Ref. Ares(2013)3569550 - 26/11/2013

Jednotný dokument:

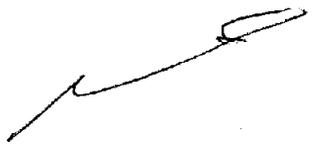
v prílohe

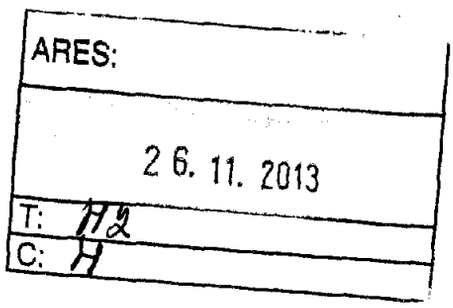
Vyhlásenie Členského štátu:

Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky ako kompetentný orgán členského štátu po prieskume žiadosti o zápis uvedeného zemepisného označenia zistil, že spĺňa požiadavky v zmysle citovaného nariadenia, a preto rozhodol o vyhovení žiadosti.

Odkaz na zverejnenie špecifikácie:
http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/specifikacia_Levicky_slad.pdf

S pozdravom





Prílohy:

- Jednotný dokument
- Špecifikácia
- Prílohy žiadosti

Doručiť:
EUROPEAN COMMISSION
H.2. Agricultural product quality policy
B-1049 Brussels
BELGIUM

Stále zastúpenie Slovenskej republiky
pri Európskej únii
Avenue de Cortenbergh 79
B-1000 Brussels
BELGIUM

ÚRAD PRIEMYSELNÉHO VLASTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ing. Elemír Murček
podpredseda

Banská Bystrica 18. 11. 2013
01160/2013/2000-1

Vážená pani, vážený pán,

Vec:
Žiadosť o zápis zemepisného označenia "LEVICKÝ SLAD" do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení vedeného Európskou komisiou v zmysle Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (ďalej len "citované nariadenie")

V zmysle čl. 49 citovaného nariadenia Vám zasielame žiadosť o zápis zemepisného označenia **"LEVICKÝ SLAD"** do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení vedeného Európskou komisiou.

Názov a adresa žiadajúcej skupiny:

OSIVO a.s.
Kalinčiakova 2391
960 03 Zvolen
Slovenská republika

Tel.: +421 45 5304 119, +421 45 5304 111
Fax: +421 45 5304 129
e-mail: osivogr@osivo.sk

Žiadateľ OSIVO a.s., Kalinčiakova 2391, 960 03 Zvolen v žiadosti preukázal, že je v súčasnosti jediným výrobcom, ktorý v danej oblasti vyrába, spracováva a pripravuje produkt "LEVICKÝ SLAD".

Ide o výnimku podľa článku 49 odsek 1 Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny. Všetky požiadavky ustanovené v článku 49 odsek 1 tohto nariadenia boli splnené.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín*

„LEVICKÝ SLAD"
č. ES:

CHZO (x) CHOP (-)

1. **NÁZOV: „ LEVICKÝ SLAD "**

2. **ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA**
   SLOVENSKÁ REPUBLIKA

3. **OPIS POĽNOHOSPODÁRSKEHO VÝROBKU ALEBO POTRAVINY**

3.1. DRUH VÝROBKU:

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k Zmluve (korenie atď.)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov v bode 1

Levický slad je pivovarský jačmenný slad svetlého plzenského typu, určený najmä pre výrobu piva. Pripravuje sa z vyšľachtených, certifikovaných odrôd sladovníckeho dvojradového jačmeňa, ktoré sa pestujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

V zrnách jačmeňa sa po namočení a klíčení za primeranej teploty aktivujú a vytvoria špecifické sladové enzýmy schopné štiepiť polysacharidy obsiahnuté v zrnách jačmeňa za vzniku nízko molekulárnych, jednoduchých, vo vode rozpustných sacharidov, ktoré sa dajú kvasinkami skvasiť na etylalkohol.

Zo senzorického hľadiska sa na výrobu sladu žiada zdravé dobre vyvinuté a vyzreté zrno, svetložltej až žltej farby s jemnou a jemne vráskavou plevicou bez cudzieho zápachu.

Sladovnícky jačmeň obsahuje približne 63 % hmotnosti škrobu (vysokomolekulárny sacharid), 1 - 2 % nízko molekulárnych sacharidov (najmä glukóza, fruktóza a sacharóza), α-amylázu, β-amylázu. Zvyšok tvorí lignín, polypeptidy a anorganické látky. Ďalšími dôležitými garantovanými parametrami Levického sladu sú:

a) vlhkosť : maximálne 5 %
b) farba : maximálne 4,5 EBC
c) extrakt v sušine : minimálne 80 %

---

* Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

d) friabilita : minimálne 78,5 %

Senzorické vlastnosti sladu sa majú podobať čistej , sladovej vôni bez pachov, chuť má byť sladkastá a čistá. Farba jednotná svetlá bez zahnednutých špičiek. Vzhľadovo slad pripomína typ spracovaného jačmeňa.

Uvedené a garantované parametre sú zárukou vysokej kvality Levického sladu pri jeho nákupe, skladovaní a spracovaní v pivovare. Sú predpokladom dosiahnutia vysokej výťažnosti v pivovare a vyrobenia zdravotne nezávadného piva.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Surovinou pre výrobu Levického sladu sú sladovnícke dvojradové jačmene, ktoré sú zapísané v Listine registrovaných odrôd. Parametre sladovníckeho jačmeňa pre výrobu pivovarského Levického sladu sú uvedené v bode 3.2.

Odporučené vyšľachtené odrody sladovníckeho jačmeňa, ktoré sú odskúšané a majú optimálne podmienky na pestovanie v regióne". Odporučené vyšľachtené odrody sladovníckeho jačmeňa spĺňajúce podmienky v bode 3.2 a 3.3 sú udávané na každú sezónu v zozname odporučených odrôd pre Levický slad vydávaného Levickou sladovňou.

Požadované parametre sladovníckeho jačmeňa, ktoré sú predpokladom pre výrobu pivovarského Levického sladu s bohatým extraktom a priaznivým proteolytickým rozlúštením sú nasledujúce:

- klíčivosť: minimálne 96 %
- veľkosť zrna: nad 2,5 mm, minimálne 85 %
- obsah škrobu: maximálne 63 % hmotnosti
- obsah bielkovín: maximálne 12,0 % hmotnosti
- vlhkosť sladovníckeho jačmeňa má byť maximálne 14,5 % hmotnosti

Kvalita sladovníckeho jačmeňa sa pravidelne kontroluje a zaznamenáva u výrobcu Levického sladu, OSIVO a.s., prevádzka: Levická sladovňa, Levice.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

- - -

3.5. Špecifické kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Pre kvalitu výrobku sú rozhodujúce parametre sladovníckeho jačmeňa uvedené v bode 3.2. a pôvod jačmeňa.

Krok 1. Nákup, príjem a čistenie jačmeňa.

Pre výrobu Levického sladu sa používa sladovnícky jačmeň najvyššej kvality. Jačmeň sa nakupuje priamo u pestovateľov jačmeňa, alebo na obchodných obilných burzách. Jačmeň musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti , ktorá je špecifikovaná v odseku 4. V prípade dovozu jačmeňa mimo definovanej zemepisnej oblasti, musí spĺňať kvalitatívne požiadavky uvedené v bode 3.3.

Každá dodávka jačmeňa sa váži buď na koľajovej, alebo mostovej váhe podľa spôsobu prísunu. Z každej dodávky jačmeňa sa pri preberaní odoberajú vzorky pre kontrolu kvality v zmysle uzatvorených zmlúv o dodávkach. Po súhlase vstupnej kontroly je jačmeň zhrňovaný do príjmových košov, z ktorých je pomocou redlerových dopravníkov dopravovaný do príjmového elevátora a pomocou gumeného pásu do jednotlivých radov síl určených pre jačmeň. Z týchto síl je jačmeň dopravovaný na triedičku, kde sa pomocou ventilátora oddelí jačmenný prach a hrubé nečistoty, zadný jačmeň pod 2,2 mm, a podiel zrna nad 2,5 mm, ktorý sa ako vyčistený jačmeň ukladá v silách príslušnej rady pred transportom do máčiarne. Vytriedený sladovnícky jačmeň sa uskladňuje v železobetónových silách pri teplote do 30 °C, aby sa zabránilo nekontrolovateľnému zvýšeniu teploty a klíčeniu, ktoré by viedlo k znehodnoteniu zŕn. Uskladnený sladovnícky jačmeň sa prevetráva a sleduje jeho teplota.

Krok 2. Máčanie

Účelom máčania je zvýšiť obsah vody v zrne sladovníckeho jačmeňa a vytvoriť podmienky pre klíčenie zŕn a vytvorenie enzýmov pre štiepenie škrobu. Obsah vody, ktorá sa absorbuje do endospermu sa pohybuje v rozsahu 40 - 48 % hmotnosti. Po namočení dochádza v endosperme k aktivácii enzýmov, ktoré v ďalšom kroku rozštiepia škrob na nižšie, skvasiteľné cukry.

K dispozícii je 16 náduvníkov v dvoch radoch, v ktorých sa namáča jačmeň. Jeden rad náduvníkov má dennú kapacitu 75 ton jačmeňa a kontroluje sa máčiarskou váhou. Čas namáčania je 24 hodín. To znamená, že jeden rad náduvníkov sa každý druhý deň vymáča (preprava jačmeňa z náduvníkov pomocou vody) do jednej skrine saladinky. Jačmeň zostane v náduvníku približne 1 deň. Ku kvalitnému prevzdušneniu sa používa dmýchadlo. Doba vymáčania jedného náduvníka je približne 20 minút. Pre dopravu jačmeňa z náduvníkov do skríň saladiniek sa používa špeciálne vymáčacie čerpadlo.

Krok 3. Klíčenie jačmeňa

Pôsobením vody pri teplote 14 - 17 °C dôjde k vyklíčeniu zŕn sladovníckeho jačmeňa, pričom v klíčkoch vznikajú a aktivujú sa špecifické sladové enzýmy. Pôsobením enzýmov, najmä cytázy, sa dosiahne rozlúštenie (rozštiepenie) škrobu na jednoduché cukry, ktoré sú skvasitelné. Cytáza má vplyv na akosť jačmenného šrotu, na scukrenie mladiny, na priebeh kvasenia, stabilizáciu peny a chuť piva. Po skončení fázy klíčenia nastáva vyprázdňovanie linky.

Ku klíčeniu sa používa pretlaková klíčiareň so saladinovými linkami. Vyprázdňuje sa každý deň jedna saladinová skriňa. To znamená, že slady sú vedené v klíčiarni 6,5 dňa. Saladinovú linku tvorí nosná konštrukcia dna, na ktorej sú osadené štrbinové sitá. Celou saladinovou skriňou

prechádza obracač, ktorý má režim prevádzkovo–vetrací a režim čelného vyprázdňovania linky. Vlastný obracač je autonómne riadená jednotka s automatickým aj ručným režimom. Autonómny systém každého obracača je zvedený do centra, z ktorého obsluha na monitore sleduje a kontroluje stav klíčenia. Vlastný režim klíčenia riadi automat. Na obracači je umiestnený sprchovací rám, ktorým je možné jačmeň dovlhčiť. Ventilátorová stanica spolu s frekvenčným meničom umožňuje prevádzkovať linku saladinovej skrine v rôznych režimoch a pri rôznom množstve klíčiaceho jačmeňa na linke. Za ventilátorovou stanicou je umiestnený rám s tryskami na dosýtenie vzduchu na 100 % relatívnej vlhkosti. Recirkuláciu a pridávanie vonkajšieho vzduchu riadi automat. Priestor pod linkou je hladký, čo umožňuje optimálne prúdenie vzduchu. Po ukončení fázy klíčenia, približne po 136 hodinách, nastáva režim vyprázdňovania linky. Po vyprázdnení linky sa vykoná sanitácia a linka je pripravená k ďalšiemu príjmu jačmeňa z náduvníkov.

Krok 4. Hvozdenie a odkličovanie

Zrná naklíčeného sladovníckeho jačmeňa (takzvaného zeleného sladu) s obsahom enzýmov sa pri zvýšenej teplote hvozdením vysušia na slad. Hvozdenie (sušenie zeleného sladu) sa vykonáva na jednom lieskovom hvozde o výkone 64 t dosušeného neodkličeného sladu za 24 hodín. Hlavnou úlohou hvozdu je sušenie zeleného sladu na potrebné kvalitatívne parametre sladu podľa technologického postupu. Hvozdenie prebieha v troch etapách:

- nastieranie zeleného sladu
- sušenie zeleného sladu
- vyprázdňovanie liesky

Obsluha manuálne zapína dopravné cesty z klíčiarne a dopravuje zelený slad do hvozdu na šupinový dopravník nastieracieho zariadenia, ktoré je už riadené plne automaticky z riadiaceho systému. Po skončení nastierania prvej vrstvy spustí obsluha samostatný proces sušenia sladu z operátorovej stanice vo velíne. Zrná sladu sa najprv predsušia prúdom vzduchu pri teplote do 60 °C a následne sa dosušia v prúde vzduchu pri teplotách od 80 do 84 °C. V rekuperátore odovzdáva odchádzajúci vzduch teplo nasávanému vzduchu, ktorý je nasávaný ventilátorom cez nepriamy ohrievač s plynovým horákom. V ohrievači sa vzduch temperuje na požadovanú teplotu a cez ventilátor sa dostáva pod liesku, ďalej prechádza cez vrstvu nastretého zeleného sladu, z ktorého odoberá postupne vlhkosť. Vzduch, ktorý prešiel vrstvou nastretého sladu prúdi cez rekuperátor do vonkajšieho priestoru, medzitým však odovzdáva vysoký podiel vlastného tepla cez množstvo sklenených trubiek nasávanému vzduchu. Po cca 18 hodinách je hvozdenie ukončené. Spaliny z plynového horáka sú odsávané spalinovým ventilátorom do komína. Počas sušenia riadiaci systém postupne podľa grafu zvyšuje teplotu pod lieskou buď skokom, alebo po zadanej rampe. Po skončení hvozdenia sa môže slad sklopiť do zberných košov. Takto vysušený slad je stabilný a skladovateľný.

Krok 5. Odkličovanie sladu

Zo zberných košov je slad vedený do odkličovacieho zariadenia, funkcia ktorého spočíva v odstránení vysušených klíčkov od sladu. Klíčky sa nazývajú sladový kvet. Odklíčený slad je uskladňovaný v sladových silách. Podobne aj sladový kvet a prach sú uskladňované v silách pre to určených.

Krok 6. Leštenie, balenie a expedícia

Tesne pred expedíciou sa slad leští na leštiacich zariadeniach, kde sa zo sladu odstraňujú posledné nečistoty, úlomky a prach. Expedíciu je možné vykonávať voľne naloženými cestnými kamiónmi, alebo cisternami a železničnými vagónmi.

Expedícia sladu prebieha cez automatickú prietokovú váhu a je kontrolovaná kvalitatívne i kvantitatívne chemickým laboratóriom.

3.6 Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Balenie sladu môže byť vo vreciach s hmotnosťou do 50 kg, alebo Big-Bagoch s hmotnosťou 300 – 600 kg, ktoré sú označené etiketou alebo visačkou výrobcu.

3.7 Špecifické pravidlá pre označovania

Výrobca Levického sladu v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Levický slad".

