

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 433/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LEVICKÝ SLAD”

Nr WE: SK-PGI-0005-01181 – 20.11.2013

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa:

„Levický slad”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Słowacka

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Levický slad” (słód z Lewic) to słód jęczmienia typu jasny „pilsner”, przeznaczony przede wszystkim do produkcji piwa. Otrzymuje się go z odmian jęczmienia browarnego dwurzędowego, uzyskanych w drodze selekcji i zatwierdzonych, uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Najważniejsze zagwarantowane właściwości produktu są następujące:

- a) zawartość wilgoci: maksymalnie 5 %
- b) barwa: maksymalnie 4,5 EBC
- c) suchy ekstrakt: minimum 80 %
- d) kruchość: minimum 78,5 %

Właściwości organoleptyczne słodu muszą być zbliżone do aromatu czystego słodu; produkt musi być pozbawiony zapachów, a jego smak ma być lekko słodki i wyraźny. Barwa powinna być jasna, jednolita, bez brunatnych końcówek. Słód wyglądem odpowiada typowi przetworzonego jęczmienia.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Składniki wykorzystywane do otrzymywania produktu to jęczmień browarny dwurzędowy, wpisany do wykazu odmian zarejestrowanych dla słodu z Lewic. Wszystkie odmiany mogą, ale nie muszą być wykorzystywane do produkcji tego słodu.

Wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się glebą średnio ciężką; jest to najlepszy rodzaj gleby do uprawy jęczmienia browarnego (czarnoziem, rędziny, aluwia, gleby brunatne), tworzącej niziny lub łagodne doliny. Klimat jest charakterystyczny dla klimatu regionów nizinnych, suchych i bardzo ciepłych. Dzięki tym właściwościom możliwy jest wczesny siew jęczmienia browarnego, co jest bardzo istotne dla uzyskania ziarna jęczmienia wysokiej jakości (ekstrakt bogaty, minimalny odsetek zepsutych ziaren, niska podatność na choroby grzybicze) i o wysokiej wydajności.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etap 1. Zakup, odbiór i czyszczenie jęczmienia.

Etap 2. Moczenie.

Etap 3. Kiełkowanie jęczmienia.

Etap 4. Suszenie, odkiełkowanie.

Etap 5. Usuwanie kielków ze słodu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Słód można pakować w torby o maksymalnej pojemności 50 kg lub w elastyczne pojemniki („big bag”) o pojemności 300–600 kg, zaopatrzone w etykietę producenta umieszczoną na torbie lub do niej przyczepioną.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Producenci mogą posługiwać się zapisem „Levický slad” przy etykietowaniu, promocji i wprowadzaniu produktu do obrotu.

Wszystkie rodzaje opakowań tego słodu są zaopatrzone w etykietę umieszczoną na opakowaniu lub do niego przyczepioną; na etykiecie widnieje nazwa/nazwisko producenta, adres zakładu, masa opakowania, numer partii, data zapakowania, termin przydatności słodu do spożycia oraz oznakowanie produktu za pomocą symbolu UE; oznakowanie może zawierać zapis „chronione oznaczenie geograficzne” lub jego skrót „ChOG” [„chránené zeme-pisné označenie” lub „CHZO”].

Wnioskodawca uznaje, że każdy producent znajdujący się w wyznaczonym obszarze geograficznym ma prawo wytwarzać produkt zgodnie ze specyfikacją słodu z Lewic.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji jest wyznaczony przy pomocy następujących punktów i linii geograficznych:

część północna (od zachodu na wschód) ograniczona jest szczytem Holý vrch w łańcuchu górskim Považský Inovec, szczytami Veľký Trbeč i Veľký Inovec, masywem górskim Štiavnické vrchy i masywem Javorie, aż do rzeki Krivánsky potok.

Cześć wschodnią i południową (od zachodu na wschód) tworzy rzeka Krivánsky potok aż do jej ujścia do Ipeľ, rzeka Ipeľ aż do jej ujścia do Dunaju oraz Dunaj aż do gminy Žitava.

Cześć zachodnią (od południa na północ) wyznacza gmina Žitava położona nad Dunajem, gminy Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady i Komoča aż do rzeki Váh na wysokości gminy Dedina Mládeže i rzeka Váh aż do szczytu Holý vrch w masywie górskim Považský Inovec.

5. Związek z obszarem geograficznym

Szczegółne warunki naturalne panujące w wyznaczonym obszarze geograficznym, mianowicie warunki pedo-klimatyczne, jakość, tradycja i renoma produktu „Levický slad” stanowią o jego niepowtarzalnym charakterze. Pasma górskie na północy chroni ten obszar przed zimnymi masami powietrza. Średnia temperatura podczas okresu wegetacyjnego wynosi tu od 15 do 17 °C, średnia opadów łącznie wynosi od 150 do 200 mm (podczas gdy łączna wielkość opadów deszczowych w innych regionach Słowacji, w których uprawia się jęczmień, waha się od 450 do 650 mm). Zbyt duża ilość opadów podczas dojrzewania obniża wartość ziarna na słód, gdyż enzymy rozkładające skrobię na cukry uaktywniają się podczas wilgotnej pogody i ziarno kiełkuje z trudem w czasie słodowania.

