C/2024/5477

10.9.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/5477)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Trnavský slad“

ELi nr: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

KPN ( ) KGT (X)

1. (KGT) nimetus(ed)

„Trnavský slad“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Slovaki Vabariik

3. Põllumajandustoode või toidu kirjeldus

3.1. *Toote liik*

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Trnavský slad“ tähistatakse toiduainetööstuses kasutamiseks lubatud, eelkõige kerge *pilsner*-tüüpi õlle tootmiseks ettenähtud odralinnaseid. Odralinnased saadakse peamiselt eripärase, viljaka leostunud mustmullaga kaetud Trnava tasandikul kasvatatud ja valikuliselt aretatud, sertifitseeritud kaherealise odra sortidest, Trnava kohalik kliima mõjutab seal kasvatatava odra kvaliteeti; seepärast on selle odra kvaliteet ja omadused eristatavad. Tänu piirkonna soojale ja kuivale kliimale ning mullastikutingimustele on terad suuremad (pikkus 8–10 mm, laius 3–4 mm ja paksus 3–4 mm). Sageli jääb peaaegu 100 % teradest sõelale, need on ühtlase suurusega ja sisaldavad rohkem tärklist (64–66 %), kuna tera lämmastikusisaldus on väiksem; optimaalne tase on 10 %, mis tagab linnaste suurema ekstraheeritavuse (sageli üle 83 % ja mõnikord kuni 85 %).

Pärast odraterade leotamist ja idandamist lastakse käiku linnast muutvad konkreetsed linnaseensüümid, mis võivad lagundada linnastes sisalduvad polüsahhariidid väikese molekulmassiga, vees lahustuvateks lihtsahhariidideks, mida saab pärmseente abil kääritada etüülalkoholiks. Trnava tasandikul kasvatatavad sordid sobivad eriti hästi kokku Trnava linnasetehases omandatud oskusteabega, kus suudetakse toota nendest pehme odra sortidest (väga suur ensümaatiline vastupidavus – nähtav algvirde käärimisaste üle 83 %) ensümaatiliselt hästi lagunenud linnaseid, mis sobivad õlle pruulimise jaoks vajalikuks leotiseks. Kääritamata linnase jääkekstraktid – piirekstrakt (LE) – moodustavad ainult ligikaudu 1 %. Teised pruulikojad ei ole võimelised tootma selliseid ensümaatiliselt hästi lagunenud linnaseid.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Toote „Trnavský slad“ garanteeritud parameetrid on järgmised:

a) niiskus: maksimaalselt 5 %

b) värvus: maksimaalselt 4,5 EBC

c) ekstrakti saagis (kuivmass): minimaalselt 80 %

d) pudedus: minimaalselt 78,5 %

Organoleptiliste omaduste poolest peavad linnased olema puhta, võõrlõhnadeta linnasese lõhnaga; maitse peab olema magusapoolne ja rikkumata. Värvus on ühtlane, hele ja ilma ühegi pruuni tiputa. Linnaste väliskuju on sarnane töödeldud odra omaga.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toote „Trnavský slad“ tooraineks on kaherealised linnaseodrad.

Suviodra sordid: „Overture“, „Kangoo“, „Sebastian“, „Marthe“, „Sunshine“, „Malz“, „Laudis“, „Irina“, „Soulmate“, „Tango“ ja „Bojos“.

Taliodra sordid: „Scala“, „Wintmalt“, „Casanova“ ja „Etincel“.

Tootmises kasutatakse kõiki sorte või ainult osa neist.

Pruulimise jaoks toodetavate linnaste „Trnavský slad“ (rikkalik ekstrakt ja soodne proteolüütiline lahustuvus) toorainena kasutatava õlleodra omadused on järgmised.

Niiskus: maksimaalselt 14,5 %

Üle 14,5 % ei ole vastuvõetav

Toorproteiin: minimaalselt 10,0 %, maksimaalselt 11,5 %

Üle 11,5 % ei ole vastuvõetav

Selliste terade protsent, mis jäävad 2,5 mm silmaga sõelale: minimaalselt 90 %

Sealhulgas mehaaniliselt ja bioloogiliselt kahjustatud terad

Juurdehindlus – 0,5 % hinnast iga protsendipunkti kohta vahemikus 80–90 %

Allahindlus – 0,5 % hinnast iga protsendipunkti kohta vahemikus 80–90 %

Alla 80 % ei ole vastuvõetav

Idanevus (peroksiidmeetod): minimaalselt 96 %

Alla 96 % ei ole vastuvõetav

Võõrollus kokku: maksimaalselt 3 %

Alla 2,2 mm silmaga sõelast läbikukkumine (sh purustatud terad, rohelised ja mustad terad kogu katsekoguses).

