C/2024/5477

10.9.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/5477)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Trnavský slad”

EU br.: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) [ZOZP-a]**

„Trnavský slad”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Slovačka Republika

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.8. Ostali proizvodi navedeni na popisu u Prilogu I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Trnavský slad” je lagani ječmeni slad pilsenskog tipa prehrambene kvalitete namijenjen prvenstveno proizvodnji piva. Dobiva se od selektivno uzgojenih, certificiranih sorata dvorednog ječma uzgojenih na ravnici oko grada Trnave, koja se odlikuje posebnim visokokvalitetnim černozemom i posebnom klimom koja utječe na kvalitetu ječma koji se ondje uzgaja; stoga se taj ječam odlikuje posebnom kvalitetom i karakterom. Zbog tople, suhe klime i pedoloških uvjeta na tom području, zrna su veća te dosežu duljinu od 8–10 mm, širinu 3–4 mm i debljinu 3–4 mm. Često doslovno 100 % zrnja ostaje u situ, zrnje je ujednačene veličine i sadržava više škroba (64–66 %) zbog nižih količina dušika u zrnu; optimalna razina iznosi 10 %, što osigurava veću ekstraktivnost slada (često iznad 83 %, a ponekad i do 85 %).

Kad zrna ječma nakon namakanja proklijaju, u njima se stvaraju i aktiviraju specifični enzimi slada koji polisaharide sadržane u zrnu mogu razgraditi u jednostavne, u vodi topive saharide niske molekularne mase koji se fermentacijom s pomoću kvasca pretvaraju u etilni alkohol. Sorte koje se uzgajaju na trnavskoj ravnici posebno su prikladne za primjenu specifičnog stručnog znanja i umijeća koje postoji u trnavskoj sladari, koja od tih mekih sorti (vrlo visoke enzimske snage – prividna atenuacija (AAL) iznad 83 %) može proizvesti slad koji je u velikoj mjeri enzimski razgrađen i prikladan za proizvodnju piva infuzijskom metodom. Udio rezidualnih ekstrakata koji ostaju nefermentirani – granični ekstrakt (engl. „Limit extract”, LE) – iznosi samo oko 1 %. Druge sladare ne mogu proizvesti slad koji je u tolikoj mjeri enzimski razgrađen.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Zajamčeni parametri proizvoda „Trnavský slad” jesu sljedeći:

(a) udio vlage: najviše 5 %;

(b) boja: najviše 4,5 EBC

(c) prinos pri ekstrakciji (suha masa): najmanje 80 %

(d) lomljivost: najmanje 78,5 %

Kad je riječ o organoleptičkim svojstvima, slad bi trebao imati čistu sladnu aromu, bez mirisa; okus bi trebao biti slatkast i čist. Boja je ujednačena, svijetla i bez zagorjelih vrhova. Kad je riječ o izgledu, slad nalikuje prerađenoj vrsti ječma.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovina za „Trnavský slad” dvoredni je ječam:

Sorte proljetnog ječma: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango i Bojos.

Ozimi ječam: Scala, Wintmalt, Casanova i Etincel.

U proizvodnji se upotrebljavaju sve te sorte ili samo neke od njih.

Kad je riječ o ječmu za proizvodnju slada, parametri koji su preduvjet da bi se proizveo „Trnavský slad” za proizvodnju piva, s bogatim ekstraktom i povoljnom proteolitičkom topljivošću, jesu sljedeći:

Vlaga: najviše 14,5 %;

više od 14,5 % je neprihvatljivo.

Sirove bjelančevine: najmanje 10,0 %, najviše 11,5 %;

iznad 11,5 % je neprihvatljivo.

Postotak koji ostaje u situ s otvorima veličine 2,5 mm: najmanje 90 %

uključujući mehanički i biološki oštećena zrna.

Premija od 0,5 % cijene za svaki postotni bod između 80 % i 90 %.

Smanjenje cijene za 0,5 % za svaki postotni bod između 80 % i 90 %.

Manje od 80 % je neprihvatljivo.

Klijavost (peroksidna metoda): najmanje 96 %;

ispod 96 % je neprihvatljivo.

Ukupni otpad: najviše 3 %;

prolaz kroz sito s otvorima veličine manje od 2,2 mm, uključujući slomljena zrna, zelena i crna zrna u ukupnom ispitnom uzorku.

