

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2015/C 433/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

LEVICKÝ SLAD

ES Nr.: SK-PGI-0005-01181 – 20.11.2013.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums

Levický slad

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Slovākijas Republika

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Levický slad ir gaišā Pilzenes tipa alus miežu iesals, kas paredzēts galvenokārt alus ražošanai. To pagatavo no alus ražošanai paredzētiem selekcionētiem un sertificētiem divkanšu miežiem, ko audzē noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Levický slad svarīgākie garantētie parametri ir šādi:

- a) mitruma saturs – nepārsniedz 5 %;
- b) krāsa – maks. 4,5 EBC;
- c) sausais ekstrakts – vismaz 80 %;
- d) drupanums – vismaz 78,5 %.

Organoleptiskajā ziņā šā iesala smaržai jāatgādina tīra iesala smarža bez smakas, tā garšai jābūt saldenai un tīrai. Krāsa viendabīgi gaiša bez sabrūnējušiem galiņiem. Pēc izskata iesals atgādina attiecīga tipa apstrādātus miežus.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Izejviela *Levický slad* ražošanai ir divkanšu iesala mieži, kuri pieder pie šķirnēm, kas ierakstītas *Levický slad* iegūšanai izmantojamo šķirņu sarakstā. Produkta ražošanā tiek izmantotas vai nu visas šķirnes, vai tikai dažas no tām.

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir raksturīgas vidēji smagas augsnes, kuras ir lieliski piemērotas iesala miežu audzēšanai: melnzemes, melnās, fluvisola un brūnzemes augsnes līdzenumos vai lēzenās nogāzēs. Apgabalam raksturīgs ļoti silts un sauss zemieņu klimats. Šādi apstākļi ļauj nodrošināt ļoti agrīnu iesala miežu sēju, kas ir ļoti svarīgs faktors augstas kvalitātes miežu graudu (bagātīgs ekstrakts, minimāls bojātu graudu procentuālais daudzums, minimāla sēņu izraisītu slimību ietekme) un augstu ražu iegūšanai.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

- 1. posms. Miežu iepirkšana, pieņemšana un attīrīšana
- 2. posms. Mērcēšana
- 3. posms. Diedzēšana
- 4. posms. Grauzdēšana un atasnošana
- 5. posms. Iesala atasnošana

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Iesalu var iepakot maisos pa 50 kg vai elastīgos konteineros (*big bag*) pa 300–600 kg, marķējot tos ar ražotāja etiķeti vai birku.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Iesala ražotāji nosaukumu *Levický slad* drīkst lietot produkta marķēšanā, reklāmā un tirdzniecībā.

Visu veidu iesala iepakojumus marķē ar etiķeti vai birku, kurā norādīta ražotāja adrese, rūpnīcas adrese, iepakojuma svars, partijas numurs, iepildīšanas datums, iesala derīguma termiņš un produkta apzīmējums ar Eiropas Savienības simbolu; marķējumā var būt frāze “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” vai akronīms “AGIN”.

Pieteikuma iesniedzējs atzīst, ka noteiktajā apgabalā katram ražotājam ir tiesības ražot *Levický slad* saskaņā ar produkta specifikāciju.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfisko apgabalu norobežo šādi ģeogrāfiskie punkti un elementi.

Apgabala ziemeļdaļu virzienā no rietumiem uz austrumiem iezīmē *Holý* virsotne *Považský Inovec* kalnu grēdā, virsotne *Velký Trábeč* un *Velký Inovec*, *Štiavnické* virsotnes kalnu masīvs un *Javorie* kalnu masīvs līdz *Krivánský* upei.

Apgabala austrumu un dienvidu robežu virzienā uz rietumiem veido *Krivánský* upe līdz tās ietekai *Ipel'* upē, tad *Ipel'* upe līdz tās ietekai Donavā un Donava līdz *Žitava* ciematam.

Apgabala rietumdaļu virzienā no dienvidiem uz ziemeļiem veido *Žitava* ciemats Donavas krastā, ciemati *Marcelová*, *Svätý Peter*, *Pavlov Dvor*, *Nesvady* un *Komoča* līdz *Váh* upei pie *Dedina Mládeže* ciemata līdz *Holý* virsotnei *Považský Inovec* kalnu grēdā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produkta *Levický slad* unikālītātes pamatā ir noteiktā apgabala īpašie dabas apstākļi, t. i., klimatiskie apstākļi un augsnes īpašības, kā arī kvalitāte, tradīcijas un reputācija. Kalnu grēda ziemeļu pusē aizsargā apgabalu no aukstām gaisa masām. Veģetācijas periodā vidējā temperatūra ir 15–17 °C, vidējais nokrišņu daudzums 150–200 mm. Pārējos Slovērijas miežu audzēšanas reģionos kopējais nokrišņu daudzums, kas izkrīt lietus veidā, svārstās no 450 līdz 650 mm. Pārmērīgs nokrišņu daudzums miežu ienākšanās laikā mazina graudu noderīgumu iesalam, jo mitrā laikā aktivizējas fermenti, kas cieti sašķel cukuros, un iesala veidošanās laikā šādu graudu dīgtspēja vājinās.

