Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/5477

2024 9 10

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/5477)

Per 3 mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Trnavský slad“

ES Nr.: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

SKVN ( ) SGN (X)

1. **[SGN] pavadinimas (-ai)**

„Trnavský slad“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Slovakijos Respublika

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Trnavský slad“ yra šviesaus pilzeno tipo maistinis miežių salyklas, visų pirma skirtas alui gaminti. Jis gaunamas iš selektyviai išvestų sertifikuotų dvieilių miežių veislių grūdų, daugiausia auginamų Trnavos lygumoje, kurią sudaro specifinis aukštos kokybės juodžemis ir kurioje vyrauja ypatingas klimatas – šios sąlygos turi įtakos lygumoje auginamų miežių kokybei; todėl šie miežiai išsiskiria savo kokybe ir savybėmis. Dėl šilto ir sauso vietovės klimato ir dirvožemio sąlygų šių miežių grūdai yra didesni, jų ilgis siekia 8–10 mm, plotis – 3–4 mm, o storis – 3–4 mm. Sijojant grūdus dažnai beveik visi grūdai neiškrenta pro sietą, jie yra vienodo dydžio, be to, juose yra daugiau krakmolo (64–66 proc.) dėl grūduose esančio mažesnio azoto kiekio; optimalus azoto kiekis grūduose – 10 proc., nes taip užtikrinamas didesnis salyklo ekstraktingumas (dažnai didesnis nei 83 proc., o kartais net iki 85 proc.).

Išmirkius ir sudaiginus miežių grūdus, juose suaktyvėja ir susidaro tam tikri salyklo fermentai, kurie gali suskaidyti miežių grūduose esančius polisacharidus į mažos molekulinės masės, paprastuosius, vandenyje tirpius sacharidus, kuriuos mielės gali fermentuoti į etilo alkoholį. Trnavos lygumoje augančių veislių grūdų salyklas ypač gerai dera su specifine Trnavos salyklo gamyklos praktine patirtimi, nes iš šių minkštųjų veislių grūdų (pasižyminčių stipriomis fermentacinėmis savybėmis – menama atenuacija (AAL) didesnė nei 83 proc.) galime išgauti fermentais smulkiai suskaidytą salyklą, tinkamą alui gaminti, pasitelkiant infuzijos metodą. Liekamieji ekstraktai, kurie lieka nesufermentuoti, vadinamieji riboto kiekio ekstraktai (LE), sudaro tik apie 1 proc. Kitos salyklinės negali pagaminti tokio fermentais smulkiai suskaidyto salyklo.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Garantuojami salyklo „Trnavský slad“ rodikliai yra tokie:

a) drėgnis – ne daugiau kaip 5 proc.;

b) spalva – ne daugiau kaip 4,5 EBC;

c) ekstrakto išeiga (sausosios medžiagos svorio) – ne mažiau kaip 80 proc.;

d) purumas – ne mažiau kaip 78,5 proc.

Salyklo juslinės ypatybės: salyklas turi būti gryno, salyklui būdingo aromato, be pašalinių kvapų, saldoko ir gryno skonio. Spalva – tolygi, šviesi, grūdai be apdegusių galiukų. Savo išvaizda salyklas primena perdirbtus miežius.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Salyklui „Trnavský slad“ gaminti naudojamos žaliavos – dvieiliai salykliniai miežiai:

Vasarinių miežių veislės: „Overture“, „Kangoo“, „Sebastian“, „Marthe“, „Sunshine“, „Malz“, „Laudis“, „Irina“, „Soulmate“, „Tango“ ir „Bojos“.

Žieminių miežių veislės: „Scala“, „Wintmalt“, „Casanova“ ir „Etincel“.

Gamyboje naudojami visų arba kelių nurodytų veislių miežiai.

Salyklinių miežių rodikliai, kurie yra išankstinės sąlygos alaus gamybai skirtam salyklui „Trnavský slad“, pasižyminčiam dideliu ekstrakto kiekiu ir palankiu proteolitiniu tirpumu, gaminti yra tokie:

Drėgnis – ne didesnis kaip 14,5 proc.

Didesnis nei 14,5 proc. kiekis yra nepriimtinas.

Žali baltymai – ne mažiau kaip 10,0 proc., ne daugiau kaip 11,5 proc.

Didesnis nei 11,5 proc. kiekis yra nepriimtinas.

Procentinė miežių grūdų dalis, neiškrentanti pro 2,5 mm sietą – ne mažiau kaip 90 proc.

Įskaitant mechaniškai ir biologiškai pažeistus grūdus

0,5 proc. kainos padidinimas už kiekvieną procentinį punktą nuo 80 iki 90 proc.

0,5 proc. kainos sumažinimas už kiekvieną procentinį punktą nuo 80 iki 90 proc.

Mažesnis nei 80 proc. kiekis yra nepriimtinas

Daiginimas (peroksido metodu) – ne mažesnis kaip 96 proc.

