C/2024/5477

10.9.2024

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/5477)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e residente ou estabelecida num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Trnavský slad»

N.º UE: PGI-SK-02785 — 19.7.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da IGP]**

«Trnavský slad»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

República Eslovaca

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Trnavský slad» é um malte de cevada de tipo *pilsner* leve, de qualidade alimentar, destinado principalmente à produção de cerveja. É obtido a partir de variedades de cevada-de-duas-carreiras certificadas e cultivadas de modo seletivo, principalmente na planície de Trnava, que é constituída por uma chernozeme específica de alta qualidade e dispõe de um clima especial que influencia a qualidade da cevada aí cultivada. Esta cevada distingue-se, assim, pela sua qualidade e especificidade. Devido ao clima quente e seco e às condições edafológicas da região, os grãos são maiores, atingindo um comprimento de 8 mm a 10 mm, uma largura de 3 mm a 4 mm e uma espessura de 3 mm a 4 mm. É frequente permanecerem no crivo quase 100 % dos grãos, que apresentam dimensões uniformes e contêm mais amido (64 % a 66 %) devido aos teores mais baixos de azoto no grão; o nível ótimo é de 10 %, o que garante uma maior possibilidade de extração no malte (muitas vezes superior a 83 %, chegando, por vezes, a 85 %).

Depois de os grãos de cevada terem sido demolhados e uma vez germinados, ativam-se e formam-se enzimas específicas do malte, capazes de decompor os polissacáridos que aqueles contêm em sacáridos simples e hidrossolúveis de baixo peso molecular, que podem ser fermentados por leveduras, convertendo-se em álcool etílico. As variedades cultivadas na planície de Trnava estão particularmente bem adaptadas ao saber específico da unidade de maltagem de Trnava, onde conseguimos produzir a partir destas variedades moles [teor enzimático muito elevado — atenuação aparente (*apparent attenuation limit*, AAL) superior a 83 %] um malte com elevada degradação enzimática adequado ao fabrico de cerveja por infusão. Os extratos residuais não fermentados — o extrato limite (*limit extract*, LE) — representam apenas cerca de 1 %. As outras malterias não conseguem produzir um malte com tão grande degradação enzimática.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Os parâmetros garantidos do «Trnavský slad» são os seguintes:

a) Humidade: 5 %, no máximo;

b) Cor: 4,5 EBC, no máximo;

c) Extrato seco: 80 %, no mínimo;

d) Friabilidade: 78,5 %, no mínimo.

No que diz respeito às características sensoriais, o malte deve apresentar um aroma limpo e maltado, isento de maus odores, e um sabor adoçado e limpo. A cor é uniforme, clara e sem pontas queimadas. Em termos de aspeto, o malte assemelha-se à cevada transformada.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «Trnavský slad» tem como matéria-prima as cevadas-de-duas-carreiras para maltagem:

Variedades de cevada de primavera: *overture*, *kangoo*, *sebastian*, *marthe*, *sunshine*, *malz*, *laudis*, *irina*, *soulmate*, *tango* e *bojos*.

Cevada de inverno: *scala*, *wintmalt*, *casanova* e *etincel*.

São utilizadas na produção todas ou apenas algumas das variedades.

Os parâmetros da cevada para maltagem, que constituem pré-requisitos para a produção de «Trnavský slad» destinado ao fabrico de cerveja, com um extrato rico e solubilidade proteolítica favorável, são os seguintes:

Humidade: 14,5 %, no máximo

Não são aceites valores superiores a 14,5 %

Proteína bruta: 10,0 %, no mínimo, 11,5 %, no máximo

Não são aceites valores superiores a 11,5 %

Percentagem remanescente num crivo de 2,5 mm: 90 %, no mínimo

Incluindo grãos com danos mecânicos e biológicos

Majoração de 0,5 % do preço por cada ponto percentual entre 80 % e 90 %

Redução de 0,5 % do preço por cada ponto percentual entre 80 % e 90 %

Não são aceites valores inferiores a 80 %

Germinação (método do peróxido): 96 %, no mínimo

Não são aceites valores inferiores a 96 %

Total de resíduos: 3 %, no máximo

Matéria que passa por um crivo de 2,2 mm, incluindo grãos partidos, grãos verdes e grãos pretos na toma total de ensaio.