Oprócz czynników klimatycznych, na jakość produktu wpływają również cechy charakterystyczne gleby znajdującej się w obszarze produkcji. Są to czarnoziemy, rędziny, aluwia i gleby brunatne, tworzące niziny lub łagodne doliny. W odniesieniu do innych słowackich regionów upraw jęczmienia systematycznie stwierdza się, że co najmniej jeden z podstawowych warunków nie jest spełniony (wyższe opady, średnie temperatury, długość okresu wegetacyjnego, warunki glebowe). Nie posiadając odpowiednich warunków dojrzewania jęczmienia (który jest surowcem), słód z Lewic nie wyróżniałby się ani taką jakością, ani wydajnością.

Wysiew jęczmienia na wiosnę prowadzi się na wyznaczonym obszarze geograficznym, począwszy od trzeciej dekady lutego do drugiej dekady marca włącznie, co wpływa pozytywnie na jego wydajność i jakość ziarna. Decydujący wpływ na jakość ziaren jęczmienia jarego ma formowanie się ziaren i wypełnianie się nasion. Można określić ten okres z punktu widzenia fenologicznego: jego początek odpowiada formowaniu się kłosa, co dla wyznaczonego obszaru produkcji oznacza okres od pierwszej do trzeciej dekady maja, a jego zakończenie zbiega się z etapem pełnego dojrzewania. Długość całkowita okresu wegetacyjnego jęczmienia jarego na tym obszarze wynosi ok. 120 dni, co obejmuje etap od formowania się kłosa do pełnej dojrzałości, wynoszący średnio 44 dni. Oznacza to, że na wyznaczonym obszarze istnieją doskonałe warunki uprawy jęczmienia browarnego wysokiej jakości, którego ziarna zawierają optymalną ilość skrobi i zapewniają ekstrakt słodu wynoszący 81,5–82,5 %.

Jęczmień browarny zbiera się na tym obszarze kilka dni po osiągnięciu przez niego pełnej dojrzałości. Jeżeli uda się go zebrać o czasie, tzn. przed okresem deszczowym (przypadającym zazwyczaj pomiędzy drugą połową lipca a pierwszą połową sierpnia), ziarno osiąga dojrzałość fizjologiczną, jest zdrowe i nieuszkodzone przez deszcz.

Na jakość słodu wpływa jakość jęczmienia i aspekt techniczny słodowania. Ze względu na niską ilość opadów i właściwości najczęściej spotykanej gleby w tym obszarze ziarna są większe i jednolitej wielkości, zawierają więcej skrobi i co za tym idzie pozwalają uzyskać więcej słodu. Podczas etapu moczenia ważne jest, aby ziarna były jednakowej wielkości, co umożliwi wchłanianie przez nie wody z tą samą szybkością i zapewni jednakową siłę wschodzenia na etapie kiełkowania w wędrujących grzędach (Wanderhaufen).

Piwowarzy, którzy wolą stosować słód z Lewic, cenią jego wygląd, barwę i smak ziaren i uważają, że skład substancji ekstrakcyjnych i stopień rozłożenia białka wpływają na jakość piwa otrzymywanego metodą tradycyjną. W odniesieniu do tego rodzaju piwa słód z Lewic pozwala uzyskać barwę, smak i wydajność požądane dla tego typu produkcji.

O istnieniu tradycyjnej uprawy zbóż na wyznaczonym obszarze świadczyło już w XIX w. zainwestowanie przez rodzinę von Schoeller kapitału w produkcję, co zaowocowało szybkim rozwojem uprawy zbóż i związanego z tym przemysłu przetwórczego. Doprowadziło to do stworzenia na giełdzie w Budapeszcie nowej kategorii „Tót Árpa” specjalnie dla tej kategorii jęczmienia browarnego. Inwestycje, jakich dokonano w drugiej połowie XX w. w niezależne słodownie handlowe, stanowią potwierdzenie szczególnego charakteru wyznaczonego obszaru. Od samego początku produkt otrzymywany w tych słodowniach korzysta ze słynnej nazwy „Levický slad”, nadawanej mu zarówno przez producentów jęczmienia, jak i przetwórców. Jakość i renomę słodu z Lewic potwierdza od początku produkcji eksport tego produktu nie tylko do większości krajów Europy Wschodniej i Zachodniej, ale również na inne kontynenty. Ponieważ nie organizuje się żadnego specjalistycznego konkursu słodów jęczmieniowych, jakość słodu z Lewic mogą potwierdzić nagrody otrzymywane w kategorii piwa jasnego, za granicą i w Czechach, oraz nagroda „European beer star”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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