C/2024/5477

10.9.2024

# Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/5477)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

**“Trnavský slad”**

**EU-nr.: PGI-SK-02785 — 19.7.2021**

**BOB ( ) BGA (X)**

1. **Naam/namen [van de BGA]**

“Trnavský slad”

2. **Lidstaat of derde land**

Slowakije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Trnavský slad” is een lichte pilsner-gerstemout van levensmiddelenkwaliteit die voornamelijk bestemd is voor de productie van bier. De mout wordt verkregen uit veredelde, gecertificeerde soorten tweerijige gerst die voornamelijk worden geteeld op de Trnava-vlakte, waarvan de bodem deels bestaat uit specifieke hoogwaardige tsjernozem en waar een specifiek klimaat heerst dat de kwaliteit van de daar verbouwde gerst beïnvloedt. Daardoor onderscheidt deze gerst zich door zijn kwaliteit en karakter. Als gevolg van het warme, droge klimaat en de bodemgesteldheid van het gebied zijn de granen groter en kunnen zij een lengte van 8-10 mm, een breedte van 3-4 mm en een dikte van 3-4 mm bereiken. Vanwege de gelijke grootte blijven vaak nagenoeg alle granen op de zeef liggen en als gevolg van het lagere stikstofgehalte bevatten de granen meer zetmeel (64-66 %); het optimale gehalte is 10 %, waardoor de mout een hoger extractievermogen kent (vaak meer dan 83 %, soms wel 85 %).

Nadat de gerstkorrels zijn geweekt en gekiemd, worden specifieke moutenzymen geactiveerd en gevormd. Deze kunnen de daarin aanwezige complexe koolhydraten afbreken tot in water oplosbare enkelvoudige koolhydraten met een laag moleculair gewicht, die kunnen worden vergist tot ethanol door de toevoeging van gist. De soorten die op de Trnava-vlakte worden verbouwd, worden in de mouterij van Trnava, die beschikt over specifieke deskundigheid om van deze zachte soorten (met zeer hoge enzymatische kracht — schijnbare vergistingsgraad van meer dan 83 %) een in hoge mate enzymatisch afgebroken mout te produceren die geschikt is voor het brouwen van bier via de infusiemethode. Het restextract dat onvergist blijft, het limietextract, bedraagt slechts 1 %. Andere mouterijen kunnen een dergelijke in sterke mate enzymatisch afgebroken mout niet produceren.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De gewaarborgde parameters voor “Trnavský slad” zijn als volgt:

a) vochtigheid: maximaal 5 %

b) kleur: maximaal 4,5 EBC

c) extractrendement (droog gewicht): minimaal 80 %

d) brokkeligheid: minimaal 78,5 %

Wat de sensorische kenmerken betreft, moet de mout een zuiver, moutachtig aroma hebben, vrij van andere geuren, en moet de smaak zoetig en zuiver zijn. De kleur is gelijkmatig licht, zonder bruine uiteinden. Wat betreft uiterlijk doet de mout denken aan verwerkte gerst.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De grondstoffen voor “Trnavský slad” zijn soorten tweerijige brouwgerst:

zomergerstsoorten: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango en Bojos.

wintergerst: Scala, Wintmalt, Casanova en Etincel.

Bij de productie worden alle of sommige soorten gebruikt.

De parameters van brouwgerst, die essentieel zijn voor het brouwproces van “Trnavský slad”, met zijn rijke extract en gunstige proteolytische oplosbaarheid, zijn als volgt:

vochtigheid: maximaal 14,5 %

meer dan 14,5 % is niet toegestaan

ruw eiwit: minimaal 10,0 %, maximaal 11,5 %

meer dan 11,5 % is niet toegestaan

percentage dat op een zeef van 2,5 mm blijft liggen: minimaal 90 %

inclusief beschadigde en aangetaste granen

een verhoging van 0,5 % van de prijs voor elk procentpunt tussen 80 % en 90 %

een verlaging van 0,5 % van de prijs voor elk procentpunt tussen 80 % en 90 %

minder dan 80 % is niet toegestaan

kiemen (met peroxide): minimaal 96 %

minder dan 96 % is niet toegestaan

totaal afval: maximaal 3 %

doorval door zeef van 2,2 mm inclusief gebroken granen, groene en zwarte granen in totale proefportie.

