

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2015/C 433/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

DOCUMENT UNIC

„LEVICKÝ SLAD”

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

DOP () IGP (X)

1. Denumirea

„Levický slad”

2. Statul membru sau țara terță

Slovacia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.8. Alte produse din anexa I la tratat (condimente, etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Levický slad” este un malț de orz de tipul „pils” blond destinat în primul rând pentru producerea berii. El este obținut din soiuri certificate, înmulțite în mod selectiv, de în aria geografică delimitată.

Caracteristicile garantate importante ale produsului „Levický slad” sunt următoarele:

- (a) umiditatea: max. 5 %;
- (b) culoarea: max. 4,5 EBC;
- (c) extras uscat (greutatea uscată): min. 80 %;
- (d) friabilitatea: min. 78,5 %;

În ceea ce privește caracteristicile sale organoleptice, malțul trebuie să aibă o aromă de malț pur, fără miros; gustul trebuie să fie dulceag și curat. Culoarea este deschisă și uniformă, fără vârfuri maronii. Ca aspect, malțul evocă un tip de orz prelucrat.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Materiile prime pentru „Levický slad” sunt soiuri de orzoaică înscrise pe lista de soiuri înregistrate pentru „Levický slad”. În producție se folosesc fie toate soiurile, fie doar unele dintre ele.

Aria geografică delimitată este caracterizată prin soluri semi-grele de tipurile cele mai adecvate pentru cultivarea soiurilor de orzoaică, precum cernoziomurile, „chernitzas”, fluvisolurile și solurile brune, care formează o câmpie sau – în unele cazuri – un teren în pantă lină. Aria posedă caracteristicile unei regiuni climatice de câmpie, uscată și foarte călduroasă. Aceste caracteristici permit o însămânțare foarte timpurie a soiurilor de orzoaică, ceea ce constituie un factor foarte important pentru obținerea unui bob de orzoaică de mare calitate (extras bogat, procentaj minimal de boabe stricate, incidență redusă a bolilor fungice) și un randament ridicat.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Etapa 1. Achiziționarea, primirea și curățarea orzoaicei.

Etapa 2. Înmuiera

Etapa 3. Germinarea orzoaicei

Etapa 4. Uscarea și degerminarea

Etapa 5. Degerminarea malțului

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Malțul poate fi ambalat în saci cu o capacitate maximă de 50 kg sau în saci mari cu o capacitate de 300-600 kg care poartă eticheta sau marcajul producătorului.

3.6. Norme specifice privind etichetarea

Producătorii de „Levický slad” pot utiliza denumirea „Levický slad” pentru etichetarea, promovarea sau comercializarea produsului.

Toate tipurile de ambalaje poartă o etichetă sau un marcaj care indică numele producătorului, adresa unității producătoare, greutatea ambalajului, numărul de lot, data umplerii și data limită de consum a malțului, precum și sigla Uniunii Europene; marcajul poate include mențiunea „indicație geografică protejată” sau abrevierea „IGP”.

Solicitantul recunoaște că fiecare producător situat în zona delimitată are dreptul să producă „Levický slad” în conformitate cu caietul de sarcini al produsului.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria este delimitată cu ajutorul următoarele puncte și linii geografice:

În partea de nord, de la vest la est, de vârful Holý Vrch din lanțul muntos Považský Inovec, vârful Velký Trbeč și Velký Inovec, lanțul muntos Štiavnické Vrchy și masivul Javorie până la râul Krivánsky Potok.

În partea de est și de suda ariei, de râul Krivánsky Potok până la confluența sa cu râul Ipeľ, apoi de râul Ipeľ, până la confluența sa cu Dunărea, iar apoi de Dunăre până la localitatea Žitava.

În partea de vest, de la sud la nord, de localitatea Žitava, situată pe malul Dunării, localitățile Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady și Komoča, până la râul Váh, la nivelul localității Dedina Mládeže, și de râul Váh până la vârful Holý Vrch din lanțul muntos Považský Inovec.

5. Legătura cu aria geografică

Condițiile naturale specifice ale ariei delimitate, și anume condițiile climatice și caracteristicile solurilor, împreună cu calitatea, tradiția și renumele constituie caracterul unic al produsului „Levický slad”. Lanțul muntos dinspre nord protejează aria de masele de aer rece. Temperatura medie a aerului în timpul perioadei vegetative este de 15-17 °C; cantitatea medie a precipitațiilor este de 150-200 mm. Cantitatea totală a precipitațiilor din alte regiuni de cultivare a orzoaicei din Slovacia este de 450-650 mm. O cantitate excesivă de precipitații în cursul perioadei de coacere reduce calitatea bobului de malț, întrucât vremea umedă activează agenți de fermentare care descompun amidonul în zaharuri iar bobul nu încolțește bine în timpul producerii malțului.

