C/2024/5477

10.9.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/5477)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Trnavský slad”

ES Nr.: PGI-SK-02785 – 19.7.2021.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [AĢIN]**

“Trnavský slad”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Slovākija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. Produkta veids

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

“Trnavský slad” ir gaišais miežu iesals, kas pieder pie Pilzenes tipa, ir pārtikas iesals un paredzēts pārsvarā alus ražošanai. To iegūst no selekcionētu un sertificētu šķirņu divkanšu miežiem, kas auguši galvenokārt Trnavas līdzenumā, kurā ir specifiskas auglīgas melnzemes un valda īpašs klimats, kas ietekmē tur audzēto miežu kvalitāti; tāpēc šie mieži citu vidū izceļas ar savu augstvērtīgumu un raksturīgajām iezīmēm. Apgabala siltā un sausā klimata un augsnes apstākļu ietekmē graudi izaug lielāki un sasniedz 8–10 mm garumu, 3–4 mm platumu un 3–4 mm diametru. Bieži ir tā, ka sietam cauri neiziet gandrīz 100 % graudu; graudi ir vienāda lieluma un, tā kā tajos ir mazāk slāpekļa, tie satur vairāk cietes (64–66 %). Optimālais slāpekļa daudzums ir 10 % – tas nodrošina lielāku (nereti lielāku par 83 % un dažkārt pat līdz 85 %) ekstrahēšanos iesalā.

Pēc tam, kad miežu graudi ir izmērcēti un sadīguši, tajos izveidojas un aktivizējas specifiski iesala fermenti, kas spēj graudos esošos polisaharīdus sašķelt vienkāršos ūdenī šķīstošos mazas molekulmasas cukuros, kurus ar raugiem var pārraudzēt etilspirtā. Trnavas līdzenumā audzētās šķirnes sevišķi labi sader ar īpašo zinātību, ko uzkrājuši Trnavas iesalnīcas meistari, kuri no šīm mīkstajām šķirnēm (tām raksturīgs ļoti liels fermentatīvais spēks – šķietami patērētie cukuri (*apparent attenuation* jeb *AAL*) vairāk nekā 83 %) prot saražot fermentatīvi ļoti sašķeltu iesalu, kas ir piemērots infūzā alus darīšanai. Ekstraktu atliekas, kas paliek nefermentētas (*limit extract* jeb *LE*), ir tikai aptuveni 1 %. Citas iesalnīcas fermentatīvi tik sašķeltu iesalu saražot nespēj.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Garantētie “Trnavský slad” parametri ir šādi:

a) mitrums nepārsniedz 5 %;

b) krāsa nepārsniedz 4,5 EBC;

c) ekstrakta iznākums (saussvars) vismaz 80 %;

d) drupanums vismaz 78,5 %.

Organoleptisko īpašību ziņā iesalam jābūt ar tīru iesala smaržu bez piesmakām; garšai jābūt saldenai un tīrai. Krāsai jābūt viendabīgai, gaišai, graudu galiem – bez iedegas. Pēc izskata iesals atgādina apstrādātus miežus.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

“Trnavský slad” izejviela ir iesalam domāti divkanšu mieži.

Pavasara miežu šķirnes: “Overture”, “Kangoo”, “Sebastian”, “Marthe”, “Sunshine”, “Malz”, “Laudis”, “Irina”, “Soulmate”, “Tango” un “Bojos”.

Ziemas mieži: “Scala”, “Wintmalt”, “Casanova” un “Etincel”.

Ražošanā var izmantot visas šīs šķirnes vai tikai dažas no tām.

Lai varētu saražot alus darīšanai domātu “Trnavský slad”, kurā nodrošināta tā bagātīgā ekstrahējamība un labā proteolītiskā šķīdība, iesala miežu parametriem jābūt tādiem, kā tālāk norādīts.

Mitruma saturs nepārsniedz 14,5 %.

Lielāks par 14,5 % nav pieņemams.

Kopproteīna saturs ir vismaz 10,0 % un nepārsniedz 11,5 %.

Lielāks par 11,5 % nav pieņemams.

Procentuālais daudzums, kas neiziet cauri 2,5 mm sietam, ir vismaz 90 %.

Arī mehāniski un bioloģiski bojāti graudi.

0,5 % piemaksa par katru procentpunktu intervālā no 80 % līdz 90 %.

0,5 % cenas samazinājums par katru procentpunktu intervālā no 80 % līdz 90 %.

Par 80 % mazāks daudzums nav pieņemams.

Sadīgšana (peroksīda metode) vismaz 96 %.

Par 96 % mazāks daudzums nav pieņemams.

Atkritumi kopā nepārsniedz 3 %.

