C/2024/5477

10.9.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/5477)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Trnavský slad”

EU-nro: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

SAN ( ) SMM (X)

1. **Suojatun maantieteellisen merkinnän nimi tai nimet**

”Trnavský slad”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Slovakia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Trnavský slad on vaalea Pilsner-tyyppinen ohramallas, joka on elintarvikekäyttöön sopiva ja tarkoitettu erityisesti oluen valmistukseen. Sitä saadaan valikoivasti jalostetuista, sertifioiduista kaksitahoisista ohran lajikkeista, joita viljellään pääasiassa Trnavan tasangolla. Alueen erityinen korkealaatuinen mustamulta ja erityinen ilmasto vaikuttavat siellä viljellyn ohran laatuun. Tämä ohra erottuu siten sen laadun ja luonteen ansiosta. Alueen lämpimän ja kuivan ilmaston sekä maaperäolosuhteiden ansiosta jyvät ovat suurempia, pituudeltaan 8–10 mm, leveydeltään 3–4 mm ja paksuudeltaan 3–4 mm. Usein lähes 100 prosenttia jyvistä jäävät seulaan ja ne ovat tasakokoisia ja sisältävät enemmän tärkkelystä (64–66 prosenttia), koska jyvissä on vähemmän typpeä. Optimaalinen määrä on 10 prosenttia, mikä takaa maltaiden suuremman määrän uutetta (usein yli 83 prosenttia ja joskus jopa 85 prosenttia).

Kun ohran jyvät on liotettu ja idätetty, niissä aktivoituu ja muodostuu erityisiä mallasentsyymejä, jotka pystyvät hajottamaan jyvien sisältämät polysakkaridit pienimolekyylipainoisiksi, yksinkertaisiksi ja vesiliukoisiksi sakkarideiksi, joita hiivat voivat fermentoida etyylialkoholiksi. Trnavan tasangolla viljeltävät lajikkeet vastaavat erityisen hyvin erityisosaamista Trnavan mallastuslaitoksella, jossa pystymme tuottamaan näistä pehmeistä lajikkeista (erittäin korkea entsymaattinen vahvuus – näennäinen käymisaste yli 83 %) erittäin entsymaattisesti hajonnutta mallasta, joka soveltuu oluen infuusiovalmistukseen. Käymätöntä uutettua ainetta – uutetun aineen rajaarvo – on vain noin yksi prosenttia. Muut mallastamot eivät pysty tuottamaan näin entsymaattisesti hajonnutta mallasta.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=fi).

Trnavský slad -ohramaltaan taatut parametrit ovat seuraavat:

a) kosteus: enintään 5 %

b) väri: enintään 4,5 EBC

c) uute kuiva-aineessa: vähintään 80 %

d) friabiliteetti: vähintään 78,5 %.

Aistinvaraisten ominaisuuksien osalta maltaan aromin on oltava puhdas, maltainen ja vailla muita hajuja. Maltaan maun tulee olla makeahko ja puhdas. Väri on tasainen ja vaalea eivätkä kärjet ole palaneita. Mallas muistuttaa ulkonäöltään jalostettua ohraa.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Trnavský slad -ohramaltaan raaka-aineina käytetään kaksitahoista mallasohraa:

Kevätohralajikkeet: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango ja Bojos.

Syysohra: Scala, Wintmalt, Casanova ja Etincel.

Tuotannossa käytetään kaikkia tai vain joitakin lajikkeita.

Trnavský slad -ohramaltaasta saadaan runsaasti uutetta ja sen proteolyyttinen liukoisuus on suotuisa. Oluen valmistusta varten tuotetun Trnavský slad -ohramaltaan mallasohran on täytettävä seuraavat parametrit:

Kosteus: enintään 14,5 %

yli 14,5 % ei hyväksytä

Raakaproteiinipitoisuus: vähintään 10,0 %, enintään 11,5 %

yli 11,5 % ei hyväksytä

2,5 mm:n seulaan jäävä prosenttiosuus: vähintään 90 %

mukaan lukien mekaanisesti ja biologisesti vaurioituneet jyvät

0,5 prosentin lisähinta kustakin prosenttiyksiköstä 80–90 prosentin välillä

0,5 prosentin alennus hinnasta kustakin prosenttiyksiköstä 80–90 prosentin välillä

alle 80 % ei hyväksytä

Itävyys (peroksidimenetelmä): vähintään 96 %

alle 96 % ei hyväksytä

Kokonaisjätteet: enintään 3 %

2,2 mm:n seulan lävistävät jyvät, mukaan lukien rikkoutuneet jyvät, vihreät ja mustat jyvät kokonaisnäytteessä.

Vieras aines kokonaisnäytteestä.

