



C/2024/5477

10.9.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/5477)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) ⁽¹⁾ 2024/1143, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Trnavský slad“

EU č.: PGI-SK-02785 – 19. 7. 2021

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy) (CHZO)**

„Trnavský slad“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Slovenská republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.8. Ostatní produkty uvedené v příloze I Smlouvy (koření atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Trnavský slad“ je světlý ječmenný slad potravinářského typu Pilsner určený především k výrobě piva. Získává se ze selektivně vyšlechtěných certifikovaných odrůd dvouřadého ječmene pěstovaných převážně na Trnavské rovině, která zahrnuje specifickou vysoce kvalitní černozem se zvláštním klimatem ovlivňujícím kvalitu zde pěstovaného ječmene; tento ječmen se tak vyznačuje svou kvalitou a charakterem. V důsledku teplého a suchého podnebí v oblasti a půdních podmínek jsou zrna větší, dosahují délky 8–10 mm, šířky 3–4 mm a tloušťky 3–4 mm. Často zůstává nad sítem prakticky 100 % zrn, jsou rovnoměrně velká a díky nižšímu množství dusíku v zrně obsahují více škrobu (64–66 %); optimální množství propadlého sladu je 10 %, protože to zajišťuje jeho vyšší extraktivnost (která často přesahuje 83 %, někdy až 85 %).

Po namočení a naklíčení zrn ječmene se v nich aktivují a vytvářejí specifické sladové enzymy, které jsou schopny rozkládat v nich obsažené polysacharidy na nízkomolekulární, jednoduché, ve vodě rozpustné sacharidy, které mohou kvasinky zkvasit na etylalkohol. Odrůdy pěstované na Trnavské rovině jsou obzvláště dobře přizpůsobeny specifickému know-how trnavské sladovny, v níž jsme schopni z těchto měkkých odrůd (velmi vysoká enzymatická síla – zdánlivý úbytek (AAL) nad 83 %) vyrobit vysoce enzymaticky rozložený slad vhodný pro infuzní vaření piva. Zbytkové extrakty, které zůstávají nezkašené – limitní extrakt (LE) – tvoří pouze asi 1 %. Jiné sladovny nedokážou tak vysoce enzymaticky rozložený slad vyrobit.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Zaručené parametry produktu „Trnavský slad“ jsou následující:

- a) vlhkost: max. 5 %;
- b) barva: max. 4,5 jednotek EBC;
- c) výtěžek extraktu (hmotnost sušiny): min. 80 %;
- d) drobitost: min. 78,5 %.

Co se týče sensorických vlastností, slad by měl mít čistou sladovou vůni bez zápachu; chuť by měla být sladká a čistá. Barva zrn je rovnoměrná, světlá a bez žlhaných špiček. Vzhledově slad připomíná zpracovaný ječmen.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Surovinou pro výrobu „Trnavského sladu“ jsou dvouřadé sladovnické ječmeny:

Odrůdy jarního ječmene: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango a Bojos.

Ječmen ozimý: Scala, Wintmalt, Casanova a Etincel.

Ve výrobě se používají všechny odrůdy nebo jen některé z nich.

Parametry sladovnického ječmene, které jsou předpokladem pro výrobu Trnavského sladu pro pivovarnictví, s bohatým extraktem a příznivou proteolytickou rozpustností, jsou následující:

Vlhkost: max. 14,5 %

Hodnota vyšší než 14,5 % je nepřijatelná.

Hrubý protein min. 10,0 %, max. 11,5 %

Hodnota vyšší než 11,5 % je nepřijatelná.

Procento sladu zůstávající nad sítím o průměru 2,5 mm: min. 90 %

Včetně mechanicky a biologicky poškozených zrn.

Příplatek ve výši 0,5 % ceny za každý další procentní bod mezi 80 % a 90 %.

Snížení ceny o 0,5 % za každý procentní bod mezi 80 % a 90 %.

Hodnota nižší než 80 % je nepřijatelná.

