



C/2024/5477

2024.9.10.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/5477)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Trnavský slad”

EU-szám: PGI-SK-02785 – 2021.7.19.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OFJ)**

„Trnavský slad”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Szlovák Köztársaság

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Trnavský slad” elsősorban sörgyártásra szánt, világos, pilseni típusú, élelmiszeripari minőségű árpamaláta. A főként a Nagyszombati-síkságon termesztett kétsoros árpa szelektíven nemesített, tanúsított fajtáiból nyerik; az említett síkság jellegzetes, kiváló minőségű csernozjom talajokból áll, amelyekhez sajátos éghajlat párosul, amely befolyásolja az ott termesztett árpa minőségét; ezt az árpát tehát a minősége és jellege különbözteti meg. A terület meleg, száraz éghajlatának és talajviszonyainak köszönhetően a szemek nagyobbak, hosszuk 8–10 mm, szélességük 3–4 mm, vastagságuk pedig szintén 3–4 mm. A szemek gyakran tulajdonképpen 100 %-a marad fenn a szitán, egyenletes méretűek, és alacsonyabb nitrogéntartalmuk miatt több keményítőt (64–66 %) tartalmaznak; az optimális szint 10 %, amely nagyobb kioldhatóságot biztosít a malátában (gyakran meghaladja a 83 %-ot, és néha elérheti a 85 %-ot is).

Az árpaszemek áztatását és csíráztatását követően különleges malátaenzimek aktiválódnak és alakulnak ki a szemekben, amelyek képesek lebontani a bennük lévő poliszacharidokat kis molekulatömegű, egyszerű, vízben oldható szacharidokká, amelyek az élesztők tevékenysége útján etil-alkohollá erjeszthetők. A Nagyszombati-síkságon termesztett fajták különösen jól illeszkednek a nagyszombati malátázó üzemben alkalmazott egyedi know-how-hoz, ahol ezekből a lágy fajtákból (nagyon nagy enzimatikus erő – a látszólagos leerjedés [AAL] 83 % felett van) az infúziós sörfőzésre alkalmas, enzimatikusan nagy mértékben lebontott malátát vagyunk képesek előállítani. Az erjesztetlenül maradó maradványkivonatok – ún. „limit extract” (LE) – csupán körülbelül 1 %-ot tesznek ki. Más malátaházak nem képesek ilyen enzimatikusan nagy mértékben lebontott malátát előállítani.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

A „Trnavský slad” garantált paraméterei a következők:

- a) nedvességtartalom: maximum 5 %,
- b) szín: maximum 4,5 EBC,
- c) kivonathozam (száraz tömeg): minimum 80 %,
- d) friabilitás: minimum 78,5 %.

Érzékszervi jellemzőit tekintve a malátának tiszta, malátás aromával kell rendelkeznie, idegen szagoktól mentesnek kell lennie; az ízének édeskésnek és tisztának kell lennie. Színe egységes, világos, égett csúcsok nélküli. Megjelenését tekintve a maláta feldolgozott árpára hasonlít.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Trnavský slad” nyersanyaga a kétsoros sörárpa:

Tavaszi árpafajták: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango és Bojos.

Őszi árpa: Scala, Wintmalt, Casanova és Etincel.

Az előállítás során a fajták mindegyikét vagy csak egy részét használják.

A gazdag kivonattartalmú és kedvező proteolitikus oldhatóságú sörárpa paraméterei, amelyek a „Trnavský slad” sörfőzés céljára történő előállításának előfeltételei, a következők:

Nedvességtartalom: maximum 14,5 %

A 14,5 % feletti érték elfogadhatatlan.

Nyersfehérje: minimum 10,0 %, maximum 11,5 %

A 11,5 % feletti érték elfogadhatatlan.

2,5 mm-es lyukú szitán fennmaradó százalékos arány: minimum 90 %

Beleértve a mechanikusan és biológiailag károsodott szemeket is.

80 % és 90 % között minden egyes százalékpont után az ár 0,5 %-ának megfelelő prémium

80 % és 90 % között minden egyes százalékpont után az ár 0,5 %-ának megfelelő csökkentés

A 80 % alatti érték elfogadhatatlan.

Csírázás (peroxidos módszer): minimum 96 %

A 96 % alatti érték elfogadhatatlan.

Összes hulladék: maximum 3 %

Áthullás a 2,2 mm-es lyukméretű szitán, beleértve a törött szemeket, a zöld és fekete szemeket is a teljes vizsgálati mennyiségben.

Idegen anyag a teljes vizsgálati mennyiségből.

