C/2024/5477

10.9.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/5477)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Trnavský slad“

EU št.: PGI-SK-02785 – 19. julij 2021

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZGO]**

„Trnavský slad“

2. **Država članica ali tretja država**

Slovaška

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Trnavský slad“ je pivovarski ječmenov slad, primeren za živila, svetle plzenske vrste (pilsner), namenjen predvsem za proizvodnjo piva. Pripravlja se iz žlahtnih, certificiranih sort pivovarskega dvorednega ječmena, ki se pridelujejo večinoma na Trnavski ravnini s specifičnim visokokakovostnim černozjomom in značilnim podnebjem, ki vpliva na kakovost tam pridelanega ječmena, ki se tako odlikuje po svoji kakovosti in značilnostih. Zaradi toplega in suhega podnebja ter talnih razmer na zadevnem območju so zrna večja, pri čemer so dolga 8–10 mm, široka 3–4 mm in debela 3–4 mm. Pogosto skoraj 100 % zrn ostane na situ, so enakomerno velika in vsebujejo več škroba (64–66 %) zaradi nizke vsebnosti dušika v zrnu; optimalna vsebnost dušika je 10 %, kar zagotavlja večjo izločljivost slada (pogosto presega 83 %, včasih je celo 85-odstotna).

Po tem, ko so ječmenova zrna namočena in vzklijejo, se v njih aktivirajo in tvorijo specifični encimi pivovarskega ječmena, ki lahko polisaharide, ki jih vsebujejo, razgradijo v enostavne, v vodi topne saharide z nizko molekulsko maso, ki jih kvasovke lahko fermentirajo in predelajo v etilni alkohol. Za sorte, ki se gojijo na Trnavski ravnini, imajo v trnavski sladarni specifično strokovno znanje in izkušnje ter lahko iz teh mehkih sort (z zelo visoko encimsko močjo – navidezno fermentacijo nad 83 %) proizvedejo encimsko močno razgrajen slad, primeren za infuzijsko varjenje piva. Preostalih ekstraktov, ki ostanejo nefermentirani – mejni ekstrakt –, je le približno 1 %. Druge sladarne ne morejo proizvesti tako močno encimsko razgrajenega slada.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=sl).

Zajamčene značilnosti proizvoda „Trnavský slad“ so:

(a) vsebnost vlage: največ 5 %,

(b) barva: največ 4,5 enot EBC,

(c) suhi izvleček (suha masa): najmanj 80 %,

(d) krhkost: najmanj 78,5 %.

Senzorične lastnosti slada morajo biti podobne čisti aromi slada brez vonjev, okus mora biti rahlo sladek in neposreden. Barva je enovita, svetla in brez ožganih konic. Po videzu je slad podoben predelanemu ječmenu.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Surovina za „Trnavský slad“ je pivovarski dvoredni ječmen:

Sorte spomladanskega ječmena: overture, kangoo, sebastian, marthe, sunshine, malz, laudis, irina, soulmate, tango in bojos.

Sorte ozimnega ječmena: scala, wintmalt, casanova in etincel.

V proizvodnji se uporabljajo vse sorte ali le nekatere od njih.

Značilnosti pivovarskega ječmena, ki so temeljni pogoj za proizvodnjo proizvoda „Trnavský slad“ za pivovarstvo, z bogatim ekstraktom in ugodno proteolitskno topnostjo, so:

Vsebnost vlage: največ 14,5 %

Več kot 14,5 % je nesprejemljivo.

Surove beljakovine: najmanj 10,0 %, največ 11,5 %

Več kot 11,5 % je nesprejemljivo.

Delež zrn, ki ostane na 2,5-milimetrskem situ: najmanj 90 %

Vključno z mehansko in biološko poškodovanimi zrni.

Premija v višini 0,5 % cene za vsako odstotno točko med 80 % in 90 %.

Znižanje cene za 0,5 % za vsako odstotno točko med 80 % in 90 %.

Manj kot 80 % je nesprejemljivo.

Kaljenje (s peroksidom): najmanj 96 %

Manj kot 96 % je nesprejemljivo.

Celotni odpadek: največ 3 %

Zrna, ki padejo skozi 2,2-milimetrsko sito, vključno z lomljenimi zrni ter zelenimi in črnimi zrni v celotnem preskusnem deležu (vzorcu).