Matérias estranhas da toma total de ensaio.

Redução de 1 % do preço por cada ponto percentual do total de resíduos entre 3 % e 7 %; não são aceites valores superiores a 7 %

Grãos com danos mecânicos (cascas danificadas): 2 %, no máximo

Redução de 1 % do preço por cada ponto percentual entre 2 % e 4 %

Não são aceites valores superiores a 4 %

Grãos com danos biológicos (pontas castanhas): 2 %, no máximo

Redução de 1 % do preço por cada ponto percentual entre 2 % e 4 %

Não são aceites valores superiores a 4 %

Pureza varietal: 96 %, no mínimo

A cevada para maltagem deve estar sã, seca, madura e isenta de pragas; não pode conter grãos germinados, grãos com fusário, sementes de girassol ou grãos com casca claramente bolorenta.

As partes contratantes acordaram que a cevada fornecida para maltagem deve respeitar a norma STN 46 1100-5, metodologia EBC 4.22, e o Decreto n.º 557/1998-100 do Ministério da Agricultura e do Ministério da Saúde eslovacos — *Codex Alimentarius* da República Eslovaca —, bem como outros atos legislativos de aplicação geral em vigor na República Eslovaca.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Embora tenha decorrido muito tempo desde os primeiros registos históricos, o cultivo da cevada para maltagem e a produção de «Trnavský slad» foram preservados até aos dias de hoje, sem que as alterações tecnológicas afetassem as características do produto.

— receção e limpeza da cevada

— demolha

— germinação da cevada

— secagem em estufa

— degerminação

— preparação e expedição

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

---

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A cevada para maltagem a partir da qual se obtém o «Trnavský slad» é cultivada numa área geográfica situada entre o rio Váh e as montanhas de Malé Karpaty, nas terras baixas do Danúbio. A planície de Trnava constitui a parte nordeste das terras baixas do Danúbio. A área é delimitada, a oeste, pelas montanhas de Malé Karpaty e, a sudeste, pelo rio Váh e pela cordilheira de Považský Inovec.

5. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo da indicação geográfica «Trnavský slad» baseia-se na sua qualidade, que se deve às condições edafoclimáticas e à história da região.

A área da planície de Trnava caracteriza-se pela paisagem rural com pequenas elevações, que, a noroeste, se tornam colinas de planície. A altura em relação ao nível do mar varia entre 150 m e 215 m; a área estende-se, a noroeste, até ao sopé das montanhas de Malé Karpaty. Situa-se na bacia hidrográfica do rio Váh. A cobertura do solo é constituída por chernozeme sob solos de loesse e chernozemes erodidos. Predominam os solos argilosos e franco-argilosos não esqueléticos locais, que são moderadamente secos, com elevada capacidade de retenção e permeabilidade média.

A área geográfica delimitada é quente e seca, com invernos amenos. As temperaturas médias anuais variam entre 9 °C e 10 °C. O mês mais quente é julho (20,3 °C) e o mais frio é janeiro (–2,2 °C). Devido ao clima quente e seco e às condições edafológicas da região, os grãos são maiores, atingindo um comprimento de 8 mm a 10 mm, uma largura de 3 mm a 4 mm e uma espessura de 3 mm a 4 mm.

