

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2015/C 433/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«LEVICKÝ SLAD»

N.º CE: SK-PGI-0005-01181 — 20.11.2013

DOP () IGP (X)

1. Nome:

«Levický slad»

2. Estado-Membro ou país terceiro

República Eslovaca

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

«Levický slad» designa malte de cevada de tipo «pils» leve, destinado essencialmente ao fabrico de cerveja. É elaborado a partir de variedades de cevada-dística cervejeira, obtidas por seleção certificada, cultivadas na área geográfica identificada.

Características importantes do «Levický slad» garantidas:

- a) Teor de humidade: 5 %, no máximo
- b) Cor: 4,5 EBC, no máximo
- c) Extrato seco: 80 %, no mínimo
- d) Friabilidade: 78,5 %, no mínimo.

As características organoléticas do malte devem evidenciar cheiro a malte puro, sem odores, e sabor ligeiramente doce e franco. A cor deve ser clara e uniforme, sem pontas acastanhadas. O malte evoca, pelo aspeto, o tipo de cevada transformada.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

O produto é fabricado com cevada-dística cervejeira, inscrita na lista de variedades registadas para «Levický slad». Todas as variedades podem ser utilizadas no fabrico do produto, embora assim não seja necessariamente.

A área geográfica identificada caracteriza-se por solos médios-pesados, idealmente aptos para o cultivo de cevada cervejeira, ou seja, chernozems, chernitzas, fluvisolos e solos castanhos, planos ou ligeiramente inclinados. A área dispõe das características das regiões climáticas de planície, seca e muito quente. Estas características permitem sementeira muito precoce da cevada cervejeira, importante para a obtenção de grão de cevada de grande qualidade (extrato rico, percentagem mínima de grão defeituoso, baixa incidência de doenças fúngicas) e elevado rendimento.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Fase 1. Compra, receção e limpeza da cevada

Fase 2. Imersão

Fase 3. Germinação da cevada

Fase 4. Secagem e extração do germe

Fase 5. Extração do malte

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

O malte pode ser acondicionado em sacas de 50 kg de capacidade máxima ou em contentores maleáveis («big bag») de capacidade compreendida entre 300 e 600 kg, munidos do rótulo do produtor.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem

Os produtores podem utilizar a menção «Levický slad» nos rótulos, na promoção e na comercialização do produto.

Todos os tipos de acondicionamento do malte devem ostentar rótulos com o nome do fabricante, endereço do estabelecimento, peso do acondicionamento, número do lote, data de acondicionamento, prazo de consumo do malte e símbolo da União Europeia; o rótulo pode incluir a expressão «Indicação Geográfica Protegida» ou a sigla «IGP».

O requerente reconhece que todos os fabricantes localizados na área identificada dispõem do direito de produção no respeito do caderno de especificações do «Levický slad».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica está delimitada pelos seguintes pontos e linhas geográficos:

O norte da área, no sentido oeste-este, é constituído pelo cume de Holý vrch, na cadeia montanhosa Považský Inovec, pelas elevações Veľký Tríbeč e Veľký Inovec e pelos maciços montanhosos Štiavnické vrchy e Javorie (até ao Krivánsky Potok).

A oriente e sul da área, no sentido oeste-este, ao longo do Krivánsky Potok até à confluência com o rio Ipel', por este até à confluência com o Danúbio e pelo Danúbio até à divisão administrativa de Žitava.

A parte ocidental da área, no sentido sul-norte, é constituída pela divisão administrativa de Žitava, localizada na margem do Danúbio, as de Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady e Komoča, até ao rio Váh, ao nível de Dedina Mládeže, e pelo rio Váh até ao nível de Holý vrch, da cadeia montanhosa de Považský Inovec.

5. Relação com a área geográfica

As condições naturais específicas da área identificada, ou seja, as condições climáticas e as características do solo, a qualidade, a tradição e a reputação constituem o fundamento do carácter único do produto «Levický slad». A faixa montanhosa a norte protege a área das massas de ar frio. A temperatura média do ar durante o período vegetativo varia entre 15 °C e 17 °C e a pluviosidade acumulada média está compreendida entre 150 mm e 200 mm. A quantidade total de precipitação nas restantes regiões eslovacas de cultivo de cevada varia entre 450 mm e 650 mm. O excesso de pluviosidade no momento da maturação reduz o valor do grão para malte, pois o tempo húmido ativa os fermentos que degradam o amido em açúcar dificultando a germinação do grão no momento da maltagem.

