MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

RUMMI „RON DE GUATEMALA" TEHNILISE TOIMIKU PEAMISED SPETSIFIKAADID

(2012/C 168/09)

SISSEJUHATUS

Guatemala õigusaktide alusel asutatud Guatemala asutus Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores esitas 15. märtsil 2010 taotluse registreerida nimetus „Ron de Guatemala" geograafilise tähisena kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 110/2008 piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89.

Määruse (EÜ) nr 110/2008 artikli 17 lõike 5 kohaselt kontrollib komisjon 12 kuu jooksul pärast lõikes 1 osutatud taotluse esitamist, kas taotlus vastab nimetatud määrusele.

Kontrollimine viidi läbi ning 8. veebruaril 2012 piiritusjookide rakenduskomitee 107. kohtumisel ja kooskõlas nimetatud määruse artikli 17 lõikega 6 järeldas komisjon, et taotlus vastab kõnealusele määrusele.

Selle tulemusel avaldatakse tehnilise toimiku peamised spetsifikaadid *Euroopa Liidu Teataja* C-seerias.

Artikli 17 lõike 7 kohaselt võib iga õigustatud huvi tundev füüsiline või juriidiline isik kuue kuu jooksul pärast tehnilise toimiku peamiste spetsifikaatide avaldamist esitada vastuväite geograafilise tähise III lisas registreerimise kohta põhjusel, et kõnealuses määruses sätestatud tingimused ei ole täidetud. Nõuetekohaselt põhjendatud vastuväide esitatakse komisjonile ühes Euroopa Liidu ametlikus keeles või sellele lisatakse tõlge ühte nendest keeltest.

KOKKUVÕTE GEOGRAAFILISE TÄHISE „RON DE GUATEMALA" KOHTA

1. **Nimetus:** „Ron de Guatemala"

2. **Piiritusjoogi kategooria:** Rumm (määruse (EÜ) nr 110/2008 II lisa 1. kategooria)

3. **Kirjeldus:**

Alkohoolne jook, mis on valmistatud üksnes roosuhkru töötlemisel saadavast toormaterjalist.

Rummi „Ron de Guatemala" on mitut sorti:

— Solera: esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadist valmistatud rumm, mis on laagerdunud kõrgel mägedes valge tamme vaatides.

— Solera Añejo: segu esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadist valmistatud ning kõrgel mägedes valge tamme vaatides laagerdunud rummidest (solerad), mis segatakse kokku vahetult enne pudelisse villimist.

— Solera Reserva: segu esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadist valmistatud rummidest, mis on laagerdunud kõrgel mägedes valge tamme vaatides, millel on juures varem neis hoitud muu toote maitse.

— Solera Gran Reserva: segu esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadist valmistatud rummidest, mis on laagerdunud kõrgel mägedes vähemat kaht liiki vaatides, millel on juures varem neis hoitud muu toote maitse.

— Solera Gran Reserva Especial: segu esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadist valmistatud rummidest, mis on laagerdunud kõrgel mägedes vähemat kolme liiki valgest tammest vaatides, millel on juures varem neis hoitud muu toote maitse.

4. **Füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused:**

Rummi „Ron de Guatemala" füüsikalised ja keemilised omadused peavad vastama järgmistele organoleptilistele ja keemilistele nõuetele.

Keemilised nõuded:

Alkoholisisaldus: 37,5 kuni 50 mahuprotsenti.

Aromaatsete ühendite (sealhulgas atseetaldehüüd, äädikhape, etüületanaat, kõrgemad alkoholid) kogusumma väljendatuna milligrammides 100 ml veevaba etüülalkoholi kohta: rohkem kui 50 või sellega võrdne.

Koguhappesus väljendatuna milligrammides 100 ml veevaba etüülalkoholi kohta: mitte rohkem kui 120.

Metanool väljendatuna milligrammides 100 ml veevaba etüülalkoholi kohta: mitte rohkem kui 280.

Organoleptilised nõuded:

Välimus: läbipaistev ja selge välimus, tiheda konsistentsiga vedelik.

Värvus: vanusest olenevalt merevaigukollasest kuldkollase ning punakani.

Aroom: esmane aroom tuleneb kasutatud toormaterjalist, nimelt esimese pressi suhkruroomahlast. Teisene aroom, mis areneb välja alkoholi käärimisel on pärmiseente toime mõjul veinialkoholine. Kolmanda taseme aroom kujuneb välja laagerdumise käigus.

Maitse: peen ja mahe maitse ulatub magusast kuivani.

5. **Geograafiline piirkond:**

Rummi „Ron de Guatemala" tootmiseks kasutatava suhkruroo kasvatuspiirkond asub Vaikse ookeaniga piirnevates lõunapoolsetes Retalhuleu ja Suchitepéquezi departemangudes. Laagerdumispiirkond asub Quetzaltenango linnas, rohkem kui 2 300 meetrit üle merepinna.

