

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

ОСНОВНИ СПЕЦИФИКАЦИИ ОТ ТЕХНИЧЕСКОТО ДОСИЕ ЗА ГВАТЕМАЛСКИ РОМ (RON DE GUATEMALA)

(2012/С 168/09)

ВЪВЕДЕНИЕ

На 15 март 2010 г. Националната асоциация на производителите на алкохолни и спиртни напитки (Asociación Nacional de Fabricantes de alcoholes y licores) — орган, създаден в съответствие с гватемалските закони, подаде заявление за регистрация на „Ron de Guatemala“ като географско указание съгласно Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетирването и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета.

Съгласно член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 110/2008 Комисията проверява в срок от 12 месеца от датата на внасяне на заявлението по параграф 1 дали то е в съответствие с посочения регламент.

Такава проверка бе извършена и на 107-то Заседание на Комитета по спиртни напитки на 8 февруари 2012 г. Комисията заяви в съответствие с член 17, параграф 6, че молбата е в съответствие с посочения регламент.

Поради това основните спецификации от техническото досие се публикуват в *Официален вестник на Европейския съюз*, серия С.

Съгласно член 17, параграф 7 всяко физическо или юридическо лице, което има законен интерес, може да възрази в шестмесечен срок от датата на публикуване на основните спецификации от техническото досие срещу регистрирането на географското указание в приложение III на основание, че не са изпълнени условията, предвидени в посочения регламент. Възражението, което трябва да бъде надлежно обосновано, се внася в Комисията на един от официалните езици на Европейския съюз или придружено от превод на един от тези езици.

ОБОБЩЕНИЕ ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ „RON DE GUATEMALA“

1. **Наименование:** Ron de Guatemala

2. **Категория спиртни напитки:** Ром (категория 1 от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008)

3. **Описание:**

Алкохолна напитка, произвеждана изключително от суровини, получени от захарна тръстика.

Ron de Guatemala се предлага в следните разновидности:

- Solera: ром, произведен от необработен сок от захарна тръстика, отлежал на голяма надморска височина в бъчви от бял дъб,
- Solera Añejo: смес от ромове, произведени от необработен сок от захарна тръстика, отлежали на голяма надморска височина в бъчви от бял дъб, който се получава чрез смесване на различни видове Solera преди бутилирането,
- Solera Reserva: смес от ромове, произведени от необработен сок от захарна тръстика, отлежали на голяма надморска височина в бъчви от бял дъб, облагородени чрез предходна употреба за други продукти,

- Solera Gran Reserva: смес от ромове, произведени от необработен сок от захарна тръстика, отлежали на голяма надморска височина в най-малко два вида бъчви, облагородени чрез предходна употреба за други продукти,
- Solera Gran Reserva Especial: смес от ромове, произведени от необработен сок от захарна тръстика, отлежали на голяма надморска височина в най-малко три вида бъчви от бял дъб, облагородени чрез предходна употреба за други продукти.

4. Физически, химически и органолептични свойства:

Физическите и химическите свойства на Ron de Guatemala трябва да отговарят на следните органолептични и химични изисквания:

Химични изисквания:

Алкохолно съдържание: 37,5 % до 50 % Vol.

Общо количество родни съединения (включително ацеталдехид, оцетна киселина, етил ацетат, висши алкохоли), изразено в милиграма на 100 ml безводен етилов алкохол: по-голямо или равно на 50.

Обща киселинност, изразена в милиграма оцетна киселина на 100 ml безводен етилов алкохол: не повече от 120.

Метанол, в милиграма на 100 ml безводен етилов алкохол: не повече от 280.

Органолептични изисквания:

Външен вид: прозрачен и чист, течна консистенция, плътно тяло.

Цвят: в зависимост от възрастта. Цветови нюанси, вариращи от кехлибар и злато до червеникаво.

Аромат: основните аромати идват от използваната суровина, конкретно от необработения сок, извлечан от захарната тръстика. Вторичните аромати, които се развиват по време на алкохолната ферментация, са подчертано винени, което се дължи на действието на дрождите. Третичните аромати се развиват в рамките на процеса на отлежаване.

Вкус: богат и мек вкус, вариращ от сладък до сух.