Všetky druhy balenia sladu sa označujú štítkom, alebo visačkou s ochrannou známkou výrobcu, jeho adresou, adresou prevádzky, hmotnosťou balenia, číslom šarže, dátumom plnenia, dátumom spotreby sladu a označením tovaru symbolom Európskej únie, na označení sa môže uviesť spojenie „chránené zemepisné označenie" alebo skratka „CHZO".

4. STRUČNÉ VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Zemepisná oblasť pestovania Levického sladu sa ohraničuje zo severu horami chránenou polohou, optimálnym zložením priepustnej pôdy, ktorá je dobre prehrievaná slnkom, optimálnymi zrážkami a klímou v oblasti, najmä vhodnou teplotou vzduchu počas rastu jačmeňa.

Zemepisná oblasť je vymedzená nasledujúcimi geografickými bodmi a líniami:

Sever oblasti zo západného smeru tvorí Holý vrch pohoria Považský Inovec, vrchy Veľký Tríbeč, Veľký Inovec, Štiavnické vrchy, Javorie po Krivánsky potok.

Východ a juh oblasti zo západného smeru tvorí Krivánsky potok po vtok do rieky Ipeľ, rieka Ipeľ po vtok do rieky Dunaj, rieka Dunaj po obec Žitava.

Západ oblasti z južného smeru je tvorená obcou Žitava pri rieke Dunaj, obcami Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady a Komoča po rieku Váh pri obci Dedina Mládeže a rieka Váh po úroveň Holého vrchu pohoria Považský Inovec.

5. SPOJENIE SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť je zo severu chránená a ohraničená horami, vyznačuje sa optimálnym zložením pôdy, ktorá je dobre prehrievaná slnkom, má optimálne zrážkové a optimálne klimatické podmienky najmä počas obdobia rastu jačmeňa.

Oblasť patrí geograficky k Podunajskej nížine a síce k jej nižšej typologickej jednotke – Podunajská rovina, ktorá je reprezentovaná poriečnou nivou riek Hron, Váh, Ipeľ a Dunaj. Na geologickej stavbe vymedzenej zemepisnej oblasti sa podieľajú sedimenty neogénu a kvartéru, reprezentované zahlinenými štrkami s prímesou piesku, ktoré v nadloží prechádzajú do piesčitých hlín. Hrúbka vrstvy štrkopieskových náplavov kolíše od 5 do 30 metrov. Podložie neogénu má v dôsledku kryhovej tektoniky nepravidelný priebeh. Vyskytujú sa depresie, kde je hrúbka vrstvy štrkov až 30 metrov a elevácie, kde neogén vystupuje takmer až na povrch. Sedimenty neogénu sú zastúpené panónom v podobe ílov, piesčitých ílov s vložkou uhoľných ílov a pieskov s malými polohami lignitov, ktorých farba je zeleno sivá až sivo modrá.

Dá sa povedať, že výroba sladu má vo vymedzenej oblasti dlhú históriu. Sladovnícky jačmeň, ktorý je jeho podstatnou surovinou mal v období Rakúsko – Uhorska významné postavenie. Bol známy ako „Tót Árpa", do celoeurópskeho povedomia sa ostal pod menom „Slowakische Gerste"a pod týmto názvom bol evidovaný aj na medzinárodných obilných burzách. Silnou stránkou Levického sladu je stabilizovaná úroveň kvality, predovšetkým so zreteľom na obsah škrobu a podiel zrna sladovníckeho jačmeňa, čo bolo podmienené ideálnymi pôdnymi klimatickými podmienkami a vysokými výnosmi sladovníckeho jačmeňa.

5.2. Špecifickosť výrobku

Vlhkosť sladu	:	maximálne 5,0%
Extrakt	:	minimálne 80 %
Farba sladu	:	maximálne 4,5 % EBC
Friabilita	:	minimálne 78,5%

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou, alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP), alebo určitou kvalitou, povesťou, alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO).

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Levický slad" je založená na špecifických podmienkach pre pestovanie sladovníckeho jačmeňa, jeho reputácii a tradícii.

Varenie piva zo sladovníckeho jačmeňa poznali už starí Slovania a varenie je na vymedzenom území doložené už v 5. storočí. Dokumenty z raného feudalizmu svedčia o tom, že pivo varili mníši a poddaní kláštorov a panstiev. Neskôr sa výroba piva sústreďovala do vznikajúcich miest. Sladovníctvo aj varenie piva si vyžadovali osobitnú starostlivosť, ktorá sa dala získať iba dlhoročnými skúsenosťami. V mestskom prostredí sa výroba piva diferencovala a vznikali špecializované remeslá, ako sládkovia a pivovarníci.

Levický slad vďačí za svoje výnimočné kvalitatívne vlastnosti unikátnej súhre okolností, ktorými sú geografická poloha vo vymedzenej zemepisnej oblasti, kde sa sladovnícky jačmeň pre výrobu Levického sladu pestuje. Zloženie pôdy, klimatické podmienky s optimálnymi teplotami a zrážkami umožňujú pri optimálnom nástupe jarného obdobia veľmi skoré zasiatie sladovníckych jačmeňov, čo má na ich vegetačný priebeh a výnos veľmi pozitívny vplyv Vysokú profesionalitu a skúsenosti pracovníkov poľnohospodárskych podnikov, ktorí sladovnícky jačmeň pestujú a dodávajú, pokročilý a koordinovaný systém komplexnej starostlivosti, ktorý je uplatňovaný pri pestovaní sladovníckych jačmeňov vo vymedzenej oblasti, ako aj dlhoročné skúsenosti a vysokú profesionálnu úroveň pracovníkov sladovne, je možné dokumentovať radom ocenení a diplomov, ktoré boli udelené rôznym pivovarom za rôzne druhy pív vyrobených z Levického sladu.

Slad z produkcie prevádzky Levická sladovňa v Leviciach sa exportoval aj v minulosti do zahraničia, napríklad do Brazílie, Kuby, Venezuely, Nikaraguy, Filipín, Vietnamu, Laosu, Iraku, Jemenu, Alžírska, Rwandy, Nigérie, Maďarska, Rumunska, štátov bývalej Juhoslávie, ZSSR, alebo SNŠ, NDR a NSR.

ODKAZ NA UVEREJNENIE ŠPECIFIKÁCIE
[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006*]

* Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006* týkajúce sa chránených zemepisných označení a chránených označení pôvodu

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 5

" Levický slad "

CHZO (x) CHOP (-)

4. Špecifikácia
(súhrn požiadaviek podľa článku 4 ods. 2)

4.1. Názov „ LEVICKÝ SLAD "

4.2. Opis

Levický slad je pivovarský jačmenný slad svetlého plzenského typu, určený najmä pre výrobu piva. Pripravuje sa z vyšľachtených, certifikovaných odrôd sladovníckeho dvojradového jačmeňa, ktoré sa pestujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. V zrnách jačmeňa sa po namočení a klíčení za primeranej teploty aktivujú a vytvoria špecifické sladové enzýmy schopné štiepiť polysacharidy obsiahnuté v zrnách jačmeňa za vzniku nízko molekulárnych, jednoduchých, vo vode rozpustných sacharidov, ktoré sa dajú kvasinkami skvasiť na etylalkohol.

Vlastnosti

Požadované parametre sladovníckeho jačmeňa, ktoré sú predpokladom pre výrobu pivovarského Levického sladu s bohatým extraktom a priaznivým proteolytickým rozlúštením sú nasledujúce:

- klíčivosť: minimálne 96 %
- veľkosť zrna: nad 2,5 mm, minimálne 85 %
- obsah škrobu: maximálne 63 % hmotnosti
- obsah bielkovín: maximálne 12,0 % hmotnosti
- vlhkosť sladovníckeho jačmeňa má byť maximálne 14,5 % hmotnosti

Zo senzorického hľadiska sa na výrobu sladu žiada zdravé dobre vyvinuté a vyzreté zrno, svetložltej až žltej farby s jemnou a jemne vráskavou plevicou bez cudzieho zápachu.

---

* Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

Sladovnícky jačmeň obsahuje približne 63 % hmotnosti škrobu (vysokomolekulárny sacharid), 1 - 2 % nízko molekulárnych sacharidov (najmä glukóza, fruktóza a sacharóza), α-amylázu, β-amylázu. Zvyšok tvorí lignín, polypeptidy a anorganické látky. Ďalšími dôležitými garantovanými parametrami Levického sladu sú:

vlhkosť :	maximálne 5 %
farba :	maximálne 4,5 EBC
extrakt v sušine :	minimálne 80 %
friabilita :	minimálne 78,5 %

Senzorické vlastnosti sladu sa majú podobať čistej , sladovej vôni bez pachov, chuť má byť sladkastá a čistá. Farba jednotná svetlá bez zahnednutých špičiek. Vzhľadovo slad pripomína typ spracovaného jačmeňa.

Uvedené a garantované parametre sú zárukou vysokej kvality Levického sladu pri jeho nákupe, skladovaní a spracovaní v pivovare. Sú predpokladom dosiahnutia vysokej výťažnosti v pivovare a vyrobenia zdravotne nezávadného piva.

4.3. Zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť je vymedzená nasledujúcimi geografickými bodmi a líniami:

Sever oblasti zo západného smeru tvorí Holý vrch pohoria Považský Inovec, vrchy Veľký Tríbeč, Veľký Inovec, Štiavnické vrchy, Javorie po Krivánsky potok.

Východ a juh oblasti zo západného smeru tvorí Krivánsky potok po vtok do rieky Ipeľ, rieka Ipeľ po vtok do rieky Dunaj, rieka Dunaj po obec Žitava.

Západ oblasti z južného smeru je tvorená obcou Žitava pri rieke Dunaj, obcami Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady a Komoča po rieku Váh pri obci Dedina Mládeže a rieka Váh po úroveň Holého vrchu pohoria Považský Inovec.

Zemepisná oblasť je vyobrazená v prílohách 1a a 1b.

4.4. Dôkaz o pôvode

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie „Levický slad", záznamy a dôkazy o pôvode vykonáva pravidelne OSIVO a.s, prevádzka: Levická sladovňa, Levice.

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Levický slad", menom výrobcu a adresy výrobnej prevádzky na obale. Garancia pôvodu výrobku z chráneného zemepisného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta prevádzky výrobcu v presne ohraničenom zemepisnom území. Vzory visačiek a štítkov sú uvedené v prílohách 3 - 5.

4.5. Metóda výroby

Pre kvalitu výrobku sú rozhodujúce pôvod a parametre sladovníckeho jačmeňa. Na výrobu sladu sa používa sladovnícky jačmeň najvyššej kvality. Kvalita sladovníckeho jačmeňa sa pravidelne kontroluje a zaznamenáva u výrobcov – pestovateľov, pričom sa sledujú tieto hlavné parametre:

klíčivosť :	minimálne 96 %
veľkosť zrna :	nad 2,5 mm, minimálne 85 %
obsah škrobu :	maximálne 63 %
obsah bielkovín :	maximálne 12,0 %

Surovinou pre výrobu Levického sladu sú sladovnícke dvojradové jačmene, ktoré sú zapísané v Listine registrovaných odrôd. Medzi najznámejšie odrody sladovníckeho jačmeňa v súčasnosti patria, z jarných odrôd: Malz, Ebson, Kangoo, zo ozimných odrôd je to Wintmalt. Parametre sladovníckeho jačmeňa pre výrobu pivovarského Levického sladu sú uvedené v bode 4.2.

Hoci od prvých historických záznamov uplynulo veľa rokov, tradičný výrobný postup sa s menšími úpravami zachoval až dodnes.

Krok 1. Nákup, príjem a čistenie jačmeňa.

Pre výrobu sladu sa používa sladovnícky jačmeň najvyššej kvality. Jačmeň sa nakupuje priamo u pestovateľov jačmeňa, alebo na obchodných obilných burzách. Jačmeň musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá je špecifikovaná v odseku 4 a celý technologický proces výroby Levického sladu sa uskutočňuje na vymedzenom území bez výnimky.

Každá dodávka jačmeňa sa váži buď na koľajovej, alebo mostovej váhe podľa spôsobu prísunu. Z každej dodávky jačmeňa sa pri preberaní odoberajú vzorky pre kontrolu kvality v zmysle uzatvorených zmlúv o dodávkach. Po súhlase vstupnej kontroly je jačmeň zhrňovaný do príjmových košov, z ktorých je pomocou redlerových dopravníkov dopravovaný do príjmového elevátora a pomocou gumeného pásu do jednotlivých radov síl určených pre jačmeň. Z týchto síl je jačmeň dopravovaný na triedičku, kde sa pomocou ventilátora oddelí jačmenný prach a hrubé nečistoty, zadný jačmeň pod 2,2 mm, a podiel zrna nad 2,5 mm, ktorý sa ako vyčistený jačmeň ukladá v silách príslušnej rady pred transportom do máčiarne. Vytriedený sladovnícky jačmeň sa uskladňuje v železobetónových silách pri teplote do 30°C, aby sa zabránilo nekontrolovateľnému zvýšeniu teploty a klíčeniu, ktoré by viedlo k znehodnoteniu zŕn. Uskladnený sladovnícky jačmeň sa prevetráva a sleduje jeho teplota.

Krok 2. Máčanie

Účelom máčania je zvýšiť obsah vody v zrne sladovníckeho jačmeňa a vytvoriť podmienky pre klíčenie zŕn a vytvorenie enzýmov pre štiepenie škrobu. Obsah vody, ktorá sa absorbuje do endospermu sa pohybuje v rozsahu 40 - 48 % hmotnosti. Po namočení dochádza v endosperme k aktivácii enzýmov, ktoré v ďalšom kroku rozštiepia škrob na nižšie, skvasiteľné cukry.

K dispozícii je 16 náduvníkov v dvoch radoch, v ktorých sa namáča jačmeň. Jeden rad náduvníkov má dennú kapacitu 75 ton jačmeňa a kontroluje sa máčiarskou váhou. Čas namáčania je 48 hodín. To znamená, že jeden rad náduvníkov sa každý druhý deň vymáča (preprava jačmeňa z náduvníkov pomocou vody) do jednej skrine saladinky. Jačmeň zostane v náduvníku približne 2 dni s tým, že po 24 hodinách sa opotrebovaná voda vypustí a napustí

sa čerstvá voda. Ku kvalitnému prevzdušneniu sa používa dmýchadlo. Doba vymáčania jedného náduvníku je približne 20 minút. Pre dopravu jačmeňa z náduvníkov do skríň saladiniek sa používa špeciálne vymáčacie čerpadlo.

Krok 3. Klíčenie jačmeňa

Pôsobením vody pri teplote 14 - 17 °C dôjde k vyklíčeniu zŕn sladovníckeho jačmeňa, pričom v klíčkoch vznikajú a aktivujú sa špecifické sladové enzýmy. Pôsobením enzýmov, najmä cytázy, sa dosiahne rozlúštenie (rozštiepenie) škrobu na jednoduché cukry, ktoré sú skvasitelné. Cytáza má vplyv na akosť jačmenného šrotu, na scukrenie mladiny, na priebeh kvasenia, stabilizáciu peny a chuť piva. Po skončení fázy klíčenia nastáva vyprázdňovanie linky.

