

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2015/C 433/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek⁽¹⁾.

ENOTNI DOKUMENT

„LEVICKÝ SLAD“

EU št.: SK-PGI-0005-01181 – 20.11.2013

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Levický slad“

2. Država članica ali tretja država

Slovaška republika

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.8 Drugi proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Levický slad“ je pivovarski ječmenov slad svetle plzenske vrste (pilsner), namenjen predvsem za proizvodnjo piva. Pripravlja se iz žlahtnih, certificiranih vrst pivovarskega dvorednega ječmena, ki se pridelujejo na opredeljenem geografskem območju.

Pomembne zajamčene značilnosti proizvoda „Levický slad“ so naslednje:

(a) vsebnost vlage: največ 5 %;

(b) barva: največ 4,5 EBC;

(c) suhi izvleček: najmanj 80 %;

(d) krhkost: najmanj 78,5 %.

Senzorične lastnosti slada morajo biti podobne čisti aromi sladu brez vonjev, okus mora biti rahlo sladek in neposreden. Barva je enovito svetla in brez rjavečih konic. Slad po videzu spominja na vrsto obdelanega ječmena.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Surovina za proizvodnjo proizvoda „Levický slad“ je dvoredni pivovarski ječmen, ki je vpisan v seznam registriranih sort za „Levický slad“. Pri proizvodnji se uporabljajo vse sorte ali pa le nekatere izmed njih.

Za opredeljeno geografsko območje so značilne zmerno težke prsti, ki spadajo med najprimernejše vrste za pridelavo pivovarskega ječmena: černozejom, černica, nabrežna in rjava prst na ravnici ali rahli strmini. Za območje je značilno zelo toplo, suho, nižinsko podnebje. Te značilnosti omogočajo zelo zgodnjo setev pivovarskega ječmena, kar pomembno vpliva na doseganje zrnja visoke kakovosti (z bogatim izvlečkom, najmanjšim možnim odstotkom poškodovanega zrnja, nizko pojavnostjo glivičnih bolezni) in visok donos.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

1. korak: nakup, prejem in čiščenje ječmena

2. korak: namakanje

3. korak: kaljenje ječmena

4. korak: drozganje in odstranjevanje kalčkov

5. korak: odstranjevanje kalčkov iz slada

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Slad se lahko pakira v vrečah z največjo težo 50 kg ali v velikih vrečah („Big-Bags“) s težo 300–600 kg, označenih z nalepko ali priloženo oznako proizvajalca.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Proizvajalec proizvoda lahko pri označevanju, promociji in trženju uporablja ime „Levický slad“.

Vse vrste embalaže slada so označene z nalepko ali priloženo oznako, ki vsebuje naslov proizvajalca, naslov obrata, težo embalaže, serijsko številko, datum polnjenja, rok uporabnosti in oznako blaga s simbolom Evropske unije, oznaka lahko vsebuje napis „zaščiten geografski označba“ oz. kratico „ZGO“.

Vložnik priznava, da ima vsak proizvajalec na opredeljenem območju pravico do proizvodnje proizvoda v skladu z njegovo specifikacijo.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje opredeljujejo naslednje zemljepisne točke in črte.

Na severu ga z zahoda proti vzhodu omejuje Holý vrch v pogorju Považský Inovec, vrhova Veľký Trábeč in Veľký Inovec ter gorska masiva Štiavnické vrchy in Javorie do reke Krivánsky potok.

Na vzhodu in jugu območje z zahodne smeri omejuje reka Krivánsky potok do izliva v reko Ipel', reka Ipel' do izliva v reko Donavo in reka Donava do občine Žitava.

Na zahodu območje z južne smeri omejuje občina Žitava pri reki Donava, občine Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady in Komoča do reke Váh pri občini Dedina Mládeže ter reka Váh do vrha Holý vrch v pogorju Považský Inovec.

