C/2024/5477

10.9.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/5477)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Trnavský slad“

EÚ č.: PGI-SK-02785 – 19. 7. 2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) [CHZO]**

„Trnavský slad“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Slovenská republika

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Trnavský slad“ je potravinársky jačmenný slad svetlého plzenského typu, určený najmä na výrobu piva. Pripravuje sa z vyšľachtených certifikovaných odrôd dvojradového jačmeňa primárne vypestovaných na Trnavskej tabuli, čo je špecifická veľmi kvalitná černozem s osobitým podnebím vplývajúcim na kvalitu dopestovaného jačmeňa, ktoré sa týmto odlišuje svojou kvalitou a charakterom. V dôsledku teplého a suchého podnebia a pôdnych podmienok v danej oblasti sú zrná väčšie, tzn. dosahujú dĺžku 8–10 mm, šírku 3–4 mm a hrúbku 3–4 mm. Častokrát podiely hraničiace zo 100 % nad sitom a rovnomerné, obsahujú viac škrobu 64–66 % z dôvodu nižších dusíkov v zrne, optimálna úroveň 10 %, a teda zaručujú väčšiu extraktívnosť v slade častokrát presahujúcu 83 %, výnimočne dosahujúcu až 85 %.

V zrnách jačmeňa sa po namočení a klíčení za primeranej teploty aktivujú a vytvoria špecifické sladové enzýmy schopné štiepiť polysacharidy obsiahnuté v zrnách jačmeňa za vzniku nízko molekulárnych, jednoduchých, vo vode rozpustných sacharidov, ktoré sa dajú kvasinkami skvasiť na etylalkohol. Odrody dopestované na Trnavskej tabuli sú veľmi vhodné pre špecifické know-how Trnavskej sladovne, kde vieme vyrobiť z takto mäkkých odrôd (veľmi vysoká enzymatická sila – AAL – zdanlivý stupeň prekvasenia nad 83 %) vysoko enzymaticky rozlúštený slad, ktorý je vhodný na infúzne varenie piva. Zvyškové extrakty ostávajúce neskvasené, tzv. LE – limit extrakt, sa pohybujú na hodnotách iba okolo 1 %. Takto vysoko enzymaticky rozlúštený slad iné sladovne nevyrobia.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Garantovanými parametrami výrobku „Trnavský slad“ sú:

a) vlhkosť: maximálne 5 %

b) farba: maximálne 4,5 EBC

c) extrakt v sušine: minimálne 80 %

d) friabilita: minimálne 78,5 %

Senzorické vlastnosti sladu sa majú podobať čistej sladovej vôni bez pachov, chuť má byť sladkastá a čistá. Farba jednotná, svetlá bez zahorených špičiek. Vzhľadovo slad pripomína typ spracovaného jačmeňa.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Surovinou na výrobu Trnavského sladu sú sladovnícke dvojradové jačmene:

odrody jačmeňa jarného: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango a Bojos.

ozimné jačmene: Scala, Wintmalt, Casanova a Etincel.

Pri výrobe sa použijú buď všetky odrody, alebo len niektoré z nich.

Parametre sladovníckeho jačmeňa, ktoré sú predpokladom na výrobu pivovarského Trnavského sladu s bohatým extraktom a priaznivým proteolytickým rozlúštením, sú nasledujúce:

Vlhkosť max. 14,5 %

Nad 14,5 % neprijateľná

Obsah dusíkatých látok min. 10,0 %, max. 11,5 %

nad 11,5 % neprijateľný

Podiel nad sitom 2,5 mm min. 90 %

vrátane mechanicky a biologicky poškodených zŕn

prémia 0,5 % z ceny za každé percento podielu medzi 80 % až 90 %

zrážka 0,5 % z ceny za každé percento podielu medzi 80 % až 90 %

pod 80 % neprijateľný

Klíčivosť (peroxidovou metódou) min. 96 %

pod 96 % neprijateľná

Celkový odpad max. 3 %

Prepad pod sitom 2,2 mm vrátane zlomkových zŕn, zelených a čiernych zŕn z celkovej navážky

