

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89

(2017/C 317/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 17 ust. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 ⁽¹⁾

WNIOSEK O ZMIANĘ SPECYFIKACJI DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

„RON DE GUATEMALA”**Nr UE: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016**

Język zmian – Hiszpański

Pośrednik

Nazwa(-y) pośrednika(-ów): Mario Pomares Caballero
Pełny(-e) adres(-y) (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj):
Calle Canalejas 13 – Ático
03001 Alicante
HISZPANIA

Tel.: +34 966083900
Adres poczty elektronicznej: mpomares@berenguer-pomares.com

Przedmiotowe oznaczenie geograficzne

„RON DE GUATEMALA”

Pozycje specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana

Inne – Metoda produkcji

Zmiana

Zmiana specyfikacji produktu, która pociąga za sobą zmianę głównych elementów specyfikacji

Wyjaśnienie zmiany

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu (metoda produkcji), a konkretnie ppkt 7.6 (dojrzewanie).

Zmiana dotyczy przede wszystkim skreślenia odniesień, które okazały się niepotrzebne i zbędne, i wprowadzenia nowego, bardziej ogólnego i odpowiedniego opisu.

Zaktualizowane główne elementy specyfikacji

W pkt 107 specyfikacji wprowadzono następujące zmiany:

Wcześniejsze brzmienie: „Podobnie, w zależności od wspomnianych okoliczności rum dojrzewa w beczkach, które uprzednio wykorzystywano do leżakowania między innymi amerykańskiej whisky, koniaku lub sherry. Dzięki temu procesowi nazywanemu *envinado* wykorzystuje się aromaty i smaki, które te produkty pozostawiły w beczkach”.

Nowe brzmienie: „Podobnie, w zależności od wspomnianych okoliczności rum dojrzewa w beczkach, które uprzednio wykorzystywano do leżakowania różnych rodzajów wina lub innych napojów spirytusowych. Dzięki temu procesowi nazywanemu *envinado* wykorzystuje się aromaty i smaki, które te produkty pozostawiły w beczkach”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

Jak widać, wprowadzona zmiana nie powoduje zmiany wymogów dotyczących dojrzewania i wyłączenie usuwa nieistotne odniesienia do tego, by beczki, w których dojrzewa rum, były wcześniej wykorzystywane do dojrzewania amerykańskiej whisky, koniaku lub sherry, ponieważ – jak wcześniej wspomniano – lista miała charakter otwarty (ponieważ użyto sformułowania „między innymi”).

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE

„RON DE GUATEMALA”

Nr UE: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

1. Nazwa

Ron de Guatemala

2. Kategoria napoju spirytusowego

Rum (kategoria 1 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008)

3. Opis

Napój alkoholowy produkowany wyłącznie z surowców uzyskanych z trzciny cukrowej.

Istnieją następujące rodzaje „Ron de Guatemala”:

- Solera: rum z soku z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia dojrzewający na dużych wysokościach (*ron de miel virgen añejado en altura*) w beczkach z drewna dębu białego
- Solera Añejo: mieszanka różnych rodzajów rumu solera, otrzymywana w wyniku mieszania przed butelkowaniem
- Solera Reserva: mieszanka różnych rodzajów rumu solera, wzbogacona o aromat produktów, które wcześniej przechowywano w tych beczkach
- Solera Gran Reserva: mieszanka różnych rodzajów rumu solera, wzbogacona o aromat produktów, które wcześniej przechowywano w tych beczkach, z wykorzystaniem co najmniej dwóch różnych rodzajów aromatów (*envinados*)
- Solera Gran Reserva Especial: mieszanka różnych rodzajów rumu solera, wzbogacona o aromat produktów, które wcześniej przechowywano w tych beczkach, z wykorzystaniem co najmniej trzech różnych rodzajów aromatów (*envinados*)

4. Właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne

Fizyczne i chemiczne właściwości „Ron de Guatemala” muszą odpowiadać następującym wymogom organicznym i chemicznym:

Wymogi chemiczne

Zawartość alkoholu: 37,5 % do 50 % obj.

Łączna suma kongenerów (w tym aldehyd octowy, kwas octowy, octan etylu, alkohole wyższe) wyrażona w miligramach na 100 ml bezwodnego alkoholu etylowego: równa 50 lub większa.

Kwasowość całkowita, wyrażona w miligramach kwasu octowego na 100 ml bezwodnego alkoholu etylowego: nie wyższa niż 120.

Metanol w miligramach na 100 ml bezwodnego alkoholu etylowego: nie więcej niż 280.

Wymogi organoleptyczne

Wygląd: Przezroczysty i czysty, płynna i gęsta konsystencja.

Barwa: W zależności od stopnia dojrzałości. Odcienie od bursztynowego i złotego do czerwonego.

Zapach: Podstawowe aromaty pochodzą od użytego surowca, czyli soku z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia. Aromaty wtórne, które powstają w trakcie fermentacji alkoholowej, mają wyraźnie winny charakter ze względu na działanie drożdży. Pozostałe aromaty tworzą się w trakcie procesu dojrzewania.

Smak: Bogaty i łagodny smak, od słodkiego do wytrawnego.