Mažesnis nei 96 proc. kiekis yra nepriimtinas.

Bendras atliekų kiekis – ne didesnis kaip 3 proc.

Per 2,2 mm sietą iškritę grūdai, įskaitant suskilusius grūdus, nesubrendusius ir pajuodavusius grūdus visoje tiriamojoje dalyje.

Pašalinės medžiagos iš visos tiriamosios dalies.

1 proc. kainos sumažinimas už kiekvieną 3–7 proc. bendro atliekų kiekio procentinį punktą. didesnis nei 7 proc. kiekis yra nepriimtinas

Mechaniškai pažeisti grūdai (pažeistos luobelės) – ne daugiau kaip 2 proc.

1 proc. kainos sumažinimas už kiekvieną procentinį punktą nuo 2 iki 4 proc.

Didesnis nei 4 proc. kiekis yra nepriimtinas.

Biologiškai pažeisti grūdai (rudi galiukai) – ne daugiau kaip 2 proc.

1 proc. kainos sumažinimas už kiekvieną procentinį punktą nuo 2 iki 4 proc.

Didesnis nei 4 proc. kiekis yra nepriimtinas.

Veislinis grynis – ne mažesnis kaip 96 proc.

Salykliniai miežiai turi būti sveiki, sausi, subrendę ir neužkrėsti kenkėjais, juose negali būti sudaigintų grūdų, fuzariozės pažeistų grūdų, saulėgrąžų sėklų ar grūdų su akivaizdžiai supelijusia luobele.

Susitariančiosios šalys susitarė, kad tiekiami salykliniai miežiai turi atitikti standartą STN 46 1100-5, metodiką EBC 4.22 ir Slovakijos žemės ūkio ministerijos ir Sveikatos apsaugos ministerijos nutarimą Nr. 557/1998-100 – Slovakijos Respublikos *Codex Alimentarius* (Maisto kodeksą), taip pat kitus Slovakijos Respublikoje galiojančius bendro pobūdžio teisės aktus.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nors nuo pirmųjų istorinių įrašų praėjo daug laiko, salykliniai miežiai auginami ir salyklas „Trnavský slad“ gaminamas iki šių dienų, o technologiniai pakeitimai neturėjo įtakos produkto savybėms.

— Miežių priėmimas ir valymas

— Mirkymas

— Miežių daiginimas

— Džiovinimas

— Gemalų šalinimas

— Galutinis miežių paruošimas ir išsiuntimas.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Salykliniai miežiai, iš kurių gaminamas salyklas „Trnavský slad“, auginami geografinėje vietovėje, esančioje tarp Vaho upės ir Mažųjų Karpatų kalnų Dunojaus žemumoje. Trnavos lyguma sudaro šiaurės rytinę Dunojaus žemumos dalį. Vakaruose vietovė ribojasi su Mažųjų Karpatų kalnais, o pietryčiuose – su Vaho upe ir Pavahės Inoveco kalnų grandine.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Paraiška įregistruoti geografinę nuorodą „Trnavský slad“ grindžiama produkto kokybe, kurią lemia dirvožemio ir klimato sąlygos bei regiono istorija.

Trnavos lyguma pasižymi švelniai kalvotomis vietovėmis, kurios šiaurės vakaruose pereina į žemumų kalvas. Aukštis virš jūros lygio svyruoja nuo 150 iki 215 m; šiaurės vakaruose pakyla iki Mažųjų Karpatų kalnų papėdės. Vietovė yra Vaho upės baseine. Dirvožemio dangą sudaro juodžemis ant liosinių dirvožemių ir eroduotas juodžemis. Vyrauja molingi ir vietinio sunkaus priemolio šlaitų dirvožemiai, kurie yra vidutiniškai sausi, pasižymi didele vandens sulaikymo geba ir vidutiniu pralaidumu.

Nustatytoje geografinėje vietovėje šilta ir sausa, žiemos švelnios. Vidutinė metinė oro temperatūra – 9–10 °C. Šilčiausias mėnuo – liepa (20,3 °C), o šalčiausias – sausis (-2,2 °C). Dėl šilto ir sauso vietovės klimato ir dirvožemio sąlygų šių miežių grūdai yra didesni, jų ilgis siekia 8–10 mm, plotis – 3–4 mm, o storis – 3–4 mm.

