



C/2024/5477

10.9.2024

**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för
jordbruksprodukter och livsmedel**

(C/2024/5477)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾ får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Trnavský slad”

EU-nr: PGI-SK-02785 – 19.7.2021

SUB () SGB (X)

1. Namn [på SGB]

”Trnavský slad”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Slovakien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor osv.)

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Trnavský slad” är en ljus kornmalt av pilsnertyp som har livsmedelskvalitet och som främst är avsedd för framställning av öl. Den framställs genom selektivt odlade, certifierade sorter av tvåradigt korn som har odlats på Trnavaslätten, där det finns en specifik svartjord av god kvalitet med ett visst klimat som påverkar kvaliteten på det korn som odlas där. Detta korn särskiljer sig därför genom sin kvalitet och karaktär. Tack vare områdets varma, torra klimat och dess jordförhållanden är kornen större, och uppnår en längd på 8–10 mm, en bredd på 3–4 mm och en tjocklek på 3–4 mm. Ofta går i princip 100 % av kornen över sållet, de har jämn storlek och innehåller mer stärkelse (64–66 %) på grund av de lägre mängderna kväve i kornet. Den optimala nivån är 10 %, vilket garanterar en högre extraherbarhet i malten (vilken ofta överstiger 83 % och ibland uppgår till 85 %).

Efter att kornen har blötlagts och groddats aktiveras och bildas specifika maltenzym i dem, vilka kan bryta ner de polysackarider som de innehåller till enkla, vattenlösliga sackarider med låg molekylvikt, vilka kan fermenteras med hjälp av jäst till etylalkohol. De sorter som odlas på Trnavaslätten passar särskilt väl för de specifika kunskaperna på Trnava-mälteriet, där man från dessa mjuka sorter (mycket hög enzymstyrka – skenbar förjäsningsgrad över 83 %) kan producera en malt med hög enzymatisk nedbrytning som är lämplig för infusionsbryggning av öl. De restextrakt som fortfarande är ojästa utgör bara cirka 1 %. Andra mälterier kan inte producera en malt med sådan hög enzymatisk nedbrytning.

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

De garanterade parametrarna för "Trnavský slad" är följande:

- a) Vattenhalt: högst 5 %
- b) Färg: högst 4,5 EBC
- c) Extraktutbyte (torrvikt): minst 80 %
- d) Sprödhet: minst 78,5 %

När det gäller dess sensoriska egenskaper bör malten ha en ren maltarom, fri från odörer, och smaken ska vara sötaktig och ren. Färgen är enhetlig, ljus och utan brända toppar. När det gäller utseende liknar malten bearbetat korn.

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Råvarorna för "Trnavský slad" är tvåradigt malkorn:

Vårsorter: Overture, Kangoo, Sebastian, Marthe, Sunshine, Malz, Laudis, Irina, Soulmate, Tango och Bojos.

Vintersorter: Scala, Wintmalt, Casanova och Etincel.

Alla eller bara en del av sorterna används i produktionen.

Malkornparametrarna, vilka är förutsättningar för att producera "Trnavský slad" för bryggning, med sitt rika extrakt och gynnsamma proteolytiska lösbarhet, är följande:

Vattenhalt: högst 14,5 %

Över 14,5 % är oacceptabelt.

Råprotein: minst 10,0 %, högst 11,5 %

Över 11,5 % är oacceptabelt.

Andel som återstår över ett 2,5 mm-såll: minst 90 %

Inklusive mekaniskt och biologiskt skadade korn

En premie på 0,5 % av priset för varje procentenhet mellan 80 % och 90 %

En sänkning på 0,5 % av priset för varje procentenhet mellan 80 % och 90 %

Under 80 % är oacceptabelt.

Grobarhet (peroxidmetod): minst 96 %

Under 96 % är oacceptabelt.

Totalt avfall: högst 3 %

Misslyckande under ett 2,2 mm-såll inklusive trasiga korn, gröna och svarta korn i den totala testportionen.

Främmande materia från den totala testportionen.

En sänkning på 1 % av priset för varje procentenhet av totalt avfall mellan 3 % och 7 %, över 7 % är oacceptabelt.

Mekaniskt skadade korn (skadade skal): högst 2 %

En sänkning på 1 % av priset för varje procentenhet mellan 2 % och 4 %

Över 4 % är oacceptabelt.

Biologiskt skadade korn (bruna toppar): högst 2 %

En sänkning på 1 % av priset för varje procentenhet mellan 2 % och 4 %

Över 4 % är oacceptabelt.

Sorters renhet: minst 96 %

Malkorn måste vara friskt, torrt, moget och fritt från skadedjur och får inte innehålla groddade korn, korn med fusarium, solrosfrön eller korn med ett tydligt möjligt skal.

De avtalsslutande parterna har enats om att det malkorn som tillhandahålls måste uppfylla standard STN 46 1100-5, metod EBC 4.22 och dekret nr 557/1998-100 från det slovakiska jordbruksministeriet och hälsoministeriet – Slovakiska republikens Codex Alimentarius, samt annan lagstiftning med generell tillämpning som gäller i Slovakiska republiken.

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Trots att mycket tid har gått sedan de första historiska registreringarna har odlingen av malkorn och produktion av "Trnavský slad" bevarats fram till i dag, med tekniska modifieringar som inte påverkar produktens egenskaper.

- Mottagande och tvättning av kornet
- Blötläggning
- Groddning av kornet
- Torkning i ugn
- Groddborttagning
- Beredning och avsändning

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det malkorn från vilket "Trnavský slad" produceras odlas i ett geografiskt område mellan floden Váh och bergen Malé Karpaty i Donau-låglandet. Trnavaslätten utgör den nordöstra delen av Donau-låglandet. Området gränsar i väster till bergen Malé Karpaty och i sydost till floden Váh och bergskedjan Považský Inovec.