6. **Tootmismeetod:**

Rummi „Ron de Guatemala" tootmine hõlmab mitut etappi.

Suhkruroo kasvatamine: suhkruroogu loetakse füsioloogiliselt valminuks alates 12. kuust.

Saagikoristus: suhkruroogu lõigatakse käsitsi ja korjatakse mehhaaniliselt pärast vihmaperioodi lõppu novembrist kuni maini.

Pressimine töötlemisettevõttes: pärast korjamist pressitakse suhkruroog 36 tunni jooksul pressimismasinas. Esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadi tootmine hõlmab töötlemisettevõttes mitu etappi.

— Purustamine: suhkrud eraldatakse varre küljest, kasutades selleks eri purustamistehnikaid, mis aitavad rakke lõhustada.

— Pressimine pressimismasinas: mahla eraldumiseks lastakse roog pressimismasinast mitu korda läbi.

— Esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadi tootmine: esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadi saamiseks aurutatakse vesi mahlast välja ning selle tulemusel tekib suure suhkrusisaldusega kontsentraat.

— Puhastamine: esimese pressi suhkruroomahla kontsentraati puhastatakse lubjaga töötlemisel helvestamise ja dekanteerimise teel.

Kääritamine: käärimisprotsessi käivitamiseks lisatakse suhkruroomahlale pärmiseened (*Saccharomyces cerevisiae*), mida saadakse ananassist.

Destilleerimine: destilleerimisprotsess toimub pideva jadana ilma ekstraheerimiseta. Käärinud virret kuumutatakse auru abil kuumuseni, mil alkohol muutub alkoholiauruks. Jahutist läbi juhituna muutub alkoholiaur uuesti vedelikuks ja nii saadaksegi toorrumm.

Laagerdumine: samas piirkonnas asuvate allikate vett lisades vähendatakse alkoholi kangust kuni seadusega lubatud 60 kraadini. Seejärel pannakse rumm laagerduma Ameerika ja Euroopa valge tamme vaatidesse, milles on varem hoitud selliseid tooteid nagu Ameerika viski, konjak või šerri. Vaate hoitakse ladudes, mis ei ole hermeetiliselt suletud.

Viimane etapp on kokku segamine. Eri sorti rummid segatakse kokku, lisades vett, et vähendada alkoholi kangust ning saadud segu pannakse seisma puidust mahutitesse, mis aitavad saavutada rummi vajaliku tasakaalu.

7. **Geograafiline seos:**

Rummi „Ron de Guatemala" eripära on seotud mitmete tegurite kombinatsiooniga: suhkruroo kasvatus- ja laagerdumispiirkonna põllumajanduslikud ja ökoloogilised tingimused ning kogu tootmisprotsessi algupärane iseloom seob ühte looduse, traditsioonid, valmistamiskunsti ja teaduse.

Suhkruroo kasvatuspiirkond on troopilisele kliimale iseloomulike omadustega, kus aasta keskmine temperatuur on 26 °C, keskmine suhteline õhuniiskus 78 % ja aasta keskmine sademete hulk jääb vahemikku 2 600 kuni 3 600. Sellistes tingimustes kasvava suhkruroo suhkrusisaldus on kõrge, mis võimaldab saada rummi tootmiseks parimat suhkruroomahla, mille kontsentratsioon on kõrge ja suhkrud lahustuvad hästi.

Hästi niiskust hoidvad savimullad soodustavad suhkru kontsentratsiooni suhkruroos.

Laagerdumispiirkond asub kõrgemal kui 2 400 meetrit üle merepinna. Sealne kliima on jahe ja kuiv, aasta keskmine temperatuur on 14,79 °C.

Sellisele kõrgusele omane jahedus ja vähene hapnikusisaldus õhus aeglustab keemilist laagerdumisprotsessi ning tänu sellele kujunevad joogis välja väga intensiivsed lõhna ja maitseomadused.

8. **Siseriiklike õigusaktide nõuded:**

Rumm „Ron de Guatemala" on kantud kaitstud päritolunimetusena Guatemala intellektuaalse omandi kaitse registrisse ja vastab nõuetele, mis on sätestatud Guatemala tehnilise standardiga COGUANOR NGO 33011, piiritus-, alkoholi- ja kääritatud jookide seadusega, Guatemala Vabariigi kongressi dekreediga nr 536 ning piiritus-, alkoholi- ja kääritatud jookide seaduse rakendusmäärusega.

9. **Taotleja:**

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), mille registrijärgne asukoht Guatemala departemangus on järgmine: Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4–81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. **Järelvalveasutus:**

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala kontrollib, kas geograafilist tähist „Ron de Guatemala" kandev rumm vastab müügile andmisel tehnilisele toimikule.