Calitatea produsului „Levický slad” este afectată nu numai de condițiile climatice, ci și de solurile din aria delimitată. Acestea sunt cernoziomuri, „chernitzas”, fluvisoluri și soluri brune, care formează o câmpie sau – în unele cazuri – un teren în pantă lină. Toate celelalte regiuni de cultură a orzoaicei din Slovacia prezintă diferențe în ceea ce privește condițiile de bază (precipitații mai importante, temperaturi medii, durata perioadei vegetative, condiții pedologice). În absența acestor condiții de creștere a materiei prime, recoltele de „Levický slad” nu ar fi de aceeași calitate sau randament.

În aria delimitată, orzoaica de primăvară este însămânțată începând din ultima decadă a lunii februarie până la a doua decadă din luna martie, ceea ce influențează în mod pozitiv randamentul și calitatea boabelor sale. Calitatea bobului de orzoaică de primăvară este determinată îndeosebi în perioada în care se formează și se umflă. Din punct de vedere fenologic, perioada respectivă este definită prin apariția spicului și, în aria delimitată, cuprinde perioada dintre prima și a treia decadă a lunii mai și maturitatea deplină. Durata perioadei vegetative a orzoaicei de primăvară în aria delimitată este de aproximativ 120 de zile, inclusiv aproximativ 44 de zile între apariția spicului și maturitatea deplină. Prin urmare, condițiile din aria delimitată sunt ideale pentru cultivarea orzoaicei de înaltă calitate ale cărei boabe conțin o cantitate optimă de amidon și corespund unui extras de malț de 81,5-82,5 %.

În aria delimitată, orzoaica este recoltată la câteva zile după ce a atins maturitatea deplină. În vederea recoltării de boabe sănătoase și mature fiziologic care nu au fost afectate de precipitații, recoltarea se efectuează timpuriu, pentru a se evita perioada ploioasă care începe, de obicei, în a doua jumătate a lunii iulie și prima jumătate a lunii august.

Calitatea produsului „Levický slad” depinde de parametrii de calitate ai orzoaicei și de procesul de malțificare. Datorită cantității reduse de precipitații din aria delimitată și a condițiilor pedologice ale acesteia, bobul este mai mare și de dimensiuni omogene, conține mai mult amidon și asigură, prin urmare, o capacitate superioară de extragere a malțului. Este important ca boabele să fie de dimensiuni omogene atunci când sunt înmuiate, astfel încât să absoarbă apa cu aceeași viteză și să aibă o energie germinativă uniformă în cursul procesului de malțificare prin utilizarea sistemului de casete mobile [Wanderhaufen].

Pentru producătorii de bere care preferă să utilizeze „Levický slad”, trăsăturile tipice ale produsului sunt aspectul, culoarea și gustul bobului, compoziția substanțelor extractive și gradul de descompunere a proteinelor care are un efect pozitiv asupra calității berilor produse conform metodelor tradiționale. Pentru berile de acest tip, „Levický slad” permite obținerea culorii, gustului și eficacității productive dorite.

Tradiția de cultivare a cerealelor în aria delimitată este atestată încă din secolul al XIX-lea, de un aport de capital din partea familiei von Schoeller, urmat de o dezvoltare rapidă a industriei cerealiere și a industriei prelucrătoare corespunzătoare, drept pentru care orzoica menționată a ajuns să fie comercializată sub forma unei categorii aparte („Tót Árpa”) la bursa de la Budapesta. Investiția într-o unitate comercială autonomă de producere a malțului în a doua jumătate a secolului al XX-lea constituie o confirmare a specificității ariei. De la bun început, produsul obținut în această unitate a purtat denumirea de „Levický slad”, fiind renumit nu doar în rândul cultivatorilor de orzoaică, ci și al transformatorilor acestuia. Calitatea și renumele produsului „Levický slad” au fost confirmate de la începutul producerii sale prin faptul că a fost exportat nu numai în majoritatea țărilor din Europa de est și de vest, ci și în țări de pe alte patru continente. Întrucât nu se organizează niciun concurs specific dedicat malțurilor de orzoaică, confirmarea calității acestora este atestată de premiile decernate berilor blonde, în special în străinătate și inclusiv în concursurile din Republica Cehă, precum și de premiul *European Beer Star*.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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