5. Samband med det geografiska området

Ansökan om registrering av den geografiska beteckningen "Trnavský slad" är baserad på dess kvalitet, som beror på jord- och klimatförhållandena och regionens historia.

Området på Trnavaslätten kännetecknas av mjukt böljande landsbygd som stiger till låglandskullar i nordväst. Höjden över havet ligger mellan 150 och 215 meter, i nordost stiger den upp till foten av Malé Karpaty-bergen. Området ligger i Váhs avrinningsområde. Jordtäcket består av svartjord på lössjord och eroderad svartjord. Lerjord och lokal icke-mineralisk lersandjord dominerar. Dessa är måttligt torra, med hög retentionsförmåga och medelhög permeabilitet.

Det definierade geografiska området är varmt och torrt med milda vintrar. Den genomsnittliga årliga lufttemperaturen är 9–10 °C. Den varmaste månaden är juli (20,3 °C) och den kallaste månaden är januari (–2,2 °C). Tack vare områdets varma, torra klimat och dess jordförhållanden är kornen större, och uppnår en längd på 8–10 mm, en bredd på 3–4 mm och en tjocklek på 3–4 mm.

"Trnavský slad" är en ljus kornmalt av pilsnertyp som har livsmedelskvalitet och som främst är avsedd för framställning av öl. Den framställs genom selektivt odlade, certifierade sorter av tvåradigt korn som har odlats på Trnavaslätten, där det finns en specifik svartjord av god kvalitet med ett visst klimat som påverkar kvaliteten på det korn som odlas där. Detta korn särskiljer sig därför genom sin kvalitet och karaktär. Ofta går i princip 100 % av kornen över sållet, de har jämn storlek och innehåller mer stärkelse (64–66 %) på grund av de lägre mängderna kväve i kornet. Den optimala nivån är 10 %, vilket garanterar en högre extraherbarhet i malten (vilken ofta överstiger 83 % och ibland uppgår till 85 %). Alltför mycket nederbörd under mognadsperioden försämrar spannmålets mältningskvalitet, eftersom regnet bidrar till att det uppstår jästkulturer som bryter ner stärkelsen till sockerarter och gör att spannmålet gror sämre under mältningen. Det är just dessa gynnsamma klimat- och jordförhållanden som producerar den specifika kvaliteten hos kornsorterna, till skillnad från de sorter som är lämpliga för České pivo [tjeckiskt öl], som är mycket hårda och lämpliga för kall och lång mältning i produktionslinjen. I kontrast till detta finns de sorter som odlas på Trnavaslätten i kategorin mjuka sorter, vilket betyder att de snabbt och enkelt bryts ned vid varm mältning i produktionslinjen, och därmed utlöser hög enzymstyrka.

Odlingen av malkorn har lång tradition i det avgränsade området. Hand i hand med odlingen av malkorn, kopplat till lämpliga jord- och klimatförhållanden i det avgränsade geografiska området, har en bearbetningsindustri för att omvandla detta råmaterial till malt också utvecklats. Det skapar sysselsättning för både malkornsodlare och maltproducenter. I publikationen "Slovakiska republikens ekonomiska och regionala geografi" (Ema Mišúnová, Zdenko Mocko och Viera Vlčková, Ekonomická univerzita, 1994) står följande: "Klimat- och jordförhållandena är mycket goda i den övre Ponitrieregionen och på Trnavaslätten, och dessa har lagt grunden för att odla malkorn. Trnava- och Nitramalt bearbetas med hjälp av nya, stora mälterier i Trnava ...".

Ett mältningshus i Trnava omnämndes för första gången 1395, då en av de första stadsportarna döptes till "Maltporten". Öl- och maltproduktionen i Trnavaregionen har en tradition från 1500-talet, då Trnava till och med hade två bryggerier. För bryggningens historia i Trnava var 1700-talet en mycket viktig tid. År 1752 fick staden kungligt tillstånd att bygga ett nytt bryggeri bredvid det gamla, som efterfrågan hade blivit för hög för. Bryggeriets första ägare var Jozef Sessler och hans söner. Sessler köpte stadsbryggeriet och över tid skiftade han dess fokus till enbart maltproduktion. Ölproduktionen upphörde 1867, och det signalerade också slutet för bryggerier i Trnava. Malthuset producerar malt än i dag.

Ett annat viktigt malthus i Trnava var Treumanns malthus, ett exportbolag som etablerades av en herr Treumann 1893. På sida 81 i en publikation från 1988 om Trnavas historia står följande: "...maltproduktionen i Trnava har en lång tradition som har fortsatt fram till i dag."

Produktens kvalitet, dess anseende och tillhörande export demonstreras i en artikel om industri och handel i regionen Trnava i publikationen *Sloboda* från 1947, där följande står: "Den världsberömda Trnavamalten produceras av företagen Prvá trnavská sladovňa Leopolda Sesslerer [Leopold Sesslers första malthus i Trnava] och Sladovňa, vývozná úč. spol., Treumann [Treumanns exportmalthusbolag] i Trnava".

I sin artikel "Tillflykt i en fälla", som publicerades i *Technické noviny* 1983, uppger Rudolf Zelenay att "...i Japan har dessa drycker mestadels hög kvalitet och Trnavamalten förtjänade sin guldmärkning här. Runt omkring oss hörde vi hur högt värderat och ansett det var."

I en artikel med titeln "Skrifter från det förflutna i Trnavabryggeriet om dess goda anseende och produktens export till globala marknader" i *Technické noviny* från 1986 skrev Jozef Šimončič följande: "'Trnavský slad' har gradvis blivit en integrerad del av de globala marknaderna...".

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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