C/2024/5477

10.9.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/5477)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Trnavský slad»

Nº UE: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Trnavský slad»

2. **État membre ou pays tiers**

République slovaque

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices; etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le produit «Trnavský slad» (malt de Trnava) est un malt d'orge de type «pils» blond, destiné principalement à la fabrication de la bière. Il est préparé à partir de variétés d'orge à deux rangs qui ont été certifiées et sélectionnées, cultivées principalement sur le plateau de Trnava, dont le sol, un tchernoziom de très grande qualité, et le climat particulier influencent la qualité de l'orge qui y est cultivée; cette orge se distingue donc par sa qualité et son caractère. En raison du climat chaud et sec et des conditions pédologiques qui prévalent dans l'aire délimitée, les grains sont plus gros, c'est-à-dire qu'ils mesurent entre 8 et 10 mm de longueur, entre 3 et 4 mm de largeur et entre 3 et 4 mm d'épaisseur; les fractions passées au tamis frôlent souvent 100 % et sont de calibre homogène, contenant davantage d'amidon (64 à 66 %) en raison de la plus faible quantité d'azote contenue dans le grain; la teneur optimale est de 10 %, car elle confère au malt une capacité d'extraction plus élevée (souvent supérieure à 83 %, et pouvant même atteindre 85 %).

Après le trempage et la germination des grains d'orge à une certaine température, des enzymes spécifiques capables de briser les polysaccharides contenus dans les grains s'activent pour former des glucides simples, hydrosolubles et de faible poids moléculaire, qui peuvent être fermentés en alcool éthylique par des levures. Les variétés cultivées sur le plateau de Trnava se prêtent particulièrement bien au savoir-faire spécifique de la malterie de Trnava, où l'on peut produire à partir de ces variétés tendres (très forte activité enzymatique — atténuation apparente supérieure à 83 %) un malt fortement concassé par voie enzymatique, tout à fait adapté au brassage par infusion. Les résidus non fermentés de l'extrait — limit extract (LE) — ne représentent qu'environ 1 %. Aucune autre malterie ne produit de malt aussi fortement concassé par voie enzymatique.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Paramètres garantis du «Trnavský slad»:

a) humidité: 5 % au maximum

b) couleur: 4,5 EBC au maximum

c) extrait sec: 80 % au minimum

d) friabilité: 78,5 % au minimum

Les caractéristiques organoleptiques du malt doivent se rapprocher d'un arôme de malt pur, sans odeurs, et le goût doit être légèrement sucré et franc. La couleur doit être claire et uniforme, sans brunissement des pointes. Le malt évoque par son aspect l'orge transformée.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les ingrédients employés pour produire le malt de Trnava sont des orges brassicoles à deux rangs:

variétés d'orge de printemps: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango et Bojos,

variétés d'orge d'hiver: Scala, Wintmalt, Casanova et Etincel.

Pour produire le malt, on peut choisir d'utiliser toutes les variétés d'orge ou seulement certaines d'entre elles.

Les paramètres de l'orge brassicole, qui sont une condition préalable à la production du malt de brasserie de Trnava avec un extrait riche et une coupure protéolytique favorable, sont les suivants:

Humidité: 14,5 % au maximum

au-dessus de 14,5 % inacceptable

Teneur en protéine brute 10,0 % au min., 11,5 % au max.

au-dessus de 11,5 % inacceptable

Pourcentage au-dessus d'un tamis de 2,5 mm 90 % au minimum

y compris les grains endommagés mécaniquement et biologiquement

prime de 0,5 % du prix pour chaque point de pourcentage compris entre 80 % et 90 %

réduction de 0,5 % du prix pour chaque point de pourcentage compris entre 80 % et 90 %

inacceptable en dessous de 80 %

Germination (méthode au peroxyde) 96 % au minimum

inacceptable en dessous de 96 %

Déchets totaux 3 % au maximum

Passés à travers un tamis de 2,2 mm, y compris les grains cassés, les grains verts et les grains noirs de la prise d'essai totale

Corps étrangers de la prise d'essai totale

Réduction de 1 % du prix pour chaque point de pourcentage de déchets totaux compris entre 3 % et 7 %, inacceptable au-dessus de 7 %