1 prosentin alennus hinnasta kustakin kokonaisjätteen prosenttiyksiköstä 3–7 prosentin välillä yli 7 % ei hyväksytä

Mekaanisesti vaurioituneet jyvät (vahingoittuneet kuoret): 2 % enint.

1 prosentin alennus hinnasta kustakin prosenttiyksiköstä 2–4 prosentin välillä

yli 4 % ei hyväksytä

Biologisesti vaurioituneet jyvät (ruskeat kärjet): enintään 2 %

1 prosentin alennus hinnasta kustakin prosenttiyksiköstä 2–4 prosentin välillä

yli 4 % ei hyväksytä

Lajikepuhtaus: vähintään 96 %

Mallasohran on oltava tervettä, kuivaa, kypsää ja tuholaisista vapaata, eikä se saa sisältää itäneitä jyviä, fusariumia sisältäviä jyviä, auringonkukansiemeniä tai jyviä, joiden kuori on selvästi homeinen.

Sopimuspuolet ovat sopineet, että toimitetun mallasohran on oltava standardin STN 46 1100-5, menetelmän EBC 4.22 ja Slovakian maatalousministeriön ja terveysministeriön asetuksen nro 557/1998-100 (Slovakian tasavallan Codex Alimentarius) sekä muun Slovakian tasavallassa voimassa olevan yleisen lainsäädännön mukaista.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Vaikka ensimmäisistä historiallisista merkinnöistä on kulunut paljon aikaa, mallasohran viljely ja Trnavský slad -ohramaltaan tuotanto on jatkunut tähän päivään asti, eikä teknologisilla muutoksilla ole vaikutusta tuotteen ominaisuuksiin.

— Ohran vastaanotto ja puhdistus

— Liotus

— Idätys

— Kuivaus

— Alkion poistaminen

— Jälkikäsittely ja lähettäminen

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Mallasohraa, josta Trnavský slad -ohramallasta tuotetaan, viljellään Váh-joen ja Malé Karpaty -vuorten välisellä maantieteellisellä alueella Tonavan alankoalueilla. Trnavan tasanko muodostaa Tonavan alankojen koillisosan. Aluetta rajaa lännessä Malé Karpaty -vuoret ja kaakossa Váh-joki sekä Považský Inovec -vuoret.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Hakemus maantieteellisen merkinnän ”Trnavský slad” rekisteröimiseksi perustuu ohramaltaan laatuun, joka johtuu alueen maaperästä ja ilmasto-olosuhteista sekä historiasta.

Trnavan tasangon alueelle on ominaista lievästi kumpuileva maaseutu, joka nousee luoteessa alankoalueiden kukkuloiksi. Alueen korkeus merenpinnasta on 150–215 metriä. Luoteessa alue ulottuu Malé Karpatyn vuorten alarinteille. Alue sijaitsee Váh-joen valuma-alueella. Maapeite koostuu lössimaan päällä olevasta mustamaasta ja rapautuneesta mustamaasta. Savipitoiset ja paikalliset hienojakoiset savi-hiesumaalajit ovat alueella hallitsevia. Nämä maalajit ovat kohtalaisen kuivia, niiden vedenpidätyskyky on hyvä ja läpäisevyys kohtalainen.

Tällä rajatulla maantieteellisellä alueella on lämmintä ja kuivaa, ja sen talvet ovat leutoja. Ilman vuotuinen keskilämpötila on 9–10 °C. Lämpimin kuukausi on heinäkuu (20,3 °C) ja kylmin kuukausi tammikuu (–2,2 °C). Alueen lämpimän ja kuivan ilmaston sekä maaperäolosuhteiden ansiosta jyvät ovat suurempia, pituudeltaan 8–10 mm, leveydeltään 3–4 mm ja paksuudeltaan 3–4 mm.

Trnavský slad on vaalea Pilsner-tyyppinen ohramallas, joka on elintarvikekäyttöön sopiva ja tarkoitettu erityisesti oluen valmistukseen. Sitä saadaan valikoivasti jalostetuista, sertifioiduista kaksitahoisista ohran lajikkeista, joita viljellään pääasiassa Trnavan tasangolla. Alueen erityinen korkealaatuinen mustamulta ja erityinen ilmasto vaikuttavat siellä viljellyn ohran laatuun. Tämä ohra erottuu siten sen laadun ja luonteen ansiosta. Usein lähes 100 prosenttia jyvistä jäävät seulaan ja ne ovat tasakokoisia ja sisältävät enemmän tärkkelystä (64–66 prosenttia), koska jyvissä on vähemmän typpeä. Optimaalinen määrä on 10 prosenttia, mikä takaa maltaiden suuremman määrän uutetta (usein yli 83 prosenttia ja joskus jopa 85 prosenttia). Liiallinen sademäärä kypsymiskaudella heikentää viljan arvoa maltaana, koska sateinen sää aktivoi fermentoivia aineita, jotka hajottavat tärkkelyksen sokereiksi, ja jyvät eivät idä hyvin mallastuksen aikana. Ohralajikkeet saavat ominaisen laatunsa juuri näistä suotuisista ilmasto- ja maaperäolosuhteista. Lajikkeet eroavat České pivon (eli tšekkiläisen oluen) valmistamiseen soveltuvista lajikkeista, jotka ovat erittäin kovia ja soveltuvat tuotantolinjan kylmään ja pitkäkestoiseen mallastukseen. Sen sijaan Trnavan tasangolla viljeltävät lajikkeet kuuluvat pehmeiden lajikkeiden luokkaan, mikä tarkoittaa, että ne hajoavat nopeasti ja helposti kuumamallastuksessa tuotantolinjalla, jolloin saadaan aikaan suuri entsymaattinen vahvuus.

