

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

HLAVNÍ SPECIFIKACE TECHNICKÉ DOKUMENTACE K LIHOVINĚ RON DE GUATEMALA

(2012/C 168/09)

ÚVOD

Dne 15. března 2010 sdružení Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores, guatemalský subjekt zřízený v souladu s guatemalskými právními předpisy, požádal o zápis produktu „Ron de Guatemala“ jako zeměpisného označení podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 (ES) o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89.

Podle čl. 17 odst. 5 nařízení (ES) č. 110/2008 musí Komise do dvanácti měsíců ode dne podání žádosti uvedené v odstavci 1 ověřit, zda dotýčná žádost odpovídá tomuto nařízení.

Toto ověření bylo provedeno a Komise na 107. zasedání výboru pro lihoviny dne 8. února 2012 v souladu s čl. 17 odst. 6 uvedla, že žádost je v souladu s nařízením.

Hlavní specifikace technické dokumentace se proto zveřejní v řadě C *Úředního věstníku Evropské unie*.

Podle čl. 17 odst. 7 může do šesti měsíců ode dne zveřejnění hlavní specifikace technické dokumentace každá fyzická nebo právnická osoba mající oprávněný zájem vznést námitky proti zapsání zeměpisného označení do přílohy III, které jsou založené na nesplnění podmínek stanovených v tomto nařízení. Námitka, která musí být řádně odůvodněna, se podává Komisi v jednom z úředních jazyků Evropské unie nebo se k ní přiloží překlad do jednoho z těchto jazyků.

PŘEHLED ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ „RON DE GUATEMALA“

1. **Název:** Ron de Guatemala

2. **Kategorie lihovin:** Rum (kategorie 1 přílohy II nařízení (ES) č. 110/2008)

3. **Popis:**

Alkoholický nápoj vyrobený výhradně ze surovin získaných z cukrové třtiny.

Ron de Guatemala se dělí na tyto různé druhy:

- Solera: rum z panenského sirupu z cukrové třtiny, jenž zrál ve vysokých polohách v sudech z bílého dubu.
- Solera Añejo: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zrála ve vysokých polohách v sudech z bílého dubu, získaná smícháním různých druhů „soleras“ před plněním do lahví.
- Solera Reserva: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zrála ve vysokých polohách v sudech z bílého dubu a získala svoji chuť díky předchozímu použití pro jiné produkty.

- Solera Gran Reserva: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zrála ve vysokých polohách v alespoň dvou typech sudů a získala svoji chuť díky předchozímu použití pro různé produkty.
- Solera Gran Reserva Especial: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zrála ve vysokých polohách v alespoň třech typech sudů z bílého dubu a získala svoji chuť díky předchozímu použití pro různé produkty.

4. Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti:

Fyzikální a chemické vlastnosti produktu Ron de Guatemala musí splňovat tyto organické a chemické požadavky:

Chemické požadavky:

Obsah alkoholu: 37,5 % až 50 % objemových

Celkové zastoupení kongenerů (včetně acetaldehydu, kyseliny octové, ethylacetátu, vyšších alkoholů) vyjádřené v mg na 100 ml bezvodého ethanolu: více nebo rovno 50.

Celkový obsah kyselin vyjádřený v miligramech kyseliny octové na 100 ml bezvodého ethanolu: maximálně 120.

Methanol v mg/100 ml bezvodého ethanolu: maximálně 280.

Organoleptické požadavky:

Vzhled: transparentní a čistý vzhled, tekutá a hustá konzistence.

Barva: daná stupněm zralosti. Široká škála odstínů od jantarově žluté a zlaté až po načervenalou.

Vůně: prvotní vůně vychází z použité suroviny, tj. panenského sirupu z cukrové třtiny. Druhotné vůně, které se rozvíjejí během alkoholového kvašení, jsou v důsledku působení kvasinek výrazně vinné. Terciární vůně se uvolňují během procesu zrání.

Chuť: plná a jemná od sladké po suchou.

5. Zeměpisná oblast:

Oblast pěstování cukrové třtiny na výrobu produktu Ron de Guatemala se nachází v departementech Retalhuleu a Suchitepéquez na jihu země, jejichž břehy leží u Tichého oceánu. Oblast, kde produkt zraje, se nachází ve městě Quetzaltenango v nadmořské výšce přes 2 300 metrů nad mořem.

6. Metoda produkce:

Výroba produktu Ron de Guatemala je vícefázový proces.