„Trnavský slad“ yra šviesaus pilzeno tipo maistinis miežių salyklas, visų pirma skirtas alui gaminti. Jis gaunamas iš selektyviai išvestų sertifikuotų dvieilių miežių veislių grūdų, daugiausia auginamų Trnavos lygumoje, kurią sudaro specifinis aukštos kokybės juodžemis ir kurioje vyrauja ypatingas klimatas – šios sąlygos turi įtakos lygumoje auginamų miežių kokybei; todėl šie miežiai išsiskiria savo kokybe ir savybėmis. Sijojant grūdus dažnai beveik visi grūdai neiškrenta pro sietą, jie yra vienodo dydžio, be to, juose yra daugiau krakmolo (64–66 proc.) dėl grūduose esančio mažesnio azoto kiekio; optimalus azoto kiekis grūduose – 10 proc., nes taip užtikrinamas didesnis salyklo ekstraktingumas (dažnai didesnis nei 83 proc., o kartais net iki 85 proc.). Per didelis kritulių kiekis miežių nokimo laikotarpiu sumažina grūdo salyklinę kokybę, nes drėgnas oras suaktyvina fermentavimo medžiagas, kurios suskaido krakmolą į cukrų, todėl grūdas salyklo gamybos laikotarpiu blogai dygsta. Būtent šios palankios klimato ir dirvožemio sąlygos lemia ypatingą miežių veislių kokybę, skirtingai nuo *České pivo* (čekiškam alui) tinkamų veislių, kurių miežiai yra labai kieti ir tinkami šaltam ir ilgam salyklo darymui gamybos linijoje. Trnavos lygumoje auginamos veislės, priešingai, priklauso minkštųjų veislių kategorijai, o tai reiškia, kad jų grūdai greitai ir lengvai suskyla esant karštoms sąlygoms salyklo gamybos linijoje – taip iššaukiama stipri fermentacija.

Salyklinių miežių auginimas nustatytoje vietovėje turi senas tradicijas. Kartu su salyklinių miežių auginimu, susijusiu su tinkamomis dirvožemio ir klimato sąlygomis nustatytoje geografinėje vietovėje, išsivystė ir šios žaliavos perdirbimo į salyklą pramonė. Tai suteikia darbo vietų tiek salyklinių miežių augintojams, tiek salyklo gamintojams. Remiantis leidiniu *Ekonomická regionálna geografia SR* (Slovakijos Respublikos ekonominė ir regioninė geografija) (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko ir Viera Vlčková, *Ekonomická universita*, 1994 m.): „Aukštutiniame Ponitryje ir Trnavos lygumoje yra labai geros klimato ir dirvožemio sąlygos, kurios suteikė pagrindą salyklinių miežių auginimui. Trnavos ir Nitros salyklas perdirbamas naujose didelėse Trnavos salyklo gamyklose [...]“.

Pirmą kartą salyklinė Trnavoje paminėta 1395 m., kai vieni iš penkių miesto vartų buvo pavadinti Salyklo vartais. Alaus ir salyklo gamybos tradicijos Trnavos krašte mena XVI a., kai Trnavoje veikė net dvi alaus daryklos. XVIII a. buvo labai svarbus laikotarpis Trnavos alaus gamybos istorijoje. 1752 m. Karališkieji rūmai leido miestui šalia senosios alaus daryklos, kurios produkcijos paklausa buvo išaugusi, pastatyti naują alaus daryklą. Pirmieji alaus daryklos savininkai buvo Jozefas Sessleris ir jo sūnūs. Sessleriai nusipirko mieste esančią alaus daryklą, o laikui bėgant joje buvo gaminamas tik salyklas. 1867 m. alaus gamyba buvo nutraukta, o tai reiškė ir alaus daryklų Trnavoje pabaigą. Šioje salyklinėje salyklas tebegaminamas ir šiandien.

Kita svarbi Trnavos salyklinė buvo *Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann v Trnave* – eksporto įmonė, kurią 1893 m. įkūrė M. Treumannas. 1988 m. leidinio *Dejiny Trnavy* (Trnavos istorija) 81 puslapyje rašoma: „[...] salyklo gamyba Trnavoje turi senas tradicijas, kurios tęsiasi iki šių dienų“.

Apie produkto kokybę, jo gerą vardą ir su juo susijusį eksportą liudija 1947 m. leidinio *Sloboda* straipsnis „Pramonė ir prekyba Trnavos krašte“, kuriame rašoma: „Visame pasaulyje garsų Trnavos salyklą gamina įmonės *Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera* (Leopoldo Sesslerio pirmoji salyklinė Trnavoje) ir *Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann* (Treumanno salyklinė, eksporto įmonė) Trnavoje“.

1983 m. laikraštyje *Technické noviny* paskelbtame straipsnyje „Prieglobstis spąstuose“ Rudolfas Zelenay teigė, kad „[...] Japonijoje šie gėrimai dažniausiai yra aukštos kokybės, o Trnavos salyklas čia pelnė auksinę etiketę. Visur galėjome girdėti, kaip gerai jis vertinamas ir gerbiamas“.

Dr. Jozefas Šimončičius 1986 m. laikraščio *Technické noviny* straipsnyje „Užrašai iš Trnavos alaus daryklos praeities laikų apie gerą vardą ir produkto eksportą į pasaulio rinkas“ rašo: „Salyklas „Trnavský slad“ palaipsniui įsitvirtino pasaulio rinkose [...]“.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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