Võõrollus kogu katsekogusest.

Allahindlus – 1 % hinnast iga protsendipunkti kohta vahemikus 3–7 % Üle 7 % ei ole vastuvõetav

Mehaaniliselt kahjustatud terad (kahjustatud kestad): maksimaalselt 2 %

Allahindlus – 1 % hinnast iga protsendipunkti kohta vahemikus 2–4 %

Üle 4 % ei ole vastuvõetav

Bioloogiliselt kahjustatud terad (pruuni tipud): maksimaalselt 2 %

Allahindlus – 1 % hinnast iga protsendipunkti kohta vahemikus 2–4 %

Üle 4 % ei ole vastuvõetav

Sordipuhtus: minimaalselt 96 %

Õlleoder peab olema terve, kuiv, küps ja kahjurivaba ning ei tohi sisaldada idanenud teri, taimehaigusi tekitavate seentega (hallitus) teri, päevalilleseemneid ega nähtavalt hallitanud teri.

Lepinguosalised on kokku leppinud, et tarnitud õlleoder peab vastama standardile STN 46 1100-5, metoodikale EBC 4.22 ning Slovakkia põllumajandus- ja tervishoiuministeeriumi dekreedile nr 557/1998-100 (Slovaki Vabariigi *Codex Alimentarius*) ning muudele Slovaki Vabariigis kehtivatele üldkohaldatavatele õigusaktidele.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kuigi esimeste ajalooliste ürikute koostamisest on möödunud palju aega, on õlleodra kasvatamine ja toote „Trnavský slad“ tootmine tänaseni püsinud, kusjuures tehnoloogilised uuendused ei ole toote omadusi mõjutanud.

— Odra vastuvõtmine ja puhastamine

— Leotamine

— Odra idandamine

— Kuivatamine

— Idude eemaldamine

— Pakendamine ja lähetamine

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Trnavský slad“ tootmiseks kasutatavat õlleotra kasvatatakse Váhi jõe ja Doonau madalikul Väikeste Karpaatide mäestiku vahel asuvas geograafilises piirkonnas. Trnava tasandik asub Doonau madaliku kirdeosas. Piirkond külgneb läänes Väikeste Karpaatide mäestikuga ning kagus Váhi jõe ja Považský Inoveci mäeahelikuga.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise tähise „Trnavský slad“ registreerimise taotlus põhineb toote kvaliteedil, mis tuleneb piirkonna mullastiku- ja kliimatingimustest ning ajaloost.

Trnava tasandiku piirkonnale on iseloomulik laugjalt künklik maastik, mis loode suunas kõrgeneb madalikul asuvate mägede poole. Kõrgus merepinnast on 150–215 m; loode suunas suureneb piirkonna kõrgus kuni Väikeste Karpaatide mäestiku jalamini. Piirkond asub Váhi jõgikonnas. Mullastik koosneb lössil lasuvatest leostunud mustmuldadest ja erodeerunud mustmuldadest. Ülekaalus on savikad ja mitte sõmerjad liivsavimullad; need on mõõdukalt kuivad, suure veesäilitusvõime ja vee keskmise läbilaskvusega.

Määratletud geograafiline piirkond on pehmete talvedega ning sooja ja kuiva kliimaga. Aasta keskmine õhutemperatuur on 9–10 °C. Kõige soojem kuu on juuli (20,3 °C) ja kõige külmem jaanuar (–2,2 °C). Tänu piirkonna soojale ja kuivale kliimale ning mullastikutingimustele on terad suuremad (pikkus 8–10 mm, laius 3–4 mm ja paksus 3–4 mm).