Grains endommagés mécaniquement (enveloppes endommagées) 2 % au maximum

réduction de 1 % du prix pour chaque point de pourcentage compris entre 2 % et 4 %

au-dessus de 4 % inacceptable

Grains biologiquement endommagés (pointes brunes) 2 % au maximum

réduction de 1 % du prix pour chaque point de pourcentage compris entre 2 % et 4 %

au-dessus de 4 % inacceptable

Pureté variétale 96 % au minimum

L'orge brassicole doit être saine, sèche, mûre, exempte de parasites et ne doit pas contenir de grains germés, de grains atteints de fusariose, de graines de tournesol et de grains dont l'enveloppe est clairement moisie.

Les parties contractantes ont convenu que l'orge brassicole fournie devait être conforme à la norme STN 46 1100-5, à la méthode EBC 4.22 et au výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 557/1998-100 – Potravinový kódex Slovenskej republiky (arrêté du ministère de l'Agriculture de la République slovaque et du ministère de la Santé de la République slovaque n° 557/1998-100 – Code alimentaire de la République slovaque), ainsi qu'aux autres dispositions légales et réglementaires généralement contraignantes applicables sur le territoire de la République slovaque.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Bien que les premières traces historiques de la culture de l'orge brassicole et de la production du «Trnavský slad» soient très anciennes, ces activités ont été préservées jusqu'à ce jour, et les adaptations technologiques qui y ont été apportées n'affectent pas les caractéristiques du produit.

— Réception et nettoyage de l'orge

— Trempage

— Germination de l'orge

— Touraillage

— Dégermage du malt

— Polissage et expédition

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique dans laquelle l'orge brassicole est cultivée et le «Trnavský slad» ensuite préparé est délimitée par une rivière, le Váh, et le massif montagneux des Petites Carpates, dans la région de la plaine danubienne. Le plateau de Trnava occupe la partie nord-est de la plaine danubienne. La région est délimitée à l'ouest par les Petites Carpates et au sud-est par la rivière Váh et par le massif de Považský Inovec.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement de l'indication géographique «Trnavský slad» est fondée sur la qualité de cette dernière, qui est due aux conditions pédoclimatiques et à l'histoire de la région.

Le relief du plateau de Trnava se caractérise par une plaine vallonnée avec des collines en direction du nord-ouest. L'altitude varie de 150 à 215 m et augmente à mesure que l'on se déplace vers le nord-ouest jusqu'au pied des Petites Carpates. Ce territoire est situé dans le bassin de la rivière Váh. La couverture du sol est constituée de tchernoziom sur des loess et de tchernoziom érodé. Des sols argileux et localement limono-argileux sans squelette prédominent; ils sont légèrement secs, avec une capacité de rétention élevée et une perméabilité moyenne.

L'aire délimitée se trouve dans une zone chaude et sèche marquée par des hivers doux. La température annuelle moyenne de l'air se situe entre 9 et 10 °C. Le mois le plus chaud est juillet (20,3 °C), le mois le plus froid janvier (–2,2 °C). En raison du climat chaud et sec et des conditions pédologiques qui prévalent dans l'aire délimitée, les grains sont plus gros, c'est-à-dire qu'ils mesurent entre 8 et 10 mm de longueur, entre 3 et 4 mm de largeur et entre 3 et 4 mm d'épaisseur.