Ku klíčeniu sa používa pretlaková klíčiareň so saladinovými linkami. Vyprázdňuje sa každý deň jedna saladinová skriňa. To znamená, že slady sú vedené v klíčiarni 5,5 dňa. Saladinovú linku tvorí nosná konštrukcia dna, na ktorej sú osadené štrbinové sitá. Celou saladinovou skriňou prechádza obracač, ktorý má režim prevádzkovo–vetrací a režim čelného vyprázdňovania linky. Vlastný obracač je autonómne riadená jednotka s automatickým aj ručným režimom. Autonómny systém každého obracača je zvedený do centra, z ktorého obsluha na monitore sleduje a kontroluje stav klíčenia. Vlastný režim klíčenia riadi automat. Na obracači je umiestnený sprchovací rám, ktorým je možné jačmeň dovlhčiť. Ventilátorová stanica spolu s frekvenčným meničom umožňuje prevádzkovať linku saladinovej skrine v rôznych režimoch a pri rôznom množstve klíčiaceho jačmeňa na linke. Za ventilátorovou stanicou je umiestnený rám s tryskami na dosýtenie vzduchu na 100 % relatívnej vlhkosti. Recirkuláciu a pridávanie vonkajšieho vzduchu riadi automat. Priestor pod linkou je hladký, čo umožňuje optimálne prúdenie vzduchu. Po ukončení fázy klíčenia, približne po 136 hodinách, nastáva režim vyprázdňovania linky. Po vyprázdnení linky sa vykoná sanitácia a linka je pripravená k ďalšiemu príjmu jačmeňa z náduvníkov.

Krok 4. Hvozdenie a odkličovanie

Zrná naklíčeného sladovníckeho jačmeňa (takzvaného zeleného sladu) s obsahom enzýmov sa pri zvýšenej teplote hvozdením vysušia na slad. Hvozdenie (sušenie zeleného sladu) sa vykonáva na jedno lieskovom hvozde o výkone 64 t dosušeného neodkličeného sladu za 24 hodín. Hlavnou úlohou hvozdu je sušenie zeleného sladu na potrebné kvalitatívne parametre sladu podľa technologického postupu. Hvozdenie prebieha v troch etapách:

- nastieranie zeleného sladu
- sušenie zeleného sladu
- vyprázdňovanie liesky

Obsluha manuálne zapína dopravné cesty z klíčiarne a dopravuje zelený slad do hvozdu na šupinový dopravník nastieracieho zariadenia, ktoré je už riadené plne automaticky z riadiaceho systému. Po skončení nastierania prvej vrstvy spustí obsluha samostatný proces sušenia sladu z operátorovej stanice vo velíne. Zrná sladu sa najprv predsušia prúdom vzduchu pri teplote do 60 °C a následne sa dosušia v prúde vzduchu pri teplotách od 80 do 84 °C. V rekuperátore predáva odchádzajúci vzduch teplo nasávanému vzduchu, ktorý je nasávaný ventilátorom cez nepriamy ohrievač s plynovým horákom. V ohrievači sa vzduch temperuje na požadovanú teplotu a cez ventilátor sa dostáva pod liesku, ďalej prechádza cez vrstvu nastretého zeleného sladu, z ktorého odoberá postupne vlhkosť. Vzduch, ktorý prešiel vrstvou nastretého sladu

prúdi cez rekuperátor do vonkajšieho priestoru, medzitým však odovzdáva vysoký podiel vlastného tepla cez množstvo sklenených trubiek nasávanému vzduchu. Po cca 18 hodinách je hvozdenie ukončené. Spaliny z plynového horáka sú odsávané spalinovým ventilátorom do komína. Počas sušenia riadiaci systém postupne podľa grafu zvyšuje teplotu pod lieskou buď skokom, alebo po zadanej rampe. Po skončení hvozdenia sa môže slad sklopiť do zberných košov. Takto vysušený slad je stabilný a skladovateľný.

Krok 5. Odkličovanie sladu

Zo zberných košov je slad vedený do odkličovacieho zariadenia, funkcia ktorého spočíva v odstránení vysušených klíčkov od sladu. Klíčky sa nazývajú sladový kvet. Odklíčený slad je uskladňovaný v sladových silách. Podobne i sladový kvet a prach sú uskladňované v silách pre to určených.

Krok 6. Leštenie, balenie a expedícia

Tesne pred expedíciou sa slad leští na leštiacich zariadeniach, kde sa zo sladu odstraňujú posledné nečistoty, úlomky a prach. Expedíciu je možné vykonávať voľne naloženými cestnými kamiónmi, alebo cisternami a železničnými vagónmi. Balenie sladu môže byť vo vreciach s hmotnosťou do 50 kg, alebo Big-Bagoch s hmotnosťou 300 – 600 kg, ktoré sú označené etiketou, alebo visačkou výrobcu s označením tovaru (zemepisným označením pôvodu), dátumom plnenia a dátumom spotreby sladu. Vzory visačiek alebo štítkov sú uvedené v prílohách 3 – 5.

Expedícia sladu prebieha cez automatickú prietokovú váhu a je kontrolovaná kvalitatívne aj kvantitatívne chemickým laboratóriom.

4.6. Súvislosť

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Levický slad" je založená na špecifických podmienkach pre pestovanie, ktoré sú základom pre kvalitu levického sladovníckeho jačmeňa, jeho reputácii a tradícii.

Varenie piva zo sladovníckeho jačmeňa poznali už starí Slovania a varenie je na vymedzenom území doložené už v 5. storočí. Dokumenty z raného feudalizmu svedčia o tom, že pivo varili mníši a poddaní kláštorov a panstiev. Neskôr sa výroba piva sústreďovala do vznikajúcich miest. Sladovníctvo aj varenie piva si vyžadovali osobitnú starostlivosť, ktorá sa dala získať iba dlhoročnými skúsenosťami. V mestskom prostredí sa výroba piva diferencovala a vznikali špecializované remeslá, ako sládkovia a pivovarníci.

Levický slad vďačí za svoje výnimočné kvalitatívne vlastnosti unikátnej súhre okolností, ktorými sú geografická poloha vo vymedzenej zemepisnej oblasti, kde sa sladovnícky jačmeň pre výrobu Levického sladu pestuje, zloženie pôdy, klimatické podmienky s optimálnymi teplotami a zrážkami, vysoká profesionalita a skúsenosti pracovníkov poľnohospodárskych podnikov, ktorí sladovnícky jačmeň pestujú a dodávajú, pokročilý a koordinovaný systém komplexnej starostlivosti, ktorý je uplatňovaný pri pestovaní sladovníckeho jačmeňa vo vymedzenej oblasti, ako aj dlhoročné skúsenosti a vysoká profesionálna úroveň pracovníkov sladovne, čo je možné dokumentovať radom ocenení a diplomov, ktoré boli udelené rôznym

pivovarom za rôzne druhy pív vyrobených z Levického sladu. Ocenenia a diplomy sú uvedené v prílohách 6 - 14.

Slad z produkcie prevádzky Sladovne v Leviciach sa exportoval aj v minulosti do zahraničia, napríklad do Brazílie, Kuby, Venezuely, Nikaraguy, Filipín, Vietnamu, Laosu, Iraku, Jemenu, Alžírska, Rwandy, Nigérie, Maďarska, Rumunska, štátov bývalej Juhoslávie, ZSSR, alebo SNŠ, NDR a NSR.

4.7. Kontrolný orgán

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie „Levický slad" vykonáva:

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky

Adresa: Botanická 17
842 13 Bratislava
Slovenská republika
Tel. + 421 260257427
e-mail: Buchlerova@svps.sk,

ktorá je autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

4.8. Označovanie

Výrobca vyrábajúci Levický slad v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Levický slad".

Všetky druhy balenia sladu sa označujú štítkom, alebo visačkou s ochrannou známkou výrobcu, jeho adresou, adresou prevádzky, hmotnosťou balenia a číslom šarže, dátumom plnenia a dátumom spotreby sladu, ktoré sú uvedené v prílohách 3 – 5 a označením tovaru symbolom Európskej únie, na označení sa môže uviesť spojenie „chránené zemepisné označenie" alebo skratka „CHZO".

4.9. Zoznam príloh

1a Zemepisná oblasť v rámci Slovenska

1b Mapa zemepisnej oblasti

2 Vyobrazenie Levického sladu

3 Štítok (visačka) na obal pre Levický slad v slovenskom jazyku

4 Štítok (visačka) na obal pre Levický slad v ruskom jazyku

5 Štítok (visačka) na obal pre Levický slad v anglickom jazyku

6 **Siber Diploma**, udelený Hungarian Microbrew Union na 6. Medzinárodnej pivnej súťaži v Miskolci, Maďarsko, roku 2006 Pivovaru Kaltenecker s.r.o., Rožňava, Slovenská republika, za pivo Kaltenecker KRAS, svetlý ležiak.

7 Prehlásenie Pivovaru Kaltenecker s.r.o., že ocenené pivo bolo vyrobené z Levického sladu.

8 Oznámenie Banskobystrického pivovaru s.r.o., že Urpiner 11% svetlé, čapované pivo, bolo Slovenským zväzom pre výrobu sladu a piva udelené na výstave Agrokomplex Nitra, SR, v auguste 2008 **„Zlatá pivná koruna“**.

9 Prehlásenie Banskobystrického pivovaru s.r.o., Banská Bystrica, SR, že k výrobe oceneného piva Urpiner 11% svetlé, čapované pivo, bol použitý Levický slad.

10 Oznámenie Banskobystrického pivovaru s.r.o., že Urpiner 10%, svetlému, čapovanému pivu, bolo na Reprezentatívnych slávnostiach piva v Táboře, Česká republika, v januári 2008 udelené ocenenie strieborná **„Česká pivní pečeť“** , konkurencii 64 pivovarov a 279 vzoriek piva.

11 **„Gold Diploma“** udelené pivovaru Kaltenecker s.r.o., Rožňava pro „English Pale Ale“ jako víťazu International Beer-Competition of the Hungarian Microbrewery-Union, Miskolc, 28. apríla 2010

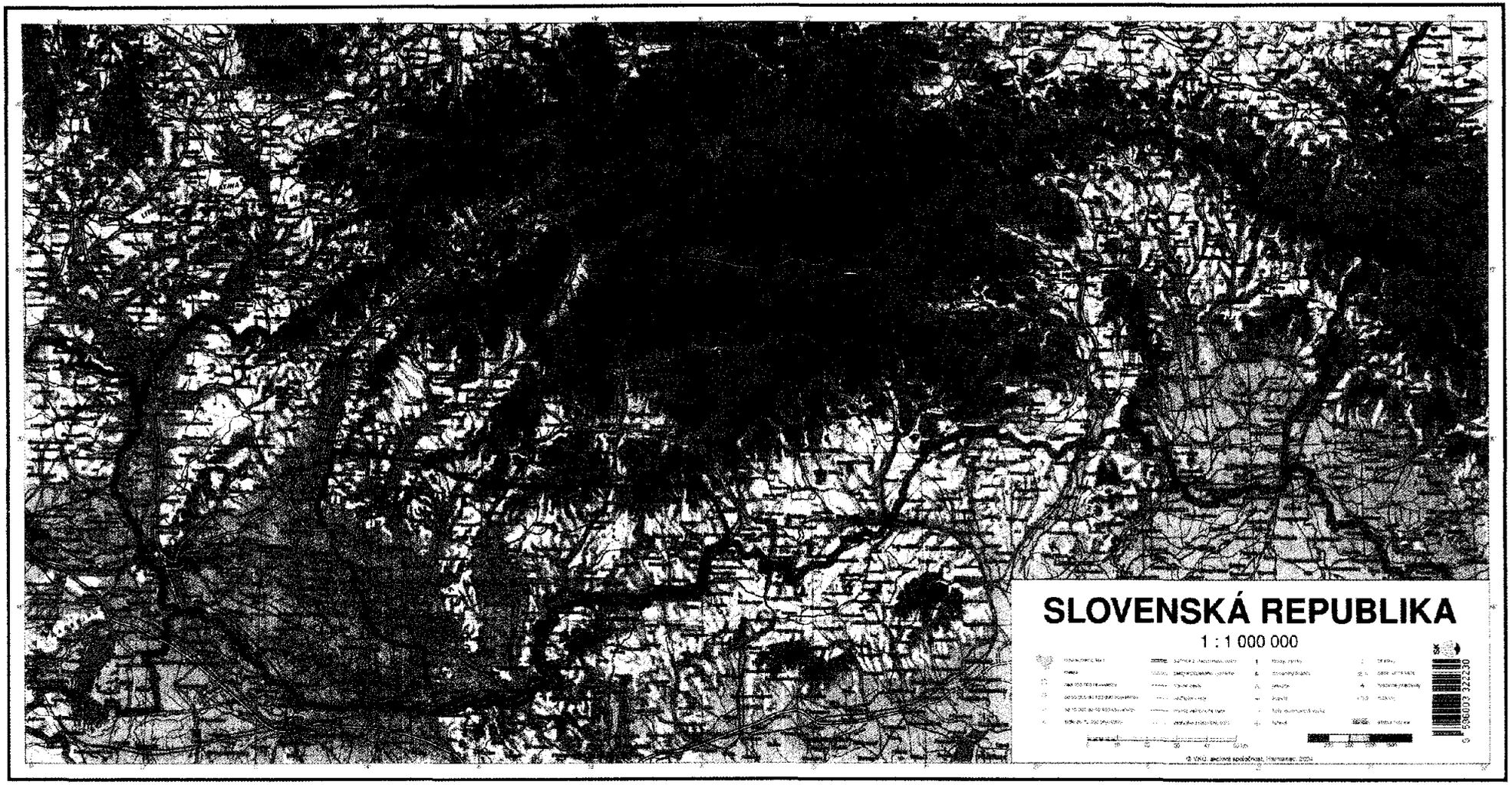
12 **„Zlatá korunka“** udelená pivovaru Kaltenecker s.r.o., Rožňava za pivo Brokát 13% DARK, Bratislava, 10. Augusta 2010.

13 **Gold Diploma**, udelený Hungarian Microbrew Union na 6. Medzinárodnej pivnej súťaži v Miskolci, Maďarsko, roku 2006 Pivovaru Kaltenecker s.r.o., Rožňava, Slovenská republika za pivo BROKAT 13 %, tmavý, nefiltrovaný, ochutený ležiak.

14 **Bronzová pivní pečeť 2008** za pivo Brokát 13% tmavý, Pivovaru Kaltenecker s.r.o., Rožňava, Slovenská republika na pivnej súťaži v Táboře, Česká republika.

