C/2024/5477

10.9.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/5477)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului [1], să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Trnavský slad”

Nr. UE: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [IGP]**

„Trnavský slad”

2. **Statul membru sau țara terță**

Republica Slovacă

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Trnavský slad” este un malț de orz alimentar, de tipul „pils” blond, destinat în primul rând producerii berii. Este obținut din soiuri ameliorate și certificate de orzoaică, cultivate în principal pe câmpia Trnava, alcătuită dintr-un cernoziom specific de înaltă calitate și cu o climă specială, care influențează calitatea orzului cultivat acolo; prin urmare, acest orz se distinge prin calitatea sa și caracterul său. Datorită climei calde și uscate și condițiilor pedologice ale ariei, boabele sunt mai mari, atingând o lungime de 8-10 mm, o lățime de 3-4 mm și o grosime de 3-4 mm. Boabele rămân pe sită adesea în proporție de aproape 100 %, au dimensiuni uniforme și conțin mai mult amidon (64-66 %) ca urmare a cantităților mai scăzute de azot din boabe; nivelul optim este de 10 %, asigurând o extractivitate mai ridicată a malțului (adesea peste 83 % și uneori până la 85 %).

După înmuierea și germinarea boabelor de orz, se activează și se formează în acestea anumite enzime de malț care pot descompune polizaharidele conținute, transformându-le în zaharide simple, cu o greutate moleculară mică și solubile în apă, care pot fi fermentate cu drojdii, obținându-se alcool etilic. Soiurile cultivate pe câmpia Trnava se îmbină deosebit de bine cu măiestria specifică a fabricii de malț din Trnava, unde putem produce din aceste soiuri moi [concentrație enzimatică foarte ridicată – atenuare aparentă (AAL) de peste 83 %] un malț cu un grad de descompunere a enzimelor foarte ridicat, adecvat pentru fabricarea berii prin infuzie. Extractele reziduale care rămân nefermentate – extractul limită (LE) – reprezintă doar aproximativ 1 %. Alte unități de fabricare a malțului nu pot produce un malț cu un grad de descompunere a enzimelor atât de ridicat.

[1] Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Parametrii garantați ai malțului „Trnavský slad” sunt următorii:

(a) umiditate: max. 5 %;

(b) culoare: max. 4,5 EBC;

(c) randamentul extractului (greutate uscată): min. 80 %;

(d) friabilitate: min. 78,5 %.

În ceea ce privește caracteristicile sale organoleptice, malțul trebuie să aibă o aromă de malț pur, fără miros; gustul trebuie să fie dulceag și curat. Culoarea este uniformă, deschisă și fără vârfuri arse. Ca aspect, malțul se aseamănă cu orzul prelucrat.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materiile prime pentru „Trnavský slad” sunt următoarele soiuri de orzoaică pentru malț:

soiuri de orz de primăvară: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango și Bojos;

orz de iarnă: Scala, Wintmalt, Casanova și Etincel.

În producție, se utilizează toate soiurile sau doar unele dintre acestea.

Parametrii orzului pentru malț, care reprezintă condiții prealabile pentru producția de malț „Trnavský slad” destinat fabricării de bere, cu un extract bogat și o solubilitate proteolitică favorabilă, sunt următorii:

umiditate: max. 14,5 %;

o pondere peste 14,5 % este inacceptabilă;

proteină brută: min. 10,0 %, max. 11,5 %;

o pondere peste 11,5 % este inacceptabilă;

procent rămas pe o sită cu ochiuri de 2,5 mm: min. 90 %;

inclusiv boabe deteriorate în mod mecanic și biologic;

o primă de 0,5 % din preț pentru fiecare punct procentual între 80 % și 90 %;

o reducere de 0,5 % din preț pentru fiecare punct procentual între 80 % și 90 %;

o pondere sub 80 % este inacceptabilă;

germinație (metoda bazată pe peroxid): min. 96 %;

o pondere sub 96 % este inacceptabilă;

pierderi totale: max. 3 %;

boabe căzute printr-o sită cu ochiuri de 2,2 mm, inclusiv boabe sparte și boabe verzi și negre, din cantitatea totală testată;

