C/2024/5477

10.9.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/5477)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]), oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Trnavský slad"

Nru tal-UE: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Trnavský slad"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Ir-Repubblika Slovakka

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 1.8. Prodotti oħrajn elenkati fl-Anness I għat-Trattat (ħwawar eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

It-"Trnavský slad" huwa malt tax-xgħir ħafif tat-tip pilsner għall-użu alimentari maħsub primarjament għall-produzzjoni tal-birra. Jinkiseb minn varjetajiet iċċertifikati u mnissla b'mod selettiv ta' xgħir b'żewġ ringieli mkabbar prinċipalment fuq il-pjanura ta' Trnava, li tinkludi ħamrija chernozem speċifika ta' kwalità għolja bi klima partikolari li tinfluwenza l-kwalità tax-xgħir imkabbar hemmhekk; dan ix-xgħir jingħaraf għalhekk mill-kwalità u l-karattru tiegħu. Minħabba l-klima sħuna u niexfa taż-żona u l-kundizzjonijiet tal-ħamrija tagħha, il-ħbub huma akbar, u jilħqu tul ta' 8–10 mm, wisa' ta' 3–4 mm u ħxuna ta' 3–4 mm. Ħafna drabi kważi 100 % tal-ħbub jibqgħu fuq l-għarbiel, ikunu ta' daqs ugwali, u jkun fihom aktar lamtu (64–66 %) minħabba l-ammonti aktar baxxi ta' nitroġenu fil-ħabba; l-aħjar livell huwa ta' 10 %, li jiżgura estrattività ogħla fil-malt (ħafna drabi aktar minn 83 %, u xi drabi sa 85 %).

Wara li l-ħbub tax-xgħir ikunu ġew imxarrba u mnibbta, jiġu attivati u ffurmati fihom enzimi speċifiċi tal-malt li huma kapaċi jkissru l-polisakkaridi fil-ħbub f'sakkaridi b'piż molekulari baxx, sempliċi u li jinħallu fl-ilma li jistgħu jiġu ffermentati bil-ħmira f'alkoħol etiliku. Il-varjetajiet imkabbra fuq il-pjanura ta' Trnava jingħaqdu b'mod partikolarment tajjeb mal-għarfien speċifiku tal-pjanta tal-immaltjar Trnava, fejn nistgħu nipproduċu minn dawn il-varjetajiet rotob (qawwa enzimatika għolja ħafna – attenwazzjoni apparenti (AAL, apparent attenuation limit) ta' aktar minn 83 %) malt li jkun tkisser ħafna b'mod enzimatiku xieraq għall-produzzjoni tal-birra bl-infużjoni. L-estratti residwi li jibqgħu mhux iffermentati – l-estratt tal-limitu (LE, limit extract) – jikkostitwixxu biss madwar 1 %. Stabbilimenti tal-malt oħra ma jistgħux jipproduċu malt li jkun tkisser tant b'mod enzimatiku bħal dan.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11.4.2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il-parametri garantiti tat-"Trnavský slad" huma kif ġej:

(a) indewwa: massimu ta' 5 %

(b) kulur: massimu ta' 4,5 EBC

(c) estratt (piż niexef): minimu ta' 80 %

(d) frijabbiltá (granuli): minimu ta' 78,5 %

Fir-rigward tal-karatteristiċi sensorjali tiegħu, il-malt għandu jkollu aroma nadifa ta' malt, mingħajr irwejjaħ; it-togħma għandha tkun ħelwa u nadifa. Il-kulur uniformi, ċar, u mingħajr ebda ponot maħruqa. F'termini ta' dehra, il-malt jixbah lix-xgħir ipproċessat.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima tat-"Trnavský slad" hija x-xgħir tal-birra għall-immaltjar:

Varjetajiet ta' xgħir tar-rebbiegħa: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango u Bojos.

Xgħir tax-xitwa: Scala, Wintmalt, Casanova u Etincel.

Fil-produzzjoni jintużaw il-varjetajiet kollha jew ftit minnhom biss.