Daudzums, kas kopējā analizējamajā paraugā iziet caur 2,2 mm sietu. Ietver sašķeltus, nenobriedušus un melnos graudus.

Svešķermeņi kopējā analizējamajā paraugā.

1 % cenas samazinājums par katru kopējā atkrituma procentpunktu intervālā no 3 % līdz 7 %. Par 7 % lielāks daudzums nav pieņemams.

Mehāniski bojāti graudi (bojāts graudapvalks) ne vairāk par 2 %.

1 % cenas samazinājums par katru procentpunktu intervālā no 2 % līdz 4 %.

Par 4 % lielāks daudzums nav pieņemams.

Bioloģiski bojāti graudi (brūni gali) ne vairāk par 2 %.

1 % cenas samazinājums par katru procentpunktu intervālā no 2 % līdz 4 %.

Par 4 % lielāks daudzums nav pieņemams.

Šķirnes tīrība vismaz 96 %.

Iesala miežiem jābūt veselīgiem, sausiem, pilngataviem un bez kaitēkļiem; tie nedrīkst saturēt sadīgušus vai ar fuzārijsēnītēm inficētus graudus, saulespuķu sēklas vai graudus, kuru apvalks ir acīmredzami iepelējis.

Līgumslēdzēji ir vienojušies, ka piegādātajiem iesala miežiem jāatbilst standartam STN 46 1100-5, metodikai EBC 4.22 un Slovākijas Lauksaimniecības ministrijas un Veselības ministrijas dekrētam Nr. 557/1998-100 (Slovākijas Republikas Pārtikas kodekss), kā arī citiem Slovākijā spēkā esošiem vispārēji piemērojamiem tiesību aktiem.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Kaut arī pagājis daudz laika kopš pirmās pieminēšanas vēsturiskos avotos, iesala miežu audzēšana un "Trnavský slad" ražošana ar tehnoloģiskiem pārveidojumiem, kas produkta īpašības neietekmē, ir saglabājusies un joprojām turpinās.

— Miežu saņemšana un attīrīšana

— Mērcēšana

— Miežu diedzēšana

— Kaltēšana

— Dīgļsaknīšu atdalīšana

— Fasēšana un nosūtīšana

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Trnavský slad" izejvielas – iesala miežu – audzēšanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Donavas zemienēs starp Vāhas [*Váh*] upi un Mazo Karpatu [*Malé Karpaty*] kalniem. Trnavas līdzenums iegūlis Donavas zemieņu ziemeļaustrumu daļā. Rietumos apgabals robežojas ar Mazo Karpatu kalniem, bet dienvidaustrumos – ar Vāhas upi un *Považský Inovec* kalnu grēdu.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Trnavský slad" reģistrācijas pieteikums balstās uz šā produkta kvalitāti, ko nosaka augsnes un klimatiskie apstākļi, kā arī reģiona vēsture.

Trnavas līdzenuma apgabalu raksturo pauguraina lauku ainava, kas ziemeļrietumos pāriet zemos pakalnos. Augstums virs jūras līmeņa ir 150–215 m; ziemeļrietumos apgabals iestiepjas Mazo Karpatu piekalnē. Apgabals atrodas Vāhas upes baseinā. Augsnes segu veido melnzemes uz lesa augsnēm un erodētas melnzemes. Dominē mālainas un (lokāli) viegla māla augsnes, kas nav skeletainas. Šīs augsnes ir mēreni sausas, spēj aizturēt daudz ūdens un ir vidēji caurlaidīgas.

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā valda silts un sauss klimats ar maigām ziemām. Gada vidējā gaisa temperatūra ir 9–10 °C. Vissiltākais mēnesis ir jūlijs (20,3 °C), bet visaukstākais – janvāris (–2,2 °C). Apgabala siltā un sausā klimata un augsnes apstākļu ietekmē graudi izaug lielāki un sasniedz 8–10 mm garumu, 3–4 mm platumu un 3–4 mm diametru.