Līdztekus klimatiskajiem apstākļiem *Levický slad* kvalitāti ietekmē arī apgabala augsnes. Tās ir melnzemes, melnās, fluvisola un brūnzemes augsnes līdzenumos vai lēzenās nogāzēs. Pārējos Slovērijas miežu audzēšanas reģionos vienmēr tiek konstatēts, ka kāds no galvenajiem faktoriem (nokrišņu daudzums – lielāks, vidējās temperatūras, veģetācijas perioda ilgums, augsnes apstākļi) neatbilst iepriekš minētajiem apstākļiem. Bez šādiem apstākļiem, kādos aug *Levický slad* iegūšanai izmantojamā izejviela, tai nebūtu tāda pati kvalitāte un ražība.

Vasaras miežus noteiktajā apgabalā sēj no februāra trešās dekādes līdz marta otrajai dekādei ieskaitot; tas pozitīvi ietekmē ražu un graudu kvalitāti. Vasaras miežu kvalitātei noteicošais ir graudu veidošanās un nobriešanas laiks. Šo periodu var noteikt fenoloģiski – tas sākas līdz ar vārpošanās aizsākumu: tas nozīmē, ka noteiktajā apgabalā tā sākums ir maija pirmajā līdz trešajā dekādē, un tas turpinās, līdz iestājas pilngatavība. Vasaras miežu veģetācijas perioda kopējais ilgums noteiktajā apgabalā ir aptuveni 120 dienu, un šajā laikposmā periods no vārpošanās aizsākuma līdz pilngatavībai vidēji ilgst 44 dienas. Tas nozīmē, ka noteiktajā apgabalā ir lieliski apstākļi ļoti augstas kvalitātes iesala miežu audzēšanai: graudos veidojas optimāls cietes daudzums, kas atbilst iesala ekstrakta saturam – 81,5–82,5 %.

Iesala miežus noteiktajā apgabalā novāc dažas dienas pēc tam, kad tie sasnieguši pilngatavību. Ja miežu ražu novāc laikus, tas ir, pirms lietus sezonas iestāšanās, kas parasti ir jūlija otrajā pusē līdz augusta pirmajā pusē, graudi sasniedz fizioloģisko gatavību, ir veselīgi un lietus nebojāti.

Levický slad kvalitāte ir atkarīga no miežu kvalitātes rādītājiem un iesala iegūšanas tehnoloģiskā procesa. Nelielā nokrišņu daudzuma un augsnes apstākļu dēļ noteiktajā apgabalā graudi izaug lielāki un vienādāki, un tie satur vairāk cietes, tādējādi nodrošinot lielāku iesala iznākumu. Mērcēšanas posmā ir svarīgi, lai graudi būtu vienādā lielumā, lai tie vienādā mērā absorbētu ūdeni un lai tiem būtu vienāds dīgšanas spars, kad tos uzdiedz pēc bīdāmo pāļu sistēmas.

Alus brūvēšanas meistari, kas dod priekšroku *Levický slad* iesalam, uzskata, ka tam ir tipisks izskats, krāsa un graudu garša un ka ekstrahējamo vielu sastāvs un olbaltumvielu noārdīšanās pakāpe pozitīvi ietekmē pēc klasiskajiem paņēmieniem brūvēta alus kvalitāti. Šāda veida alum *Levický slad* ļauj panākt gan to, ka produktam ir vēlamā krāsa un garša, gan vajadzīgo ražošanas efektivitāti.

Apstiprinātas liecības par labības audzēšanas tradīciju apgabalā datējamas ar 19. gadsimtu, kad *von Schoeller* ģimene ieguldīja nozarē savu kapitālu, un pēc tam dinamiski attīstījās labības audzēšana un ar to saistītā apstrādes rūpniecība, kā rezultātā Budapeštas Fondu biržā pat tika ieviesta minētajiem iesala miežiem atbilstīga atsevišķa kategorija – *Tót Árpá*. Apgabala specifiku apstiprina ieguldījumi patstāvīgā iesala komerciālā ražošanā 20. gs. otrajā pusē. Gan miežu audzētāji, gan pārstrādātāji šīs iesala ražošanas produktu kopš paša aizsākuma apzīmēja ar slaveno nosaukumu *Levický slad*. Apstiprinājums tam, ka *Levický slad* bija kvalitatīvs un ar labu reputāciju jau no paša tā ražošanas sākuma, ir fakts, ka šo produktu eksportēja ne tikai uz lielāko daļu Austrumeiropas un Rietumeiropas valstu, bet arī uz valstīm četros citos kontinentos. Tā kā miežu iesalam netiek rīkoti atsevišķi konkursi, minēto kvalitāti apliecina apbalvojumi, kas par gaišo alu piešķirti galvenokārt ārvalstīs, it īpaši Čehijas konkursa balvas, kā arī apbalvojums *European beer star*.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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