a sus características sensoriales, la malta debe tener un aroma limpio a malta, exento de olores; el sabor debe ser dulce y limpio. El color es uniforme, claro y sin puntas quemadas. Desde el punto de vista visual, la malta se asemeja a la cebada transformada.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La materia prima del «Trnavský slad» es la cebada cervecera de dos carreras:

Variedades de cebada de primavera: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango y Bojos.

Cebada de invierno: Scala, Wintmalt, Casanova y Etincel.

Todas o solo algunas de las variedades se utilizan en la producción.

Los parámetros de la cebada cervecera, que so requisitos previos para la elaboración del «Trnavský slad» que se usa en la producción de cerveza, con su rico extracto y su solubilidad proteolítica favorable, son los siguientes:

Humedad: un máximo del 14,5 %

Por encima del 14,5 % es inaceptable

Proteína bruta: 10,0 % como mínimo, 11,5 % como máximo

Por encima del 11,5 % es inaceptable

Porcentaje que permanece en un tamiz de 2,5 mm: mínimo del 90 %

Incluidos los granos dañados por razones mecánicas o biológicas

Una prima del 0,5 % del precio por cada punto porcentual entre el 80 % y el 90 %

Una reducción del 0,5 % del precio por cada punto porcentual entre el 80 % y el 90 %

Por debajo del 80 % es inaceptable

Germinación (método de peróxido): mínimo del 96 %

Por debajo del 96 % es inaceptable

Residuos totales: un máximo del 3 %

Criba en un tamiz de 2,2 mm, incluidos los granos partidos y los granos verdes y negros en la muestra total.

Materias extrañas de la muestra total.

Una reducción del 1 % del precio por cada punto porcentual de residuos totales entre el 3 % y el 7 % por encima del 7 % es inaceptable

Granos dañados por razones mecánicas (cascarilla dañada): un máximo del 2 %

Una reducción del 1 % del precio por cada punto porcentual entre el 2 % y el 4 %

Por encima del 4 % es inaceptable

Granos dañados por razones biológicas (puntas pardas): máx. 2 %

Una reducción del 1 % del precio por cada punto porcentual entre el 2 % y el 4 %

Por encima del 4 % es inaceptable

Pureza varietal: mínimo del 96 %

La cebada cervecera debe estar sana, seca, madura y libre de plagas, y no debe contener granos germinados, granos con *fusarium*, semillas de girasol ni granos con cáscara claramente enmohecida.

Las partes contratantes han acordado que la cebada cervecera suministrada debe cumplir la norma STN 46 1100-5, la metodología EBC 4.22 y el Decreto del Ministerio de Agricultura eslovaco y del Ministerio de Sanidad n.º 557/1998-100, el *Codex Alimentarius* de la República Eslovaca, así como otras disposiciones de aplicación general en la República Eslovaca.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Aunque ha transcurrido mucho tiempo desde los primeros registros históricos, el cultivo de cebada cervecera y la producción de «Trnavský slad» se han mantenido hasta la fecha, con modificaciones tecnológicas que no afectan a las características del producto.

— Recepción y limpieza de la cebada

— Remojo

— Germinación de la cebada

— Cocinado

— Desgerminación

— Preparación y suministro

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

---

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La cebada cervecera a partir de la cual se produce el «Trnavský slad» se cultiva en una zona geográfica situada entre el río Váh y las montañas Malé Karpaty, en las tierras bajas del Danubio. La llanura de Trnava constituye la parte nororiental de las tierras bajas del Danubio. La zona está delimitada al oeste por las montañas de Malé Karpaty y al sudeste con el río Váh y con el área de Považský Inovec.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de registro de la indicación geográfica «Trnavský slad» se basa en su calidad, que se debe a las condiciones edafológicas y climáticas y a la historia de la región.

La zona de la llanura de Trnava se caracteriza por la suavidad del paisaje, que se extiende en colinas de tierras bajas hacia el noroeste. La altura sobre el nivel del mar oscila entre 150 y 215 m; se eleva al noroeste hasta las estribaciones de las montañas de Malé Karpaty. La zona se encuentra en la cuenca del Váh. La cubierta del suelo se compone de chernozem en suelos de loess y de suelos erosionados de chernozem. Predominan los suelos arcillosos y los suelos francos arcillosos locales no parametrizables; esto suelos son moderadamente secos, con una alta capacidad de retención y con una permeabilidad media.

La zona geográfica delimitada es cálida y seca con inviernos suaves. La temperatura media anual del aire es de 9-10 °C. El mes más caluroso es julio (20,3 °C) y el más frío es enero (- 2,2 °C). Debido al clima cálido y seco de la zona y a las condiciones edafológicas, los granos son de mayor tamaño, alcanzando una longitud de 8-10 mm, una anchura de 3-4 mm y un grosor de 3-4 mm.