5. Obszar geograficzny

Obszar, na którym uprawia się trzcinę cukrową wykorzystywaną do produkcji „Ron de Guatemala” znajduje się w południowych departamentach Retalhuleu i Suchitepéquez, graniczących z Oceanem Spokojnym. Produkt podaje się procesowi dojrzewania w mieście Quetzaltenango, położonym ponad 2 300 m n.p.m.

6. Metoda produkcji

Produkcja „Ron de Guatemala” to wieloetapowy proces.

Sadzenie trzciny cukrowej: Trzcina cukrowa osiąga optymalny stopień dojrzałości po 12 miesiącach.

Zbiory: Zbiory trzciny cukrowej trwają od końca okresu deszczowego w listopadzie aż do maja; trzcina cukrowa ścinana jest ręcznie, po czym zbierana przy użyciu odpowiednich maszyn.

Wyłaczanie w tłoczniach: Po zebraniu trzciny cukrowej poddaje się ją wyłaczaniu w prasach przez najwyżej 36 godzin. Produkcja soku z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia w zakładach przetwórczych obejmuje kilka etapów.

- Rozdrabnianie: Cukry są uwalniane z trzciny cukrowej przy użyciu różnych technik rozdrabniania komórek.
- Wyłaczanie w prasach: Z trzciny poddanej wielokrotnemu wyłaczaniu w prasach wyciskany jest sok.
- Produkcja soku z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia: Sok z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia jest pozyskiwany za pomocą procesu odparowywania wody, który zwiększa zawartość cukru w produkcie.
- Oczyszczanie: Sok z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia jest oczyszczany za pomocą procesu wapnowania, który polega na flokulacji i dekantacji.

Fermentacja: Proces fermentacji wywołany jest przez dodanie drożdży ze szczepu *Saccharomyces cerevisiae* do otrzymanego soku. Przedmiotowy szczep drożdży otrzymywany jest z ananasów.

Destylacja: Proces destylacji przebiega w sposób ciągły w kolumnach rektyfikacyjnych bez ekstrakcji. Sfermentowany moszcz jest ogrzewany parą do momentu, kiedy alkohol zamienia się w opary alkoholowe. Następnie opary kierowane są do chłodnic, gdzie zamieniają się w ciecz, czyli niedojrzały rum.

Dojrzewanie: Zawartość alkoholu zmniejsza się do dopuszczalnego prawnie limitu 60° przez dodanie wody z pobliskich źródeł. Rum następnie dojrzewa w beczkach z dębu białego europejskiego i amerykańskiego, które uprzednio wykorzystywano do leżakowania różnych rodzajów wina lub innych napojów spirytusowych. Beczki składuje się w magazynach, które nie są hermetycznie zamknięte.

Ostatni etap polega na mieszaniu. Różne rodzaje rumu miesza się ze sobą, następnie dodaje się wodę w celu obniżenia zawartości alkoholu, a otrzymaną mieszkankę przechowuje się w drewnianych pojemnikach, dzięki czemu składniki odpowiednio się mieszają.

7. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika „Ron de Guatemala” wynika z połączenia wielu czynników związanych z warunkami ekologicznymi i rolnymi obszaru, z którego pochodzi trzcina cukrowa i w którym produkt dojrzewa, jak również z autentycznym charakterem procesu produkcji, który łączy naturę, tradycję, sztukę i naukę.

Trzcinę cukrową uprawia się na obszarze, który ma typowe cechy klimatu tropikalnego. Średnia roczna temperatura wynosi tam 26 °C, średnia wilgotność względna – 78 %, a średnie roczne opady kształtują się między 2 600 a 3 600 mm. Czynniki te powodują, że uzyskana trzcina cukrowa charakteryzuje się wysoką zawartością cukru, dzięki czemu do produkcji rumu używa się wysoko skoncentrowanego i musującego soku najlepszej jakości.

Gliniaste gleby powodują zatrzymanie wilgoci i koncentrację cukrów w trzcinie.

Obszar, na którym dojrzewa produkt, położony jest na wysokości ponad 2 400 m n.p.m. Panuje tam zimny i suchy klimat, a średnia roczna temperatura wynosi 14,79 °C.

Zimno i mniejsza ilość tlenu na dużej wysokości powodują spowolnienie chemicznego procesu dojrzewania, co umożliwia wykształcenie się intensywniejszego smaku i aromatu produktu.

8. Wymogi wynikające z prawa krajowego

Nazwa „Ron de Guatemala” jest chroniona jako nazwa pochodzenia w rejestrze własności intelektualnej Gwatemali i spełnia wymogi ustanowione w gwatemalskiej normie technicznej COGUANOR NGO 33011, ustawie w sprawie napojów spirytusowych, alkoholowych oraz fermentowanych, dekrete nr 536 Kongresu Republiki Gwatemali oraz rozporządzeniu wykonawczym w odniesieniu do ustawy w sprawie napojów spirytusowych, alkoholowych i fermentowanych.

9. Wnioskodawca

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (ANFAL) z siedzibą w Gwatemali, Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Gwatemala

10. Organ kontroli

Laboratorium LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA, odpowiedzialne za weryfikację zgodności z dokumentacją techniczną dotyczącą oznaczenia geograficznego „Ron de Guatemala” przed sprzedażą przedmiotowego produktu.