5. Povezava z geografskim območjem

Edinstvenost proizvoda „Levický slad“ temelji na posebnih naravnih pogojih opredeljenega geografskega območja, tj. podnebnih pogojih in lastnostih tal, kakovosti, tradiciji in dobrem slovesu. Na severu območje pred vpadni mrzlega zraka varuje pas gora. Povprečna temperatura zraka v vegetacijskem obdobju je 15–17 °C, povprečna količina padavin 150–200 mm. Skupna količina padavin na drugih slovaških območjih pridelave ječmena se giblje od 450 do 650 mm. Prekomerne padavine v času zorenja zmanjšujejo pivovarsko kakovost zrnja, saj se v vlažnem vremenu aktivirajo encimi, ki škrob razgrajujejo na sladkorje in otežujejo kaljenje zrnja pri slajenju.

Poleg podnebnih pogojev na kakovost proizvoda „Levický slad“ vpliva tudi prst na tem območju: černozej, čerunica, nabrežna in rjava prst na ravnici ali rahli strmini. Ostala slovaška območja pridelave ječmena se vedno razlikujejo po katerem od osnovnih pogojev (v večji količini padavin, povprečnih temperaturah, dolžini vegetacijskega obdobja, talnih razmerah). Brez teh pogojev za rast „Levický slad“ ne bi dosegal takšne kakovosti in donosa.

Spomladanski ječmen se na opredeljenem območju seje od tretje dekade februarja do druge dekade marca, kar ugodno vpliva na njegov donos in kakovost zrnja. Poleg tega na kakovost zrnja spomladanskega ječmena najbolj vpliva obdobje oblikovanja in polnjenja zrn. Fenološko se to obdobje lahko zameji z začetkom brstenja, ki na tem opredeljenem območju poteka od prve do tretje dekade maja in polne zrelosti. Skupna dolžina vegetacijskega obdobja spomladanskega ječmena na opredeljenem območju je približno 120 dni, od tega obdobje med začetkom brstenja in polno zrelostjo v povprečju traja 44 dni. To pomeni, da so na opredeljenem območju odlični pogoji za pridelavo pivovarskega ječmena z optimalno vsebnostjo škroba v zrnju, ki ustreza izvlečku slada v razponu 81,5–82,5 %.

Pivovarski ječmen se na opredeljenem območju požanje nekaj dni po tem, ko doseže polno zrelost. Da bi poželi fiziološko zrela in zdrava zrna, ki jih ni poškodoval dež, se v izogib rednemu deževnemu obdobju opravi zgodaj, tj. v drugi polovici julija in prvi polovici avgusta.

Kakovost proizvoda „Levický slad“ je odvisna od parametrov kakovosti ječmena in tehnološkega postopka slajenja. Zaradi majhne količine padavin in talnih razmer na tem območju je zrnje večje in enakomerno, vsebuje več škroba in tako zagotavlja večji izvleček slada. Enakomerna velikost zrnja je pomembna pri namakanju, da zrna enakomerno vsrkajo vodo in imajo nato pri prenašanju slada na potujočih kupih (sistem Wanderhaufen) enakomerno količino energije za kaljenje.

Po mnenju pivovarniških mojstrov, ki najbolj cenijo proizvod „Levický slad“, so zanj značilni videz, barva in okus zrnja, pri čemer sestava snovi izvlečka in stopnja razgradnje beljakovin prispevata h kakovosti piva, ki se vari na tradicionalni način. Tej vrsti piv „Levický slad“ omogoča doseganje zahtevane barve, okusa in učinkovitosti proizvodnje.

Tradicija pridelave žit na danem območju sega vse do 19. stoletja, ko je nanj s svojim kapitalom vstopila družina Schoeller, nato pa sta se pridelava žit in z njo povezana predelovalna industrija dinamično razvijali. Tako se je nato s pivovarskim ječmenom kot samostojno kategorijo „Tót Árpa“ začelo trgovati na budimpeški borzi. Posebnost območja je potrdila naložba v samostojno trgovino sladarne v drugi polovici 20. stoletja. Že na začetku si je proizvod sladarne pri pridelovalcih in predelovalcih ječmena pridobil splošno znano ime „Levický slad“. Proizvod se je že od začetka proizvodnje izvažal ne le v večino držav vzhodne in zahodne Evrope, ampak tudi v države na štirih drugih celinah, kar je potrjevalo njegovo kakovost in sloves. Ker za ječmenov slad ni na voljo organiziranih posebnih tekmovanj, se kakovost potrjuje z ocenami svetlih piv predvsem v tujini in zlasti z ocenami s čeških tekmovanj ter nagrado European beer star.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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