materii străine din cantitatea totală testată;

o reducere de 1 % din preț pentru fiecare punct procentual al pierderilor totale între 3 % și 7 %; o pondere peste 7 % este inacceptabilă;

boabe deteriorate în mod mecanic (hoaspe deteriorate): max. 2 %;

o reducere de 1 % din preț pentru fiecare punct procentual între 2 % și 4 %;

o pondere peste 4 % este inacceptabilă;

boabe deteriorate în mod biologic (vârfuri maro): maximum 2 %;

o reducere de 1 % din preț pentru fiecare punct procentual între 2 % și 4 %;

o pondere peste 4 % este inacceptabilă;

puritatea soiului: min. 96 %.

Orzul pentru malț trebuie să fie sănătos, uscat, ajuns la maturitate și lipsit de dăunători și nu poate conține boabe germinate, boabe cu fuzarioză, semințe de floarea-soarelui sau boabe cu hoaspe evident mucegăite.

Părțile contractante au stabilit, de comun acord, că orzul pentru malț furnizat trebuie să respecte standardul STN 46 1100-5, metodologia EBC 4.22 și Decretul nr. 557/1998-100 al Ministerului Agriculturii și al Ministerului Sănătății din Slovacia – Codex Alimentarius al Republicii Slovace, precum și alte acte legislative cu domeniu de aplicare general care sunt în vigoare în Republica Slovacă.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Deși a trecut mult timp de la primele consemnări istorice, cultivarea orzului pentru malț și producția de „Trnavský slad” s-au păstrat până în prezent, cu modificări tehnologice care nu afectează caracteristicile produsului.

— Recepția și curățarea orzului

— Înmuiere

— Germinarea orzului

— Uscare în cuptor

— Degerminare

— Șlefuire și expediere

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

---

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Orzul pentru malț din care se produce „Trnavský slad” este cultivat într-o arie geografică situată între râul Váh și munții Malé Karpaty (Carpații Mici) din câmpia Dunării. Câmpia Trnava constituie partea nord-estică a câmpiei Dunării. Aria este delimitată la vest de munții Malé Karpaty și la sud-est de râul Váh și de lanțul muntos Považský Inovec.

5. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de înregistrare a indicației geografice „Trnavský slad” se bazează pe calitatea acesteia, care se datorează condițiilor pedoclimatice și istoriei regiunii.

Zona câmpiei Trnava se caracterizează printr-un peisaj rural ușor vălurit, care prezintă dealuri joase în partea de nord-vest. Altitudinea variază între 150 și 215 m și crește pe măsură ce înaintăm spre nord-vest, până la poalele munților Malé Karpaty. Aria se află în bazinul râului Váh. Învelișul pedologic este format din cernoziomuri pe soluri din loess și cernoziomuri erodate. Predomină solurile argiloase și argilo-lutoase, care nu sunt scheletice; acestea sunt relativ uscate și au o capacitate ridicată de retenție și o permeabilitate medie.

Aria geografică delimitată este caldă și uscată, cu ierni blânde. Temperatura medie anuală a aerului este de 9-10 °C. Luna cea mai caldă este iulie (20,3 °C), iar luna cea mai rece este ianuarie (–2,2 °C). Datorită climei calde și uscate și condițiilor pedologice ale ariei, boabele sunt mai mari, atingând o lungime de 8-10 mm, o lățime de 3-4 mm și o grosime de 3-4 mm.