Tuji delci v celotnem preskusnem deležu (vzorcu).

Znižanje cene za 1 % za vsako odstotno točko celotnega odpadka, ki zajema od 3 % do 7 %, več kot 7 % odpadka je nesprejemljivo.

Mehansko poškodovana zrna (poškodovane luske): največ 2 %

Znižanje cene za 1 % za vsako odstotno točko poškodovanih zrn, ki zajemajo od 2 % do 4 %.

Več kot 4 % poškodovanih zrn je nesprejemljivo.

Biološko poškodovana zrna (rjave konice): največ 2 %

Znižanje cene za 1 % za vsako odstotno točko poškodovanih zrn, ki zajemajo od 2 % do 4 %.

Več kot 4 % poškodovanih zrn je nesprejemljivo.

Sortna čistost: najmanj 96 %

Pivovarski ječmen mora biti zdrav, suh, zrel in brez škodljivcev, zrna morajo biti nevzklita, brez fuzarija (plesni), vmes ne smejo biti sončnična semena niti zrna z očitno plesnivimi luskami.

Pogodbeni stranki sta se dogovorili, da mora dobavljeni pivovarski ječmen ustrezati standardu STN 46 1100-5, metodologiji EBC 4.22 in uredbi slovaškega ministrstva za kmetijstvo in ministrstva za zdravje št. 557/1998-100 – Codex Alimentarius Slovaške ter drugi področni zakonodaji, ki velja na Slovaškem.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Od prvih zgodovinskih zapisov o gojenju pivovarskega ječmena in pridelavi proizvoda „Trnavský slad“ je minilo že veliko časa, a sta se ohranila vse do danes, pri čemer tehnološke spremembe niso vplivale na lastnosti proizvoda.

— Prevzem in čiščenje ječmena

— Namakanje

— Kaljenje ječmena

— Drozganje

— Odstranjevanje kalčkov

— Priprava in odprema

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Kratek opis geografskega območja**

Pivovarski ječmen, iz katerega se prideluje „Trnavský slad“, se goji na geografskem območju med reko Váh in gorovjem Mali Karpati v Donavski nižini. Trnavska ravnina je na severovzhodnem delu Donavske nižine. Območje na zahodu meji na gorovje Mali Karpati, na jugovzhodu pa na reko Váh in pogorje Považský Inovec.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zahtevek za registracijo geografske označbe proizvoda „Trnavský slad“ temelji na njegovi kakovosti, ki je rezultat talnih in podnebnih razmer ter zgodovine regije.

Za območje Trnavske ravnine je značilna rahlo razgibana pokrajina, ki se na severozahodu dviguje v nižinsko gričevje. Nadmorska višina je od 150 do 215 m, na severozahodu se dviga do vznožja gorovja Mali Karpati. Območje je v porečju reke Váh. Za tla so značilni černozjomu podobna aluvialna prst in erodirani črnozjomi. Prevladujejo glinasta in lokalna glinasto-ilovnata neskeletna tla, so zmerno suha, z visoko sposobnostjo zadrževanja vode in srednjo prepustnostjo vode.

Opredeljeno geografsko območje je toplo in suho z blagimi zimami. Povprečne letne temperature zraka so od 9 do 10 °C. Najtoplejši mesec je julij (20,3 °C), najhladnejši pa januar (–2,2 °C). Zaradi toplega in suhega podnebja ter talnih razmer na zadevnem območju so zrna večja, pri čemer so dolga 8–10 mm, široka 3–4 mm in debela 3–4 mm.