Nimetusega „Trnavský slad“ tähistatakse toiduainetööstuses kasutamiseks lubatud, eelkõige kerge *pilsner*-tüüpi õlle tootmiseks ettenähtud odralinnaseid. Odralinnased saadakse peamiselt eripärase, viljaka leostunud mustmullaga kaetud Trnava tasandikul kasvatatud ja valikuliselt aretatud, sertifitseeritud kaherealise odra sortidest, Trnava kohalik kliima mõjutab seal kasvatatava odra kvaliteeti; seepärast on selle odra kvaliteet ja omadused eristatavad. Sageli jääb peaaegu 100 % teradest sõelale, need on ühtlase suurusega ja sisaldavad rohkem tärklist (64–66 %), kuna tera lämmastikusisaldus on väiksem; optimaalne tase on 10 %, mis tagab linnaste suurema ekstraheeritavuse (sageli üle 83 % ja mõnikord kuni 85 %). Teravilja küpsemise aegne liigne sademete hulk vähendab odrast saadavate linnaste kvaliteeti, kuna niiske ilm soodustab selliste kääritusmõjurite teket, mis lagundavad tärklise suhkruks, ning linnastamise käigus ei idane terad hästi. Tänu eespool kirjeldatud soodsatele kliima- ja mullatingimustele kujuneb odrasortide eriline kvaliteet, mis erineb „České pivo“ [Tšehhi õlu] tootmiseks kasutatavate odrasortide omast – viimati nimetatud odrasortide terad on väga kõvad ning sobivad tootmisliinil külma veega ja pika linnastamise jaoks. Seevastu Trnava tasandikul kasvatatavad sordid kuuluvad pehmete sortide kategooriasse, mis tähendab, et tootmisliinil saab neid kiiresti ja kergesti lagundada tulise veega linnastamisel, mis toob kaasa suure ensümaatilise vastupidavuse.

Määratletud piirkonnas on õlleodra kasvatamine pikaajalise traditsiooniga. Koos õlleodra kasvatamisega, mis on seotud määratletud geograafilise piirkonna sobivate mulla- ja kliimatingimustega, on arenenud ka nimetatud toorainet linnasteks töötlev tööstus. See annab tööd nii õlleodra kasvatajatele kui ka linnasetootjatele. Nagu on sedastatud väljaandes „The economic and regional geography of the Slovak Republic“ [Slovaki Vabariigi majanduslik ja piirkondlik geograafia] (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko ja Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994): „Ülem-Ponitrie piirkonnas ja Trnava tasandikul on väga head kliima- ja mullatingimused, mis on pannud aluse õlleodra kasvatamiseks. Trnava ja Nitra linnaseid töödeldakse Trnava uutes suurtes linnasetehastes [...]“.

Esimesed viited Trnava linnasetehase kohta on pärit 1395. aastast, mil ühte viiest linnaväravast nimetati Linnaseväravaks. Trnava piirkonna õlle- ja linnasetootmise traditsioon sai alguse 16. sajandil, mil Trnavas oli isegi kaks õlletehast. 18. sajand oli Trnava pruulimise ajaloo jaoks väga oluline aeg. 1752. aastal andis kuninglik koda linnale loa ehitada uus õlletehas vana õlletehase kõrvale, sest viimane ei jõudnud enam suurenenud nõudlusega toime tulla. Õlletehase esimesed omanikud olid Jozef Sessler ja tema pojad. Sessler ostis ära linna õlletehase ja aja jooksul keskendus üksnes linnasetootmisele. Õlletootmine lõppes 1867. aastal ja see andis märku ka õlletehaste tegevuse lõppemisest Trnavas. Linnasetehas jätkab linnaste tootmist tänapäevalgi.

Veel üks oluline linnasetehas Trnavas oli hr Treumanni poolt 1893. aastal asutatud ekspordiettevõte „Treumann Malthouse“. 1988. aasta väljaande „Trnava ajalugu“ leheküljel 81 on märgitud: „[...] Trnava linnasetootmine on pikaajalise traditsiooniga, mis on püsinud tänase päevani.“

Toote kvaliteeti, mainet ja sellega seotud eksporti tõendab 1947. aasta väljaande „Sloboda“ artikkel „Tööstus ja kaubandus Trnava piirkonnas“, milles on märgitud järgmist: „Maailmakuulsaid Trnava linnaseid toodavad Trnavas äriühingud Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera [Leopold Sessleri esimene Trnava linnasetehas] ja Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann [Treumanni ekspordiettevõte „Treumanni linnasetehas“]“.

1983. aasta väljaandes „Technické noviny“[Tehnikauudised] avaldatud artiklis „Taking refuge in a trap“ [Põgenemine lõksu] märgib Rudolf Zelenay, et „[...] Jaapanis on need joogid enamasti kõrge kvaliteediga ja Trnava linnased väärivad siin kuldset märgist. Igal pool saime kuulda, kui kõrgelt neid linnaseid väärtustati ja nende mainet hinnati.“

Dr Jozef Šimončičič kirjutab väljaandes „Technické noviny“ 1986. aastal ilmunud artiklis „Varasematest aegadest pärit kirjutised Trnava õlletehase heast mainest ja toote maailmaturule eksportimisest“: „Toode „Trnavský slad“ on ülemaailmsetel turgudel järk-järgult kanda kinnitanud [...]“.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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