C/2024/5477

10.9.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/5477)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Trnavský slad»

N. UE: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Trnavský slad»

2. **Stato membro o paese terzo**

Repubblica slovacca

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Trnavský slad» è un malto d'orzo alimentare chiaro, di tipo «pilsner», destinato principalmente alla produzione di birra. È ottenuto da varietà selezionate e certificate di orzo distico, coltivate principalmente nella pianura di Trnava, caratterizzata dalla presenza di uno specifico suolo černozëm di qualità elevata e da condizioni climatiche particolari che influiscono sulla qualità dell'orzo che vi si coltiva; l'orzo si distingue quindi per qualità e caratteristiche. Grazie al clima caldo e asciutto e alle condizioni pedologiche della zona, presenta chicchi più grandi che raggiungono una lunghezza di 8-10 mm, una larghezza di 3-4 mm e uno spessore di 3-4 mm. I chicchi, di cui spesso quasi il 100 % rimane sul setaccio, sono di grandezza uniforme e contengono una maggiore quantità di amido (64-66 %) a causa della presenza nel chicco di minori quantità di azoto (il cui livello ottimale è del 10 %); tali caratteristiche garantiscono una maggiore estrazione di malto (spesso superiore all'83 % e talvolta fino all'85 %).

Dopo le fasi di bagnatura e di germinazione, nei chicchi sono sintetizzati e attivati gli enzimi specifici del malto che sono in grado di degradare i polisaccaridi contenuti nelle cariossidi trasformandoli in saccaridi a basso peso molecolare, semplici, solubili in acqua, che possono essere fermentati dai lieviti e convertiti in alcol etilico. Le varietà coltivate nella pianura di Trnava sono particolarmente adatte alle competenze specifiche della malteria di Trnava, dove da queste varietà tenere (potenza enzimatica molto elevata – attenuazione apparente (AAL) superiore all'83 %) è possibile ottenere un malto con un grado elevato di degradazione enzimatica adatto alla produzione di birra per infusione. Gli estratti residui che rimangono non fermentati – l'estratto limite (LE) – rappresentano solo l'1 % circa. Un malto con un livello così elevato di degradazione enzimatica non può essere prodotto in altre malterie.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le principali caratteristiche garantite del «Trnavský slad» sono le seguenti:

a) umidità: massimo 5 %;

b) colore: massimo 4,5 EBC;

c) estratto secco: minimo 80 %;

d) friabilità: minimo 78,5 %.

Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, il malto deve avere un aroma di malto puro, senza odore; il gusto deve essere dolciastro e nitido; il colore è chiaro e uniforme, senza punti scuri. L'aspetto del malto ricorda quello dell'orzo trasformato.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La materia prima del «Trnavský slad» è l'orzo distico da malto:

varietà di orzo primaverile: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango e Bojos;

orzo invernale: Scala, Wintmalt, Casanova ed Etincel.

Nella produzione sono utilizzate tutte le varietà o solo alcune di esse.

Le caratteristiche dell'orzo da malto, con il suo estratto ricco e una solubilità che favorisce la proteolisi, che sono fondamentali per produrre il «Trnavský slad» destinato alla produzione di birra, sono le seguenti:

umidità: massimo 14,5 %;

superiore al 14,5 % è inaccettabile;

proteina grezza: minimo 10,0 %, massimo 11,5 %;

superiore all'11,5 % è inaccettabile;

percentuale trattenuta da un setaccio a maglie di 2,5 mm: minimo 90 %;

compresi i chicchi danneggiati per cause meccaniche o biologiche;

una maggiorazione del prezzo dello 0,5 % per ciascun punto percentuale compreso tra l'80 % e il 90 %;

una riduzione del prezzo dello 0,5 % per ciascun punto percentuale compreso tra l'80 % e il 90 %;

inferiore all'80 % è inaccettabile;

germinazione (metodo con perossido): minimo 96 %;

inferiore al 96 % è inaccettabile;

scarti totali: massimo 3 %;

chicchi passati attraverso un setaccio di 2,2 mm, compresi i chicchi spezzati e i chicchi verdi e neri sul campione totale.

Impurità estratte dal campione totale.

