

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2015/C 433/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«LEVICKÝ SLAD»

Nº CE: SK-PGI-0005-01181 – 20.11.2013

DOP () IGP (X)

1. Nombre:

«Levický slad»

2. Estado miembro o tercer país

República Eslovaca

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El producto «Levický slad» (malta de Levice) es una malta de cebada de tipo «pils» rubia, destinada principalmente a la fabricación de cerveza. Se elabora con variedades de cebada para malta de dos carreras, obtenidas mediante selección y certificadas, que se cultivan en la zona geográfica definida.

Las características garantizadas importantes del producto son las siguientes:

- a) humedad: 5 % como máximo;
- b) color: máximo 4,5 EBC;
- c) extracto seco: mínimo 80 %;
- d) friabilidad: mínimo 78,5 %.

Las características organolépticas de la malta deben aproximarse a un aroma de malta pura, sin olores, y el sabor debe ser ligeramente azucarado y limpio. El color debe ser claro y uniforme, sin oscurecimiento de las puntas. La malta recuerda por su aspecto el tipo de cebada transformado.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

El ingrediente utilizado para fabricar el producto es la cebada para malta de dos carreras, que está inscrita en la lista de variedades registradas para la malta de Levice. Todas las variedades pueden utilizarse para la fabricación del producto, pero no debe ser necesariamente así.

La zona geográfica definida se caracteriza por unos suelos medianamente pesados; se trata de los mejores tipos de suelo para el cultivo de la cebada para malta, a saber: chernozems, chernitzas, fluvisoles y suelos pardos, que forman una llanura o están ligeramente inclinados. La zona posee las características de una región climática de llanura, seca y muy cálida. Estas características permiten una siembra muy precoz de la cebada para malta, lo que constituye un factor muy importante para obtener un grano de cebada de gran calidad (extracto rico, porcentaje mínimo de granos dañados, escasa incidencia de enfermedades fúngicas) y un alto rendimiento.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Etapa 1. Compra, recepción y limpieza de la cebada.

Etapa 2. Remojo.

Etapa 3. Germinación.

Etapa 4. Desecamiento y eliminación de los gérmenes.

Etapa 5. Eliminación de los gérmenes de la malta.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

La malta puede envasarse en sacos de una capacidad máxima de 50 kg o en envases flexibles («big bag») de una capacidad comprendida entre 300 y 600 kg, provistos de una etiqueta del productor, fijada al saco o atada a este.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado

Los productores pueden utilizar la indicación «Levický slad» para el etiquetado, la promoción y la comercialización del producto.

Todos los tipos de envase de la malta se etiquetan mediante una etiqueta fijada al envase o atada a este, en la que figura el nombre del fabricante, la dirección del establecimiento, el peso del envase, el número de lote, la fecha de llenado, la fecha límite de consumo de la malta y el etiquetado del producto mediante el símbolo de la Unión Europea; el etiquetado puede incluir la expresión «indicación geográfica protegida» o la sigla «IGP».

El solicitante reconoce que cada fabricante situado en la zona definida tiene derecho a producir el producto de conformidad con el pliego de condiciones de la malta de Levice.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica la delimitan los puntos y líneas geográficas siguientes:

La parte septentrional de la zona, de oeste a este, está formada por la cima Holý vrch en la cadena montañosa Považský Inovec, por las cimas Veľký Tríbeč y Veľký Inovec, por el macizo montañoso Štiavnické vrchy y por el macizo montañoso Javorie hasta el río Krivánsky potok.

La parte oriental y meridional de la zona, de oeste a este, está formada por el río Krivánsky potok hasta el lugar en que se une al río Ipel', por el río Ipel' hasta el lugar en que confluye con el Danubio y por el Danubio hasta el municipio de Žitava.

La parte occidental de la zona, de sur a norte, está formada por el municipio de Žitava, situado al borde del Danubio, por los municipios de Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady y Komoča hasta el río Váh, al nivel del municipio de Dedina Mládeže, y por el río Váh hasta el nivel de la cima Holý vrch de la cadena montañosa Považský Inovec.