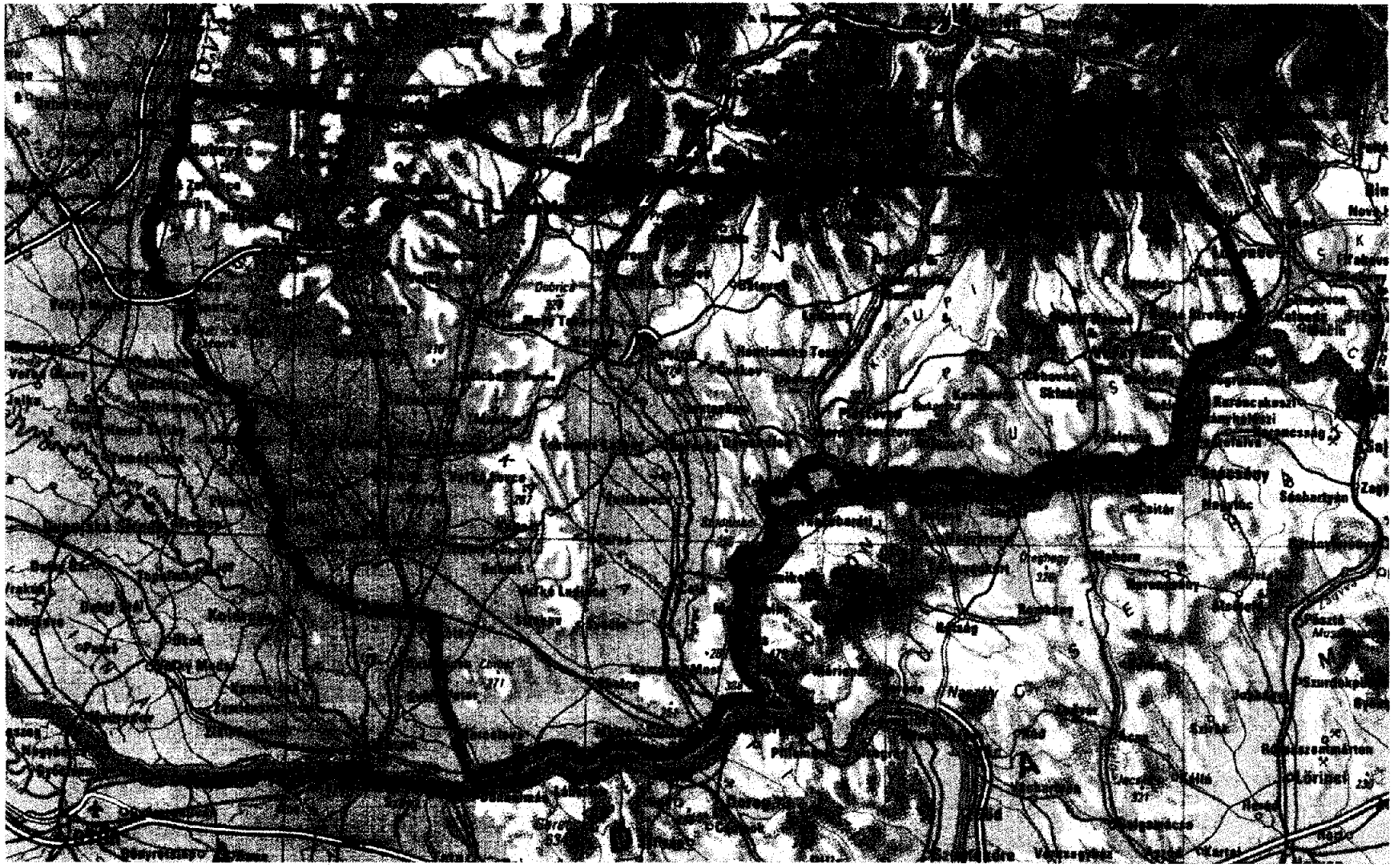
15 Príklady faktúr z expedícií na vývoz sladu

16 Výpisy z dobových tlačovín a publikácií



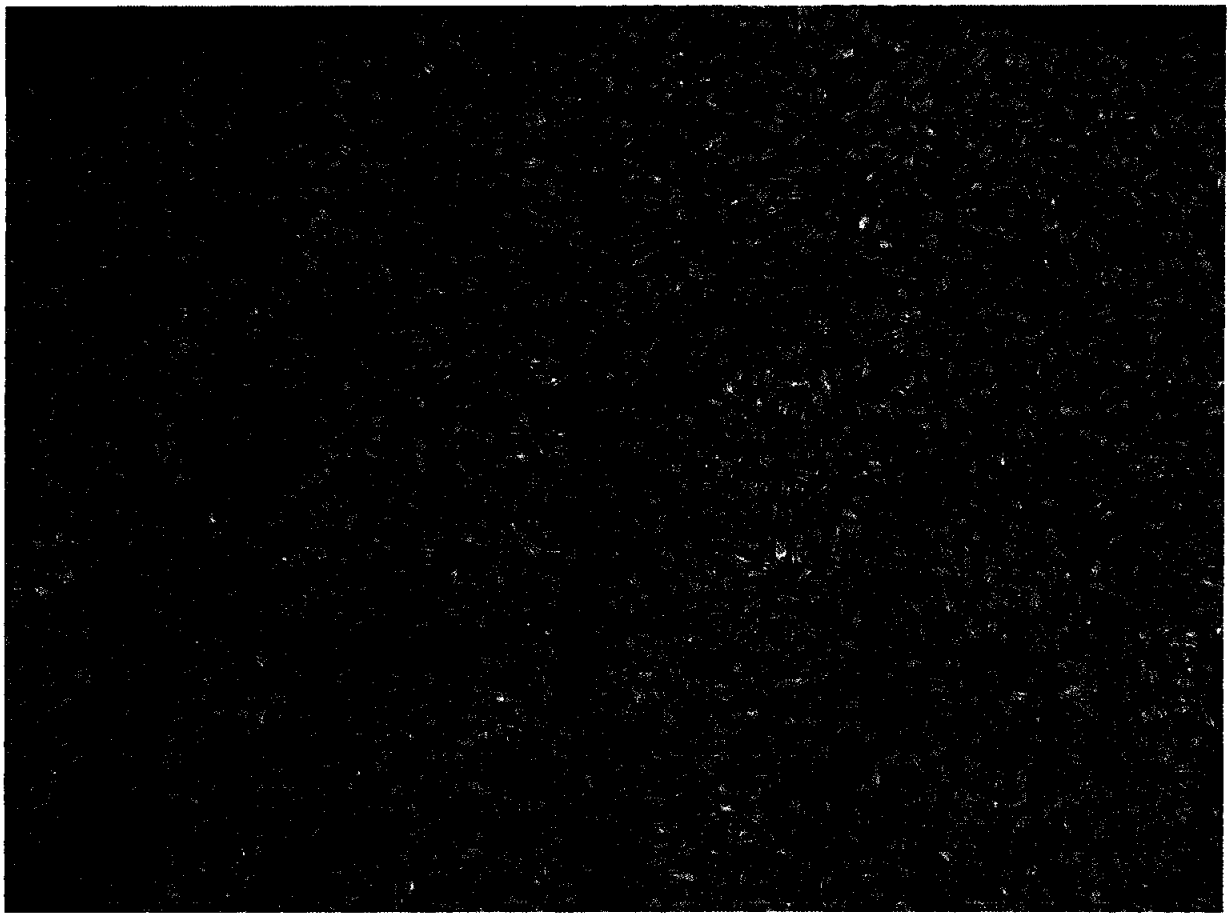
Príloha 1a

Zemepisná oblasť v rámci Slovenska



Príloha 1b

Mapa zemepisnej oblasti



Príloha 2

Vyobrazenie Levického sladu

06.06.13

	OSIVO akciová spoločnosť ZVOLEN LEVICKÝ SLAD	**OSIVO a. s.** Kalinčiakova 2391 960 03 Zvolen, Slovensko Levická sladovňa Jurská 4, 934 01 Levice, Slovensko **Tovar: Jačmenný slad Plzenský typ** **Hmotnosť (kg):** **Číslo šarže:** **Dátum plnenia:** **Dátum spotreby:**

Príloha 3

Štítok (visačka) na obal pre Levický slad v slovenčine

06.06.13

	OSIVO akciová spoločnosť ZVOLEN LEVICKÝ SLAD	**OSIVO a. s.** **Калинчнакова 2391** **960 03 Зволен, Словакия** **Левыцкий Солодовый завод** **Юрска 4, 934 01 Левыце, Словакия** **Продукт: Ячменный солод Пилснерого типа** **Вес (кг):** **Номер лота:** **Дата исполнения:** **Дата потребления:**

Príloha 4

Štítok (visačka) na obal pre Levický slad v ruskom jazyku

06.06.13

	OSIVO akciová spoločnosť ZVOLEN LEVICKÝ SLAD	**OSIVO a. s.** Kalinčiakova 2391 960 03 Zvolen, Slovakia Levice Malt house Jurská 4, 934 01 Levice, Slovakia **Goods:** Barley malt Pilsner type **Weight (kg):** **Lot number:** **Filling Date:** **Consumption Date:**

Príloha 5

Štítok (visačka) na obal pre Levický slad v anglickom jazyku


Silver Diploma
issued to
PIVOVAR KALTENECKER S.R.O.
ROZNAVA, SLOVAKIA
for their
KALTENECKER KRÁS PIVO
LAGER TYPE BEER
which is winner on the occasion of the
th INTERNATIONAL
Beer Competition
of the Hungarian
July 24. 2006.

Príloha 6

06.06.13

Pivovar Kaltenecker, s.r.o.
Zakarpatská č. 28, 048 01 Rožňava

OSIVO a.s.
Kalinčiakova 2391
960 03 ZVOLEN

V Rožňave 26.5.2008

PREHLÁSENIE

Týmto prehlasujeme, že pri varení piva, ktorého kópia ocenenia je v prílohe, ako aj pre výrobu ocenenej značky, sa používa Levický slad dodávaný spoločnosťou OSIVO a.s. so sídlom vo Zvolene, Slovensko.

PROCLAMATION

We hereby confirm, that brewing of beer which copy of award is enclosed, as well as for production of awarded brand, the Levicky malt supplied by company OSIVO a.s. seated in Zvolen, Slovakia, is being used.

Za vedenie spoločnosti
For and on behalf of management

Bc. Ladislav Kovács
konateľ a riaditeľ spoločnosti

Pivovar Kaltenecker, s.r.o.
Zakarpatska 28, 048 01 Rožňava
IČO: 36 589 993
DIČ: 2021951569
Obch. reg. Sro. Vložka č. 16213/V

IČO: 36 589 993 DIČ: 2021951569 bank. spojenie: Istrobanka a.s., č.ú: 10006-15718111/4900
tel/fax: 058/ 732 91 05 mob.: 0905 401 248 e-mail: kaltenecker@stonline.sk

Príloha 7

06.06.13

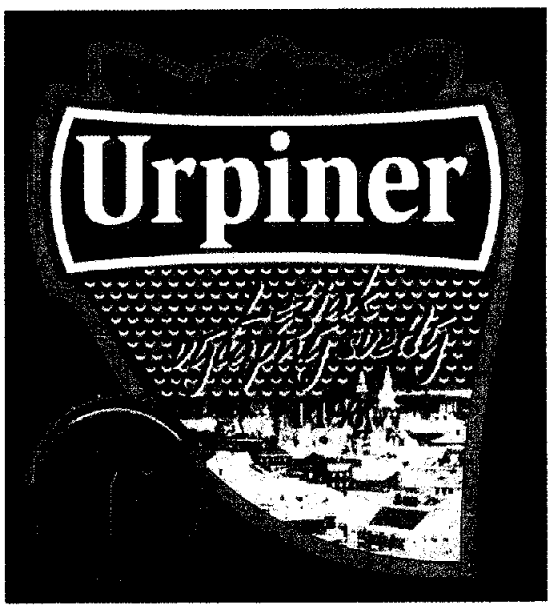
Urpiner

Banskobystrický PIVOVAR

BANSKOBYSTRICKÝ PIVOVAR, a. s.
Sládkovičova 17
974 05 Banská Bystrica
Slovenská republika

To whom it may concern

*We are proud to let you know that our product – **URPINER 11% pale draught beer** has been awarded by the Slovak Union of beer and malt producers with the **Gold beer crown** at the exhibition „Agrokomplex 2008" held in Nitra – Slovak Republik in August 2008.*



Exceptional Slovak Beer

„Traditional quality, original taste."

www.pivovarbb.sk

Peň. ústav Slovenská Sporiteľňa, a. s.
Číslo účtu: 2738705577/0900
IČO: 303 528 02
IČ DPH: SK 2022172526

Spoločnosť zapísaná v OR OS
Banská Bystrica, Oddiel: Sa
Vložka číslo: 95/S

Tel.: +421 48 416 15 11
Fax: +421 48 416 35 76
E-mail: pivovar@pivovarbb.sk
http://www.pivovarbb.sk

Príloha 8

06.06.13

Urpiner

Banskobystrický PIVOVAR

BANSKOBYSTRICKÝ PIVOVAR, s.r.o.
Sládkovičova 37
974 05 Banská Bystrica
Slovenská republika

Tomu, koho sa to týka

To whom it may concern

PREHLÁSENIE

Týmto prehlasujeme, že pri varení piva, ktorého kópia ocenenia je v prílohe, ako aj pre výrobu ocenenej značky, sa používa Levický slad dodávaný spoločnosťou OSIVO a.s. so sídlom vo Zvolene, Slovensko.

PROCLAMATION

We hereby confirm, that brewing of beer which copy of award is enclosed, as well as for the production of awarded brand, the Levicky malt supplied by company OSIVO a.s. seated in Zvolen, Slovakia, is being used.

Za vedenie spoločnosti

For and on behalf of management

BANSKOBYSTRICKÝ PIVOVAR, s.r.o.
Sládkovičova 37
974 05 Banská Bystrica
IČO: 363 528 02 IČ DPH: SK2022172526

Príloha 9

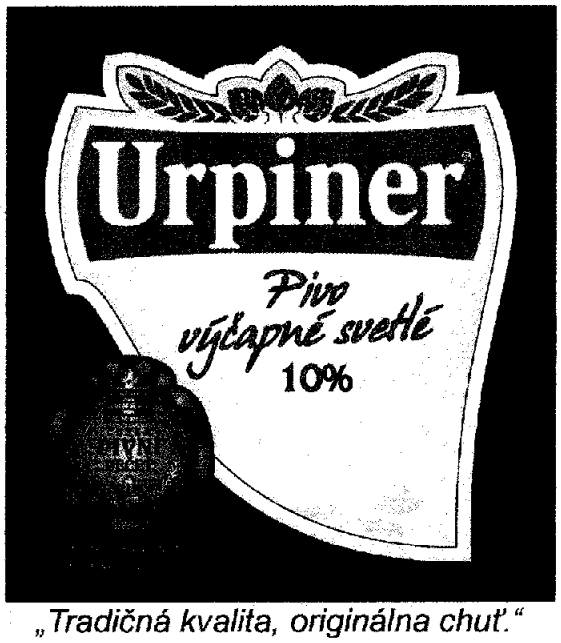
06.08.13

Banskobystrický pivovar, a. s.
Štadionárska 37
974 09 Banská Bystrica
Slovenská republika

Banskobystrický
PIVOVAR

Medzinárodné ocenenie

S radosťou si Vám dovoľujeme oznámiť, že náš výrobok
URPINER 10% svetlé čapované pivo
bolo ocenené na Reprezentačných slávnostiach piva
v starobylom českom Tábore dňa 30. januára 2008
striebornou „Českou pivnou pečaťou".
Cena bola udelená medzinárodnou porotou zloženou z pivovarských odborníkov, ktorí vyberali zo 64 pivovarov a 279 vzoriek v 12 kategóriách.



