



C/2024/5477

10.9.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/5477)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Trnavský slad”

Nr UE: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChOG]**

„Trnavský slad”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Słowacka

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Trnavský slad” to lekki jęczmienny słód spożywczy typu „pilsner”, przeznaczony głównie do produkcji piwa. Otrzymuje się go z uzyskanych w drodze selekcji, certyfikowanych odmian jęczmienia dwurzędowego, uprawianych głównie na równinie trnavskiej, na której występuje szczególnie wysokiej jakości czarnoziem i która odznacza się specyficznym klimatem wpływającym na jakość uprawianego tam jęczmienia; jęczmień ten wyróżnia się w rezultacie jakością i charakterem. Ciepły, suchy klimat tego obszaru i występujące tam warunki glebowe sprawiają, że ziarna są większe i osiągają długość 8–10 mm, szerokość 3–4 mm i grubość 3–4 mm. Często sito zatrzymuje praktycznie 100 % ziaren, są one równej wielkości i zawierają więcej skrobi (64–66 %) ze względu na niższy poziom azotu; optymalny poziom wynosi 10 %, co zapewnia wyższą ekstraktywność słodu (często przekracza 83 %, a niekiedy sięga 85 %).

Po namoczeniu i skielkowaniu ziaren jęczmienia tworzą się w nich i aktywują specyficzne enzymy słodowe mogące rozkładać zawarte w nich polisacharydy na proste, rozpuszczalne w wodzie sacharydy o niskiej masie cząsteczkowej, które podlegają fermentacji drożdżowej, w wyniku czego powstaje alkohol etylowy. Odmiany uprawiane na równinie trnavskiej szczególnie dobrze wpisują się w specyficzną wiedzę fachową posiadaną przez słodownię w Trnawie, która produkuje z tych odmian miękkih (o bardzo wysokiej sile enzymatycznej – odfermentowanie pozorne (AAL) powyżej 83 %) wysoce rozłożony przez enzymy słód odpowiedni do zacierania infuzyjnego. Ekstrakt resztkowy (*limit extract*, LE), który pozostaje niesfermentowany, stanowi jedynie około 1 %. Inne słodownie nie są w stanie produkować słodu o tak wysokim stopniu rozkładu enzymatycznego.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Gwarantowane parametry produktu „Trnavský slad” są następujące:

- a) wilgotność: maks. 5 %
- b) barwa: maks. 4,5 EBC
- c) suchy ekstrakt: min. 80 %
- d) kruchość: min. 78,5 %

Jeśli chodzi o właściwości sensoryczne, słód powinien mieć czysty, słodowy aromat, wolny od zapachów; smak powinien być słodkawy i czysty. Barwa jest jednorodna, jasna i bez przypalonych końcówek. Pod względem wyglądu słód przypomina przetworzony jęczmień.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcem do produkcji słodu „Trnavský slad” są dwurzędowe jęczmień browarne:

Jare odmiany jęczmienia: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango i Bojos.

Jęczmień ozimy: Scala, Wintmalt, Casanova i Etincel.

W produkcji wykorzystuje się wszystkie lub tylko niektóre odmiany.

Parametry jęczmienia browarnego, które są warunkiem wstępnym wykorzystania w browarnictwie słodu „Trnavský slad” z jego bogactwem ekstraktu i korzystną rozpuszczalnością proteolityczną, są następujące:

Wilgotność: maks. 14,5 %

Wartości powyżej 14,5 % są niedopuszczalne

Białko surowe: min. 10,0 %, maks. 11,5 %

Wartości powyżej 11,5 % są niedopuszczalne

Odsetek zatrzymany przez sito 2,5 mm: min. 90 %

W tym ziarna z uszkodzeniami mechanicznymi i szkodami biologicznymi

Premia w wysokości 0,5 % ceny za każdy punkt procentowy między 80 % a 90 %

Obniżka o 0,5 % ceny za każdy punkt procentowy między 80 % a 90%

Wartości poniżej 80 % są niedopuszczalne

Kielkowanie (metoda nadtlenkowa): min. 96 %

Wartości poniżej 96 % są niedopuszczalne

Odpady ogółem: maks. 3 %

Część przechodząca przez sito 2,2 mm, w tym ziarna pokruszone, zielone i czarne w całkowitej badanej ilości.