Una riduzione del prezzo dell'1 % per ciascun punto percentuale di scarti totali compresi tra il 3 % e il 7 %; superiore al 7 % è inaccettabile;

chicchi danneggiati meccanicamente (pula danneggiata): massimo 2 %;

una riduzione del prezzo dell'1 % per ciascun punto percentuale compreso tra il 2 % e il 4 %;

superiore al 4 % è inaccettabile;

chicchi biologicamente avariati (punte marroni): massimo 2 %;

una riduzione del prezzo dell'1 % per ciascun punto percentuale compreso tra il 2 % e il 4 %;

superiore al 4 % è inaccettabile;

purezza varietale: minimo 96 %.

L'orzo da malto deve essere sano, asciutto, maturo e privo di organismi nocivi e non deve contenere chicchi germinati, chicchi colpiti da fusariosi, semi di girasole o chicchi con pula chiaramente intaccata da muffe.

Le parti contraenti hanno convenuto che l'orzo da malto fornito deve essere conforme alla norma STN 46 1100-5, al metodo EBC (European Brewing Convention) 4.22 e al decreto del ministero slovacco dell'Agricoltura e del ministero della Salute n. 557/1998-100 – Codex Alimentarius della Repubblica slovacca, nonché ad altre normative di applicazione generale in vigore nella Repubblica slovacca.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Malgrado sia trascorso molto tempo dalle prime testimonianze storiche, la coltivazione dell'orzo da malto e la produzione del «Trnavský slad» sono state preservate fino ai giorni nostri, con modifiche tecnologiche che non incidono sulle caratteristiche del prodotto.

— Ricevimento e pulitura dell'orzo

— Macerazione

— Germinazione dell'orzo

— Essiccazione

— Degerminazione

— Preparazione e spedizione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

---

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'orzo da malto da cui è ottenuto il «Trnavský slad» è coltivato in una zona geografica situata tra il fiume Váh e i Piccoli Carpazi nella regione della pianura del Danubio. La pianura di Trnava costituisce la parte nord-orientale della pianura del Danubio. La zona è delimitata a ovest dai Piccoli Carpazi e a sud-est dal fiume Váh e dalla catena montuosa Považský Inovec.

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione dell'indicazione geografica «Trnavský slad» si basa sulla sua qualità, dovuta alle condizioni pedoclimatiche e alla storia della regione.

La zona della pianura di Trnava è caratterizzata da paesaggio lievemente ondulato che verso nord-est si sviluppa in basse colline. L'altezza sul livello del mare varia da 150 a 215 m; a nord-ovest arriva fino alla zona pedemontana dei Piccoli Carpazi. La zona si trova nel bacino del fiume Váh. La copertura del suolo è costituita da černozëm su terreni di tipo «loess» e černozëm erosi. I terreni argillosi e argillosi limosi locali privi di scheletro sono predominanti; sono moderatamente asciutti, con un'elevata capacità di ritenzione e una permeabilità media.

La zona geografica delimitata è calda e asciutta con inverni miti. La temperatura media dell'aria durante l'anno oscilla tra 9 e 10 °C. Il mese più caldo è luglio (20,3 °C) e il mese più freddo è gennaio (– 2,2 °C). Grazie al clima caldo e asciutto e alle condizioni pedologiche della zona, presenta chicchi più grandi che raggiungono una lunghezza di 8-10 mm, una larghezza di 3-4 mm e uno spessore di 3-4 mm.