Il-parametri tax-xgħir tal-birra, li huma prerekwiżiti għall-produzzjoni tat-"Trnavský slad" għall-produzzjoni tal-birra, bl-estratt rikk tiegħu u s-solubbiltà proteolitika favorevoli tiegħu, huma kif ġej:

Indewwa: massimu ta' 14,5 %

Aktar minn 14,5 % mhuwiex aċċettabbli

Proteina mhux raffinata: minimu ta' 10,0 %, massimu ta' 11,5 %

Aktar minn 11,5 % mhuwiex aċċettabbli

Perċentwal li jifdal fuq għarbiel ta' 2,5 mm: minimu ta' 90 %

Inklużi ħbub bi ħsara mekkanika u bijoloġika

Primjum ta' 0,5 % tal-prezz għal kull punt perċentwali bejn 80 % u 90 %

Tnaqqis ta' 0,5 % fil-prezz għal kull punt perċentwali bejn 80 % u 90 %

Inqas minn 80 % mhuwiex aċċettabbli

Ġerminazzjoni (metodu tal-perossidu): minimu ta' 96 %

Inqas minn 96 % mhuwiex aċċettabbli

Total ta' skart: massimu ta' 3 %

Dak li jaqa' taħt għarbiel ta' 2,2 mm inklużi ħbub miksura, ħbub ħodor u suwed fil-porzjon totali tat-test.

Materja barranija mill-porzjon totali tat-test.

Tnaqqis ta' 1 % tal-prezz għal kull punt perċentwali tal-iskart totali bejn 3 % u 7 %; aktar minn 7 % mhuwiex aċċettabbli

Ħbub bi ħsara mekkanika (ħlifiet bil-ħsara): massimu ta' 2 %

Tnaqqis ta' 1 % fil-prezz għal kull punt perċentwali bejn 2 % u 4 %

Aktar minn 4 % mhuwiex aċċettabbli

Ħbub bi ħsara bijoloġika (ponot kannella): massimu ta' 2 %

Tnaqqis ta' 1 % fil-prezz għal kull punt perċentwali bejn 2 % u 4 %

Aktar minn 4 % mhuwiex aċċettabbli

Purità tal-varjetà: minimu ta' 96 %

Ix-xgħir tal-birra jrid ikun f'saħħtu, xott, misjur u ħieles mill-pesti, u ma jistax ikun fih ħbub ġerminati, ħbub bil-fusarium, żerriegħa tal-ġirasol jew ħbub b'qoxra li tidher b'mod ċar li hija mmuffata.

Il-partijiet kontraenti qablu li x-xgħir tal-birra fornut irid jikkonforma mal-istandard STN 46 1100-5, il-metodoloġija EBC 4.22 u d-Digriet tal-Ministeru tal-Agrikoltura Slovakk u tal-Ministeru tas-Saħħa Slovakk Nru 557/1998-100 – il-*Codex Alimentarius* tar-Repubblika Slovakka, kif ukoll ma' leġiżlazzjoni oħra ta' applikazzjoni ġenerali fis-seħħ fir-Repubblika Slovakka.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Għalkemm għadda ħafna żmien mill-ewwel rekords storiċi, il-kultivazzjoni tax-xgħir tal-birra u l-produzzjoni tat-"Trnavský slad" ġew ippreservati sal-lum, b'modifiki teknoloġiċi li ma jaffettwawx il-karatteristiċi tal-prodott.

— Il-wasla u t-tindif tax-xgħir

— It-tgħaddis

— Il-ġerminazzjoni tax-xgħir

— It-tisħin

— Id-deġerminazzjoni

— Il-preparazzjoni u d-dispaċċ

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Ix-xgħir tal-birra li minnu jiġi prodott it-"Trnavský slad" jitkabbar f'żona ġeografika li tinsab bejn ix-Xmara Váh u l-muntanji Malé Karpaty fil-pjanuri fil-baxx tad-Danubju. Il-pjanura ta' Trnava tikkostitwixxi l-parti tal-Grigal tal-pjanuri fil-baxx tad-Danubju. Iż-żona tmiss fil-Punent mal-muntanji Malé Karpaty u fix-Xlokk max-Xmara Váh u mas-serbut Považský Inovec.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika "Trnavský slad" hija bbażata fuq il-kwalità tagħha, li hija dovuta għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima u l-istorja tar-reġjun.