Strana tijela iz ukupnog ispitnog uzorka

Smanjenje cijene za 1 % za svaki postotni bod ukupnog otpada između 3 % i 7 %; više od 7 % je neprihvatljivo.

Mehanički oštećena zrna (oštećene ljuske): najviše 2 %;

smanjenje cijene za 1 % za svaki postotni bod između 2 % i 4 %;

više od 4 % je neprihvatljivo.

Biološki oštećena zrna (smeđi vrhovi): najviše 2 %;

smanjenje cijene za 1 % za svaki postotni bod između 2 % i 4 %;

više od 4 % je neprihvatljivo.

Sortna čistoća: najmanje 96 %.

Ječam za proizvodnju slada mora biti zdrav, suh, zreo i bez štetnika te ne smije sadržavati proklijala zrna, zrna zaražena Fusarium vrstama, sjemenke suncokreta ili zrna s jasno pljesnivom ljuskom.

Ugovorne strane složile su se da isporučeni ječam za proizvodnju slada mora biti u skladu sa standardom STN 46 1100-5, metodologijom EBC 4.22 i Odlukom slovačkog Ministarstva poljoprivrede i Ministarstva zdravstva br. 557/1998-100 – Codexom Alimentariusom Slovačke Republike, kao i s drugim propisima opće primjene koji su na snazi u Slovačkoj Republici.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Iako je od prvih povijesnih zapisa prošlo mnogo vremena, uzgoj ječma za proizvodnju slada i proizvodnja proizvoda „Trnavský slad", uz tehnološke modifikacije, koje međutim nisu utjecale na karakteristike proizvoda, očuvani su do danas.

— Prihvat i čišćenje ječma

— Namakanje

— Klijanje ječma

— Sušenje

— Uklanjanje klica

— Obrada i otprema.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Ječam za proizvodnju slada od kojeg se proizvodi „Trnavský slad" uzgaja se na zemljopisnom području koje se nalazi u dunavskoj nizini između rijeke Váh i planina Malé Karpaty. Ravnica oko Trnave čini sjeveroistočni dio dunavske nizine. Područje je na zapadu omeđeno planinama Malé Karpaty, a na jugoistoku rijekom Váh i gorjem Považský Inovec.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zahtjev za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla za proizvod „Trnavský slad" temelji se na njegovoj kvaliteti, koja je rezultat pedoloških i klimatskih uvjeta te povijesti te regije.

Područje trnavske ravnice odlikuje se blago valovitim krajolikom koji na sjeverozapadu prelazi u nizinske brežuljke. Najviše nadmorske visine su u rasponu od 150 do 215 m, a na sjeverozapadu se povećavaju prema obroncima planina Malé Karpaty. Područje se nalazi u slivu rijeke Váh. Pedološki pokrov čine černozem na laporastim tlima i erodirani černozemi. Prevladavaju glinena i lokalna glinasto-ilovasta neskeletna tla; umjereno su suha, visoke sposobnosti zadržavanja vode i srednje propusnosti.

Definirano zemljopisno područje toplo je i suho s blagim zimama. Prosječna godišnja temperatura iznosi 9 – 10 °C. Najtopliji mjesec je srpanj (20.3 °C) a najhladniji siječanj (-2,2 °C). Zbog tople, suhe klime i pedoloških uvjeta na tom području, zrna su veća te dosežu duljinu od 8 – 10 mm, širinu 3 – 4 mm i debljinu 3 – 4 mm.