Pěstování cukrové třtiny: cukrová třtina dosáhne fyziologické zralosti ve dvanácti měsících věku.

Sklizeň: cukrová třtina se sklízí ručním odsekáváním a mechanickým sběrem od konce období dešťů v listopadu do května.

Drcení ve výrobních zařízeních: po odseknutí se cukrová třtina drtí v drtičích po dobu nejvýše 36 hodin. Produkce panenského sirupu z cukrové třtiny ve zpracovatelském zařízení zahrnuje několik fází.

- Rozsekání: cukry se uvolňují z cukrové třtiny s použitím různých sekacích technik s cílem rozbít buňky.
- Drcení v drtičích: šťáva se extrahuje opakovaným drcením třtiny v drtičích.
- Produkce panenského sirupu z cukrové třtiny: panenský sirup z cukrové třtiny se získává odpařováním, čímž se odstraní voda a koncentruje obsah cukru.
- Čištění: panenský sirup z cukrové třtiny se přečišťuje procesem vápnění, který funguje prostřednictvím flokulace a dekantace.

Kvašení: proces kvašení je vyvolán přidáním kvasinek kmene *Saccharomyces cerevisiae* do šťávy. Tento kmen kvasinek se získává z ananasu.

Destilace: proces destilace probíhá v destilačních přístrojích bez extrakce. Zkvašená hmota se musí zahřát parou, až se alkohol transformuje na alkoholovou páru. Poté, co projde kondenzátory, získá opět tekuté skupenství, a tak vznikne surový rum.

Zrání: obsahu alkoholu na zákonnou hranici 60° se dosáhne přidáním vody z blízkých pramenů. Rum se poté skladuje v sudech z amerického a evropského bílého dubu, ve kterých se předtím uchovávaly produkty, jako americká whisky, koňak nebo sherry. Sudy jsou uloženy ve skladech, které nejsou hermeticky uzavřeny.

Poslední fáze zahrnuje smíchání. Smíchají se různé druhy rumu, ke snížení obsahu alkoholu se přidá voda a výsledná směs se uchovává v dřevěných nádobách, jež rumu umožňují získat vyvážnou chuť.

7. Zeměpisná vazba:

Specifičnost produktu Ron de Guatemala spočívá v kombinaci mnoha faktorů vyplývajících ze zemědělsko-ekologických podmínek jak oblasti pěstování cukrové třtiny, tak oblasti, kde produkt zraje. Na zřetel je třeba rovněž vzít autentickou povahu výrobního procesu, v němž se odráží příroda, tradice, umění a věda.

Oblast pěstování cukrové třtiny vykazuje typické vlastnosti tropického podnebí s průměrnou roční teplotou 26 °C, průměrnou relativní vlhkostí 78 % a průměrnými ročními srážkami 2 600 až 3 600 mm. Díky tomu je ve třtině vysoký obsah cukru, jenž je nezbytný pro získání vysoce koncentrované a perlivé šťávy nejlepší možné kvality pro výrobu rumu.

Jílovité půdy přispívají k retenci vlhkosti a koncentraci cukrů v třtině.

Oblast, kde produkt zraje, se nachází ve výšce nad 2 400 metrů nad mořem. Je v ní chladné a suché podnebí s průměrnou roční teplotou 14,79 °C.

Chlad a nižší úroveň kyslíku v nadmořské výšce zpomalují proces chemického zrání, což umožňuje vůním a chutím, aby se intenzivněji rozvíjely.

8. Požadavky vnitrostátních právních předpisů:

Název Ron de Guatemala je chráněn jako označení původu v registru duševního vlastnictví Guatemaly a splňuje požadavky právně stanovené v guatemalských technických normách COGUANOR NGO 33011, zákonu o lihovinách, alkoholických a kvašených nápojích (Law on Spirits, Alcoholic and Fermented Beverages), vyhlášce č. 536 kongresu Guatemalské republiky a prováděcí vyhlášky k zákonu o lihovinách, alkoholických a kvašených nápojích.

9. Žadatel:

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL – Národní sdružení výrobců alkoholických nápojů a likérů) se sídlem v departementu Guatemala, adresa: Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4–81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Orgán dohledu:

Orgán Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala, který je příslušný pro ověřování dodržování technické dokumentace o zeměpisném označení Ron de Guatemala předtím, než je dotčený produkt uveden na trh.
