



C/2024/5477

10.9.2024

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(C/2024/5477)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, der er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i medfør af artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 <sup>(1)</sup> indgive en indsigelse til Kommissionen senest tre måneder efter datoen for nærværende offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Trnavský slad«

EU-nr.: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

BOB BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [for BGB]**

»Trnavský slad«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Den Slovakiske Republik

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8 Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Trnavský slad« er en bygmalt af fødevarer af høj kvalitet, der primært er beregnet til fremstilling af øl af typen let pilsner. Den fremstilles af selektivt avlede, certificerede sorter af toradet byg, der hovedsagelig dyrkes på Trnava-sletten, som har en særlig chernozem-jord af høj kvalitet og et særligt klima, der påvirker kvaliteten af den byg, der dyrkes der. Denne byg er således kendetegnet ved sin kvalitet og karakter. Som følge af områdets varme, tørre klima og jordbundsforhold er kornene større og når en længde på 8-10 mm, en bredde på 3-4 mm og en tykkelse på 3-4 mm. Ofte forbliver næsten 100 % af kornene over sigten, de har en ensartet størrelse, og de indeholder mere stivelse (64-66 %) på grund af de lavere mængder kvælstof i kornet. Det optimale niveau er 10 %, hvilket sikrer en højere ekstraherbarhed i malten (ofte over 83 % og nogle gange op til 85 %).

Efter at bygkornene har ligget i blød og har spiret, aktiveres og dannes specifikke maltzymer i dem, som er i stand til at nedbryde de polysaccharider, de indeholder, til simple, vandopløselige saccharider med lav molekylvægt, som kan gæres til ethylalkohol. De sorter, der dyrkes på Trnava-sletten, passer særlig godt til Trnava-maltanlæggets særlige knowhow, hvor vi af disse bløde sorter (meget høj enzymatisk styrke – tilsyneladende forgæringsgrad (AAL) over 83 %) kan fremstille en meget enzymatisk nedbrudt malt, der er egnet til infusionsbrygning af øl. De resterende ekstrakter, der forbliver ugærede – grænseekstraktet (LE) – udgør kun omkring 1 %. Andre malterier kan ikke producere så meget enzymatisk nedbrudt malt.

<sup>(1)</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

De garanterede parametre for »Trnavský slad« er som følger:

- a) vandindhold: højst 5 %
- b) farve: højst 4,5 EBC
- c) ekstraktudbytte (tørvægt): mindst 80 %
- d) skørhed: mindst 78,5 %.

For så vidt angår maltens sensoriske egenskaber bør den have en ren, maltagtig aroma uden lugt. Smagen skal være sødlig og ren. Farven er ensartet, lys og uden brændte spidser. Med hensyn til udseende ligner malten forarbejdet byg.

### 3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Råvarerne til »Trnavský slad« er toradet maltbyg:

Forårsbygssorter: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango og Bojos.

Vinterbyg: Scala, Wintmalt, Casanova og Etincel.

Alle eller blot nogle af sorterne anvendes i produktionen.

De maltbygparametre, som er nødvendige for, at den med sin rige ekstrakt og gunstige proteolytiske opløselighed kan anvendes til fremstilling af »Trnavský slad« med henblik på brygning, er som følger:

Vandindhold: højst 14,5 %

Over 14,5 % er uacceptabelt

Råprotein: mindst 10,0 %, højst 11,5 %

Over 11,5 % er uacceptabelt

Tilbageværende andel efter sigtning med en 2,5 mm sigte: mindst 90 %

Herunder mekanisk og biologisk beskadigede kerner

En forøgelse på 0,5 % af prisen for hvert procentpoint mellem 80 % og 90 %

En nedsættelse på 0,5 % af prisen for hvert procentpoint mellem 80 % og 90 %

Under 80 % er uacceptabelt

Spiring (peroxidmetoden): mindst 96 %

Under 96 % er uacceptabelt

Affald i alt: højst 3 %

Gennemfald under en sigte på 2,2 mm, herunder knækkede, grønne og sorte kerner i hele analyseprøven.