Cudzie prímesi z celkovej navážky

Zrážka 1 % z ceny za každé percento celkového odpadu medzi 3 % až 7 % nad 7 % neprijateľný

Mechanicky poškodené zrná (poškodené plevy) max. 2 %

Zrážka 1 % z ceny za každé začaté percento medzi 2 – 4 %,

nad 4 % neprijateľné

Biologicky poškodené zrná (hnedé špičky) max. 2 %

Zrážka 1,0 % z ceny za každé začaté percento medzi 2 – 4 %,

nad 4 % neprijateľné

Odrodová čistota min. 96 %

Sladovnícky jačmeň musí byť zdravý, suchý, vyzretý, bez škodcov a nesmie obsahovať naklíčené zrná, fuzariózne zrná, semená slnečnice a zrná s jasne plesnivou plevou

Zmluvné strany sa dohodli, že dodávaný sladovnícky jačmeň musí vyhovovať STN 46 1100-5, metodike EBC 4.22 a výnosu MP SR a MZ SR č. 557/1998-100 – Potravinového kódexu SR, ako aj ostatným všeobecne záväzným právnym predpisom platným na území Slovenskej republiky.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Hoci od prvých historických záznamov uplynulo veľa času, pestovanie sladovníckeho jačmeňa a výroba výrobku „Trnavský slad“ s úpravami technológie, ktoré však nemajú vplyv na vlastnosti výrobku, sa zachovali až dodnes.

— Príjem a čistenie jačmeňa

— Máčanie

— Klíčenie jačmeňa

— Hvozdenie

— Odklíčenie sladu

— Leštenie a expedícia

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, na ktorej sa pestuje sladovnícky jačmeň a z ktorého sa následne pripravuje „Trnavský slad“, sa nachádza medzi riekou Váh a pohorím Malé Karpaty v oblasti Podunajskej nížiny. Trnavská tabuľa zaberá severovýchodnú časť Podunajskej nížiny. Západnú hranicu územia tvoria Malé Karpaty, juhovýchodnú rieka Váh a Považský Inovec

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Trnavský slad“ vychádza z jeho kvality, za ktorú vďačí pôdno-klimatickým podmienkam a histórii regiónu.

Územie Trnavskej tabule charakterizuje zvlnená rovina, ktorá smerom na severozápad prechádza do reliéfu nížinných pahorkatín. Nadmorská výška sa pohybuje od 150 do 215 m, severozápadným smerom sa dvíha k úpätiu Malých Karpát. Územie spadá do povodia Váhu. Pôdny kryt tvoria černozeme na spraši a erodované černozeme. Prevládajú hlinité a lokálne ílovito-hlinité pôdy bez skeletu; sú mierne suché, s veľkou retenčnou schopnosťou a strednou priepustnosťou.

Vymedzené územie leží v teplom suchom obvode s miernou zimou. Priemerná ročná teplota vzduchu sa pohybuje v hodnotách 9 – 10 °C. Najteplejší mesiac je júl (20,3 °C), najchladnejší január (–2,2 °C). V dôsledku teplého a suchého podnebia a pôdnych podmienok v danej oblasti sú zrná väčšie, tzn. dosahujú dĺžku 8 – 10 mm, šírku 3 – 4 mm a hrúbku 3 – 4 mm.