"Trnavský slad" ir gaišais miežu iesals, kas pieder pie Pilzenes tipa, ir pārtikas iesals un paredzēts pārsvarā alus ražošanai. To iegūst no selekcionētu un sertificētu šķirņu divkanšu miežiem, kas auguši galvenokārt Trnavas līdzenumā, kurā ir specifiskas auglīgas melnzemes un valda īpašs klimats, kas ietekmē tur audzēto miežu kvalitāti; tāpēc šie mieži citu vidū izceļas ar savu augstvērtīgumu un raksturīgajām iezīmēm. Bieži ir tā, ka sietam cauri neiziet gandrīz 100 % graudu; graudi ir vienāda lieluma un, tā kā tajos ir mazāk slāpekļa, tie satur vairāk cietes (64–66 %). Optimālais slāpekļa daudzums ir 10 % – tas nodrošina lielāku (nereti lielāku par 83 % un dažkārt pat līdz 85 %) ekstrahēšanos iesalā. Ja graudu nobriešanas laikā pārmērīgi līst, iesala kvalitāte ir sliktāka, jo mitri laikapstākļi graudā iedarbina fermentēšanas aģentus, kas cieti sašķeļ cukuros, un rezultātā graudi iesalošanas laikā slikti dīgst. Tieši labvēlīgie klimatiskie un augsnes apstākļi ir tie, kas nosaka miežu šķirņu īpašo kvalitāti, kura tos atšķir no *české pivo* [čehu alus] tipa alum derīgajām šķirnēm, kas ir izteikti cietas šķirnes un piemērotas ilgstošai iesalošanai pēc aukstās metodes. Trnavas līdzenumā audzētās šķirnes turpretim pieder pie mīkstajām šķirnēm, un tas nozīmē, ka iesalošanā pēc karstās metodes sašķelšanās notiek viegli un ātri, tādējādi atraisot lielu fermentatīvo spēku.

Iesala mieži noteiktajā apgabalā audzēti jau izsenis. Līdz ar iesala miežu audzēšanu, ko iespējo noteiktā ģeogrāfiskā apgabala augsnes un klimatisko apstākļu piemērotība, izaudzis arī miežu pārstrādes rūpals, kurš šo izejvielu pārvērš iesalā. Tas dod darbu gan iesala miežu audzētājiem, gan iesala ražotājiem. Saskaņā ar publikāciju "Slovākijas Republikas ekonomiskā un reģionālā ģeogrāfija" (*Ema Mišúnová, Zdenko Mocko, Viera Vlčková. Ekonomická univerzita*, 1994) "Augšnitras reģionā un Trnavas līdzenumā valda ļoti labi klimatiskie un augsnes apstākļi, kas ielikuši iesala miežu audzēšanas pamatus. Trnavas un Nitras iesalu ražo Trnavas jaunās, lielās iesalnīcas (..)".

Pirmā atsauce uz Trnavā esošu iesalnīcu datēta ar 1395. gadu, kad vieniem no pieciem pilsētas vārtiem tika dots "Iesala vārtu" nosaukums. Alus un iesala darīšanas tradīcija Trnavas reģionā aizsākusies XVI gadsimtā, kad Trnavā bija veseli divi alus brūži. Trnavas brūvēšanas vēsturē ļoti svarīgs bija XVIII gadsimts. 1752. gadā pilsēta saņēma Karaliskās Palātas atļauju līdzās vecajam brūzim, kas vairs nespēja apmierināt pieprasījumu, uzcelt jaunu. Tā pirmie īpašnieki bija Jozefs Seslers [*Jozef Sessler*] un viņa dēli. Seslers pārpirka arī pilsētas brūzi, kurš ar laiku sāka ražot tikai iesalu. Alus brūvēšana apsīka 1867. gadā, un kopš tā laika alus darītavu Trnavā vairs nav. Iesalnīca turpina darboties vēl joprojām.

Vēl viena vērā ņemama Trnavas iesalnīca bija "Treimaņa iesala nams" – eksporta uzņēmums, ko 1893. gadā dibinājis tās nosaukumā minētais Treimanis [*Treumann*]. 1988. gada publikācijas "Trnavas vēsture" 81. lappusē teikts: "(..) iesala ražošana Trnavā ir sena tradīcija, kas turpinās līdz pat mūsu dienām."

Produkta kvalitāti, labo slavu un ar to saistīto eksportu apliecina 1947. gada izdevuma "Sloboda" raksts "Trnavas reģiona rūpniecība un tirdzniecība", kurā teikts: "Pasaulslaveno Trnavas iesalu ražo "Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera" [Leopolda Seslera Trnavas Pirmā iesalnīca] un "Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann" [Treimaņa eksporta iesala sabiedrība] Trnavā."

Izdevuma "Technické noviny" 1983. gada raksta "Glābjoties slazdā" autors Rūdolfs Zelenai [*Rudolf Zelenay*] apgalvo, ka "(..) Japānā šie dzērieni pārsvarā ir ļoti kvalitatīvi, un Trnavas iesals tur nopelnīja savu zelta atzinības zīmi. Visriņķī varēja dzirdēt, cik augstu tas tiek novērtēts un godāts".

1986. gadā "Technické noviny" rakstā "Trnavas brūvētavas vēsturiskie pieraksti par tās labo slavu un produkcijas eksportu uz pasaules tirgiem" Dr. Jozefs Šimončičs [*Jozef Šimončič*] atzīmē, ka "produkts "Trnavský slad" pamazām ir kļuvis par pastāvīgi klātesošu pasaules tirgos (..)".

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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