Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2015/C 433/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„LEVICKÝ SLAD“

ES č.: SK-PGI-0005-01181 – 20.11.2013

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov:**

„Levický slad“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Slovenská republika

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k Zmluve (korenie atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Levický slad je pivovarský jačmenný slad svetlého plzenského typu, určený najmä pre výrobu piva. Pripravuje sa z vyšľachtených, certifikovaných odrôd sladovníckeho dvojradového jačmeňa, ktoré sa pestujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Dôležitými garantovanými parametrami Levického sladu sú:

a) vlhkosť: maximálne 5 %;

b) farba: maximálne 4,5 EBC;

c) extrakt v sušine: minimálne 80 %;

d) friabilita: minimálne 78,5 %.

Senzorické vlastnosti sladu sa majú podobať čistej sladovej vôni bez pachov, chuť má byť sladkastá a čistá. Farba jednotná svetlá bez zahnednutých špičiek. Vzhľadovo slad pripomína typ spracovaného jačmeňa.

3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)*

Surovinou pre výrobu Levického sladu sú sladovnícke dvojradové jačmene, ktoré sú zapísané v Listine registrovaných odrôd pre Levický slad. Pri výrobe sa použijú buď všetky odrody, alebo len niektoré z nich.

Vymedzenú zemepisnú oblasť charakterizujú stredne ťažké pôdy s najvhodnejšími pôdnymi typmi pre pestovanie sladovníckych jačmeňov, ako sú černozeme, čiernice, fluvizeme a hnedozeme na rovine, prípadne miernom svahu. Územie má charakter veľmi teplého, suchého, nížinného klimatického regiónu. Tieto vlastnosti umožňujú veľmi skorý osev sladovníckych jačmeňov, čo je veľmi dôležitý faktor pre vysokú kvalitu zrna jačmeňa (bohatý extrakt, minimálne percento poškodenia zrna, nízky výskyt plesňových ochorení) a vysoký výnos.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Krok 1. Nákup, príjem a čistenie jačmeňa.

Krok 2. Máčanie

Krok 3. Klíčenie jačmeňa

Krok 4. Hvozdenie a odkličovanie

Krok 5. Odkličovanie sladu

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

Balenie sladu môže byť vo vreciach s hmotnosťou do 50 kg, alebo Big-Bagoch s hmotnosťou 300 – 600 kg, ktoré sú označené etiketou alebo visačkou výrobcu.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania*

Výrobca Levického sladu môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Levický slad".

Všetky druhy balenia sladu sa označujú štítkom, alebo visačkou s adresou výrobcu, adresou prevádzky, hmotnosťou balenia, číslom šarže, dátumom plnenia, dátumom spotreby sladu a označením tovaru symbolom Európskej únie, na označení sa môže uviesť spojenie „chránené zemepisné označenie" alebo skratka „CHZO".

Žiadateľ uznáva, že každý výrobca vo vymedzenej oblasti má právo na výrobu „Levického sladu" v súlade so špecifikáciou výrobku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť je vymedzená nasledujúcimi geografickými bodmi a líniami:

Sever oblasti zo západného smeru tvorí Holý vrch pohoria Považský Inovec, vrchy Veľký Tríbeč, Veľký Inovec, Štiavnické vrchy, Javorie po Krivánsky potok.

Východ a juh oblasti zo západného smeru tvorí Krivánsky potok po vtok do rieky Ipeľ, rieka Ipeľ po vtok do rieky Dunaj, rieka Dunaj po obec Žitava.

Západ oblasti z južného smeru je tvorená obcou Žitava pri rieke Dunaj, obcami Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady a Komoča po rieku Váh pri obci Dedina Mládeže a rieka Váh po úroveň Holého vrchu pohoria Považský Inovec.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifické prírodné podmienky vymedzenej oblasti, tzn. podnebné podmienky a vlastnosti pôdy, kvalita, tradícia a dobrá povesť sú základom jedinečnosti výrobku Levický slad. Pásmo hôr na severe chráni oblasť pred vpádmi studeného vzduchu. Priemerná teplota vzduchu počas vegetačného obdobia je 15 – 17 °C, priemerný úhrn zrážok 150 – 200 mm. Celkové množstvo vodných zrážok v iných jačmeňárskych oblastiach na Slovensku sa pohybuje od 450 – 650 mm. Nadmerné množstvo zrážok v čase dozrievania znižuje sladovnícku hodnotu zrna, pretože pri vlhkom počasí sa aktivizujú fermenty rozkladajúce škrob na cukry a zrno ťažko naklíčuje pri sladovaní.