onzuiverheden in totale proefportie.

een verlaging van 1 % van de prijs voor elk procentpunt van het totaal aan afval tussen 3 % en 7 %; meer dan 7 % is niet toegestaan

beschadigde granen (beschadigde kafjes): maximaal 2 %

een verlaging van 1 % van de prijs voor elk procentpunt tussen 2 % en 4 %

meer dan 4 % is niet toegestaan

aangetaste granen (bruine puntjes): maximaal 2 %

een verlaging van 1 % van de prijs voor elk procentpunt tussen 2 % en 4 %

meer dan 4 % is niet toegestaan

raszuiverheid: minimaal 96 %

Brouwgerst moet gezond, droog, rijp en vrij van ongedierte zijn en mag geen gekiemde granen, door fusarium aangetaste granen, zonnebloempitten of granen met zichtbaar beschimmelde kafjes bevatten.

De overeenkomstsluitende partijen zijn overeengekomen dat de aangeleverde brouwgerst moet voldoen aan norm STN 46 1100-5, methode EBC 4.22 en besluit nr. 557/1998-100 van het Slowaakse ministerie van landbouw en het Slowaakse ministerie van volksgezondheid — de Codex Alimentarius van Slowakije, alsmede aan andere algemene wetgeving die in de Slowakije van kracht is.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Hoewel er veel tijd is verstreken sinds de eerste historische vermelding, heeft de teelt van brouwgerst en de productie van "Trnavský slad" tot op vandaag standgehouden zonder dat technologische aanpassingen de eigenschappen van het product hebben aangetast.

— Ontvangst en schoonmaken van de gerst

— Weken

— Kiemen van de gerst

— Eesten

— Ontkiemen

— Zaadontsmetting en verzending

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De brouwgerst waarvan "Trnavský slad" wordt geproduceerd, wordt verbouwd in het gebied in de Donauvlakte tussen de rivier de Váh en de Kleine Karpaten. De Trnava-vlakte vormt het noordoostelijke deel van de Donauvlakte. Het gebied wordt in het westen begrensd door de Kleine Karpaten en in het zuidoosten door de rivier de Váh en het Považský Inovec-gebergte.

5. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag voor registratie van de geografische aanduiding "Trnavský slad" is gebaseerd op de kwaliteit, die te danken is aan de bodemgesteldheid, het klimaat en de geschiedenis van de regio.

Het gebied van de Trnava-vlakte wordt gekenmerkt door een zacht glooiend landschap dat in het noordwesten overgaat in lage heuvels. De ligging varieert van 150 tot 215 meter boven de zeespiegel. Naar het noordwesten toe wordt het landschap hoger en vormt het de uitlopers van de Kleine Karpaten. Het gebied ligt in het stroomgebied van de Váh. De bovenste grondlaag bestaat uit tsjernozem op een lösslaag en geërodeerde tsjernozem. Kleiige, plaatselijk niet-stenige bodems van een mengsel van klei en leem, zijn overheersend. Deze zijn redelijk droog, met een hoog watervasthoudend vermogen en een middelhoge doorlatendheid.

Het afgebakende geografische gebied is warm en droog met milde winters. De jaargemiddelde temperatuur is 9 à 10 °C. De warmste maand is juli (20,3 °C) en de koudste maand is januari (-2,2 °C). Als gevolg van het warme, droge klimaat en de bodemgesteldheid van het gebied zijn de granen groter en kunnen zij een lengte van 8-10 mm, een breedte van 3-4 mm en een dikte van 3-4 mm bereiken.