3 % és 7 % között az összes hulladéktartalom minden egyes százalékpontja után az ár 1 %-ának megfelelő csökkentés; a 7 % feletti érték elfogadhatatlan.

Mechanikusan károsodott szemek (sérült héjak): maximum 2 %

2 % és 4 % között minden egyes százalékpont után az ár 1 %-ának megfelelő csökkentés

A 4 % feletti érték elfogadhatatlan.

Biológiailag károsodott szemek (barna csúcsok): maximum 2 %

2 % és 4 % között minden egyes százalékpont után az ár 1 %-ának megfelelő csökkentés

A 4 % feletti érték elfogadhatatlan.

Fajtatisztaság: minimum 96 %

A sörárpanak egészségesnek, száraznak, érettnek és károsítóktól mentesnek kell lennie, és nem tartalmazhat kicsírázott szemeket, fuzáriummal szennyezett szemeket, napraforgómagokat vagy egyértelműen penészes héjú szemeket.

A szerződő felek megállapodtak abban, hogy a szállított sörárpanak meg kell felelnie az STN 46 1100–5 szabványnak, az EBC 4.22 módszernek, a Szlovák Földművelésügyi és Egészségügyi Minisztérium 557/1998-100. sz. rendeletének – a Szlovák Köztársaság Élelmezési Kódexének –, valamint a Szlovák Köztársaságban általánosan alkalmazandó egyéb jogszabályoknak.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Bár az első történelmi feljegyzések óta sok idő telt el, a sörárpa termesztése és a „Trnavský slad” előállítása a mai napig fennmaradt, a termék jellemzőit nem befolyásoló technológiai módosításokkal.

- Az árpa átvétele és tisztítása
- Áztatás
- Az árpa csíráztatása
- Szárítás
- Csíráatlanítás
- Előkészítés és feladás

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Trnavský slad” előállításának alapjául szolgáló sörárpat a Vág folyó és a Kis-Kárpátok hegyláncja között, a Duna menti alföldön elhelyezkedő földrajzi területen termesztik. A Nagyszombati-síkság a Duna menti alföld északkeleti részét alkotja. A területet nyugaton a Kis-Kárpátok hegyláncja, délkeleten pedig a Vág folyó és a Považský Inovec hegység határolja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Trnavský slad” földrajzi jelzés bejegyzése iránti kérelem a talaj- és éghajlati viszonyoknak köszönhető minőségén, valamint a régió történelmén alapul.

A Nagyszombati-síkságot lágyan hullámzó táj jellemzi, amely északnyugat irányban alacsony fekvésű dombokban folytatódik. A tengerszint feletti magasság 150–215 m; északnyugati irányban a Kis-Kárpátok előhegységéig emelkedik. A terület a Vág folyó vízgyűjtő területén fekszik. A talajok lösztalajokat borító csernozjom talajok, valamint erodált csernozjom talajok. Az agyagos és helyi agyagos vályogos nem vázталajok dominálnak; ezek mérsékelt szárazak, magas retenciós képességgel és közepes átteresztőképességgel rendelkeznek.

A meghatározott földrajzi terület meleg és száraz, enyhe telekkel. Az éves átlagos léghőmérséklet 9–10 °C. A legmelegebb hónap július (20,3 °C), a leghidegebb hónap pedig január (–2,2 °C). A terület meleg, száraz éghajlatának és talajviszonyainak köszönhetően a szemek nagyobbak, hosszuk 8–10 mm, szélességük 3–4 mm, vastagságuk pedig szintén 3–4 mm.

A „Trnavský slad” elsősorban sörgyártásra szánt, világos, pilseni típusú, élelmiszeripari minőségű árpamaláta. A főként a Nagyszombati-síkságon termesztett kétsoros árpa szelektíven nemesített, tanúsított fajtáiból nyerik; az említett síkság jellegzetes, kiváló minőségű csernozjom talajokból áll, amelyekhez sajátos éghajlat párosul, amely befolyásolja az ott termesztett árpa minőségét; ezt az árpát tehát a minősége és jellege különbözteti meg. A szemek gyakran tulajdonképpen 100 %-a marad fenn a szitán, egyenletes méretűek, és alacsonyabb nitrogéntartalmuk miatt több keményítőt (64–66 %) tartalmaznak; az optimális szint 10 %, amely nagyobb kioldhatóságot biztosít a malátában (gyakran meghaladja a 83 %-ot, és néha elérheti a 85 %-ot is). Az érési időszak alatti túlzott esőzések csökkentik a gabona malátázási minőségét, mivel a csapadékos időjárás olyan erjesztőanyagok keletkezéséhez vezet, amelyek a keményítőt cukrokra bontják, a szemek pedig a malátázás során nem csíráznak jól. Éppen ezek a kedvező éghajlati és talajviszonyok biztosítják az árpafajták sajátos minőségét, ellentétben a „České pivo” (cseh sör) előállítása céljára alkalmas fajtákkal, amelyek nagyon kemények, és alkalmasak a gyártósoron a hideg és hosszan tartó malátázásra. Ezzel szemben a Nagyszombati-síkságon termesztett fajták a puha fajták kategóriájába tartoznak, ami azt jelenti, hogy a gyártósoron a meleg malátázás során gyorsan és könnyen lebomlanak, ezáltal nagy enzimatikus erőt idéznek elő.