„Tradičná kvalita, originálna chuť."
www.pivovarbb.sk

Peň. ústav: Slovenská Sporiteľňa, a. s.
Číslo účtu: 2738765/7400
IČO: 363 529 02
IČ DPH: 2022172526

Firma zapísaná v OR OS
Banská Bystrica, Oddiel: Sro
Vložka č.: 12934/S

Tel.: +421 48 416 18 11 2
Fax: +421 48 416 35 76
E-mail: pivovar@pivovarbb.sk
http://www.pivovarbb.sk

Príloha 10

06.06.13



Príloha 11

06.06.13



Príloha 12

06.06.13



Príloha 13

06.06.13



Príloha 14

06.06.13

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012
o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

„LEVICKÝ SLAD"

CHZO

Príloha 15

Príklady faktúr z expedícií na vývoz sladu

1713 FAKTÚRA

1 Dodávateľ (IČO)	2 Faktúra
SLOVENSKÉ SKLADOVNÉ, N.P. 155 551 T R N A V A	Číslo Druh dodávky (kód) Konštantný symbol HZ — objednávka číslo 67360244 Dodávkový príkaz číslo
Peňažný ústav SBČS Číslo účtu 130am212	
3 Príjemca	4 Odberateľ (IČO)
	KOOSPOL AS OBCHOD SKUPINA-SLAD LENINOVA 123 166 67 PRAHA 6
5 Konečný príjemca	
7 Spôsob dopravy ČSAD Organizačná jednotka vyskladnenia ZÁVOD LEVICE PREV LEVICE Miesto určenia	6 Dodacie a platobné podmienky Deň splatnosti Dôvod skrátenia splatnosti Forma úhrady PRÍKAZ NA ÚHRADU Deň odoslania faktúry 05.01.89 Deň povinnosti fakturovať 05.01.89

Označenie dodávky	Položka daň. sadzieb (rozdielová daň)	Cenový predpis	Jedn. množstva Množstvo	Označenie ceny Cena za jedn.	Čiastka Kčs
8	9	10	11	12	13
DODÁCI LIST 1604					
SLAD CESKÝ			500,00		
752 211 00	VC		4514,96		2257418,00
	DOČASNÁ KCD		1550,00		47.500,00
	ZRÁŽKY 1,91				1.082,25
	KÚPNA CENA				2.303.637,75
	FAKT.CENA CELKOM				2.303.638,00

Dátum			
	ODBOR		
Kčs			KOL.
4658,-	251/3	261/2	1
Kontrolovol	Číslo položky		Účet
	17	3/4	19

CISLO DODPR./PROSTR.: 9180043-7

PODLA CENNIKA VC ODBR 752
-VYROBKY SLADIARSKE C. VC-16/2

SLOVENSKÉ SKLADOVNÉ, N.P.
T R N A V A

VYFAKTUROVAL: PVT ZILINA

14 Počet príloh

15 Pečiatka a podpis

ŠEVT-30 440 8 XII/86 ZT-10, 73871, F 106

SLOVENSKÉ SLADOVNE

národný podnik, podnikové riaditeľstvo
917 41 Trnava, Sladovnícka 10

Nadriadený orgán dodávateľa:
Fivovary a sladovne, OR Bratislava

Deň splatnosti: 22,2,1978

FAKTÚRA číslo: 131/Le 125[illegible]

Odlišné označenie príkazom číslo: 006804

Odoslaná dňa	
Povinnosť fakturovať vznikla dňa	9,2,1978
Dodal	9,2,1978
Vyfakturoval	Levice
Výrobky odoslané dňa	HÁ
Číslo zmluvy	6,2,1978
Spôsob prepravy	55/27
Dodací list	27300051/807
Fakturované vrátane dane z obratu – bez dane z obratu	164

Odberateľ

KOOSPOL a.s.
obch.skupina 17-sklad
Leninova 178
160 67 PRAHA 6

Dodávateľ

SLOVENSKÉ SLADOVNE,
národný podnik
TRNAVA

Na účet číslo: 164-211

Z účtu číslo:

Banka platiteľa: ČSOB Praha

V prospech účtu číslo: 009-127-0030

Z účtu číslo:

Banka príjemcu: Trnava

Kčs

Trnava dňom vyhotovenia 9,2,1978

Spôsob dodania vagón číslo	Počet obalov	Druh tovaru	Množstvo	Jedn. cena v Sk/	Dlžnom v Kčs
					FCO
		* * *			
1729573-0	400	752 211 00/07	20,00	1496,50	29930,00
2604557-3	900	752 211 00/07	40,00	1496,50	59860,00
2603857-8	600	752 211 00/07	30,00	1496,50	44895,00
			90,00*		134685,00*
		OR réžia	1346,85	0,90 %	1212,16
		sklad plzenský			133472,84*
		dohodnutá KC			
		* * *			
		VC I.tr.	90,00	3480,00	313200,00
		vratia JK	1800,00	7,70	13860,00
		vložky PE	1800,00	1,68	3024,00
					330084,00

DAŇOVÉ DOKLADY
POL.
Kčs
Kčs

SLOVENSKÉ SLADOVNE
národný podnik
TRNAVA

PZB 3 40634

08.08.13

SLOVENSKÉ SLADOVNE

národný podnik, podnikové riaditeľstvo
917 01 Trnava, Sladovnícka 10

SLO... Došlo: 1. III. Číslo: 2916

Nadriadený orgán dodávateľa: Pivovary a sladovne, OR Bratislava	293/Le	Deň splatnosti:	28.3.1978
FAKTÚRA číslo:	12947	splatná inkasným príkazom číslo	006037

Odoslaná dňa	15.3.1978	Odberateľ: KOOSPOL a.s. obch.skupina 17-oddel Leninova 179 160 67 PRAHA 6	Na účet číslo: 164-211
Povinnosť fakturovať vznikla dňa	15.3.1978		č. stavby
Dodal	Levice		banke príjemcu: ČSOB Praha
Vyfakturoval	HÁ	Dodávateľ: SLOVENSKÉ SLADOVNE, národný podnik TRNAVA	V prospech účtu číslo: 009-127-0030
Výrobky odoslané dňa	11.3.1978		č. stavby
Číslo zmluvy	27/3 67670326/018	Účel platby	banke príjemcu: Trnava
Spôsob prepravy	[illegible]		kčs
Dodací list	367		
Fakturované vrátane dane z obratu – bez dane z obratu		Miesto a dátum vyhotovenia: Trnava 15.3.1978	

Spôsob dodania vagón číslo	Počet obalov	Druh tovaru	Množstvo	Jedn. cena v Sk/100	Úhrnom v Kčs
		* * *			
1336547-7	400	752 211 00/07	20,00	2950,00	59000,00
		OR Prešin	590,00	1,06 %	625,40-
					58374,60*
		dohodnutá EC slad plzenský			
		* * *			
		VC I.tr.	20,00	3480,00	69600,00
		vrecia POLYH	400,00	6,40	2560,00
		vložky PE	400,00	1,68	672,00
					72832,00*

58,314,60 2911/4 749/2

Kontrolovala 298

PZB 3 40684

SLOVENSKÉ SLADOVNE, národný podnik TRNAVA

725 | 06.06.13

Dodávateľ
SLOVENSKÉ SLADOVNE, N.P.
T R N A V A

NIKARAGUA

DODACÍ LIST 725

SLAD CESKYJ
252 211 00 VC 400,00 651-,50 [illegible]
DOCASNA FCO 2048,00 [illegible]
ZNAZKY 1,01 1,711,36
KUPNA CENA [illegible]

VLOZKY POLYETYLEN 500,40

POP VRECIA 400,00

FAKT.CENA CELKOM [illegible]

DATUM 87869 2413 Ykg/2

725

CISLO DOPR.PROSTR.: 1538V43-5
1743,33-5

SLOVENSKÉ SLADOVNE, N.P.
T R N A V A

PODLA CENNIKA VC OBOH 752
-VYFUKY SLADARSKE C. VC-16/X

VYFAKTUROVAL: PVT ZILINA

129

FAKTÚRA

1 Dodávateľ (IČO)	2 Faktúra
SLOVENSKÉ SLADOVNE, ... 155 561 T R N A V A	Číslo 95 2139 Druh dodávky (kód) Konštantný symbol HZ – objednávka číslo 77440092 Dodávkový príkaz číslo
Peňažný ústav ČSS Číslo účtu 1 [illegible]	
3 Príjemca [illegible]	4 Odberateľ (IČO) [illegible] [illegible] STUPAVA-SLAD [illegible] 173 [illegible] PRAHA 6
5 Konečný príjemca	
7 Spôsob dopravy ESU Organizačná jednotka vyskladnenia [illegible] Miesto určenia	6 Dodacie a platob. podmienky S daňou, bez dane Deň splatnosti Dôvod skrátenia splatnosti Forma úhrady PRÍKAZ NA ÚHRADU Deň odoslania faktúry 251185 Deň povinnosti fakturovať 251185

Označenie dodávky	Položka daň sadzieb (rozdielová daň)	Cenový predpis	Jedn. množstvo Množstvo	Označenie ceny Cena za jedn.	Čiastka Kčs
8	9	10	11	12	13
DAŇ LIST 1324					
SLAD CEŠKÝ,			1020,00		
952 211 00			4517,20		[illegible]
	[illegible]		2670,00		[illegible]
	[illegible]				[illegible]
	[illegible]				[illegible]
	[illegible]				[illegible]
	[illegible]				[illegible]
[illegible]					[illegible]
[illegible]					[illegible]
[illegible]					[illegible]
[illegible]					[illegible]
[illegible]					[illegible]
[illegible]					[illegible]

SLOVENSKÉ SLADOVNE, n.p.
T R N A V A

VYFAKTUROVAL: PVT ŽILINA

DÁTUM	ÚČTOVAŤ: OBIEHY	
28/11/85	ZVL	Fa/L
Kontrolovať	číslo dokladov 1193	účt.

14 Počet príloh

15 Pečiatka a podpis

D4Z10

ZT 10, 32998, F 03

1 Dodávateľ (IČO)
SLOVENSKÉ SKLÁRNE, N.P. 000 603
T R N A V A

Predajný doklad č.: CS Číslo účtu

3 Faktúra 660

VIETNAM

KRYOSPOL s.r.
OBCHODNÝ PODNIK-SKLAD
LENINOVA 47B

160 47 PRAHA 6

5 Spôsob dopravy CSD
Organizačná jednotka vykladania: ZÁVOD LEVICE
ODEV LEVICE
Miesto určenia

Dodací list č.

Prevzal:

Dátum dodávky | Množstvo dod. jednotiek (balíkov, ks) | Cenový prúžok | Číslo prúžku | Množstvo | Odmeraný rozsah | Spôsob

PODACÍ LIST CSD

SKLAD CESKYCH
752 311 00

VC 500,00
OBCASNA PEC 4531,00 36 248,00
CIHLY 1,17 1401,18 1 639,38
KOMPL CENA 1 920,24
161 965,14

VLOZKY POLYETYLEN 1000,00

POD VRECIA 1000,10

KONT.CENA CELKOM 162 965,24

DÁTUM | ÚČTOVANÉ | Kčs | POL.
162965- | 29/3 | 20/2 | 1

Konečný odber | Číslo dokladov: 660/4 | Počet

CISLO DOPR.PRIESTR.: 2A04285=A
2A00304=2

SLOVENSKÉ SKLÁRNE, N.P.
T R N A V A

VYFAKTUROVAL: FVT ZILINA

14 Počet príloh

Telefón:

1228 kópia **FAKTÚRA**

1 Dodávateľ (IČO)
SLOVENSKÉ SLADOVNE, N.P. 000 000
T R N A V A

Peňažný ústav SPCS
TRNAVA
Číslo účtu 1300-217

2 Faktúra
Číslo
Druh dodávky (kód)
Konštantný symbol
HZ — objednávka číslo
Dodávkový príkaz číslo
403/27

3 Príjemca

4 Odberateľ (IČO)
KOSPOL AS
OBCHOD SKUPINA-ELAP
LENINOVA 178
160 67 PRAHA 6

5 Konečný príjemca

7 Spôsob dopravy ČSD
Organizačná jednotka vyskladnenia ZÁVOD LEVICE
PDEV LEVICE
Miesto určenia

6 Dodacie a platobné podmienky
Deň splatnosti
Dôvod skrátenia splatnosti
Forma úhrady POŠTOU NA DOBRAD
Deň odoslania faktúry
Deň povinnosti fakturovať

S daňou bez dane

Označenie dodávky	Položka daň. sadzieb (rozdielová daň)	Cenový predpis	Jedn. množstva Množstvo	Označenie ceny Cena za jedn.	Čiastka Kčs
8	9	10	11	12	13
DODACÍ LIST 1169					
SLAD ČESKÝ, 752 211 00		600,00			
	VC			4537,60	272.016,00
	DOČASNÁ FEO			7622,91	169.374,90
	ZRAZKY 1,17				1.901,08
	KUPNÁ CENA				167.393,92
VLOŽKY POLYETYLÉN		1200,00			
POP VRECIA		1200,00			
	FAKT.CENA CELKOM				167.393,00
ČÍSLO ODPR.PRÚSTK.:	1052240-5				
	1024367-3				
PODĽA CENNÍKA VC OBOR 752					
-VÝROBKY SLADIARSKÉ Č. VC-16/2					

DATUM ÚČTOVNÉ DOKLADY

K			POL
167393	231/5	200/2	1
Kontroloval	1228/1		UCE 2

SLOVENSKÉ SLADOVNE, N.P.
T R N A V A

VYFAKTUROVAL: PVT ŽILINA

14 Počet príloh

15 Pečiatka a podpis

ŠEVT-80 440 9 XII/86

ZT-10, 73871, F 106

FAKTÚRA

1 Dodávateľ (IČO)

2 Faktúra
Číslo 1331
Druh dodávky
Konštantný symbol
HZ – objednávka číslo
Dodávkový príkaz číslo

Peňažný ústav
Číslo účtu

3 Príjemca

4 Odberateľ (IČO)

5 Konečný príjemca

7 Spôsob dopravy
Organizačná jednotka vyskladnenia
Miesto určenia

6 Dodacie a platob. podmienky
Deň splatnosti
Dôvod skrátenie splatnosti
Forma úhrady
Deň odoslania faktúry
Deň povinnosti fakturovať

S daňou bez dane

Označenie dodávky	Položka doň. sadzieb (rozdielová daň)	Cenový predpis	Jedn. množstva Množstvo	Označenie ceny Cena za jedn.	Čiastka Kčs
3	9	10	11	12	13
			300,00		
				4512,20	1,353,660,00
				2876,00	86,280,00
					1,439,99
					44,685,99
			600,00		
			600,00		
					44,685,99

14 Počet príloh

15 Pečiatka a podpis

1331

D4Z10

ZT 10, 91268, P 191

1602 kópia **FAKTÚRA**

1 Dodávateľ (IČO)
SLOVENSKÉ SKLADOVNÍ, N.P. 395 541
TRNAVA

Peňažný ústav SBCS Číslo účtu
TRNAVA

2 Faktúra
Číslo:
Druh dodávky (kód)
Konštantný symbol
HZ — objednávka číslo
Dodávkový príkaz číslo

3 Príjemca

4 Odberateľ (IČO)

5 Konečný príjemca

7 Spôsob dopravy
Organizačná jednotka vyskladnenie
Miesto určenia

6 Dodacie a platobné podmienky
Deň splatnosti
Dôvod skrátenia splatnosti
Forma úhrady
Deň odoslania faktúry
Deň povinnosti fakturovať

S daňou, bez dane

Označenie dodávky	Položka daň. sadzieb (rozdielová daň)	Cenový predpis	Jedn. množstva Množstvo	Označenie ceny Cena za jedn.	Čiastka Kčs
8	9	10	11	12	13
DODACÍ LIST 1602					
SKLAD CESKYI.			400,00		
752 211 00	VC			4510,50	184,554,00
	OCELOVA KCE			1900,00	78,000,00
	ZRAZKY 1,01				1,440,00
	KUPNA CENA				76,510,00
JISTOVI VRECIA			800,00		
VLOZKY POLYETYLEN			400,00		
	FAKT.CENA CELKO				76,510,00