Spolu s klimatickými podmienkami má na kvalitu výrobku Levický slad vplyv aj pôda tejto oblasti. Ide o černozeme, čiernice, fluvizeme a hnedozeme na rovine, prípadne miernom svahu. Ostatné oblasti pestovania jačmeňa na Slovensku sa vždy v niektorej zo základných podmienok odlišujú (vyššie zrážky, priemerné teploty, dĺžka vegetačného obdobia, pôdne podmienky). Bez týchto podmienok rastu suroviny by Levický slad nedosahoval takú kvalitu, ani produktívnosť.

Jarný jačmeň sa vo vymedzenej oblasti seje od tretej dekády februára do druhej dekády marca vrátane, čo priaznivo ovplyvňuje jeho výnos a kvalitu zrna. Kvalita zrna jarného jačmeňa je najviac ovplyvnená v období tvorby a plnenia zŕn. Toto obdobie je možné ohraničiť z fenologického hľadiska začiatkom klasenia, čo pre vymedzenú oblasť znamená od prvej do tretej dekády mája a plnej zrelosti. Celková dĺžka vegetačného obdobia jarného jačmeňa vo vymedzenej oblasti je okolo 120 dní, z toho obdobie medzi začiatkom klasenia a plnej zrelosti trvá priemerne 44 dní. Znamená to, že vo vymedzenej oblasti sú výnimočné podmienky pre dopestovanie vysoko kvalitného sladovníckeho jačmeňa s optimálnym množstvom škrobu v zrnách, ktorý zodpovedá obsahu extraktu v slade pohybujúcom sa v rozmedzí 81,5 – 82,5 %.

Sladovnícky jačmeň sa vo vymedzenej oblasti zberá niekoľko dní po dosiahnutí plnej zrelosti. Včasný zber predchádza pravidelnému príchodu dažďového obdobia v druhej polovici júla a v prvej polovici augusta, čo umožňuje zber fyziologicky vyzretého, zdravého a dažďami nepoškodeného zrna.

Kvalita výrobku Levický slad je podmienená kvalitatívnymi parametrami jačmeňa a technologickým procesom sladovania. V dôsledku malého množstva zrážok a pôdnych podmienok v danej oblasti, zrná sú väčšie a rovnomerné, obsahujú viac škrobu, a teda zaručujú väčšiu extraktívnosť v slade. Rovnomerná veľkosť zŕn je dôležitá pri máčaní, aby zrno rovnako rýchlo prijímalo vodu a pri následnom vedení sladu na posuvných hromadách malo vyrovnanú klíčivú energiu.

Z pohľadu pivovarníckych majstrov, ktorí uprednostňujú Levický slad sú pre neho typické vzhľad, farba a chuť zrna, pričom zloženie extraktívnych látok a stupeň rozštiepenia bielkovín pozitívne ovplyvňujú kvalitu klasicky vareného piva. Levický slad má vplyv na tento druh pív z pohľadu dosahovania požadovanej farby, chuti a efektívnosti výroby.

Tradícia pestovania obilnín v danej oblasti bola potvrdená už v 19. storočí vstupom kapitálu rodiny Schoellerovcov a následného dynamického rozvoja pestovania obilnín a súvisiaceho spracovateľského priemyslu, čoho dôsledkom bolo aj presadenie sa už spomenutého sladovníckeho jačmeňa ako samostatnej kategórie „Tót Árpa“ na budapeštianskej burze. Potvrdením špecifickosti oblasti bola investícia do samostatnej obchodnej sladovne v druhej polovici 20. storočia. Produkt sladovne si ihneď od začiatku vyslúžil všeobecne známe pomenovanie „Levický slad“ tak medzi pestovateľmi jačmeňov, ako aj spracovateľmi. Kvalita a dobrá povesť Levického sladu bola ihneď zo začiatku produkcie potvrdzovaná vývozom, okrem väčšiny východných a západných európskych štátov, aj do krajín ďalších štyroch kontinentov. Pretože nie sú organizované dostupné špecifické súťaže zamerané na jačmenné slady, túto kvalitu potvrdzujú ocenenia svetlých pív hlavne v zahraničí, vrátane ocenení českých súťaží, ako aj ocenenie European beer star.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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