O «Trnavský slad» é um malte de cevada de tipo *pilsner* leve, de qualidade alimentar, destinado principalmente à produção de cerveja. É obtido a partir de variedades de cevada-de-duas-carreiras certificadas e cultivadas de modo seletivo, principalmente na planície de Trnava, que é constituída por uma chernozeme específica de alta qualidade e dispõe de um clima especial que influencia a qualidade da cevada aí cultivada. Esta distingue-se, assim, pela sua qualidade e especificidade. É frequente permanecerem no crivo quase 100 % dos grãos, que apresentam dimensões uniformes e contêm mais amido (64 % a 66 %) devido aos teores mais baixos de azoto no grão; o nível ótimo é de 10 %, o que garante uma maior possibilidade de extração no malte (muitas vezes superior a 83 %, chegando, por vezes, a 85 %). A precipitação excessiva durante o período de maturação reduz a qualidade de maltagem do grão, dado que o tempo húmido desencadeia a ação dos agentes de fermentação que decompõem o amido em açúcares e o grão não germina bem durante a maltagem. São precisamente estas condições edafoclimáticas favoráveis que estão na origem da qualidade específica das variedades de cevada, ao contrário das variedades adequadas à «České pivo» [cerveja checa], que são muito duras e adequadas à maltagem a frio e longa na linha de produção. Em contrapartida, as variedades cultivadas na planície de Trnava pertencem à categoria das variedades moles, pelo que se decompõem rápida e facilmente na maltagem a quente na linha de produção, gerando assim uma elevada atividade enzimática.

O cultivo da cevada para maltagem tem uma longa tradição na área delimitada. Paralelamente ao cultivo da cevada para maltagem, favorecido pelas condições edafoclimáticas adequadas da área geográfica delimitada, desenvolveu-se também uma indústria de transformação desta matéria-prima em malte, proporcionando assim emprego tanto aos cultivadores de cevada para maltagem como aos produtores de malte. Segundo a obra *Ekonomická regionálna geografia SR* [A geografia económica e regional da República Eslovaca], de Ema Mišúnová, Zdenko Mocko e Viera Vlčková (Ekonomická univerzita, 1994), a região alta de Ponitrie e a planície de Trnava dispõem de muito boas condições edafoclimáticas, que lançaram as bases para o cultivo da cevada para maltagem. O malte de Trnava e Nitra é transformado em fábricas de maltagem recentes, de grandes dimensões, em Trnava.

As primeiras referências a malterias em Trnava datam de 1395, quando uma das cinco portas da cidade era designada por «Porta do Malte». A tradição da produção de cerveja e malte na região remonta ao século XVI, altura em que Trnava tinha duas fábricas de cerveja. O século XVIII foi muito importante para a história do fabrico de cerveja em Trnava. Em 1752, a cidade recebeu autorização régia para construir uma nova fábrica de cerveja ao lado da antiga, que não conseguia dar resposta à procura. Os primeiros proprietários da fábrica de cerveja foram Jozef Sessler e os seus filhos. Jozef Sessler comprou a fábrica de cerveja municipal e, no decurso do tempo, passou a concentrar-se exclusivamente na produção de malte. A produção de cerveja terminou em 1867, assinalando o fim das fábricas de cerveja em Trnava. Atualmente, a malteria continua a produzir malte.

Outra importante malteria em Trnava foi a «Treumann», uma sociedade de exportação criada pelo empresário homónimo em 1893. A página 81 da publicação de 1988 intitulada *Dejiny Trnavy* (A história de Trnava) refere que a produção de malte em Trnava tem uma longa tradição que se manteve até hoje.

A qualidade do produto, a sua reputação e o volume apreciável das suas exportações são evidenciados no artigo «Priemysel a obchod v trnavskom kraji» (Indústria e comércio na região de Trnava), na publicação *Sloboda* de 1947; aí se refere que o malte de Trnava de reputação mundial é produzido pelas empresas Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera (Primeira Malteria de Trnava de Leopold Sessler) e Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann (Sociedade da Malteria para Exportação Treumann) em Trnava.

No seu artigo «Útočište v pasci» (Refúgio numa armadilha), publicado em *Technické noviny* em 1983, Rudolf Zelenay afirma que, no Japão, estas bebidas são, na sua maioria, consideradas de alta qualidade e o malte de Trnava mereceu lá a sua marca de ouro. Por toda a parte se ouvia até que ponto era altamente valorizado e reputado.

Num artigo intitulado «Z minulosti trnavského pivovaru píšu o dobrom mene a exporte výrobku na svetové trhy» [Textos do passado da fábrica de cerveja de Trnava sobre a sua boa reputação e a exportação do produto para os mercados mundiais], publicado em *Technické noviny*, de 1986, Jozef Šimončič refere que o «Trnavský slad» adquiriu gradualmente um lugar cativo nos mercados mundiais.

Referência à publicação do caderno de especificações

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