DÁTUM | OCTOVAT:
16 5 10 | 241/3 | Zdl 2 | 1

Konečný odber | Číslo dodacieho listu | VIN
1602/3

CISLO OPRAV.PROSTR.: 1567211=1
1024307=9

PODLA CENNIKA VC ODOV 752
-VYSOBET SKLADARSKE C. VC-1612

SLOVENSKÉ SKLADOVNÍ, N.P.
TRNAVA

VYFAKTUROVAL: PVT ZILINA

14 Počet príloh

15 Pečiatka a podpis

SEVT-30 440 9 XII-86 ZT-10 73871, F 106

06.06.13

1131

SLOVENSKÉ SLADOVNE

národný podnik, podnikové riaditeľstvo
917 41 Trnava, Sladovnícka 10

Nadriadený orgán dodávateľa: Pivovary a sladovne, OR Bratislava — 170/Le

Deň splatnosti: 28,2,1978

FAKTÚRA číslo: 12592

Spôsob fakturácie / príkazové číslo: 006859

Odoslaná dňa	16,2,1978
Povinnosť fakturovať vznikla dňa	16,2,1978
Dodať	Levice
Vyfakturovať	Há
Výrobky odoslané dňa	13,2,1978
Číslo zmluvy	260 b 67570204/002
Spôsob prepravy	[illegible]
Dodací list	199
Fakturované vrátane dane z obratu – bez dane z obratu	

Odberateľ:
KOOSPOL a.s.
obch.skupina 17-sklad
Leninova 178
160 67 PRAHA 6

Dodávateľ:
SLOVENSKÉ SLADOVNE
národný podnik
TRNAVA

Účel platby:

Trnava 16,2,1978
Miesto a dátum vyhotovenia

Na účte dňa číslo: 164-211
č. smluvy:
Banka platiteľa: ČSOB Praha
V prospech účtu číslo: 009-127-0030
č. smluvy:
Banka príjemcu: Trnava
Kčs

Spôsob dodania vrátane čísla	Počet obalov	Druh tovaru	Množstvo	Jedn. cena v Kčs FCO	Úhrnom v Kčs
		* * *			
8814627-3	800	752 211 00/07	40,00	2950,00	118000,00
5857589-3	800	752 211 00/07	40,00	2950,00	118000,00
			80,00*		236000,00*
		OR réžia	2360,00	1,06%	2501,60
					233498,40*
		dohodnutá KC			
		slad plzenský			
		* * *			
		VO I.tr.	80,00	3480,00	278400,00
		vrecia JH	1600,00	7,70	12320,00
		vložky PE	1600,00	1,68	2688,00
					293408,00*

233498 2%/4 Kč/2

SLOVENSKÉ SLADOVNE
národný podnik
TRNAVA

PZB 5 40547

193

639

1 Dodávateľ: SLOVENSKE SLADOVNE,N.P. 000 000
T R N A V A

Účastník čísla SBCS TRNAVA — Číslo účtu 1360-212

3 Príjemca: ZRAZA

KOOSPOL AS
OBCHOD SKUPINA-SLAD
LENINOVÁ 176

160 67 PRAHA 6

Spôsob dopravy: CSD
Dojednacia zmluvná doložka: ZAVOD LEVICE
PREV LEVICE
Miesto určenia

Dátum splatnosti: XXXXX
Číslo objednávky: 230287
Číslo zmluvy: POZIAL NA ZRAZO
Číslo prepravy: 070687
Číslo pôvodu: 070687

Označenie dodávky | Balenie počet, druhov, označenie obal. | Množstvo | Cena | Cena spolu

ODDAJ LIST 596

SLAD CESKY I.
752 411 00

	1000,00		
VC		4510,55	451,610,00
DOCASNA FCO		2240,00	224,000,00
ZRAZKY 1,91			-4,278,40
KUPNA CENA			219,721,60

VLOZKY POLYETYLEN 2000,00

POP VRECIA 2000,00

FAKT.CENA CELKOM 219,722,00

DÁTUM	OC:	AT:	
	ODBYT		
Kčs			POL.
219722,-	251/2	700/2	1
Kontroloval	číslo dodávky	639/7	

CISLO DOPR.PROSTR.: 1956759-0
1054742-4
1022375-1

SLOVENSKE SLADOVNE,N.P.
T R N A V A

VYFAKTUROVAL: PVT ZILINA

14 Počet príloh: Telefón:

724 06.06.13

1 Dodávateľ
SLOVENSKÉ SLADOVNE, A.S.
T R N A V A

Dodacie číslo
TRNAVA

Číslo
1304-212

3 Príjemca
NIGERIA

SLOVSPOL SR
OBCHODNÁ SPOLOČNOSŤ
LEVOČSKÁ 1/A
160 07 BRATISLAVA

5 Spôsob dopravy
Označenie odosielky
vyhotovené

ESO
ZÁVOD LEVICE
POBV LEVICE
Miesto určenia

DODACÍ LIST

SLAD ČESKÝ,
752 211 00

VC
DOČASNÁ FCO
ZRAZKY 1,91
KUPNÁ CENA

FAKT.CENA CELKOM

DÁTUM

2413

724

ČÍSLO DOPR.PROSTR.: SR44488-2
SR44569-V
SR44540-8
SR43048-2
SR44101-1

PODĽA CENNÍKA VC OSOR 752
-VÝROBKY SLADOVNÍCKE Č. VC-10/2

SLOVENSKÉ SLADOVNE, A.S.
T R N A V A

VYFAKTUROVAL: PVT ŽILINA

Počet príloh
Telefón

1370 kópia **FAKTÚRA**

1 Dodávateľ (IČO)
SLOVENSKÉ SKLÁRNE, š.p.
T R N A V A

Peňažný ústav SBCS
TRNAVA
Číslo účtu 1306-212

2 Faktúra
Číslo
Druh dodávky (kód)
Konštantný symbol
HZ — objednávka číslo
Dodávkový príkaz číslo

3 Príjemca MAĎARSKO

4 Odberateľ (IČO)

5 Konečný príjemca

7 Spôsob dopravy
Organizačná jednotka vyskladnenia
Miesto určenia

6 Dodacie a platobné podmienky
Deň splatnosti
Dôvod skrátenia splatnosti
Forma úhrady
Deň odoslania faktúry
Deň povinnosti fakturovať
S daňou, bez dane

Označenie dodávky	Položka daň. sadzieb (rozdielová daň)	Cenový predpis	Jedn. množstva Množstvo	Označenie ceny Cena za jedn.	Čiastka Kčs
8	9	10	11	12	13

DODACÍ LIST 1297

SKLO ČÍRE,
PSZ 311 30 VČ
DÉTAŠKA VČB
ZÁRUKY 1,17
ÚPRAVA 01/A

VLOŽKY POLYETYLÉN

DOP. ZAPOČÍTA

ZÁKL.ČIASTKA CELKOM

DÁTUM | ÚČTOVÁNÍ: ODPISY | POL.
Kč | 43794- | 23/3 | 20/2 | 1
Kontrolovat | 1370 | Účtár

ČÍSLO FOTP.PRÍSTR.: 1535-13-1

MÝTA ČENKÉRA VČ OBPM PSZ
-VÝROBKY SLÁDKOVSKÉ P. VČ-10/2

SLOVENSKÉ SKLÁRNE, š.p.
T R N A V A

VYFAKTUROVAL: DVT ŽILINA

14 Počet príloh

15 Pečiatka a podpis

ŠEVT-30 440 9 XII/86 ZT-10, 73871, F 7387

06.06.13

164

SLOVENSKÉ SLADOVNE

národný podnik, podnikové riaditeľstvo
917 41 Trnava, Sladovnícka 10

Nadriadený orgán dodávateľa: Pivovary a sladovne, OR Bratislava	160/Le	Deň zdaniteľného plnenia:	28.2.1978
FAKTÚRA číslo:	12567	Špecifický symbol platobného čísla:	006844

Odoslaná dňa	15.2.1978	Odberateľ: KOOSPOL a.s. obch.skupina 17-sklad Leninova 178	Na faktúre uviesť číslo: 164-211
Povinnosť fakturovať vznikla dňa	15.2.1978	160 67 PRAHA 6	Z účtu
Dodať	Levice	Dodávateľ: SLOVENSKÉ SLADOVNE národný podnik TRNAVA	Banka príjemcu: ČSOB Praha
Vyfakturoval	Há		V prospech účtu číslo: 009-127-0030
Výrobky odoslané dňa	10.2.1978		K úhrade
Číslo zmluvy	217/5 27380022	Účet platby	Banka príjemcu: Trnava
Spôsob prepravy	[redacted]		Kód
Dodací list	189		
Fakturované vrátane dane z obratu – bez dane z obratu		Trnava 15.2.1978 Miesto a dátum vyhotovenia	

Spôsob dodania vagón číslo	Počet obalov	Druh tovaru	Množstvo	Jedn. cena FCO	Obrat Kčs
		* * *			
1573688-7	400	752 211 00/07	80,00	2678,15	53563,00
2604788-0	600	752 211 00/07	30,00	2678,15	80344,50
			50,00*		133907,50*
		OR Prešov	1339,07	0,90 %	1205,16-
					132702,34*
		dohodnutá RZ			
		sklad plzenský			
		* * *			
		VC I.tr.	58,00	3000,00	174000,00
		vrecia PENAM	1000,00	6,00	6000,00
					180000,00*

132 742,34 24%

Fo/2

167

OK

SLOVENSKÉ SLADOVNE
národný podnik
TRNAVA

1253 43052

06.06.13

522

SLOVENSKÉ SLADOVNE národný podnik, podnikové riaditeľstvo
917 41 Trnava, Sladovnícka 10

Nadriadený orgán dodávateľa: Pivovary a sladovne, OR Bratislava 516/LE

Deň splatnosti: 15.5.1978

FAKTÚRA číslo: 13465

splnená inkasným príkazom číslo 006310

Odoslaná dňa	2.5.1978
Povinnosť fakturovať vznikla dňa	2.5.1978
Dodať	Levice
Vyfakturoval	HÁ
Výrobky odoslané dňa	26.4.1978
Číslo zmluvy	420/17 27380034
Spôsob prepravy	[illegible]
Dodací list	649
Fakturované vrátane dane z obratu – bez dane z obratu	

Odberateľ:
KOOSPOJ, a.s.
okch.skupina 17-sklad
Leninova 178
160 67 PRAHA 6

Dodávateľ:
SLOVENSKÉ SLADOVNE,
národný podnik
TRNAVA

Účel platby:

Trnava 2.5.1978
Miesto a dátum vyhotovenia

Na účet číslo	164-211
Č. stavby	
Banka platiteľa	ČSOB Praha
V prospech účtu číslo	009-127-0030
Č. stavby	
Banka príjemcu	Trnava
Kčs	

Spôsob dodania vagón číslo	Počet obalov	Druh tovaru	Množstvo	Jedn. cena v Kčs	Úhrnom v Kčs
				FCO	
		* * *			
2601786-1	600	752 211 00/07	30,00	2659,84	79795,20
		OR réžia	797,95	0,90 %	718,15-
					79077,05*
		dohodnutá EU sklad plzenský			
		* * *			
		VC I.tr.	30,00	3480,00	104400,00
		vrecia JR	600,00	7,70	4620,00
					109020,00*

19.04.78 241/4 Fook

522

SLOVENSKÉ SLADOVNE,
národný podnik
TRNAVA

TZB 5 40484

1287 FAKTÚRA

1 Dodávateľ (IČO)	2 Faktúra
SLOVENSKÉ SLADOVNY,N. . [illegible] TRNAVA	Číslo [illegible] Druh dodávky (kód) Konštantný symbol HZ - objednávka číslo [illegible] Dodávkový príkaz číslo
Peňažný ústav SBČS Číslo účtu [illegible] TRNAVA	
3 Príjemca	4 Odberateľ (IČO)
	CODEZOL AS ORLOVO KOUPIŤA-SLAN LENINOVA 178 [illegible] PRAHA 6
5 Konečný príjemca	
7 Spôsob dopravy [illegible] Organizačná jednotka vyskladnenia [illegible] Miesto určenia	6 Dodacie a platob. podmienky Deň splatnosti Dôvod skrátenia splatnosti Forma úhrady PRÍKAZ NA ÚHRADU Deň odoslania faktúry [illegible] Deň povinnosti fakturovať [illegible]
	5 daňová kód dane

Označenie dodávky	Položka daň. sadzieb (rozdielová daň)	Cenový predpis	Jedn. množstvo Množstvo	Označenie ceny Cena za jedn.	Čiastka Kčs
8	9	10	11	12	13
DAČI LIST 1324					
SLAU CESKYI.			1000,00		
[illegible]				4517,20	[illegible]
	SIGNA 500			2020,00	[illegible]
	KAZETY 1.91				[illegible]
	DPH CENA				[illegible]
	SKT,CENA CELKOM				[illegible]
SLO DOPR,PODSTR,:	111 89=[illegible]				
	110 35=[illegible]				
	111 20=[illegible]				
	112 30=[illegible]				

SLOVENSKÉ SLADOVNE,N.P.
TRNAVA

EXPEDOVAL: PVT ŽILINA

DÁTUM	ÚČTOVAŤ:	
	OBNOSY	
Kčs		POL.
281 518	24/3	602
Kontroloval	Číslo dokladov: 1287	Účt.

14 Počet príloh

15 Pečiatka a podpis

D4Z10

ZT 10, 32/65, F 12

06.06.13

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012
o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

„LEVICKÝ SLAD"

CHZO

Príloha 16

Výpisy z dobových tlačovín a publikácií

06.06.13

Bohaté tradície
(slovenské sladovníctvo)

Jačmeň sa podľa jednej významnej štúdie o sumerských piktogramoch (1986), ktorú vypracovali vedci severoamerickej Pensylvánskej univerzity, používal na varenie piva už v 3. tisícročí pred Kristom. V tej istej štúdii bol identifikovaný vôbec prvý známy recept na prípravu pivného nápoja. Podobné svedectvá vydávajú aj „piktogramové doštičky", objavené archeológmi na území dnešného Iraku (bývalá Mezopotámia) a Egypta. V časoch, keď už človekovi nerobilo problém zapisovať svoju históriu písomnou formou (okolo 3. tisícročia pred Kristom), malo teda pivovarníctvo podobu rozvetveného hospodárskeho odvetvia. Rané babylonské záznamy rozoberajú vhodnosť jednotlivých jačmenných odrôd pre rôzne druhy piva a staroegyptskí kronikári zas zachytili postup, kedy sa zrno najskôr pražilo na hromadách a potom ho drvili vo vode, aby sa získala sladová kaša. Z uvedeného je zrejmé, že starovekému konzumentovi surové zrno veľmi po chuti nešlo, a tak prišiel na nápad začať vyrábať slad... Dobrý sladovnícky jačmeň nemôže byť príliš vlhký, čo sa zvykne stávať pri predčasnej žatve. Ďalej nesmie byť plesnivý, mal by sladko voňať a obsahovať nízke percento olúpaných alebo zničených zrniek, ktoré priťahujú hubovitú infekciu. Nakoniec v ňom musí byť koncentrovaná výrazná prevaha škrobov oproti proteínom. Posledne spomínaná požiadavka je

slovenského jačmeňa smerom na Moravu, do Čiech, Sliezska a Viedne. V súvislosti s vývozom do Nemecka plnil nezastupiteľnú úlohu vodný tok Dunaja, prostredníctvom ktorého putoval tovar hlavne do bavorských pivovarov a sladovní. Mohutný nástup železničnej dopravy však postupom času spôsobil elimináciu jeho pôvodného významu. Pred prvou svetovou vojnou si železnice vydobyli v obchode s jačmeňom neotrasiteľný monopol a zabezpečovali krytie dopytu v severnom Nemecku a Sliezsku. Prístavy v Hamburgu a Rijeke – Fiume (išlo o jediný prístav v Uhrosku a boli tam neporovnateľne menšie problémy s clami a manipuláciou) tvorili medzičlánok v prípade exportu na Britské ostrovy, kde mal jačmeň uhorskej proveniencie veľmi dobrú povesť. Aj z toho dôvodu slovenskí obchodníci často požadovali, aby štát garantoval tarifné zľavy na železničnej trase Bratislava – Rijeka (Fiume).