"Trnavský slad" is een lichte pilsner-gerstemout van levensmiddelenkwaliteit die voornamelijk bestemd is voor de productie van bier. De mout wordt verkregen uit de selectieve teelt van gecertificeerde soorten tweerijige gerst die voornamelijk groeien op de Trnava-vlakte, waarvan de bodem deels bestaat uit specifieke hoogwaardige tsjernozem en waar een specifiek klimaat heerst dat de kwaliteit van de daar verbouwde gerst beïnvloedt. Daardoor onderscheidt deze gerst zich door zijn kwaliteit en karakter. Vanwege de gelijke grootte blijven vaak nagenoeg alle granen op de zeef liggen en als gevolg van het lagere stikstofgehalte bevatten de granen meer zetmeel (64-66 %); het optimale gehalte is 10 %, waardoor de mout een hoger extractievermogen kent (vaak meer dan 83 %, soms wel 85 %). Te veel regen tijdens de rijping verlaagt de moutkwaliteit van het graan, doordat nat weer zorgt voor gisten die het zetmeel afbreken in suikers en de granen tijdens het mouten niet goed kiemen. Juist deze gunstige klimaat- en bodemomstandigheden zorgen voor de specifieke kwaliteit van de gerstsoorten, in tegenstelling tot de soorten die geschikt zijn voor "České pivo" [Tsjechisch bier], die erg hard zijn en geschikt om lang op lage temperatuur in de productielijn te worden gemout. De soorten die op de Trnava-vlakte worden verbouwd, behoren daarentegen tot de categorie van de zachte soorten, wat betekent dat ze snel en gemakkelijk worden afgebroken tijdens het mouten op hoge temperatuur op de productielijn, waardoor een hoge enzymatische kracht ontstaat.

De teelt van brouwgerst kent in het afgebakende gebied een lange traditie. Parallel met de teelt van brouwgerst, in combinatie met de geschikte bodem- en klimaatomstandigheden van het afgebakende geografische gebied, heeft zich ook een verwerkende industrie ontwikkeld om deze grondstof tot mout te verwerken. Dit biedt werkgelegenheid voor zowel brouwgersttelers als moutproducenten. De publicatie *"The economic and regional geography of the Slovak Republic*" (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko en Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994) stelt: "Er zijn zeer goede klimaat- en bodemomstandigheden in de hoger gelegen regio van Ponitrie en op de Trnava-vlakte, en deze hebben de basis gelegd voor het verbouwen van brouwgerst. Trnava- en Nitra-mout wordt verwerkt in nieuwe, grote mouterijen in Trnava...".

De eerste verwijzingen naar een mouterij in Trnava dateren uit 1395, toen een van de vijf stadspoorten de "Moutpoort" werd genoemd. De traditie van bier- en moutproductie in de Trnava-regio gaat terug tot de zestiende eeuw, toen Trnava zelfs twee brouwerijen telde. De achttiende eeuw was een zeer belangrijke tijd voor de geschiedenis van het brouwen in Trnava. In 1752 kreeg de stad toestemming van de Koninklijke Kamer om een nieuwe brouwerij te bouwen naast de oude, die door de grote vraag te klein was geworden. De eerste eigenaren van de brouwerij waren Jozef Sessler en zijn zoons. Sessler kocht de stadsbrouwerij en na verloop van tijd hield hij zich uitsluitend nog bezig met de productie van mout. De bierproductie stopte in 1867 en dit betekende ook het einde van de brouwerijen in Trnava. De mouterij produceert vandaag de dag nog steeds mout.

Een andere belangrijke mouterij in Trnava was de "Treumann-mouterij", een exportonderneming die in 1893 werd opgericht door de heer Treumann. Op bladzijde 81 van de publicatie "De geschiedenis van Trnava" uit 1988 staat het volgende: "... De moutproductie in Trnava kent een lange traditie, die tot op de dag van vandaag voortduurt."

De kwaliteit van het product, de reputatie en de bijbehorende uitvoer komen naar voren in het artikel "Industrie en handel in de Trnava-regio" in de publicatie "Sloboda" uit 1947, waarin het volgende staat: "De wereldberoemde Trnava-mout wordt geproduceerd door de bedrijven Prvá trnavská sladovňa Leopoldda [De eerste Trnava-mouterij van Leopold Sessler] en Sladovňa, export úč. spol., Treumann [Mouterij-exportonderneming Treumann] in Trnava".

In zijn artikel "Schuilen in een val", gepubliceerd in "Technické noviny" in 1983, stelt Rudolf Zelenay dat "... in Japan deze dranken meestal van hoge kwaliteit zijn en dat Trnava-mout hier zijn gouden keurmerk heeft verdiend. Overal om ons heen konden we horen hoezeer het gewaardeerd en geroemd werd."

In een artikel met de titel "Geschriften uit het verleden van de brouwerij van Trnava over de goede reputatie van de brouwerij en de export van het product naar de wereldmarkten" in Technické noviny uit 1986, schrijft dr. Jozef Šimončič: ""Trnavský slad" is langzaam maar zeker een vaste waarde geworden op de wereldmarkten ...".

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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