Mallasohran viljelyllä on pitkät perinteet rajatulla alueella. Saman aikaisesti mallasohran viljelyn kehittymisen kanssa, joka liittyy yksilöidyn maantieteellisen alueen asianmukaisiin maaperä- ja ilmasto-olosuhteisiin, on kehittynyt myös jalostusteollisuus, joka muuntaa tämän raaka-aineen maltaiksi. Tämä työllistää sekä mallasohran viljelijöitä että mallastuottajia. Julkaisun "Ekonomická regionálna geografia SR" ("Slovakian tasavallan taloudellinen ja alueellinen maantieteellinen alue", Ema Mišúnová, Zdenko Mocko ja Viera Vlcková, Ekonomická univerzita, 1994) mukaan Ponitrie-seudun yläalueilla ja Trnavan tasangolla on erittäin hyvät ilmasto- ja maaperäolosuhteet, jotka ovat luoneet pohjan mallasohran viljelylle. Trnavan ja Nitran mallasta jalostetaan Trnavan uusissa suurissa mallastuslaitoksissa.

Ensimmäiset viittaukset Trnavan mallastamoon ovat peräisin vuodelta 1395, jolloin yksi viidestä kaupungin portista nimettiin "mallasportiksi". Oluen- ja mallastuotannon perinne Trnavan alueella ulottuu 1500-luvulle, jolloin Trnavassa oli jopa kaksi panimoa. 1700-luku oli Trnavan panimohistorialle hyvin tärkeä aika. Vuonna 1752 kuninkaallinen kamari valtuutti kaupungin rakentamaan uuden panimon vanhan panimon viereen, kun vanha panimo ei enää pystynyt vastaamaan kasvavaan kysyntään. Panimon ensimmäiset omistajat olivat Jozef Sessler ja hänen poikansa. Sessler osti kaupungin panimon, ja ajan myötä panimo siirtyi keskittymään yksinomaan mallastuotantoon. Oluentuotanto päättyi vuonna 1867, mikä merkitsi myös panimoiden loppua Trnavassa. Mallastamo tuottaa mallasta yhä tänä päivänä.

Toinen tärkeä mallastamo Trnavassa oli Treumann Mallastamo, Viktor Treumannin vuonna 1893 perustama vientiyritys. Trnavan historiasta kertovan ja vuonna 1988 julkaistun "Dejiny Trnavy" -teoksen sivulla 81 todetaan, että Trnavan mallastuotannolla on pitkät perinteet, jotka ovat jatkuneet tähän päivään asti.

Tuotteen laatu, maine ja siihen liittyvä vienti on osoitettu Sloboda-julkaisun artikkelissa "Trnavan alueen teollisuus ja kauppa" vuodelta 1947, jossa todetaan seuraavaa: "Maailmankuulua Trnavan mallasta valmistavat yritykset Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera [Leopold Sesslerin ensimmäinen Trnavan mallastamo] ja Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann [Treumann Export Malthouse Company] Trnavassa".

"Technické noviny" -lehdessä vuonna 1983 julkaistussa artikkelissaan "Útočište v pasci" ("Suoja ansassa") Rudolf Zelenay toteaa, että "... Japanissa nämä juomat ovat enimmäkseen korkealaatuisia, ja Trnavan mallas ansaitsee kultamerkkinsä. Kuulimme ihmisiltä ympärillämme, kuinka arvostettua ja kuuluisaa se oli."

Tri Jozef Šimoncic kirjoittaa artikkelissaan "Kirjoituksia Trnavan panimon aiemmista ajoista, sen hyvästä maineesta ja tuotteen viennistä globaaleille markkinoille" Technické novinyssa vuodelta 1986, että Trnavský slad -ohramallaksesta on vähitellen tullut vakiotavaraa maailmanmarkkinoilla.

Eritelmän julkaisutiedot

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