„Trnavský slad“ je potravinársky jačmenný slad svetlého plzenského typu, určený najmä na výrobu piva. Pripravuje sa z vyšľachtených certifikovaných odrôd dvojradového jačmeňa primárne vypestovaných na Trnavskej tabuli, čo je špecifická veľmi kvalitná černozem s osobitým podnebím vplývajúcim na kvalitu dopestovaného jačmeňa, ktoré sa týmto odlišuje svojou kvalitou a charakterom. Častokrát podiely hraničiace zo 100 % nad sitom a rovnomerné, obsahujú viac škrobu 64 – 66 % z dôvodu nižších dusíkov v zrne, optimálna úroveň 10 %, a teda zaručujú väčšiu extraktívnosť v slade častokrát presahujúcu 83 %, výnimočne dosahujúcu až 85 %. Nadmerné množstvo zrážok v čase dozrievania znižuje sladovnícku hodnotu zrna, pretože pri vlhkom počasí sa aktivizujú fermenty rozkladajúce škrob na cukry a zrno ťažko naklíčuje pri sladovaní. Práve vhodné klimatické a pôdne podmienky zaisťujú špecifickú kvalitu jačmeňov, kedy na rozdiel od odrôd vhodných pre „České pivo“, ktoré sú veľmi tvrdé, vhodné pre studené a dlhé vedenie na výrobnej linke. Tak naopak odrody vypestované na Trnavskej tabuli spadajú do kategórie mäkké, čo znamená ich rýchle a ľahké rozlúštenie pri teplom vedení na výrobnej linke, a tým zaktivizovanie vysokej enzymatickej sily.

Pestovanie sladovníckeho jačmeňa má na vymedzenom území dlhoročnú tradíciu. V nadväznosti na pestovanie sladovníckeho jačmeňa súvisiace s vhodnými pôdno-klimatickými podmienkami vymedzenej zemepisnej oblasti sa rozvíjal aj spracovateľský priemysel tejto suroviny, a to výroba sladu. Poskytuje zamestnanosť pre pestovateľov sladovníckeho jačmeňa aj výrobcov sladu. „Veľmi dobré klimatické a pôdne podmienky sú na hornom Ponitrí a Trnavskej tabuli, kde dali základ pre pestovanie sladovníckeho jačmeňa. Trnavský a nitriansky slad spracovávajú nové veľké sladovne v Trnave,...“ uvádza publikácia Ekonomická regionálna geografia SR (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko, Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994).

Prvé odkazy na sladovňu v Trnave sa datujú do roku 1395, kedy bola jedna z piatich mestských brán pomenovaná „Maltská brána“. Tradícia výroby piva a sladu v trnavskom regióne siaha do 16. storočia, keď boli v meste Trnava dokonca dva pivovary. Do dejín pivovarníctva v Trnave sa významnou mierou zapísalo 18. storočie, keď v roku 1752 dostalo mesto povolenie od kráľovskej komory postaviť nový pivovar pri starom pivovare, ktorý už kapacitne nestačil. Prvým vlastníkom pivovaru sa stal Jozef Sessler so svojimi synmi, ktorý odkúpil mestský pivovar, ktorý sa postupne zameral len na výrobu sladu. Výroba piva bola ukončená v roku 1867, a tým zanikol aj pivovar v Trnave. Sladovňa pokračuje vo výrobe sladu dodnes.

Ďalšou významnou sladovňou bola Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann v Trnave, ktorú založil pán Treumann v roku 1893. Ako uvádza publikácia Dejiny Trnavy z roku 1988, str. 81 „... výroba sladu v Trnave má starú tradíciu, ktorá má svoje pokračovanie aj v súčasnosti.“

Kvalitu výrobku, dobré meno a s tým súvisiaci export preukazuje článok Priemysel a obchod v trnavskom kraji v publikácii Sloboda z roku 1947, v ktorom sa uvádza: „Svetoznámy trnavský slad sa vyrába v podnikoch Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera a Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann v Trnave“.

Rudolf Zelenay v článku Útočište v pasci uverejnenom v Technických novinách v roku 1983 uvádza, že „...v Japonsku sú tieto nápoje zväčša kvalitné a že Trnavský Slad si tu vyslúžil zlatú visačku. Na každom kroku sme počuli, ako vysoko je cenený a aký má cveng.“

Technické noviny z roku 1986 v článku Dr. Jozefa Šimončiča, CSc. v článku Z minulosti trnavského pivovaru píšu o dobrom mene a exporte výrobku na svetové trhy: „Postupne sa Trnavský Slad stal pojmom na svetových trhoch...“

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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