Fremmedlegemer fra den samlede analyseprøve.

En nedsættelse på 1 % af prisen for hvert procentpoint af det samlede affald mellem 3 % og 7 %, over 7 % er uacceptabelt

Mekanisk beskadigede korn (beskadigede avner): højst 2 %

En nedsættelse på 1 % af prisen for hvert procentpoint mellem 2 % og 4 %

Over 4 % er uacceptabelt

Biologisk beskadigede kerner (brune spidser): højst 2 %

En nedsættelse på 1 % af prisen for hvert procentpoint mellem 2 % og 4 %

Over 4 % er uacceptabelt

Sortsrenhed: mindst 96 %

Maltbyg skal være sund, tør, moden og fri for skadedyr og må ikke indeholde spirede kerner, kerner med fusarium, solsikkefrø eller kerner med tydeligt mugne skaller.

De kontraherende parter har aftalt, at den leverede maltbyg skal være i overensstemmelse med standard STN 46 1100-5, metodologi EBC 4.22 og det slovakiske landbrugsministerium og sundhedsministeriums dekret nr. 557/1998-100 – Den Slovakiske Republiks Codex Alimentarius samt anden almengyldig lovgivning i Den Slovakiske Republik.

#### 3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Selv om der er gået lang tid siden de første historiske optegnelser, er dyrkningen af maltbyg og fremstillingen af »Trnavský slad« blevet bevaret den dag i dag med teknologiske ændringer, der ikke påvirker produktets egenskaber.

— Modtagelse og rensning af byggen

— Mæskning

— Spiring af byggen

— Ovntørring

— Afbrydelse af spiringen

— Videre behandling og forsendelse

#### 3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

#### 3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

### 4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Den maltbyg, som »Trnavský slad« fremstilles af, dyrkes i et geografisk område mellem floden Váh og Malé Karpaty-bjergene i Donaus lavland. Trnava-sletten udgør den nordøstlige del af Donau-lavlandet. Området afgrænses mod vest af Malé Karpaty-bjergene og mod sydøst af Váh-floden og Považský Inovec-bjergkæden.

### 5. **Tilknytning til det geografiske område**

Ansøgningen om registrering af den geografiske betegnelse »Trnavský slad« er baseret på dens kvalitet, som skyldes regionens jordbunds- og klimaforhold og historie.

Området ved Trnava-sletten er kendetegnet ved et blidt bølgende landskab, der hæver sig op i lavlandshøje mod nordvest. Højden over havets overflade varierer fra 150 til 215 m. Mod nordvest stiger det op til foden af Malé Karpaty-bjergene. Området ligger i Váh-flodbækkenet. Jorddækket består af chernozem på løssjorde og eroderet chernozem. Lerholdig og lokal lerjord, der ikke er skeletjord, er fremherskende. Disse er moderat tørre med høj retentionsevne og medium permeabilitet.

Det afgrænsede geografiske område er varmt og tørt med milde vintre. Den årlige gennemsnitlige lufttemperatur er på 9-10 °C. Den varmeste måned er juli (20,3 °C), og den koldeste måned er januar (-2,2 °C). Som følge af områdets varme, tørre klima og jordbundsforhold er kornene større og når en længde på 8-10 mm, en bredde på 3-4 mm og en tykkelse på 3-4 mm.