5. Географски район:

Районът на отглеждане на захарна тръстика за производството на Ron de Guatemala е разположен в южните департаменти Retalhuleu и Suchitupéquez, които граничат с Тихия океан. Районът на отлежаване се намира в град Quetzaltenango на повече от 2 300 метра надморска височина.

6. Метод на производство:

Производството на Ron de Guatemala е многоетапен процес.

Отглеждане на захарната тръстика: захарната тръстика достига физиологична зрялост на възраст 12 месеца.

Събиране на реколтата: реколтата от захарна тръстика се прибира чрез ръчно рязане и механично събиране, от края на дъждовния период през ноември до май.

Пресоване на растенията: след като бъде нарязана, захарната тръстика се пресова в мелници в продължение на не повече от 36 часа. Производството на необработен сок от захарна тръстика включва няколко етапа:

- Раздробяване: захарта се освобождава от тръстиката, като се използват различни техники на раздробяване за разбиване на клетките,
- Пресоване в мелници: сокът се извлича чрез неколккратно пресоване на захарната тръстика в мелници,
- Производство на необработен сок от захарна тръстика: необработеният сок от захарна тръстика се добива в рамките на процес на изпаряване с цел да бъде отстранена водата и по този начин увеличено съдържанието на захар,
- Пречистване: необработеният сок от захарна тръстика се пречиства, като се използва процес за понижаване на киселинността, който работи чрез флокулация и декантиране.

Ферментация: ферментационният процес се въвежда чрез добавяне на дрожди от щама *Saccharomyces cerevisiae* към сока. Този шам дрожди се добива от ананас.

Дестилация: дестилацията се извършва в дестилационни колони с непрекъснат процес, без екстракция. Ферментираният сок се нагрива чрез пара до точката, в която алкохолът се превръща в алкохолни пари. След като тези пари преминават през охладители, те отново се превръщат в течност, представляваща суровия ром.

Старене: алкохолното съдържание се намалява до предвидената от закона граница от 60° чрез добавяне на вода от близките извори. Ромът се съхранява в бъчви от американски и европейски бял дъб, които преди това са съдържали продукти като американско уиски, коняк или шери. Бъчвите са разположени в складове, които не са херметично затворени.

Последният етап включва композирането. Различни видове ром се смесват, добавя се вода, за да се понижи съдържанието на алкохол, и получената смес се съхранява в дървени съдове, чрез което се дава възможност на рома да постигне равновесие.

7. Географска връзка:

Обособеният характер на Ron de Guatemala се дължи на комбинацията на много фактори, произтичащи от агрокологичните условия както в района на отглеждане на захарната тръстика, така и на района на отлежаване, а също и на автентичния характер на производствения процес, в който се обединяват природни дадености, традиции, изкуство и наука.

Районът на отглеждане на захарната тръстика има типичните характеристики на райони с тропически климат — средна годишна температура от 26°, средна относителна влажност от 78 % и средно годишно количество валежи 2 600—3 600 mm. Поради това захарната тръстика е с високо съдържание на захар, което е от съществено значение за добива на силно концентриран и пенлив сок от най-доброто възможно качество за производство на ром.

Глинестите почви благоприятстват задържането на влагата и натрупването на захар в тръстиката.

Районът на отлежаване се намира на височина над 2 400 метра. Климатът там е студен и сух, със средно-годишна температура от 14,79 °C.

Ниските температури и по-ниското съдържание на кислород на тази надморска височина забавят химическия процес на старене, което позволява постигането на аромат и вкус с по-висока интензивност.

8. Изисквания на националното законодателство:

Ron de Guatemala е защитено наименование за произход, записано в регистъра на интелектуалната собственост на Гватемала, и отговаря на изискванията, установени в гватемалския технически стандарт COGUANOR NGO 33011, закона за спиртни, алкохолни и ферментирани напитки, Декрет № 536 на Конгреса на Република Гватемала, както и на разпоредбите за прилагане на закона за спиртни, алкохолни и ферментирани напитки.

9. Заявител:

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), с офис, регистриран в департамент Guatemala на адрес Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4—81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Надзорен орган:

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala, отговарящ за проверката на съответствието с техническото досие за географското указание Ron de Guatemala преди продажбата на разглеждания продукт.