Iż-żona tal-pjanura ta' Trnava hija kkaratterizzata minn pajsaġġ tal-kampanja b'inklinazzjonijiet baxxi li bil-mod jogħlew f'għoljiet baxxi lejn il-Majjistral. Iż-żona tvarja minn 150 sa 215 m 'il fuq mil-livell tal-baħar; fil-Majjistral titla' sal-għoljiet baxxi tal-muntanji Malé Karpaty. Iż-żona tinsab fil-baċir tax-xmara Váh. L-għata tal-ħamrija hija magħmula minn chernozem fuq ħamrija tal-loess u chernozems li sofrew erożjoni. Jiddominaw tipi ta' ħamrija taflija u lokali ta' trab ġulġlieni tafli mingħajr ħafna ġebel; dawn huma moderatament xotti, b'kapaċità għolja ta' ritenzjoni u b'permeabbiltà medja.

Iż-żona ġeografika ddefinita hija sħuna u niexfa bi xtiewi moderati. It-temperatura medja annwali hija ta' 9–10 °C. L-aktar xahar sħun huwa Lulju (20,3 °C), u l-aktar xahar kiesaħ huwa Jannar (–2,2 °C). Minħabba l-klima sħuna u niexfa taż-żona u l-kundizzjonijiet tal-ħamrija tagħha, il-ħbub huma akbar, u jilħqu tul ta' 8–10 mm, wisa' ta' 3–4 mm u ħxuna ta' 3–4 mm.

It-"Trnavský slad" huwa malt tax-xgħir ħafif tat-tip pilsner għall-użu alimentari maħsub primarjament għall-produzzjoni tal-birra. Jinkiseb minn varjetajiet iċċertifikati u mrobbija b'mod selettiv ta' xgħir tal-birra mkabbar prinċipalment fuq il-pjanura ta' Trnava, li tinkludi chernozem speċifika ta' kwalità għolja bi klima partikolari li tinfluwenza l-kwalità tax-xgħir imkabbar hemmhekk; għalhekk, dan ix-xgħir huwa distint mill-kwalità u l-karattru tiegħu. Ħafna drabi kważi 100 % tal-ħbub jibqgħu fuq l-għarbiel, ikunu ta' daqs ugwali, u jkun fihom aktar lamtu (64–66 %) minħabba l-ammonti aktar baxxi ta' nitroġenu fil-ħabba; l-aħjar livell huwa ta' 10 %, li jiżgura estrattività ogħla fil-malt (ħafna drabi aktar minn 83 %, u xi drabi sa 85 %). Xita eċċessiva matul il-perjodu tal-maturazzjoni taffettwa b'mod negattiv il-kwalità tal-immaltjar tal-ħabba, minħabba li t-temp bix-xita jiskatta l-aġenti tal-fermentazzjoni li jittrasformaw il-lamtu f'zokkrijiet u l-ħabba ma tinbitx sew matul l-immaltjar. Huma preċiżament dawn il-kundizzjonijiet favorevoli tal-klima u tal-ħamrija li jipproduċu l-kwalità speċifika tal-varjetajiet tax-xgħir, għall-kuntrarju tal-varjetajiet adattati għaċ-"České pivo" [birra Ċeka], li huma ibsin ħafna u adattati għall-immaltjar kiesaħ u fit-tul fuq il-linja tal-produzzjoni. B'kuntrast ma' dan, il-varjetajiet imkabbra fuq il-pjanura ta' Trnava jaqgħu fil-kategorija tal-varjetajiet rotob, li jfisser li dawn jitkissru malajr u faċilment f'malt jaħraq fuq il-linja tal-produzzjoni, u b'hekk jikkawżaw qawwa enzimatika għolja.