Substancje obce w całkowitej badanej ilości.

Obniżka o 1 % ceny za każdy punkt procentowy odpadów ogółem między 3 % a 7 %; wartości powyżej 7 % są niedopuszczalne

Ziarna uszkodzone mechanicznie (uszkodzone łuski): maks. 2 %

Obniżka o 1 % ceny za każdy punkt procentowy między 2 % a 4 %

Wartości powyżej 4 % są niedopuszczalne

Ziarna ze szkodami biologicznymi (brązowe końcówki): maks. 2 %

Obniżka o 1 % ceny za każdy punkt procentowy między 2 % a 4 %

Wartości powyżej 4 % są niedopuszczalne

Czystość odmianowa: min. 96 %

Jęczmień browarny musi być zdrowy, suchy, dojrzały i wolny od szkodników oraz nie może zawierać ziaren wykielkowanych, ziaren porażonych grzybem z rodzaju Fusarium, nasion słonecznika ani ziaren z wyraźnie spleśniałą łuską.

Strony umowy uzgodniły, że dostarczany jęczmień browarny musi być zgodny z normą STN 46 1100-5, metodyką EBC 4.22 oraz rozporządzeniem Ministerstwa Rolnictwa i Ministerstwa Zdrowia Republiki Słowackiej nr 557/1998-100 – Kodeks Żywnościowy Republiki Słowackiej, jak również z innymi przepisami o charakterze ogólnym obowiązującymi w Republice Słowackiej.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Chociaż od pierwszych wzmianek historycznych upłynęło wiele czasu, tradycyjne zasady uprawy jęczmienia browarnego i produkcji słodu „Trnavský slad” stosowane są do dziś, a modyfikacje technologiczne nie mają wpływu na cechy produktu.

- Odbiór i czyszczenie jęczmienia
- Moczenie
- Kiełkowanie jęczmienia
- Suszenie
- Odkiełkowanie
- Polerowanie i wysyłka

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Jęczmień browarny, z którego produkuje się słód „Trnavský slad”, jest uprawiany na obszarze geograficznym położonym między rzeką Wag a Małymi Karpatami na Nizinie Naddunajskiej. Równina trnawska stanowi północno-wschodnią część Niziny Naddunajskiej. Od zachodu ograniczają ją Małe Karpaty, od południowego wschodu rzeka Wag i Góry Inowieckie.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację oznaczenia geograficznego „Trnavský slad” opiera się na jakości słodu, która wynika z warunków glebowych i klimatycznych oraz historii regionu.

Obszar równiny trnawskiej to łagodnie pofałdowane tereny wiejskie, na północnym zachodzie przechodzące w nizinny obszar pagórkowaty. Wysokość nad poziomem morza wynosi od 150 do 215 m; na północnym zachodzie obszar sięga do podnóży Małych Karpat i leży w dorzeczu Wagu. Pokrywa glebowa składa się z czarnoziemiu na glebach lessowych i zerodowanego czarnoziemiu. Dominują gleby gliniaste i lokalnie gliniasto-ilaste nieszkieletowe; są one umiarkowanie suche, charakteryzują się wysoką zdolnością do retencji wody i średnią przepuszczalnością.

Określony obszar geograficzny jest ciepły i suchy, z łagodnymi zimami. Średnia roczna temperatura powietrza wynosi 9–10 °C. Najcieplejszym miesiącem jest lipiec (20,3 °C), a najzimniejszym styczeń (-2,2 °C). Ciepły, suchy klimat tego obszaru i występujące tam warunki glebowe sprawiają, że ziarna są większe i osiągają długość 8–10 mm, szerokość 3–4 mm i grubość 3–4 mm.