Le produit «Trnavský slad» (malt de Trnava) est un malt d'orge de type «pils» blond, destiné principalement à la fabrication de la bière. Il est préparé à partir de variétés d'orge à deux rangs qui ont été certifiées et sélectionnées, cultivées principalement sur le plateau de Trnava, dont le sol, un tchernoziom de très grande qualité, et le climat particulier influencent la qualité de l'orge qui y est cultivée; cette orge se distingue donc par sa qualité et son caractère. les fractions passées au tamis frôlent souvent 100 % et sont de calibre homogène, contenant davantage d'amidon (64 à 66 %) en raison de la plus faible quantité d'azote contenue dans le grain; la teneur optimale est de 10 %, car elle confère au malt une capacité d'extraction plus élevée (souvent supérieure à 83 %, et pouvant même atteindre 85 %). Un volume excessif de précipitations au moment de la maturation abaisse la qualité brassicole du grain, car les ferments qui dégradent l'amidon en sucres sont activés par temps humide, rendant difficile la germination du grain au moment du maltage. Ce sont précisément ces conditions climatiques et pédologiques favorables qui confèrent à ces variétés d'orge leur qualité spécifique, laquelle les différencie des variétés destinées à la production de la «České pivo» (bière tchèque), qui sont très dures et qui se prêtent au maltage à froid et de longue durée sur la chaîne de production. En revanche, les variétés cultivées sur le plateau de Trnava appartiennent à la catégorie des variétés tendres, qui sont donc rapidement et facilement concassées lors du maltage à chaud sur la chaîne de production, conférant au malt un pouvoir enzymatique élevé.

La culture de l'orge brassicole a une longue tradition dans l'aire délimitée. L'orge brassicole étant cultivée dans des conditions édaphoclimatiques favorables dans cette aire géographique délimitée, l'industrie de transformation de cette matière première, à savoir la production de malt, s'y est également développée. Elle fournit des emplois aux producteurs d'orge brassicole ainsi qu'aux producteurs de malt. «La région de la haute Ponitrie et le plateau de Trnava bénéficient de très bonnes conditions édaphoclimatiques, qui ont jeté les bases de la culture de l'orge brassicole. Les malts de Trnava et de Nitra sont transformés par de nouvelles grandes malteries à Trnava, [...]» indique l'ouvrage de géographie économique intitulé «Ekonomická regionálna geografia SR» (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko, Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994).

Les premières références à une malterie à Trnava remontent à 1395, époque à laquelle l'une des cinq portes de la ville fut baptisée «Maltská brána» (Porte du malt). La tradition de la production de bière et de malt dans la région de Trnava remonte au XVI^{e} siècle, à l'époque où la ville de Trnava comptait non pas une mais deux brasseries. Le XVIII^{e} siècle marque une étape importante dans l'histoire du brassage à Trnava, puisqu'en 1752 la ville reçut l'autorisation du trésor royal de construire une nouvelle brasserie à côté de l'ancienne dont la capacité n'était plus suffisante. Jozef Sessler et ses fils devinrent les premiers propriétaires de la brasserie en achetant la brasserie municipale qui se spécialisa au fil du temps dans la production de malt uniquement. La fabrication de bière prit fin en 1867, ce qui mit fin aussi à l'existence de la brasserie de Trnava. De nos jours, la malterie continue de produire du malt.

Autre malterie importante de Trnava, la malterie Treumann, société exportatrice, fut fondée par M. Treumann en 1893. Comme l'indique l'ouvrage intitulé «Dejiny Trnavy» (Histoire de Trnava) de 1988, p. 81, «[...] la production du malt à Trnava est une vieille tradition qui se poursuit aujourd'hui encore.»

La qualité du produit, sa bonne réputation et son exportation sont attestées par l'article intitulé «Priemysel a obchod v trnavskom kraji» (Industrie et commerce dans la région de Trnava) et paru dans l'ouvrage «Sloboda» de 1947, qui explique ce qui suit: «Le malt de Trnava, dont la renommée est mondiale, est produit par les entreprises Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera et Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann v Trnave».

Dans un article intitulé «Útočište v pasci» paru dans la revue «Technické noviny» en 1983, Rudolf Zelenay indiquait: «[...] au Japon, ces boissons sont pour la plupart de bonne qualité et le "Trnavský Slad" y a remporté une médaille d'or. Partout nous avons entendu à quel point il était apprécié et avait bonne réputation.»

Jozef Šimončič, dans un autre article de la revue «Technické noviny» intitulé «Z minulosti trnavského pivovaru» (Du passé de la brasserie de Trnava), évoquait en 1986 la renommée et l'exportation du produit vers les marchés mondiaux: «Peu à peu, le "Trnavský Slad" a trouvé sa place sur les marchés mondiaux[...]»

Référence à la publication du cahier des charges

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