„Trnavský slad" je lagani ječmeni slad pilsenskog tipa prehrambene kvalitete namijenjen prvenstveno proizvodnji piva. Dobiva se od selektivno uzgojenih, certificiranih sorata dvorednog ječma uzgojenih na ravnici oko grada Trnave, koja se odlikuje posebnim visokokvalitetnim černozemom i posebnom klimom koja utječe na kvalitetu ječma koji se ondje uzgaja; stoga se taj ječam odlikuje posebnom kvalitetom i karakterom. Često doslovno 100 % zrnja ostaje u situ, zrnje je ujednačene veličine i sadržava više škroba (64 – 66 %) zbog nižih količina dušika u zrnu; optimalna razina iznosi 10 %, koja osigurava veću ekstraktivnost slada (često iznad 83 %, a ponekad i do 85 %). Prekomjerna količina padalina tijekom razdoblja dozrijevanja smanjila bi prikladnost zrna za proizvodnju slada jer vlažno vrijeme aktivira fermentacijske agense koji razgrađuju škrob i pretvaraju ga u šećer, zbog čega tijekom proizvodnje slada zrno ne bi dobro klijalo. Upravo ti povoljni klimatski i pedološki uvjeti rezultiraju posebnom kvalitetom sorata ječma, za razliku od sorti pogodnih za „České pivo" (češko pivo), koje su vrlo tvrde i prikladne za hladan i dugotrajan proces nastanka slada na proizvodnoj liniji. S druge strane, sorte koje se uzgajaju na trnavskoj ravnici spadaju u kategoriju mekih sorti, što znači da se brzo i lako razgrađuju u vrućem procesu nastanka slada na proizvodnoj liniji, što rezultira visokom enzimskom snagom.

Uzgoj ječma za proizvodnju slada ima dugu tradiciju na definiranom zemljopisnom području. Usporedno s uzgojem ječma za proizvodnju slada, koji je povezan s odgovarajućim pedološkim i klimatskim uvjetima definiranog zemljopisnog područja, razvila se i prerađivačka industrija za pretvaranje te sirovine u slad. To pruža mogućnosti za rad kako uzgajivačima pivarskog ječma tako i proizvođačima slada. Prema publikaciji „Gospodarska i regionalna geografija Slovačke Republike" (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko i Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994.): „U regije gornjeg toka Nitre i na Trnavskoj ravnici postoje vrlo dobri klimatski i pedološki uvjeti, koji su temelj za uzgoj pivarskog ječma. Trnavski i Nitranski slad prerađuju se u novim velikim sladarama u Trnavi...".

Prva upućivanja na sladaru u Trnavi datiraju iz 1395., kada su jedna od pet gradskih vrata nazvana „Sladarska vrata". Tradicija proizvodnje piva i slada u trnavskoj regiji seže u 16. stoljeće, kada je Trnava imala čak dvije pivovare. Vrlo važno razdoblje za povijest pivarstva u Trnavi bilo je 18. stoljeće. Godine 1752. grad je od kraljevske komore dobio dozvolu za izgradnju nove pivovare pokraj stare, čiji je kapacitet potražnja nadrasla. Prvi vlasnici pivovare bili su Jozef Sessler i njegovi sinovi. Sessler je kupio gradsku pivovaru te se s vremenom usredotočio isključivo na proizvodnju slada. S proizvodnjom piva prestalo se 1867., i to je bio kraj pivovara u Trnavi. Sesslerova sladara i danas proizvodi slad.

Još jedna važna sladara u Trnavi bila je „Sladara Treumann", izvozno poduzeće koje je 1893. osnovao g. Treumann. Na stranici 81. publikacije „Povijest Trnave" iz 1988. navedeno je sljedeće: „... proizvodnja slada u Trnavi ima dugu tradiciju koja se održala do danas."

Kvaliteta proizvoda, njegov ugled i s tim povezan izvoz dokazani su u članku „Industrija i trgovina u trnavskoj regiji" u publikaciji „Sloboda" iz 1947., u kojem je navedeno sljedeće: „Svjetski poznati trnavski slad proizvode poduzeća ‚Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera' (Prva tranavska sladara Leopolda Sesslera) i ‚Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann' (Sladara Treumann, izvozno poduzeće) u Trnavi".

U svojem članku „Útočište v pasci" (Utočište u zamci) objavljenom 1983. u publikaciji „Technické noviny" Rudolf Zelenay navodi: „... u Japanu su ta pića uglavnom visoke kvalitete, a trnavski slad je tamo dobio svoje zlatno odličje. Na svakom koraku mogli smo čuti koliko je visoko cijenjen i poznat."

U članku naslovljenom „Zapisi iz prošlih vremena o pivovari u Trnavi, o njezinu ugledu i izvozu njezinih proizvoda na svjetska tržišta" u publikaciji „Technické noviny" iz 1986. dr. Jozef Šimončič piše: „‚Trnavský slad' je s vremenom postao konstanta na svjetskim tržištima...".

Upućivanje na objavu specifikacije

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