Klíčení (peroxidová metoda): min. 96 %

Hodnota nižší než 96 % je nepřijatelná.

Celkový odpad: max. 3 %.

Množství sladu, které propadne sítím o průměru 2,2 mm, včetně rozbitých zrn, zelených a černých zrn v celkové části zkoušky.

Cizí látky v celkové zkušební dávce.

Snížení ceny o 1 % za každý procentní bod celkového odpadu mezi 3 % a 7 % Hodnota vyšší než 7 % je nepřijatelná.

Mechanicky poškozená zrna (poškozené slupky): max. 2 %

Snížení ceny o 1 % za každý procentní bod mezi 2 % a 4 %.

Hodnota vyšší než 4 % je nepřijatelná.

Biologicky poškozená zrna (hnědé špičky): max. 2 %

Snížení ceny o 1 % za každý procentní bod mezi 2 % a 4 %.

Hodnota vyšší než 4 % je nepřijatelná.

Odrůdová čistota: min. 96 %.

Sladovnický ječmen musí být zdravý, suchý, zralý a bez škůdců a nesmí obsahovat naklíčená zrna, houby rodu *Fusarium*, slunečnicová semena nebo zrna se zřetelně plesnivou slupkou.

Smluvní strany se dohodly, že dodávaný sladovnický ječmen musí odpovídat normě STN 46 1100-5, metodice EBC 4.22 a vyhlášce Ministerstva zemědělství a Ministerstva zdravotnictví Slovenské republiky č. 557/1998-100 – Codex Alimentarius Slovenské republiky, jakož i dalším obecně závazným právním předpisům platným ve Slovenské republice.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Přestože od prvních historických záznamů uplynula dlouhá doba, pěstování sladovnického ječmene a výroba „Trnavského sladu“ se zachovaly dodnes, přičemž technologické úpravy neměly vliv na vlastnosti produktu.

- Příjem a čištění ječmene
- Máčení
- Klíčení ječmene
- Umělé sušení
- Odklíčkování
- Opracování a expedice

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Sladovnický ječmen, z něhož se vyrábí „Trnavský slad“, se pěstuje v zeměpisné oblasti mezi řekou Váh a Malými Karpaty v Podunajské nížině. Trnavská rovina tvoří severovýchodní část Podunajské nížiny. Oblast je na západě ohraničena pohořím Malé Karpaty a na jihovýchodě řekou Váh a pohořím Považský Inovec.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o zápis zeměpisného označení „Trnavský slad“ vychází z jeho kvality, která je dána půdními a klimatickými podmínkami a historií regionu.

Oblast Trnavské roviny se vyznačuje mírně zvlněnou krajinou, která se na severozápadě zvedá do nížinných kopců. Nadmořská výška se pohybuje mezi 150–215 m; na severozápadě se zvedá k úpatí Malých Karpat. Oblast se nachází v povodí řeky Váh. Půdní pokryv tvoří černozemě na sprašových půdách a erodované černozemě. Převažují jílovité a lokální jílovito-hlinité půdy bez hrubých ostrohranných frakcí; jsou středně suché, mají vysokou retenční schopnost a střední propustnost.

Vymezená zeměpisná oblast je teplá a suchá s mírnými zimami. Průměrná roční teplota ovzduší činí 9 až 10 °C. Nejteplejším měsícem je červenec (20,3 °C) a nejchladnějším měsícem leden (-2,2 °C). V důsledku teplého a suchého podnebí v oblasti a půdních podmínek jsou zrna větší, dosahují délky 8–10 mm, šířky 3–4 mm a tloušťky 3–4 mm.