A qualidade do produto deve-se igualmente (para além das condições climáticas) aos solos da área. A planície ou os terrenos pouco inclinados são constituídos por chernozems, chernitzas, fluvisolos e solos castanhos. Nas restantes regiões eslovacas de cultivo da cevada constata-se sempre a ausência de, pelo menos, uma das condições de base (precipitações mais elevadas, temperaturas médias, duração do período vegetativo, condições dos solos). Sem estas condições de crescimento da matéria-prima, o «Levický slad» não possuiria a mesma qualidade nem o mesmo rendimento.

A sementeira da cevada de primavera ocorre na área identificada nos últimos dez dias de fevereiro e até ao segundo período de dez dias de março, inclusive, favorável ao rendimento e qualidade do grão. É sobretudo ao longo do período de formação e enchimento do grão que se determina a qualidade da cevada de primavera. Este período pode definir-se do seguinte ponto de vista fenológico: inicia-se com o início da formação da espiga (o qual, na área identificada, se situa entre o primeiro e terceiro períodos de dez dias de maio) e termina com a maturação plena. A duração total do período vegetativo da cevada de primavera na área identificada é de aproximadamente 120 dias e, no decurso deste período, a fase de início da formação da espiga e a plena maturação prolonga-se, em média, por 44 dias. Assim sendo, dispõem das condições ideais na área identificada para o cultivo de cevada cervejeira de qualidade superior, de grão com teor ideal de amido correspondente a extrato de malte compreendido entre 81,5 % e 82,5 %.

A cevada cervejeira é ceifada na área identificada alguns dias após atingir plena maturidade. Quando ceifada a tempo, ou seja, antes de um período de chuvas que se prolonga geralmente pela segunda metade de julho e a primeira metade de agosto, o grão atingiu maturidade fisiológica, apresentando-se são e não danificado pela chuva.

A qualidade do produto é determinada pelas características qualitativas da cevada e o processo técnico de maltagem. Graças à pluviosidade reduzida e às condições edáficas prevaletentes na área identificada, o grão é maior e mais homogéneo, contém mais amido e garante, conseqüentemente, maior poder de extração de malte. Na fase de imersão, é importante que o grão possua tamanho homogéneo, para que a absorção da água ocorra ao mesmo ritmo e que a germinação seja uniforme.

Os mestres cervejeiros que dão preferência ao «Levický slad» entendem que o singularizam as suas características (aspeto, cor e sabor do grão) e que a composição das substâncias extrativas e o grau de degradação das proteínas contribuem para a qualidade da cerveja fabricada segundo métodos tradicionais. Neste tipo de cerveja, o «Levický slad» permite obter a cor, o sabor e a eficácia de fabrico desejados.

A tradição de cultivo de cereais na área identificada está já documentada no século XIX pelo investimento de capital da família von Schoeller, seguido do desenvolvimento rápido do cultivo de cereais e da indústria de transformação correspondente. Assim surgiu uma nova categoria de cevada intitulada «Tót Árpá», criada especialmente na bolsa de Budapeste para esta cevada cervejeira. O investimento numa fábrica de cerveja autónoma na segunda metade do século XX confirma a especificidade desta área. O produto desta cervejeira recebeu desde o início a célebre designação «Levický slad», atribuído quer pelos cultivadores de cevada quer pelos transformadores. A qualidade e reputação do «Levický slad» foram confirmadas desde o início da sua produção pelo facto de ser exportado não só para a maioria dos países europeus, mas também para países dos restantes quatro continentes. Dado não se organizar nenhum concurso específico para o malte de cevada, a sua qualidade é atestada por prémios atribuídos à cerveja leve, sobretudo no estrangeiro e, em especial, em concursos checos, para além da distinção «European beer star».

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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