Silnou stránkou slovenského sladovníckeho jačmeňa bola stabilizovaná úroveň kvality, predovšetkým so zreteľom na obsah škrobu a váhu zrna, čo podmieňovali ideálne pôdnoklimatické podmienky a následné vysoké výnosy. Práve preto náš jačmeň pravidelne uspieval na prestížnych svetových súťažiach a výstavách. Na niekoľkých z nich, napríklad v Magdeburgu v rokoch 1884 a 1889, za účasti konkurencie z Anglicka, Švédska, Nemecka (i jačmeňov z ďalších krajín) dokonca zvíťazil! Bývalo pravidlom, že uhorská expozícia mávala vždy na berlínskych medzinárodných výstavách výnimočné postavenie. Tie isté slová platia v prípade slovenského jačmeňa, ktorý bol ich plnohodnotnou súčasťou. Potvrdzujú to v nemčine vydávané katalógy, kde popredné osobnosti poľnohospodárskej vedy a výskumu detailne analyzovali vlastnosti, pestovanie a vývozné predpoklady nášho sladovníckeho jačmeňa.

Hlavným cieľom mnohých medzinárodných prezentácii sladovníckeho jačmeňa a chmeľu bolo úsilie zvýšiť záujem zahraničných partnerov o túto obilninu a uzatvárať výhodné obchodné kontakty s jej produ-

Do polovice 18. storočia sa u nás slad vyrábal remeselníckym spôsobom v humnových sladovniach - podľa skúseností majstrov, ručne pomocou tradičných nástrojov a bez technických a kontrolných pomôcok. Až koncom uvedeného storočia sa zaviedli dopravníky na jačmeň i slad a pri kontrole práce sa začal na humnách a hvozdoch používať teplomer. Nástup strojovej techniky v 19. storočí priniesol zavádzanie pomocných zariadení na uľahčenie práce, prechod na sušenie ohriatym vzduchom na hvozdoch a používanie liesok z drôteného pletiva a mechanických obracačov.

Na sklonku 19. storočia bolo v prevádzke päť obchodných sladovní, ktoré sa zaoberali výrobno-obchodnou činnosťou v sladovníctve, a tri pivovarnícke sladovne produkujúce takmer výlučne svoj slad pre vlastnú spotrebu na výrobu piva. Konkrétnym výrazom zmenených pomerov po rozpade rakúsko-uhorskej monarchie sa stalo založenie profesného Zväzu slovenských sladovní v Bratislave /1919/, ktorý v zložitých podmienkach expanzie českého sladovníctva dôstojne obhajoval záujmy a potreby našich producentov.

Die

Neutra-Gerste

von

Rudolf Eckenstein

Technischer Leiter der Grossen Maulraer Malzfabrik

Basel, im April 1890.

BASEL
Buchdruckerei Emil Hasler
1890.

Obálka publikácie o nitrianskom sladovníckom jačmeni (1890)

OBZOR NOVINY

pre hospodárstvo, remeslo a domáci život.

Tento časopis vychádza: 5, 15 a 25-ho každého mesiaca.

Predplatná cena s poštou: na celý rok 3 zlaté r. polročná 1 zl. 50 kr.

Číslo 8. V Skalici, dňa 15 marca 1868. Ročník VI.

☞ *Na opakované listové dôtazy verejne oznamujeme, že úplnými exemplármi „Obzoru" z roku tohoto viac slúžiť môžeme. Red.*

Spolkové sladovne.

Sdeluje Jozef Daněk,

*sládek v Chlumci**) *v Čechách.*

Podľa terajšího behu sveta poľné hospodárstvo iba vtedy najväčší úžitok vydať môže, keď jeho majiteľ zemské plodiny svoje na priemyselové výrobky prepracuje, menovite zrno na múku, zemiaky na silicu (špiritus), repu na cukor, repicu na olej, jačmeň na slad a na pivo atď. poneváč týmto činom nie len že vyššie ceny za surové plodiny svoje dosiahne, ale i odpadkami, z prerobenia tých plodín pošlými, výborné krmivá a hnojivá do hospodárstva svojho naspak uvadzá a tak jeho výdatnosť zabezpečuje. I roľníkom tedy chopiť sa treba spolkov účastinárskych, aby čo jednomu nemožno, spoločnými silami previedli, a založením spolkov priemyslových ku prerobeniu surových plodín, miesto doterajšej núdze zámožnosť uviedli do príbytkov svojich. Keď cudzinci, žiadnymi pozemkami nevládnuci, ale tým viac špekulácie na našu neprebudzenosť a nepodnikavosť majúci, môžu medzi nami zakladať paromlyny, cukrárne, sladovne a podobné ústavy, ku prerobeniu surových plodín na články priemyslové: prečože by sme my sami váhali takéto diela podniknúť, ktoréby nám na dve strany úžitok donášaly? Ja z mojej strany som presvedčený, žeby zakladanie spolkových sladovní, jaké už menovite v Čechách a na Morave povstávajú, i slovenskému hospodárstvu k netušenému rozkvitu pomohlo, a že tedy menované sladovne najvrelejšieho odporúčania zaslúhujú. Zdáliž je to výhodno a práve na čase, samostatné sladovne bez pivovarov zakladať: to bude predmetom, ktorý podľa síl a skúšeností mojich v tomto pojednaní objasniť chcem.

Keď v dávno prešlých dobách zemskí páni, podľa svojho práva o vytáčaní (šenkovaní) nápojov, pri zakladaní pivovarov spolu i sladovne stavěli, malo to v tedajších pomeroch i svoju podstatnú príčinu, poneváč ohľadom na počeť obyvateľstva býval zvyšok obilia, ktoré ale pre nedostatočnú premávku nemohlo sa tak ľahko v oddialenejších krajoch na peniaze obrátiť, lebo ani dobrých sielnic (hradských ciest) ani železníc nebolo. Poneváč ale i vtedy pe-

*) Pritomné pojednanie zvláštnemu pozoru vct. obecenstva nášeho odporúčame, nie len preto, že pošlo z pera znaleckého, v týchto otázkach úplne zbehlého, ale najmä preto, že velect. pán pôvodca je muž, ktorý svoju pobratimskú lásku k národu nášemu skvele dosvedčuje. On bol medzi prvými, ktorý jako zakladateľ Slov. Matici 100 zl. obetoval; najnovejšie ale — už roku tohoto — zložením 50 zl. na ev. gymnasium sv. martinské vstúpil do radu jeho zakladateľov. I môže tedy každý rodák byť úplne presvedčený, že pán Jozef *Daněk* národu nášemu dobre chce, keď *spolkové sladovne* odporúča. List, ktorým vct. pán pôvodca tento článok sprevádzal, dolu sitšie podávame. *Red.*

08.08.13



Budovy Hlavnej stanice v Bratislave z roku 1865 (fotografia Eduarda Nepomuka Kozíča zo zbierky Františka Tomíka)

centmi. Slovenský sladovnícky jačmeň sa tradične vyznačoval veľkým európskym renomé, pričom v celouhorskom meradle ho označovali ako „tót árpa" a v medzinárodných súradniciach sa s úspechom zapísal do širokého povedomia ako „slowakische Gerste". Pod týmto názvom bol evidovaný i na medzinárodných obilných burzách, a tak vlastne propagoval pomenovanie územia a jeho obyvateľstvo v období, kedy sa o Slovensku a slovenskom národe hovorilo v Európe len veľmi zriedkavo.

Osobitný význam v dejinách nášho sladovníctva majú jačmenné trhy, ktoré sa pravidelne usporadúvali v Topoľčanoch, Hlohovci, Nitre (1894–1897), Bratislave (od roku 1897) a na iných miestach. Pramene z roku 1907 napríklad uvádzajú, že z celkového počtu 1 443 vagónov sladovníckeho jačmeňa sa na bratislavskom trhu predalo zhruba 800.

Ročný objem spracovania sladovníckeho jačmeňa v Trenčianskej, Nitrianskej a Bratislavskej župe sa v rozpätí rokov 1890 až 1894 pohyboval na úrovni 2 200 tisíc metrických centov (q), čo v predmetnom čase predstavovalo asi 60 % celouhorského exportu. Na základe informácií obchodnej a priemyselnej komory v Bratislave z roku 1894 sa dozvedáme, že železničné súpravy vyviezli zo spomínanej pestovateľskej oblasti 781 528 q sladovníckeho jačmeňa (približ-

Pešťianska burza.

dňa 22. februára 1868.

I. Obilné ceny.

Názov zboží.	váha	od	do
		zl. | kr.	zl. | kr.
Pšenica banátska	83—86	5 [illegible]	7 [illegible]
„ tiská	82—85	7 [illegible]	7 [illegible]
„ belobradská	83—85	5 [illegible]	7 [illegible]
„ bačská	83—85	5 [illegible]	6 [illegible]
„ peštianska	83—85	5 [illegible]	7 [illegible]
polovina	80—81	—	—
rež uhorská	78—80	4 [illegible]	4 [illegible]
jačmeň na výrobu slovenský	68—70	3 [illegible]	3 [illegible]
„ na krm	68—70	3 [illegible]	3 [illegible]
oves	45—47	1 [illegible]	1 [illegible]
kukurica	—	2 [illegible]	2 [illegible]
proso	—	3 [illegible]	3 [illegible]
bôb	—	5 [illegible]	6 [illegible]
repica	—	5 [illegible]	6 [illegible]

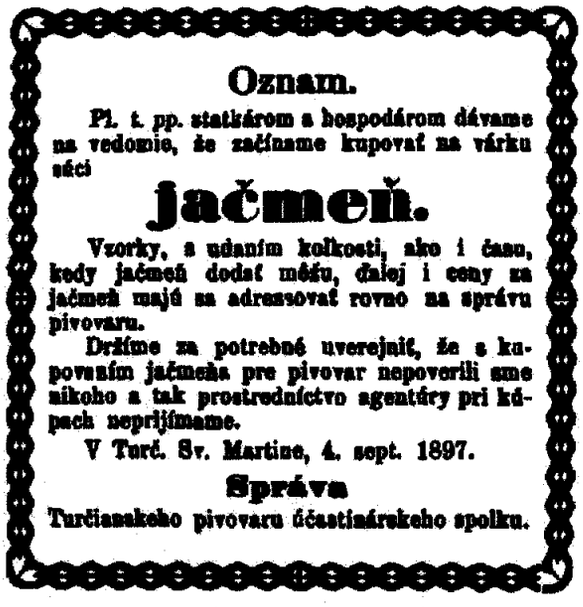
II. Cena menovitosti.

Slovenský sladovnícky jačmeň na burze v Pešti (archív Milana Petrášla)

ne 35 % objemu úhrnnej produkcie, ktorá sa tam dopestovala). Až 79% exportného jačmeňa bolo určených do Predlitavska, zvyšok (21 %) putoval mimo monarchiu.

V roku 1899 sa zo správneho celku košickej obchodnej a priemyselnej komory vyexpedovalo 2 tisíc vagónov; tri štvrtiny vývozu si prevzali adresáti vo Westfálsku, Sársku a Porýní. O dva roky neskoršie (1901) sa vyviezlo okolo 200 tisíc q a východoslovenský jačmeň smeroval hlavne do severonemeckých a moravských pivovarov. Iba na topoľčianskom trhu sa v auguste 1901 predalo 4 200 q (1500 q jačmeňa si objednali české Teplice, rovnaké množstvo malo svoju cieľovú stanicu v Mníchove) ...

Dlhoročným problémom slovenských producentov zostávalo adekvátne spracovanie kvalitnej domácej suroviny, ktorá nebola predmetom exportnej činnosti. Tento závažný moment diagnostikoval už v ro-



Oznam.

Pl. t. pp. statkárom a hospodárom dávame na vedomie, že začíname kupovať na várku sáci

jačmeň.

Vzorky, s udaním kolkosti, ako i času, kedy jačmeň dodať môžu, ďalej i ceny za jačmeň majú sa adresovať rovno na správu pivovaru.

Držíme za potrebné uverejniť, že s kupovaním jačmeňa pre pivovar nepoverili sme nikoho a tak prostredníctvo agentúry pri kúpach neprijímame.

V Turč. Sv. Martine, 4. sept. 1897.

Správa

Turčianskeho pivovaru účastinárskeho spolku.

Inzerát na nákup sladovníckeho jačmeňa (archív Milana Petráša)

ku 1868 český sládek Josef Daněk. V známom Lichardovom časopise Obzor upriamoval pozornosť našej verejnosti na myšlienku založenia účastinnej spolkovej sladovne. Jeho podnetná idea sa nakoniec nenaplnila a muselo prejsť celé štvrťstoročie, pokým vznikol podnik s rozhodujúcim podielom slovenského kapitálu (pivovar v Turčianskom Svätom Martine).

V čase, kedy prišiel Daněk so svojím návrhom, problémy s odbytom až také vypuklé neboli. Realita však potvrdzovala, že počet sladovní a ich produkcia



Sladovníctvo po prvej svetovej vojne (fotoarchív Trenčianskeho múzea)

ani zďaleka nekorešpondovali s konkrétnou situáciou a pomermi. Napríklad v roku 1878 vykonávalo vlastnú činnosť v pôsobnosti bratislavskej obchodnej a priemyselnej komory 20 sladovní s ročným objemom 200 tisíc q sladu (viac ako tretina celkovej uhorskej produkcie). Väčšina z uvedeného množstva sa následne uplatnila na Morave, v Predlitavsku, Dolnom Rakúsku, Nemecku a v iných krajinách západnej Európy.

Po vyše desiatich rokoch ale prichádza k zásadnému obratu. Prakticky všetky podniky zúfalo zápasili s neriešiteľnými odbytovými peripetiami a zákonite začali upadať. Slovenské sladovne nestačili spracovávať domáci jačmeň, ten sa nedostával na export, a preto ho mohli vo veľkom odoberať silné budapeštianske výrobne. Ďalším faktorom prehlbujúcim naznačený proces stagnácie bola okolnosť, že naše pivovary



Sladovňa Sessler v Trnave – medzivojnové obdobie (archív Michala Pramuka)

nedokázali ani len v miestnych sladovniach spracovať vyprodukovaný slad. Išlo o dosť nepochopiteľný paradox, pretože konzumácia piva sa v dôsledku napredovania industrializácie, urbanizácie a výrazného poklesu výroby vína vo finálnej fáze 19. storočia permanentne zvyšovala.

V prvej dekáde nového letopočtu k nám začali intenzívnejšie prúdiť zahraničné investície, ktoré revitalizovali produkciu sladu najmä na juhozápadnom Slovensku (napríklad švajčiarsky kapitál v Nitre). Profit nenechal na seba dlho čakať a náš tovar sa vyvážal do Rakúska, Nemecka (predovšetkým Bavorska), ďalej do Švajčiarska, Talianska a na Balkánsky polostrov. K úspešnej exportnej politike veľkou mierou prispel mimoriadne kvalitný jačmeň, vypestovaný na Považí. Zásluhou týchto zreteľov disponoval slovenský sladovnícky priemysel v predvojnovom období slušne zabezpečenou zahraničnou klientelou.