„Trnavský slad” este un malț de orz alimentar, de tipul „pils” blond, destinat în primul rând producerii berii. Este obținut din soiuri ameliorate și certificate de orzoaică, cultivate în principal pe câmpia Trnava, alcătuită dintr-un cernoziom specific de înaltă calitate și cu o climă specială, care influențează calitatea orzului cultivat acolo; prin urmare, acest orz se distinge prin calitatea sa și caracterul său. Boabele rămân pe sită adesea în proporție de aproape 100 %, au dimensiuni uniforme și conțin mai mult amidon (64-66 %) ca urmare a cantităților mai scăzute de azot din boabe; nivelul optim este de 10 %, asigurând o extractivitate mai ridicată a malțului (adesea peste 83 % și uneori până la 85 %). O cantitate excesivă de precipitații în cursul perioadei de coacere reduce calitatea boabelor necesară pentru malțificare, întrucât vremea umedă activează agenți de fermentare care descompun amidonul în zaharuri iar bobul nu încolțește bine în timpul producerii malțului. Tocmai aceste condiții pedoclimatice favorabile determină calitatea specifică a soiurilor de orz, care se deosebesc de soiurile adecvate pentru „České pivo” (bere cehă), care sunt foarte dure și adecvate pentru o malțificare îndelungată, la rece, pe linia de producție. În schimb, soiurile cultivate pe câmpia Trnava se încadrează în categoria soiurilor moi, ceea ce înseamnă că se descompun rapid și ușor în procesul de malțificare la cald pe linia de producție, obținându-se astfel o concentrație enzimatică ridicată.

Cultivarea orzului pentru malț are o tradiție îndelungată în aria delimitată. În paralel cu cultivarea orzului pentru malț, legată de condițiile pedoclimatice adecvate din aria geografică delimitată, s-a dezvoltat și o industrie de prelucrare pentru transformarea acestei materii prime în malț. Această industrie asigură locuri de muncă atât pentru cultivatorii de orz pentru malț, cât și pentru producătorii de malț. Potrivit publicației „Geografia economică și regională a Republicii Slovace" (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko și Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994): „Regiunea Ponitrie superioară și câmpia Trnava prezintă condiții pedoclimatice foarte bune, care au permis cultivarea orzului pentru malț. Malțul din Trnava și Nitra este prelucrat de fabrici de malț mari și noi din Trnava [...]".

Primele mențiuni ale unei unități de fabricare a malțului din Trnava datează din 1395, când una dintre cele cinci porți ale orașului a fost numită „Poarta malțului". Tradiția producției de bere și de malț în regiunea Trnava datează din secolul al XVI-lea, când Trnava avea chiar două fabrici de bere. Secolul al XVIII-lea a fost un moment foarte important pentru istoria producției de bere din Trnava. În 1752, Camera Regală a acordat orașului autorizația de a construi o nouă fabrică de bere lângă cea veche, care era depășită de cerere. Primii proprietari ai fabricii de bere au fost Jozef Sessler și fiii săi. Sessler a cumpărat fabrica de bere din oraș, care, în timp, s-a specializat exclusiv în producția de malț. Producția de bere a luat sfârșit în 1867, semnalând în același timp sfârșitul fabricilor de bere din Trnava. Unitatea de fabricare a malțului continuă să producă malț și în zilele noastre.

O altă unitate de fabricare a malțului importantă din Trnava a fost „Fabrica de malț Treumann", o societate de export înființată de un domn pe nume Treumann în anul 1893. La pagina 81 din publicația intitulată „Istoria orașului Trnava" din 1988 se precizează următoarele: „... producția de malț în orașul Trnava are o tradiție îndelungată, care a continuat până în prezent."

Calitatea produsului, reputația acestuia și exporturile asociate sunt demonstrate în articolul „Industrie și comerț în regiunea Trnava" din publicația „Sloboda" din 1947, care precizează următoarele: „Renumit la nivel mondial, malțul din Trnava este produs de societățile Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera (prima fabrică de malț din Trnava a lui Leopold Sessler) și Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann (societatea de export numită Fabrica de malț Treumann) din Trnava".

În articolul său intitulat „Útočište v pasci", publicat în „Technické noviny" în 1983, Rudolf Zelenay afirmă că „... în Japonia, aceste băuturi sunt, în cea mai mare parte, de o calitate înaltă, iar malțul din Trnava și-a meritat eticheta de aur aici. Puteam auzi peste tot în jurul nostru cât de apreciat și recunoscut era acest produs."

Într-un articol din 1986 intitulat „Scrieri din vremurile apuse ale berăriei din Trnava, despre buna sa reputație și exportarea produsului pe piețele mondiale", din Technické noviny, Dr. Jozef Šimončič scrie: „«Trnavský slad» a devenit treptat o prezență permanentă pe piețele mondiale...".

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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