El «Trnavský slad» es una malta de cebada de tipo ligero para uso alimentario destinada principalmente a la producción de cerveza. Se obtiene a partir de variedades certificadas seleccionadas de cebada de dos carreras cultivadas principalmente en la llanura de Trnava, que posee un chernozem específico de alta calidad junto con un clima particular que influye en la calidad de la cebada que se cultiva en la zona; así pues, esta cebada se distingue por su calidad y carácter. A menudo, prácticamente el 100 % de los granos permanecen en el tamiz, tienen un tamaño uniforme y contienen más almidón (64-66 %) debido a las cantidades inferiores de nitrógeno en el grano; el nivel óptimo es del 10 %, lo que garantiza una mayor extractividad de la malta (a menudo superior al 83 % y a veces hasta el 85 %). Las precipitaciones excesivas durante el período de maduración reducen la calidad de malteado del grano, ya que el clima húmedo da lugar a agentes fermentadores que descomponen el almidón en azúcares y el grano no germina bien durante el malteado. Precisamente estas condiciones climáticas y edafológicas favorables producen la calidad específica de las variedades de cebada, a diferencia de las variedades aptas para el «České pivo» [cerveza checa], que son muy duras y adecuadas para un malteado frío y largo en la cadena de producción. En cambio, las variedades cultivadas en la llanura de Trnava pertenecen a la categoría de variedades blandas, lo que significa que se descomponen fácilmente y rápido durante el malteado caliente en la cadena de producción, lo que genera una elevada fuerza enzimática.

El cultivo de cebada cervecera cuenta con una larga tradición en la zona delimitada. Junto con el cultivo de cebada cervecera, vinculado a las condiciones edafológicas y climáticas adecuadas de la zona geográfica delimitada, también se ha desarrollado una industria de transformación para producir malta a partir de esta materia prima. Esto proporciona empleo tanto a los agricultores de cebada cervecera como a los productores de malta. Según la publicación «Ekonomická regionálna geografia SR» [La geografía económica y regional de la República Eslovaca] (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko y Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994): «En la región alta de Ponitrie y en la llanura de Trnava, se dan unas condiciones climáticas y edafológicas muy buenas, que han sentado las bases para el cultivo de cebada para malta. La malta de Trnava y Nitra se transforma en malterías nuevas y grandes de Trnava [...]».

Las primeras referencias a una maltería de Trnava se remontan a 1395, cuando una de las cinco puertas de la ciudad fue denominada «Puerta de la malta». La tradición de producción de cerveza y malta en la región de Trnava se remonta al siglo XVI, cuando Trnava tenía incluso dos fábricas de cerveza. El siglo XVIII fue un momento muy importante para la historia de la fabricación de cerveza en Trnava. En 1752, la Cámara Real autorizó a la ciudad construir una nueva fábrica de cerveza junto a la antigua, sobrepasada por la demanda. Los primeros propietarios de la fábrica de cerveza fueron Jozef Sessler y sus hijos. Sessler compró la fábrica de cerveza municipal y, con el tiempo, pasó a centrarse exclusivamente en la producción de malta. La producción de cerveza finalizó en 1867, lo que también supuso el fin de las fábricas de cerveza de Trnava. La maltería sigue produciendo malta en la actualidad.

Otra importante maltería de Trnava fue la «Maltería de Treumann», una empresa exportadora creada por Treumann en 1893. En la página 81 de la publicación de 1988 «The History of Trnava» [La Historia de Trnava] se indica lo siguiente: «[...] la producción de malta en Trnava tiene una larga tradición que continúa hoy día».

La calidad del producto, su reputación y sus exportaciones se demuestran en el artículo «Industry and trade in the Trnava region» [Industria y comercio en la región de Trnava] de la publicación «Sloboda» de 1947, en el que se indica lo siguiente: «La malta de Trnava, de renombre mundial, la producen las empresas Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera [Primera maltería de Leopold Sessler en Trnava] y Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann [Empresa de exportación de malta de Treumann] en Trnava».

En su artículo «Taking refuge in a trap» [Refugiarse en una trampa], publicado en «Technické noviny» en 1983, Rudolf Zelenay afirma que «[...] en Japón estas bebidas son de gran calidad y la malta Trnava merecía aquí su etiqueta de oro. Todo el mundo ensalza su valor y reputación».

En un artículo titulado «Writings from the past times of the Trnava brewery about its good reputation and the product's export to global market» [Notas pasadas de la fábrica de cerveza de Trnava sobre su buena reputación y la exportación del producto a los mercados mundiales], publicado en Technické noviny desde 1986, el Dr. Jozef Šimončič escribe: «El "Trnavský slad" ha ganado poco a poco presencia en los mercados mundiales [...]».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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