Počas vojny sa opätovne zmenila situácia smerom k horšiemu. Jačmeň sa musel povinne a prednostne predávať za nízke ceny štátu a výrobcovia sladu začali pre jeho nedostatok používať náhradné obilniny. Je len prirodzené, že daný stav spôsobil zníženie úrovne kvality výrobkov a poškodenie zahraničnej reputácie. V konečnom dôsledku však nebolo možné plnohodnotne vyvážať slad či iné druhy tovarov do krajín, s ktorými monarcia viedla vojnu. Situáciu nakoniec pragmaticky využili exportéri zo Spojených štátov amerických, ktorí postupne zaujali pozície slovenských sladovníckych vývozcov. USA vstúpili do vojnového konfliktu v samotnom finále a v jeho prvých rokoch utilitárne uplatňovali výhodu zásobovať svojimi artiklami obidve bojujúce strany...

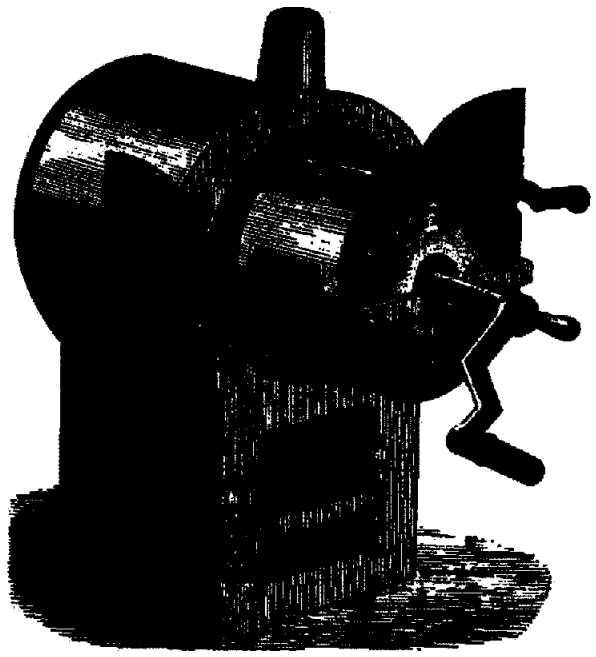
Hneď po skončení vojny registrujeme zvýšený interes o produkciu sladovníckeho jačmeňa (okrem

„Obraz o dosiahnutej technickej úrovni najmodernejších samostatných a pridružených sladovní v Nitre, Trnave, Hlohovci, Košiciach alebo Bratislave si môžeme vytvoriť podľa popisu zariadenia sladovne Bauernebel v Košiciach z druhej polovice 30. rokov, označovanej za technicky najvyspelejšiu na Slovensku. Na transport jačmeňa do závodu slúžili vačkové transportéry a elevátory, vedúce k mechanickým triedičom a čističkám, ďalej bol spracovávaný v štyroch pneumatických náduvníkoch s obsahom 10 až 12 ton, ako aj samočinným prevzdušňovaním a vlhčiacim zariadením. Zelený slad sa sušil v dvoch trojposchodových pneumatických hvozdoch s mechanickým aparátom na prehadzovanie praživa. Na odklíčkovanie a polírovanie sladu slúžili príslušné strojové zariadenia. V celom závode prevažovala pneumatická doprava.

Stredne veľké sladovne, ku ktorým patril i pobočný závod martinského pivovaru, inštalovali len niektoré druhy modernej techniky. Koncom 30. rokov pracovali v uvedenej sladovni dva mechanické náduvníky s prevzdušňovacím zariadením a kapacitou po 5 ton. Klíčidlá boli zastaralé, humnové, zároveň sa tu však nachádzal odklíčkovací stroj, šrotovník a iné strojové zariadenia. Nová sladovnícka technika sa ojedinele vyskytovala aj v menších závodoch. Napríklad sladovňa malého pivovaru firmy Reich v Spišskej Belej vlastnila triér, dva emailové náduvníky, tri humnové klíčidlá, dvojposchodový pneumatický hvozd a mechanický šrotovník."

Ľudovít Hallon

iného aj z toho dôvodu, že na území novovzniknutého spoločného štátu Čechov a Slovákov sa nachádzalo až 93% sladovníckeho priemyslu bývalého



Stroj na praženie sladu

Rakúsko-Uhorska). V nasledujúcich rokoch sa ale stretávame s viacerými negatívnymi tendenciami, ktoré tvrdo postihovali exportnú dimenziu nášho sladu. Pre celú existenciu 1. ČSR bolo totiž príznačné, že sa do cudziny vyvážal pod československou alebo moravskou obchodnou značkou. Vedome sa tak prerušila kontinuita obchodných značiek „slovenský slad", „slovenský pivovarnícky jačmeň" a „slovenský jačmeň na várku".

Ústup z pozícií

Dostatok kvalitného sladovníckeho polotovaru predstavoval závažný motivačný prvok rozvoja pivovarníctva. Pre potreby všetkých väčších pivovarov sa pripravoval v ich vlastných pridružených sladovniach. Špeciálne na produkciu sladu sa orientovali samostatné sladovne (do roku 1921 jestvovalo 12 priemyselných a päť prevažne remeselných závodov).

Začiatkom 20. rokov patrili k najvýznamnejším samostatným sladovniam podniky s ročným objemom 3 až 6 tisíc ton (továreň firmy Eisler v Hlohovci, sladovne firiem Treumann, Sessler a Diamant v Trnave, Fanto v Holíči a sladovňa Eckstein v Nitre). Okrem menších samostatných sladovní (Moravský Svätý Ján, Nové Mesto nad Váhom, Stráža nad Váhom a iné) pracovali aj veľkokapacitné sladovne, ktoré boli vo vlastníctve pivovarov Stein v Bratislave a Bauernebel v Košiciach. Len pre porovnanie uvádzame, že na súhrnnej výrobnej bilancii všetkých samostatných sladovní v ČSR sa naše sladovne podieľali čiastkou 9,7 %. V súvislosti s hospodárskym oživením po roku 1924 sme zaznamenali i vzostup produkcie v samostatných sladovniach. O voľačo neskôr (1928) predstavovala výroba v tejto sfére 18 500 ton. Po rozpade sladovníckeho kartelu sa rozpútal nemilosrdný kon-

Sladovňa Eckenstein a spol.,

účastinná spoločnosť

NITRA

založená r. 1887 s prevodzovňou v Novom Meste n/Váhom.

●

Výroba a vývoz pivovarníckych a špeciálnych sladov.
Vývoz pivovarníckeho jačmeňa — Europa a zámorie.

●

V koncerne Svázu Roľníckych vzájomných pokladníc.
Predajná centrála: BASEL (Švajčiarsko), založená r. 1801.

Inzerát sladovne (1942)

kurenčný boj, ktorému padlo za obeť niekoľko menších i väčších podnikov. Z uvedeného dôvodu sa udržalo pri živote v druhej polovici 20. rokov iba 11 samostatných sladovní, využívajúcich 75% vlastných výrobných kapacitných možností.

Veľké ekonomické problémy samostatných sladovní, vyvolané vysokými cenami jačmeňa a najmä ochranárskymi opatreniami susedných štátov proti exportu sladu, výrazným spôsobom ohrozovali podstatu existencie jednotlivých podnikov. Počas krízy sa

výroba sladu postupne znižovala a pokles trval aj po roku 1933. Preto v roku 1935 fungovalo zo 17 samostatných sladovní len šesť a ich odbyt predstavoval 64 % objemu z roku 1927. Štrnásť sladovní s výrobnou kapacitou 6 800 ton ročne, ktoré boli pridružené k pivovarom, malo odbyt garantovaný prostredníctvom materských závodov. Aj napriek uvedenému ale vyprodukovali v roku 1935 iba 2600 ton sladu. Zníženie výroby piva a obchodná politika vo vývoze sladu v časoch hospodárskej krízy viedli v konečnom dôsledku k rapídnemu obmedzovaniu produk-



Sladovňa Treumann v Trnave (archív Michala Pramuka)

cie a likvidácii malých nerentabilných podnikov, neschopných konkurencie. (Číselné ukazovatele hovoria, že v roku 1926 sa na Slovensku vyrobilo 22 208 t, v 1931 18 628 t a v 1937 16 230 t sladu.)

Technická modernizácia, ktorá sprevádzala búrlivé

	27 000	27 276	35 082	99 484	151 459	182 827	187 091
	22,9	11,1	11,1	24,1	33,00	37,0	34,5

123 500	210 650	178 450	131 950	161 500	169 550	

Výroba sladu na Slovensku

30. roky, neobišla ani značnú časť slovenských veľkokapacitných i niektorých menších prosperujúcich samostatných sladovní, nehovoriac už o sladovniach známych pivovarov. Zo štrnástich sladovní, tvoriacich súčasť pivovarníckych komplexov, si mechanické čističky na jačmeň nechalo do roku 1936 zaviesť dvanásť podnikov; strojové odkličovačky sladu dokonca všetky! Aj zásluhou tejto stratégie sa podarilo udržať export nášho sladu až do roku 1942 (vyvážal sa hlavne do Belgicka, Holandska, Luxemburska a Švajčiarska).

Povojnové sladovníctvo

Po druhej svetovej vojne klesol počet malých sladovní na tri, stredných na päť a počet veľkých sa zvyšoval postupnými rekonštrukciami a novou výstav-

V časoch násilnej kolektivizácie nášho poľnohospodárstva síce socialistický režim preferoval v pestovaní jačmeňa výnosy, avšak vzhľadom na pomerne vysoký stupeň produkcie sladovníckeho jačmeňa bolo možné výberom zabezpečiť dostatok kvalitnej suroviny pre výrobu sladu. Zvyšné množstvo sa využívalo hlavne na krmné účely.
Celé toto obdobie charakterizovala regulácia výsevných plôch a štátom dotovaná výroba.

bou. V roku 1945 poklesla výroba sladu pod vplyvom nepriaznivých finančných a hospodárskych podmienok na 12 030 ton.

Od roku 1946 až do znárodnenia (1948) boli sladovne v rukách súkromných vlastníkov alebo obchodných korporácií (zväčša účastinných spoločnos-

tí), organizovaných v Združení exportných sladovní so sídlom v Bratislave.

Znárodnenie prebehlo so zabraním pivovarov bez ohľadu na rozsah výroby, kapacitu i množstvo pracovníkov v dvoch fázach; znárodnením skonfiškovaných podnikov od 1. januára 1947, a ostatných závorodnenia organizačne začlenené do troch pivovarníckych podnikov (Západoslovenské, Stredoslovenské a Východoslovenské pivovary) a do osobitného trustu Slovenské sladovne Trnava.

Z celkovej úrody jačmeňa dokázali naše sladovne spracovať do roku 1955 len nepatrný zlomok – zhruba

123 500	210 700	178 400	131 950	161 500	169 550

Výroba sladu 1994–1999

	77 553	19 313	58 240
	9 104	8 142	962
	19 312	11 735	7 577
	18 718	5 591	13 127
	4 227	0	4 227
	30 710	0	30 710
	7 888	0	7 888
	19 280	0	19 280
	186 792	44 781	142 011

Spotreba sladovníckeho jačmeňa na výrobu sladu (1999)

	245	30 823	7 856	0	1 223	0	645	3 037
	0	0	0	0	0	0	120	0
	0	4 120	1640	504	0	0	0	0
	0	495	500	500	0	0	0	0
	0	0	0	35	187,8	58,6	0	0
	0	3 205	0	0	0	0	0	0
	57	1 780	4 730	5 340	0	0	0	0
	Kanada	Rumunsko	Maďarsko	Švajčiarsko	Bulharsko	Chorvátsko	Taliansko	
	0	0	0	0	80	5 282	3 467	0
	0	0	0	0	80	0	0	0
	0	6 178	440	0	0	0	0	0

Vývoz sladu do odberateľských krajín (v tonách) – 1999

dov v roku 1948. Celkovo bolo zabraných 11 sladovní s výrobnou kapacitou 27 tisíc ton sladu. Až na čisté, takzvané obchodné sladovne sa sladovnícke prevádzky budovali vytváraním kombinátov pivovarov a sladovní. Z tohto dôvodu boli sladovne v rámci zná-

7 % (v roku 1978 to už bolo 26,4 %). Nakoľko sa sladovne zriaďovali len v oblastiach s vysokou produkciou kvalitného sladovníckeho jačmeňa, ich lokalizácia nie je rovnomerne vyvážená. Rozložené sú prevažne na západnom Slovensku, kde sa produkuje vyše 70 % výroby.

Pôvodne nevyhovujúce technické vybavenie sa postupne nahradilo vysokým stupňom mechanizácie. Komplexne sa doriešil príjem jačmeňa spolu s uskladňovaním vo veľkokapacitných plnoautomatizovaných silách. Úplne sa tiež zmechanizovala výroba zeleného sladu, pričom v roku 1961 sa prešlo od relatívne progresívnej švédskej mechanizácie v humnovom skladovaní na pneumatickú výrobu v posuvných hromadách s vysokou produktivitou práce. Popri tom sa zaviedli



Zelený slad na humnách (archív Michala Pramuka)

ním autocisterien a špeciálnych kontajnerových a bunkových železničných vozňov zmechanizovala doprava sladu. Ďalej sa znížil podiel ťažkých a namáhavých prác v obalovej preprave, do ktorej sa zaviedli prepravníky.

Do roku 1960 výroba sladu stagnovala a dosiahla maximálnu hodnotu (iba) 35 tisíc ton. Rozvoj výrobných kapacít, realizovaných rozširovaním, rekonštrukciou či budovaním nových podnikov, však očividne prinášal vzostup produkcie (tá bola v druhej polovici 70. rokov viac než päť a polnásobne vyššia ako v roku 1960 a jedenásť a polnásobne vyššia ako v roku 1937). Logicky sa znásoboval aj export. Zatiaľ čo v roku 1960 sa slovenský slad vyvážal len do ôsmich štátov, o päť rokov neskoršie už išlo o 17 krajín. (Ich počet sa z roka na rok zväčšoval a exportná činnosť odrážala aplikáciu moderných technológií v tomto odvetví.)

Bohaté tradície a úspechy nášho sladovníctva sú silným motivačným impulzom pre jeho ďalšiu budúcnosť. Aj napriek nezanedbateľnému záujmu o pestovanie sladovníckeho jačmeňa zo strany poľnohospodárov treba skonštatovať, že i táto oblasť je nútená hľadať si v súčasných náročných podmienkach transformácie národného hospodárstva svoje nové pole pôsobnosti. Všetci zainteresovaní však veria, že po zdarnom zavŕšení transformačného procesu a stabilizácie poľnohospodárskeho prostredia nadviaže slovenský sladovnícky priemysel na slávnu minulosť.

06.06.13

POZNÁMKY

1. Basařová, G. – Hlaváček, L.: České pivo. II. vydanie. Praha 1999, s. 37
2. Holec, R.: Slovenský sladovnícky jačmeň ako exportný artikel v rokoch 1848–1918. In: Petráš, M.: Z dejín pivovarníctva, sladovníctva a chmeliarstva na Slovensku. Trnava 1993, s. 83
3. Holec, R.: Poľnohospodárstvo na Slovensku v poslednej štvrtine 19. storočia. Bratislava 1991, s. 102 a 181
4. Holec, R.: Slovenský sladovnícky jačmeň ako exportný artikel v rokoch 1848 - 1918, c. d., s. 87
5. Daněk, J. Spolkové sladovne. Obzor, 6, 15. a 25. 3. 1868, č. 8 a 9
6. Holec, R.: c. d., s. 88
7. Petráš, M.: Z dejín pivovarníctva, sladovníctva a chmeliarstva na Slovensku. Trnava 1993, s. 11
8. Hallon, Ľ.: Vývoj technickej základne pivovarov a sladovní na Slovensku v rokoch 1918–1938. In: Petráš, M.: Z dejín pivovarníctva, sladovníctva a chmeliarstva na Slovensku. Trnava 1993, s. 104