5. Vínculo con la zona geográfica

Las condiciones naturales específicas de la zona definida, es decir, las condiciones climáticas de los suelos, la calidad, la tradición y el renombre constituyen el fundamento del carácter único del producto «Levický slad». La cadena montañosa situada al norte protege la zona de la llegada de masas de aire frío. La temperatura media del aire durante el período vegetativo oscila entre 15 y 17 °C y la pluviometría acumulada media se sitúa entre 150 y 200 mm. La cantidad total de precipitaciones líquidas en las demás regiones eslovacas en las que se cultiva cebada varía entre 450 y 650 mm. Una cantidad excesiva de precipitaciones en el momento de la maduración reduce el valor del grano para el malteado, ya que los fermentos que degradan el almidón en azúcares se activan con tiempo húmedo y el grano germina con dificultad en el momento del malteado.

Además de las condiciones climáticas, los suelos de esta zona influyen también en la calidad del producto. Se trata de chernozems, chernitzas, fluvisoles y suelos pardos que forman una llanura o están ligeramente inclinados. En las demás regiones eslovacas en las que se cultiva cebada, se observa siempre que al menos una de las condiciones básicas no se cumple (precipitaciones más elevadas, temperaturas medias, duración del período vegetativo, condiciones de los suelos). Sin esas condiciones de crecimiento de la materia prima, la malta de Levice no tendría la misma calidad ni el mismo rendimiento.

La cebada de primavera se siembra en la zona definida desde la tercera década de febrero hasta la segunda década de marzo inclusive, lo que influye favorablemente en el rendimiento y en la calidad del grano. La calidad del grano de la cebada de primavera se determina sobre todo durante el período de formación y relleno del grano. Es posible definir este período desde un punto de vista fenológico: su comienzo coincide con el principio de la formación de la espiga —que, en la zona definida, se sitúa entre la primera y la tercera década de mayo— y su final corresponde a la plena madurez. La duración total del período vegetativo de la cebada de primavera en la zona definida es de unos 120 días y, dentro de ese período, la fase entre el inicio de la formación de la espiga y la plena madurez abarca por término medio 44 días. Ello significa que, en la zona definida, existen excelentes condiciones para el cultivo de la cebada para malta de muy buena calidad, cuyos granos contienen una cantidad óptima de almidón y que corresponde a un extracto de malta comprendido entre 81,5 y 82,5 %.

En la zona definida, la cebada para malta se cosecha algunos días después de que haya alcanzado la plena madurez. Si se recoge a tiempo, es decir, antes de la llegada de un período de lluvia que se extiende generalmente entre la segunda mitad del mes de julio y la primera mitad del mes de agosto, el grano ha alcanzado su madurez fisiológica, está sano y no lo ha dañado la lluvia.

La calidad del producto la determinan las características cualitativas de la cebada y el procedimiento técnico de malteado. Debido a la escasa cantidad de precipitaciones y a las condiciones del suelo que predominan en la zona definida, los granos son más gruesos y de tamaño homogéneo, contienen más almidón y garantizan, por tanto, un mayor poder de extracción de la malta. Con respecto a la fase de remojo, es importante que los granos sean de tamaño homogéneo para que absorban el agua a la misma velocidad y tengan una energía germinativa uniforme cuando se les hace germinar luego según un sistema de montones móviles.

Los maestros cerveceros, que prefieren utilizar malta de Levice, consideran que esta se caracteriza por el aspecto, el color y el sabor de su grano y que la composición de las sustancias extractivas y el grado de degradación de las proteínas contribuyen a la calidad de las cervezas elaboradas según métodos tradicionales. Para este tipo de cervezas, la malta de Levice permite obtener el color, el sabor y la eficacia de la producción deseados.

La tradición de cultivo de cereales en la zona la atestiguan ya en el siglo XIX una aportación de capital de la familia Von Schoeller, a la que siguió el desarrollo rápido del cultivo de cereales y de la industria de transformación correspondiente. Ello condujo en concreto a la creación de una nueva categoría denominada «Tót Arpa» en la bolsa de Budapest para la cebada para malta antes mencionada. La inversión en una fábrica de malta comercial autónoma en la segunda mitad del siglo XX constituye una confirmación de la especificidad de la zona. Desde el origen, el producto de esta fábrica de malta se ha designado con la célebre denominación «Levický slad» tanto por los cultivadores de cebada como por los transformadores. La calidad y el renombre de la malta de Levice se han visto confirmados desde el comienzo de su producción por el hecho de que aquella se exporta no solo a la mayor parte de los Estados de Europa oriental y occidental, sino también a países de los otros cuatro continentes. Como no se organizan concursos específicos accesibles para la malta de cebada, la calidad la atestiguan los premios concedidos a las cervezas rubias, principalmente en el extranjero y, en concreto, en los concursos checos, así como la recompensa «European beer star».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/specifikacia_Levicky_slad.pdf