„Trnavský slad” to lekki jęczmienny słód spożywczy typu „pilsner”, przeznaczony głównie do produkcji piwa. Otrzymuje się go z uzyskanych w drodze selekcji, certyfikowanych odmian jęczmienia dwurzędowego, uprawianych głównie na równinie trnawskiej, na której występuje szczególnie wysokiej jakości czarnoziem i która odznacza się specyficznym klimatem wpływającym na jakość uprawianego tam jęczmienia; jęczmień ten wyróżnia się w rezultacie jakością i charakterem. Często sito zatrzymuje praktycznie 100 % ziaren, są one równej wielkości i zawierają więcej skrobi (64–66 %) ze względu na niższy poziom azotu; optymalny poziom wynosi 10 %, co zapewnia wyższą ekstraktywność słodu (często przekracza 83 %, a niekiedy sięga 85 %). Nadmierne opady deszczu w okresie dojrzewania obniżają jakość ziarna jako surowca do produkcji słodu, ponieważ mokra pogoda aktywuje czynniki fermentacji, które rozkładają skrobię na cukry i w czasie słodowania ziarno kiełkuje z trudem. Właśnie te korzystne warunki klimatyczne i glebowe przyczyniają się do szczególnej jakości odmian jęczmienia, różniących się od odmian odpowiednich dla piwa czeskiego, które są bardzo twarde i nadają się do długiego słodowania na zimno na linii produkcyjnej. Odmiany uprawiane na równinie trnawskiej należą natomiast do kategorii odmian miękkich, co oznacza, że szybko i łatwo rozkładają się podczas słodowania na gorąco na linii produkcyjnej, co skutkuje wysoką siłą enzymatyczną.

Na określonym obszarze uprawa jęczmienia browarnego ma długą tradycję. Wraz z uprawą jęczmienia browarnego, w związku z odpowiednimi warunkami glebowymi i klimatycznymi na określonym obszarze geograficznym, rozwinął się również przemysł przetwórczy zajmujący się przekształcaniem tego surowca w słód. Zapewnia on zatrudnienie zarówno producentom jęczmienia browarnego, jak i producentom słodu. Według publikacji „Geografia gospodarcza i regionalna Republiki Słowackiej” (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko i Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994) „Na górnym Ponitru i na równinie trnavskiej panują bardzo dobre warunki klimatyczne i glebowe, które zapewniły podstawy dla uprawy jęczmienia browarnego. Słód z Trnawy i Nitry jest przetwarzany przez nowe, duże słodownie w Trnawie [...]”.

Pierwsze wzmianki o słodzie w Trnawie pochodzą z 1395 r., kiedy to jedna z pięciu bram miejskich została nazwana „Bramą Słodową”. Tradycja produkcji piwa i słodu w regionie trnavskim sięga XVI w., kiedy w Trnawie działały aż dwa browary. Bardzo ważnym okresem dla historii piwowarstwa w Trnawie był wiek XVIII. W 1752 r. Izba Królewska zezwoliła miastu na budowę nowego browaru obok starego, który nie był już w stanie zaspokoić popytu. Pierwszymi właścicielami browaru byli Jozef Sessler i jego synowie. Sessler kupił browar miejski i z czasem przestawił się wyłącznie na produkcję słodu. Produkcja piwa zakończyła się w 1867 r., co oznaczało również koniec browarów w Trnawie, natomiast słodownia nadal produkuje słód.

Inną ważną słodownią w Trnawie była „Słodownia Treumanna”, spółka eksportowa założona przez p. Treumanna w 1893 r. Na s. 81 opublikowanej w 1988 r. „Historii Trnawy” stwierdza się, co następuje: „[...] produkcja słodu w Trnawie ma długą tradycję, która trwa do dziś”.

Informacje o jakości produktu, jego reputacji i o związanym z nią eksporcie przedstawiono w artykule „Przemysł i handel w regionie trnavskim” w publikacji „Sloboda” z 1947 r., w której stwierdza się, co następuje: „Znany na całym świecie słód trnavski produkują przedsiębiorstwa Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslerera [Pierwsza Trnawska Słodownia Leopolda Sesslerera] i Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann [Słodownia Eksportowa Treumanna] w Trnawie”.

W artykule „Szukając schronienia w pułapce”, opublikowanym w czasopiśmie „Technické noviny” w 1983 r., Rudolf Zelenay stwierdza „[...] w Japonii napoje te są w większości wysokiej jakości, a słód trnavski zasłużył tam na złotą etykietę. Wszędzie dokoła słyszeliśmy, jak bardzo jest ceniony i jak wielką cieszy się renomą”.

W artykule zatytułowanym „Zapiski z przeszłości browaru w Trnawie dotyczące jego dobrej reputacji i eksportu na rynki światowe”, opublikowanym w czasopiśmie „Technické noviny” w 1986 r. dr Jozef Šimončič stwierdza: „»Trnavský slad« stopniowo zdobył sobie na rynkach światowych trwale miejsce...”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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