A meghatározott területen hosszú múltra visszatekintő hagyománya van a sörárpa termesztésének. A sörárpa termesztésével párhuzamosan, a meghatározott földrajzi terület megfelelő talaj- és éghajlati viszonyaihoz kapcsolódóan, az ebből a nyersanyagból malátát előállító feldolgozóipar is kialakult. Ez a sörárpa-termesztőknek és a malátatermelőknek egyaránt munkalehetőséget jelent. Az „Ekonomická regionálna geografia SR” (A Szlovák Köztársaság gazdasági és regionális földrajza) című (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko és Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994) publikáció szerint: „Ponitrie régió felső részén és a Nagyszombati-síkságon nagyon jó éghajlati és talajviszonyok uralkodnak, amelyek lefektették a sörárpatermesztés alapjait. A nagyszombati és a nyitrai malátát a nagyszombati új, nagy malátázó üzemekben dolgozzák fel ...”.

Az egyik nagyszombati malátaházról először 1395-ben tettek említést, amikor az öt városkapu egyikét „Maltská brána”-nak (malátakapunak) nevezték el. A nagyszombati régióban a sör- és malátagyártás hagyománya a XVI. századra nyúlik vissza, amikor Nagyszombaton még két sörfőzde is működött. A XVIII. század nagyon fontos időszak volt a nagyszombati sörfőzés történelmében. 1752-ben a Királyi Kamara engedélyezte a város számára, hogy egy új sörfőzdet építsen a régi mellett, amelyen már túlnőtt a kereslet. A sörfőzde első tulajdonosai Jozef Sessler és fiai voltak. Jozef Sessler megvásárolta a városi sörfőzdet, és idővel kizárólag a malátagyártásra helyezte a hangsúlyt. A sörgyártás 1867-ben ért véget, és ez az év a nagyszombati sörfőzdek végét is jelezte. A malátaház még ma is termel malátát.

Nagyszombat másik fontos malátaháza a „Treumann malátaház” volt, amely egy exportvállalat volt, melyet 1893-ban Treumann úr alapított. A „Dejiny Trnavy” (Nagyszombat történelme) című 1988-as kiadvány a 81. oldalán a következőt állapítja meg: „[...] a malátagyártásnak hosszú múltra visszatekintő hagyománya van Nagyszombaton, amely egészen a mai napig fennmaradt.”

A termék minőségét, hírnevét és a kapcsolódó exportokat a „Sloboda” (Szabadság) kiadványban 1947-ben közzétett „Priemysel a obchod v trnavskom kraji” (Ipar és kereskedelem a nagyszombati régióban) című cikk tanúsítja, amely megállapítja, hogy: „A világhírű nagyszombati malátát a nagyszombati Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslera (Leopold Sessler első nagyszombati malátaháza) és Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann (Treumann malátaház exportvállalat) termeli.”

Rudolf Zelenay az 1983-ban, a „Technické noviny”-ben közzétett „Útočište v pasci” (Menedékre lelni egy csapdában) című cikkében megállapítja, hogy „... Japánban ezek az italok jobbra kiváló minőségűek és a nagyszombati maláta itt érdemelte ki az aranycímét.” A környezetünkben mindenhol hallhattuk, hogy milyen nagyra becsülik és milyen híres.”

Dr. Jozef Šimončič a „Technické noviny” kiadványban 1986-ban közzétett „Z minulosti trnavského pivovaru píšú o dobrom mene a exparte výrobu na svetové trhy” (Feljegyzések a nagyszombati sörfőzde múltjából, a sörfőzde jó hírnevéről és a termék világpiaci exportjáról) című cikkben a következőt írja: „A »Trnavský slad« fokozatosan fogalommalá vált a világpiacokon ...”.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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