Il «Trnavský slad» è un malto d'orzo alimentare chiaro, di tipo «pilsner», destinato principalmente alla produzione di birra. È ottenuto da varietà selezionate e certificate di orzo distico, coltivate principalmente nella pianura di Trnava, caratterizzata dalla presenza di uno specifico suolo černozëm di qualità elevata e da condizioni climatiche particolari che influiscono sulla qualità dell'orzo che vi si coltiva; l'orzo si distingue quindi per qualità e caratteristiche. I chicchi, di cui spesso quasi il 100 % rimane sul setaccio, sono di grandezza uniforme e contengono una maggiore quantità di amido (64-66 %) a causa della presenza nel chicco di minori quantità di azoto (il cui livello ottimale è del 10 %); tali caratteristiche garantiscono una maggiore estrazione di malto (spesso superiore all'83 % e talvolta fino all'85 %). Una quantità eccessiva di precipitazioni al momento della maturazione riduce la qualità dei chicchi per la produzione di malto, poiché i fermenti che riducono l'amido in zuccheri sono attivati dal tempo umido e il chicco non germina bene durante la fase di maltazione. Sono proprio queste condizioni climatiche e pedologiche favorevoli che determinano la qualità specifica delle varietà di orzo, e lo differenziano dalle varietà adatte alla «České pivo» (birra ceca), che sono molto dure e adatte un processo di maltazione a freddo lungo sulla linea di produzione. Per contro, le varietà coltivate nella pianura di Trnava rientrano nella categoria delle varietà tenere, il che significa che nella fase di maltazione a caldo sulla linea di produzione sono degradate in modo semplice e rapido, attivando così un'elevata potenza enzimatica.

La coltivazione dell'orzo da birra ha una lunga tradizione nella zona delimitata. Di pari passo con la coltivazione dell'orzo da birra, legata alle adeguate condizioni pedoclimatiche della zona geografica delimitata, si è sviluppata anche un'industria per la trasformazione di questa materia prima in malto, che dà lavoro sia ai coltivatori di orzo da birra che ai produttori di malto. Secondo la pubblicazione «Geografia regionale economica della Repubblica slovacca» (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko e Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994): «La parte superiore della regione Ponitrie e la pianura di Trnava sono caratterizzate da ottime condizioni climatiche e pedologiche che hanno gettato le basi per la coltivazione dell'orzo da malto. Il malto di Trnava e di Nitra viene trasformato in nuove malterie di grandi dimensioni a Trnava (...)».

Le prime testimonianze della presenza di una malteria a Trnava risalgono al 1395, quando una delle cinque porte della città fu denominata «Porta del malto». La tradizione della produzione di birra e malto nella regione di Trnava risale al XVI secolo, quando Trnava contava anche due birrifici. Il XVIII secolo è stato un momento molto importante per la storia della birra a Trnava. Nel 1752 la Camera reale autorizzò la costruzione di un nuovo birrificio accanto al vecchio, che non riusciva più a soddisfare la domanda. I primi proprietari del birrificio furono Jozef Sessler e i suoi figli. Sessler acquistò il birrificio della città e nel tempo spostò la sua attenzione esclusivamente sulla produzione di malto. La produzione di birra terminò nel 1867, segnando anche la fine della presenza di birrifici a Trnava. Oggi la malteria continua a produrre malto.

Un'altra importante malteria di Trnava è stata la «Treumann Malthouse», una società esportatrice costituita da Treumann nel 1893. A pagina 81 della pubblicazione del 1988 «La storia di Trnava» si legge quanto segue: «[...] la produzione di malto a Trnava vanta una lunga tradizione che prosegue fino ai giorni nostri».

La qualità del prodotto, la sua reputazione e le relative esportazioni trovano conferma nell'articolo «Industria e commercio nella regione di Trnava» contenuto nella pubblicazione «*Sloboda*» del 1947, in cui si legge: «Il malto di Trnava famoso in tutto il mondo è prodotto dalle società *Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera* (Prima Trnava Malthouse di Leopold Sessler) e *Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann* (Treumann Export Malthouse Company) a Trnava».

Nel suo articolo «Rifugiarsi in una trappola», pubblicato nel 1983 su «*Technické noviny*», Rudolf Zelenay afferma che «[...] in Giappone queste bevande sono per lo più di alta qualità e qui il malto di Trnava ha meritato l'etichetta d'oro. Intorno a noi abbiamo avuto modo di sentire quanto fosse apprezzato e valorizzato.»

In un articolo dal titolo «Scritti dei tempi passati del birrificio di Trnava, circa la sua buona reputazione e l'esportazione del prodotto sui mercati mondiali», pubblicato sul *Technické noviny* nel 1986, il dott. Jozef Šimončič scrive: «Il 'Trnavský slad' è diventato gradualmente una presenza fissa sui mercati mondiali [...]».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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