„Trnavský slad“ je pivovarski ječmenov slad, primeren za živila, svetle plzenske vrste (pilsner), namenjen predvsem za proizvodnjo piva. Pripravlja se iz žlahtnih, certificiranih sort pivovarskega dvorednega ječmena, ki se pridelujejo večinoma na Trnavski ravnini s specifičnim visokokakovostnim černozjomom in značilnim podnebjem, ki vpliva na kakovost tam pridelanega ječmena, ki se tako odlikuje po svoji kakovosti in značilnostih. Pogosto skoraj 100 % zrn ostane na situ, so enakomerno velika in vsebujejo več škroba (64–66 %) zaradi nizke vsebnosti dušika v zrnu; optimalna vsebnost dušika je 10 %, kar zagotavlja večjo izločljivost slada (pogosto presega 83 %, včasih je celo 85-odstotna). Prevelike količine padavin med zorenjem zmanjšajo pivovarsko kakovost zrnja, saj mokro vreme spodbudi fermentacijske snovi, ki razgradijo škrob v sladkorje, zrnje pa med slajenjem ne vzklije dobro. Prav te ugodne podnebne in talne razmere omogočajo specifično kakovost sort ječmena, v nasprotju s sortami, primernimi za „České pivo“ (češko pivo), ki so zelo trde in primerne za hladno in dolgotrajno slajenje v proizvodnji. Nasprotno pa so sorte, ki se gojijo na Trnavski ravnini, v kategoriji mehkih sort, kar pomeni, da se pri vročem slajenju v proizvodnji hitro in zlahka razgradijo, s čimer se ustvari visoka encimska moč.

Gojenje pivovarskega ječmena ima na opredeljenem območju dolgo tradicijo. Sočasno s pridelavo pivovarskega ječmena, ki je povezana z ustreznimi talnimi in podnebnimi razmerami na opredeljenem geografskem območju, se je razvila tudi predelovalna industrija za predelavo te surovine v slad. To zagotavlja delovna mesta za pridelovalce pivovarskega ječmena in proizvajalce slada. V publikaciji Gospodarska in regionalna geografija Slovaške (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko in Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994) je navedeno: „Na območju zgornje Ponitrie in na Trnavski ravnini so zelo ugodne podnebne in talne razmere za gojenje pivovarskega ječmena. Slad iz Trnave in Nitre se predeluje v novih velikih sladarnah v Trnavi [...]“

Prve omembe sladarne v Trnavi segajo v leto 1395, ko so bila ena od petih mestnih vrat imenovana sladovna vrata. Tradicija proizvodnje piva in slada v trnavski regiji sega v 16. stoletje, ko sta bili v Trnavi celo dve pivovarni. 18. stoletje je bilo zelo pomembno za zgodovino pivovarstva v Trnavi. Leta 1752 je kraljevska zbornica mestu odobrila gradnjo nove pivovarne, in to poleg stare, ki ni več zmogla zadostiti povpraševanju. Prvi lastniki pivovarne so bili Jozef Sessler in njegovi sinovi. Sessler je kupil mestno pivovarno in ta se je sčasoma preusmerila izključno na proizvodnjo slada. Proizvodnja piva se je končala leta 1867, kar je pomenilo tudi konec pivovarn v Trnavi. Sladarna še danes proizvaja slad.

Druga pomembna sladarna v Trnavi je bila Treumannova sladarna, izvozno podjetje, ki ga je leta 1893 ustanovil gospod Treumann. Na strani 81 publikacije Zgodovina Trnave, ki je izšla leta 1988, je navedeno: „[...] proizvodnja slada v Trnavi ima dolgo tradicijo, ki se je ohranila vse do danes.“

Kakovost proizvoda, njegov sloves in z njim povezan izvoz so navedeni v članku Industrija in trgovina v trnavski regiji, ki je leta 1947 izšel v publikaciji Sloboda in v katerem je navedeno: „Svetovno znani trnavski slad proizvajata podjetji Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera [Prva trnavska sladarna Leopolda Sesslerja] in Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann [Izvozno podjetje sladarna Treumann] v Trnavi.“

Rudolf Zelenay v svojem članku Zatočišče v pasti, objavljenem leta 1983 v časopisu Technické noviny, navaja, da so „na Japonskem tovrstne pijače večinoma visoke kakovosti in si je trnavski slad tu zaslužil zlato oznako. Povsod okoli nas je bilo slišati, kako visoko je bil cenjen in imel velik sloves“.

Dr. Jozef Šimončič je v članku Pisma iz preteklih časov trnavske pivovarne o njenem ugledu in izvozu proizvodov na svetovne trge v časopisu Technické noviny iz leta 1986 zapisal: „‚Trnavský slad‘ je postopno postal stalnica na svetovnih trgih [...]“

Sklic na objavo specifikacije

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