„Trnavský slad“ je světlý ječmenný slad potravinářského typu Pilsner určený především k výrobě piva. Získává se ze selektivně vyšlechtěných certifikovaných odrůd dvouřadého ječmene pěstovaných převážně na Trnavské rovině, která zahrnuje specifickou vysoce kvalitní černozem se zvláštním klimatem ovlivňujícím kvalitu zde pěstovaného ječmene; tento ječmen se tak vyznačuje svou kvalitou a charakterem. Často zůstává nad sítím prakticky 100 % zrn, jsou rovnoměrně velká a díky nižšímu množství dusíku v zrně obsahují více škrobu (64–66 %); optimální množství propadlého sladu je 10 %, protože to zajišťuje jeho vyšší extraktivnost (která často přesahuje 83 %, někdy až 85 %). Nadměrné srážky v období zrání snižují sladovnickou hodnotu zrna, protože vlhké počasí vyvolává kvasné procesy, které štěpí škrob na cukry, a zrna při sladování špatně klíčí. Právě tyto příznivé klimatické a půdní podmínky jsou důvodem specifické kvality odrůd ječmene, na rozdíl od odrůd vhodných pro „České pivo“, které jsou velmi tvrdé a vhodné pro studené a dlouhé sladování na výrobní lince. Odrůdy pěstované na Trnavské rovině oproti tomu patří do kategorie měkkých odrůd, což znamená, že se při sladování za tepla na výrobní lince rychle a snadno rozkládají, čímž vzniká vysoká enzymatická síla.

Pěstování sladovnického ječmene má ve vymezené oblasti dlouhou tradici. Ruku v ruce s pěstováním sladovnického ječmene, které je vázáno na vhodné půdní a klimatické podmínky vymezené zeměpisné oblasti, se vyvinul také zpracovatelský průmysl, který tuto surovinu zpracovává na slad. To poskytuje pracovní místa jak pěstitelům sladovnického ječmene, tak výrobcům sladu. Podle publikace „Hospodářská a regionální geografie Slovenské republiky“ (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko a Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994): „V oblasti horního Ponitří a na Trnavské rovině jsou velmi dobré klimatické a půdní podmínky, které položily základy pro pěstování sladovnického ječmene. Trnavský a nitranský slad se zpracovává v nových velkých sladovnách v Trnavě...“.

První zmínky o sladovně v Trnavě pocházejí z roku 1395, kdy byla jedna z pěti městských bran pojmenována „Sladovnická brána“. Tradice výroby piva a sladu v trnavském regionu sahá až do 16. století, kdy měla Trnava dokonce dva pivovary. Osmnácté století bylo pro historii trnavského pivovarnictví velmi důležité. V roce 1752 město dostalo od královské komory povolení postavit nový pivovar vedle starého, který už nevládal obsloužit poptávku. Prvními majiteli pivovaru byli Jozef Sessler a jeho synové. Sessler koupil městský pivovar a časem se zaměřil výhradně na výrobu sladu. Výroba piva skončila v roce 1867, což znamenalo i konec pivovarů v Trnavě. Sladovna vyrábí slad dodnes.

Další významnou sladovnou v Trnavě byla „Treumannova sladovna“, exportní firma založená panem Treumannem v roce 1893. Na straně 81 publikace „Dějiny Trnavy“ z roku 1988 se uvádí následující: „... výroba sladu v Trnavě má dlouhou tradici, která přetrvává dodnes.“

O kvalitě výrobku, jeho pověsti a souvisejícím vývozu svědčí článek „Průmysl a obchod v trnavském regionu“ v publikaci „Sloboda“ z roku 1947, kde se uvádí následující: „Světově známý trnavský slad vyrábějí společnosti Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera a Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann v Trnavě“.

Rudolf Zelenay ve svém článku „Útočiště nalezené v pasti“, který vyšel v Technických novinách v roce 1983, uvádí, že „... v Japonsku jsou tyto nápoje většinou velmi kvalitní a trnavský slad si zde zasloužil zlatou etiketu. Všude kolem jsme slyšeli, jak je ceněný a uznávaný.“

Dr. Jozef Šimončíč v Technických novinách z roku 1986 v článku „Zápisky z minulých dob o trnavském pivovaru, jeho dobré pověsti a vývozu výrobků na světové trhy“ píše: „Trnavský slad se postupně zabydlel na světových trzích...“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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