

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 433/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

«LEVICKÝ SLAD»

N° CE: SK-PGI-0005-01181 — 20.11.2013

AOP ( ) IGP (X)

1. **Nom:**

«Levický slad»

2. **État membre ou pays tiers**

République slovaque

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le produit «Levický slad» (malt de Levice) est un malt d'orge de type «pils» blond, destiné principalement à la fabrication de la bière. Il est élaboré à partir de variétés d'orge de malterie à deux rangs, obtenues par sélection et certifiées, qui sont cultivées dans l'aire géographique délimitée.

Les caractéristiques garanties importantes du produit sont les suivantes:

- a) teneur en humidité: maximum 5 %;
- b) couleur: maximum 4,5 EBC;
- c) extrait sec: au minimum 80 %;
- d) friabilité: au minimum 78,5 %.

Les caractéristiques organoleptiques du malt doivent se rapprocher d'un arôme de malt pur, sans odeurs, et le goût doit être légèrement sucré et franc. La couleur doit être claire et uniforme, sans brunissement des pointes. Le malt évoque par son aspect le type de l'orge transformé.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les ingrédients utilisés pour fabriquer le produit sont des orges de malterie à deux rangs, qui sont inscrits sur la liste des variétés enregistrées pour le malt de Levice. Toutes les variétés peuvent être utilisées pour la fabrication du produit mais ce ne doit pas nécessairement être le cas.

L'aire géographique délimitée est caractérisée par des sols moyennement lourds; il s'agit des meilleurs types de sols pour la culture de l'orge de malterie, à savoir les chernozems, les chernitzas, les fluvisols et les sols bruns, formant une plaine ou légèrement inclinés. L'aire possède les caractéristiques d'une région climatique de plaine, sèche et très chaude. Ces caractéristiques permettent un semis très précoce des orges de malterie, ce qui constitue un facteur très important pour obtenir un grain d'orge de grande qualité (extrait riche, pourcentage minimal de grains avariés, faible incidence des maladies fongiques) et un haut rendement.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Étape 1. Achat, réception et nettoyage de l'orge

Étape 2. Trempage

Étape 3. Germination de l'orge

Étape 4. Touraillage et dégermage

Étape 5. Dégermage du malt

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1

### 3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le malt peut être conditionné dans des sacs d'une capacité maximale de 50 kg ou dans des conteneurs souples («big bag») d'une capacité allant de 300 à 600 kg, qui sont munis d'une étiquette du producteur, laquelle est apposée sur le sac ou attachée à celui-ci.

### 3.6. Règles spécifiques d'étiquetage

Les producteurs peuvent utiliser la mention «Levický slad» pour l'étiquetage, la promotion et la commercialisation du produit.

Tous les types de conditionnement du malt sont étiquetés au moyen d'une étiquette apposée sur le conditionnement ou attachée à celui-ci, sur laquelle figure le nom du fabricant, l'adresse de l'établissement, le poids du conditionnement, le numéro de lot, la date de remplissage, la date limite de consommation du malt et l'étiquetage du produit au moyen du symbole de l'Union européenne; l'étiquetage peut comporter l'expression «indication géographique protégée» ou le sigle «IGP».

Le demandeur reconnaît que chaque fabricant situé dans l'aire délimitée a le droit de produire le produit conformément au cahier des charges du malt de Levice.

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique est délimitée par les points et lignes géographiques suivantes:

La partie septentrionale de l'aire, d'ouest en est, est formée par le sommet Holý vrch dans la chaîne montagneuse Považský Inovec, par les sommets Veľký Trbeč et Veľký Inovec, par le massif montagneux Štiavnické vrchy et par le massif montagneux Javorie jusqu'à la rivière Krivánsky potok.

La partie orientale et méridionale de l'aire, d'ouest en est, est formée par la rivière Krivánsky potok jusqu'à l'endroit où elle se jette dans le fleuve Ipel', par le fleuve Ipel' jusqu'à l'endroit où il se jette dans le Danube et par le Danube jusqu'à la commune de Žitava.

La partie occidentale de l'aire, du sud vers le nord, est formée par la commune de Žitava, située au bord du Danube, par les communes de Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady et Komoča jusqu'au fleuve Váh, au niveau de la commune de Dedina Mládeže, et par le fleuve Váh jusqu'au niveau du sommet Holý vrch de la chaîne montagneuse Považský Inovec.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Les conditions naturelles spécifiques de l'aire délimitée, c'est-à-dire les conditions climatiques et les caractéristiques des sols, la qualité, la tradition et la renommée constituent le fondement du caractère unique du produit «Levický slad». La bande montagneuse au nord protège l'aire contre les arrivées de masses d'air froid. La température moyenne de l'air pendant la période végétative varie entre 15 et 17 °C et la pluviométrie cumulée moyenne est comprise entre 150 et 200 mm. La quantité totale de précipitations liquides dans les autres régions slovaques de culture d'orge varie entre 450 et 650 mm. Une quantité excessive de précipitations au moment de la maturation réduit la valeur du grain pour le maltage, car les ferments qui dégradent l'amidon en sucres sont activés par temps humide et le grain ne germe que difficilement au moment du maltage.