Il-kultivazzjoni tax-xgħir tal-birra għandha tradizzjoni twila fiż-żona ddefinita. Flimkien mal-kultivazzjoni tax-xgħir tal-birra, marbuta mal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima taż-żona ġeografika ddefinita, żviluppat ukoll industrija tal-ipproċessar biex din il-materja prima tinbidel f'malt. Din tipprovdi impjieg kemm għal dawk li jkabbru x-xgħir tal-birra kif ukoll għall-produtturi tal-malt. Skont il-pubblikazzjoni *The economic and regional geography of the Slovak Republic* (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko u Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994): "Hemm kundizzjonijiet klimatiċi u tal-ħamrija tajbin ħafna fir-reġjun ta' Ponitrie ta' fuq u fil-pjanura ta' Trnava, u dawn stabbilew il-pedamenti għat-tkabbir tax-xgħir tal-birra. Il-malt ta' Trnava u Nitra jiġi pproċessat minn impjanti tal-immaltjar kbar ġodda f'Trnava ...".

L-ewwel referenzi għal stabbiliment tal-malt f'Trnava jmorru lura għall-1395, meta wieħed mill-ħames bibien tal-belt issemma "Bieb il-Malt". It-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-birra u tal-malt fir-reġjun ta' Trnava tmur lura għas-seklu 16, meta Trnava saħansitra kellha żewġ birreriji. Is-seklu 18 kien żmien importanti ħafna għall-istorja tal-produzzjoni tal-birra f'Trnava. Fl-1752, il-belt ġiet awtorizzata mill-Kamra Rjali biex tibni birrerija ġdida ħdejn dik l-antika, li d-domanda għaliha kienet kibret wisq. L-ewwel sidien tal-birrerija kienu Jozef Sessler u wliedu. Sessler xtara l-birrerija tal-belt u, maż-żmien, din biddlet l-attenzjoni tagħha esklussivament għall-produzzjoni tal-malt. Il-produzzjoni tal-birra ntemmet fl-1867, u dan fisser ukoll it-tmiem tal-birreriji f'Trnava. L-istabbiliment tal-malt għadu jipproduċi l-malt sal-lum.

Stabbiliment tal-malt importanti ieħor f'Trnava kien it-"Treumann Malthouse", kumpanija tal-esportazzjoni stabbilita mis-Sur Treumann fl-1893. Il-paġna 81 tal-pubblikazzjoni tal-1988 *The History of Trnava* tiddikjara dan li ġej: "... il-produzzjoni tal-malt f'Trnava għandha tradizzjoni twila li kompliet sal-lum."

Il-kwalità tal-prodott, ir-reputazzjoni tiegħu u l-esportazzjonijiet assoċjati jidhru fl-artiklu "Industry and trade in the Trnava region" fil-pubblikazzjoni *Sloboda* tal-1947, li jiddikjara dan li ġej: "Il-malt ta' Trnava magħruf mad-dinja kollha huwa prodott mill-kumpaniji Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera [L-Ewwel Stabbilimet tal-Malt fi Trnava ta' Leopold Sessler] u Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann [Kumpanija Ta' Esportazzjoni tal-Istabbiliment tal-Malt Ta' Treumann] fi Trnava".

Fl-artiklu tiegħu "Taking refuge in a trap" ippubblikat f'*Technické noviny* fl-1983, Rudolf Zelenay jiddikjara li "... fil-Ġappun dawn ix-xarbiet huma fil-biċċa l-kbira ta' kwalità għolja u x-xgħir ta' Trnava jistħoqqlu t-tikketta tad-deheb tiegħu hawnhekk. Madwarna lkoll stajna nisimgħu kemm kien apprezzat u magħruf."

F'artiklu intitolat "Writings from the past times of the Trnava brewery about its good reputation and the product's export to global markets" f'*Technické noviny* mill-1986, Dr Jozef Šimončič jikteb: "It-'Trnavský slad' gradwalment sar element fiss fis-swieq globali...".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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