»Trnavský slad« er en bygmalt af fødevarer af høj kvalitet, der primært er beregnet til fremstilling af øl af typen let pilsner. Den fremstilles af selektivt avlede, certificerede sorter af toradet byg, der hovedsagelig dyrkes på Trnava-sletten, som har en særlig chernozem-jord af høj kvalitet og et særligt klima, der påvirker kvaliteten af den byg, der dyrkes der. Denne byg er således kendetegnet ved sin kvalitet og karakter. Ofte forbliver næsten 100 % af kornene over sigten, de har en ensartet størrelse, og de indeholder mere stivelse (64-66 %) på grund af de lavere mængder kvælstof i kornet. Det optimale niveau er 10 %, hvilket sikrer en højere ekstraherbarhed i malten (ofte over 83 % og nogle gange op til 85 %). For megen nedbør i modningsperioden forringer kornets maltkvalitet, da vådt vejr udløser gæringsmidler, der nedbryder stivelsen til sukker, og kornet spirer ikke godt under maltningen. Det er netop disse gunstige klima- og jordbundsforhold, der giver bygsorterne deres særlige kvalitet, i modsætning til de sorter, der egner sig til »České pivo« [tjekkisk øl], som er meget hårde og egnede til kold og lang maltning i fremstillingsprocessen. Derimod er de sorter, der dyrkes på Trnava-sletten, i kategorien bløde sorter, hvilket betyder, at de hurtigt og nemt nedbrydes i varm maltning i fremstillingsprocessen, hvilket udløser høj enzymatisk styrke.

Dyrkningen af maltbyg har en lang tradition i det afgrænsede område. Hånd i hånd med dyrkningen af maltbyg, der er knyttet til de passende jordbunds- og klimaforhold i det afgrænsede geografiske område, har der også udviklet sig en forarbejdningsindustri til omdannelse af dette råmateriale til malt. Dette giver beskæftigelse til både maltbygavlere og maltproducenter. Ifølge publikationen »Den Slovakiske Republiks økonomiske og regionale geografi« (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko og Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994): er der »meget gode klima- og jordbundsforhold i den øvre Ponitrie-region og på Trnava-sletten, og disse har lagt grunden til dyrkningen af maltbyg. Trnava- og Nitramalt forarbejdes af nye, store maltfabrikker i Trnava ...«.

De første henvisninger til et malteri i Trnava går tilbage til 1395, hvor en af de fem byporte blev kaldt »Maltporten«. Traditionen med øl- og maltproduktion i Trnava-regionen går tilbage til det 16. århundrede, da Trnava også havde to bryggerier. Det 18. århundrede var en periode med stor betydning for udviklingen af brygning i Trnava. I 1752 fik byen tilladelse af det kongelige kammer til at bygge et nyt bryggeri ved siden af det gamle, som ikke kunne følge med efterspørgslen. Bryggeriets første ejere var Jozef Sessler og hans sønner. Sessler købte byens bryggeri, og med tiden skiftede det fokus til udelukkende maltproduktion. Ølproduktionen sluttede i 1867, og dette var samtidig afslutningen på bryggerierne i Trnava. Malteriet fortsætter med at producere malt i dag.

Et andet vigtigt malteri i Trnava var »Treumann Malthouse«, et eksportselskab, der blev oprettet af en Herr Treumann i 1893. På side 81 i 1988-publikationen »The History of Trnava« anføres følgende: »... maltproduktionen i Trnava har en lang tradition, som er fortsat den dag i dag.«

Produktets kvalitet, omdømme og den dermed forbundne eksport fremgår af artiklen »Industry and trade in the Trnava region« i publikationen »Sloboda« fra 1947, hvori det hedder: »Den verdenskendte Trnava-malt fremstilles af selskaberne Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslerera [Leopold Sesslers første Trnava-malteri] og Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann [Treumann eksportmalteri] i Trnava.«

I sin artikel »At søge tilflugt i en fælde«, der blev offentliggjort i »Technické noviny« i 1983, anfører Rudolf Zelenay, at »... i Japan er disse drikkevarer for det meste af høj kvalitet, og Trnava-malt fortjente sit guldmærke her. Overalt omkring os kunne vi høre, hvor højt den blev værdsat og anset.«

I en artikel med titlen »Skrifter fra tidligere tider om Trnava-bryggeriets gode ry og produktets eksport til globale markeder« i Technické noviny fra 1986 skriver Dr. Jozef Šimončíč: »Trnavský slad« er gradvist blevet en fast bestanddel på de globale markeder »...«.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

[https://www.indprop.gov.sk/swift\\_data/source/pdf/specifikacie\\_op\\_oz/Trnavsky\\_slad.pdf](https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/Trnavsky_slad.pdf)