Outre les conditions climatiques, les sols de cette aire influent également sur la qualité du produit. Il s'agit de chernozems, de chernitzas, de fluvisols et de sols bruns qui forment une plaine ou sont légèrement inclinés. Dans les autres régions slovaques de culture d'orge, on constate toujours qu'au moins une des conditions de base n'est pas remplie (précipitations plus élevées, températures moyennes, durée de la période végétative, conditions des sols). Sans ces conditions de croissance de la matière première, le malt de Levice n'aurait pas la même qualité ni le même rendement.

L'orge de printemps est semée dans l'aire limitée à partir de la troisième décennie de février jusqu'à la deuxième décennie de mars incluse, ce qui influe favorablement sur son rendement et la qualité du grain. C'est surtout au cours de la période de formation et de remplissage du grain que la qualité du grain de l'orge de printemps est déterminée. Il est possible de définir cette période d'un point de vue phénologique: son commencement coïncide avec le début de l'épiaison — qui, dans l'aire délimitée, se situe dans la plage allant de la première à la troisième décennie de mai — et sa fin correspond à la pleine maturité. La durée totale de la période végétative de l'orge de printemps dans l'aire délimitée est d'environ 120 jours et, à l'intérieur de cette période, la phase entre le début de l'épiaison et la pleine maturité s'étend en moyenne sur 44 jours. Cela signifie que, dans l'aire délimitée, il existe d'excellentes conditions pour cultiver de l'orge de malterie de très bonne qualité, dont les grains contiennent une quantité optimale d'amidon et qui correspondent à un extrait de malt compris dans une plage allant de 81,5 à 82,5 %.

Dans l'aire délimitée, l'orge de malterie est récolté quelques jours après qu'il a atteint la pleine maturité. S'il est récolté à temps, c'est-à-dire avant l'arrivée d'une période de pluie qui s'étend habituellement sur la seconde moitié du mois de juillet et la première moitié du mois d'août, le grain a atteint sa maturité physiologique, est sain et non endommagé par la pluie.

La qualité du produit est déterminée par les caractéristiques qualitatives de l'orge et le procédé technique de maltage. En raison de la faible quantité de précipitations et des conditions du sol qui prévalent dans l'aire délimitée, les grains sont plus gros et de taille homogène, contiennent plus d'amidon et garantissent par conséquent un plus grand pouvoir d'extraction du malt. Pour la phase de trempage, il importe que les grains soient de taille homogène, afin qu'ils absorbent l'eau à la même vitesse et pour qu'ils aient une énergie germinative uniforme lorsqu'on les fait ensuite germer selon le système des tas mobiles.

Les maîtres brasseurs, qui préfèrent utiliser le malt de Levice, estiment que celui-ci se caractérise par l'aspect, la couleur et la saveur de son grain et que la composition des substances extractives et le degré de dégradation des protéines contribuent à la qualité des bières brassées selon des méthodes traditionnelles. Pour ce type de bières, le malt de Levice permet d'obtenir la couleur, la saveur et l'efficacité de la production souhaitées.

La tradition de culture des céréales dans l'aire est déjà attestée au XX<sup>e</sup> siècle par un apport de capital de la famille von Schoeller, qui a été suivi par le développement rapide de la culture des céréales et de l'industrie de transformation correspondante. Cela a notamment conduit à ce qu'une nouvelle catégorie intitulée «Tót Árpa» soit spécialement créée à la bourse de Budapest pour l'orge de malterie susmentionnée. L'investissement dans une malterie commerciale autonome dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle constitue une confirmation de la spécificité de l'aire. Dès l'origine, le produit de cette malterie a été désigné sous la célèbre appellation «Levický slad» aussi bien par les cultivateurs d'orge que par les transformateurs. La qualité et la renommée du malt de Levice ont été confirmées dès le début de sa production par le fait qu'il a été exporté non seulement vers la plupart des États d'Europe orientale et occidentale, mais aussi vers des pays des quatre autres continents. Étant donné qu'aucun concours spécifique accessible n'est organisé pour les malts d'orge, cette qualité est attestée par des prix décernés à des bières blondes, principalement à l'étranger et en particulier dans les concours tchèques, ainsi que par la récompense «European beer star».

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

[http://www.upv.sk/swift\\_data/source/pdf/specifikacie\\_op\\_oz/specifikacia\\_Levicky\\_slad.pdf](http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/specifikacia_Levicky_slad.pdf)

---