

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění změny žádosti podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89

(2017/C 317/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo vznést proti žádosti námitku podle čl. 17 odst. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

„RON DE GUATEMALA“

EU No: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

Jazyk žádosti o změnu – španělština

Zprostředkovatel

Jméno zprostředkovatele/jména zprostředkovatelů – Mario Pomares Caballero

Úplná adresa (název ulice a číslo, obec a PSČ, země)

Calle Canalejas 13 – Ático

03001 Alicante

ESPAÑA

Tel. +34 966083900

E-mail: mpomares@berenguer-pomares.com

Název zeměpisného označení

RON DE GUATEMALA

Kapitola specifikace, které se změna týká

Jiné – Metoda produkce

Změna

Změna specifikace produktu, která znamená změnu hlavních specifikací

Vysvětlení změny

Změna se týká bodu 7 specifikace produktu (metoda produkce), konkrétně bodu 7.6 (zrání).

Jde pouze o odstranění údajů, jež byly zbytečné a redundantní, a jejich nahrazení obecnější a vhodnější definicí.

Pozměněné hlavní specifikace

Bod 107 specifikace produktu se mění takto:

Stávající znění: „Rum v závislosti na zmíněných okolnostech rovněž zraje v sudech, ve kterých se předtím uchovávaly mimo jiné americká whisky, koňak nebo sherry. Těmto sudům se říká ‚envinados‘ (‚nasáklé‘ vínem) a výše uvedeným postupem se mají extrahovat aromata a chutě, které zmíněné lihoviny zanechaly ve dřevě.“

Nové znění: „Rum v závislosti na zmíněných okolnostech rovněž zraje v sudech, ve kterých se předtím uchovávaly různé druhy vína či jiné destilované nápoje. Těmto sudům se říká ‚envinados‘ (‚nasáklé‘) a výše uvedeným postupem se mají extrahovat aromata a chutě, které zmíněné lihoviny zanechaly ve dřevě.“

⁽¹⁾ Úř. věst. L 39, 13.2.2008, s. 16.

Jak si lze povšimnout, byly při změně zachovány tytéž požadavky na zrání a pouze se odstaňují nadbytečné údaje, neboť seznam lihovin, jež se předtím uchovávaly v sudech, v nichž rum zraje (americká whisky, koňak nebo sherry), byl, jak již bylo zmíněno, příkladný (uvádí „mimo jiné“).

HLAVNÍ SPECIFIKACE

„RON DE GUATEMALA“

EU No: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

1. **Název**

Ron de Guatemala

2. **Kategorie lihoviny:**

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, jež zraje ve vysokých polohách v sudech z bílého dubu.
- Solera Añejo: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zraje ve vysokých polohách v sudech z bílého dubu, získaná smícháním různých rumů „solera“ před plněním do lahví.
- Solera Reserva: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zraje ve vysokých polohách v sudech z bílého dubu už dříve použitých pro jiné produkty.
- Solera Gran Reserva: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zraje ve vysokých polohách v nejméně dvou různých sudech z bílého dubu už dříve použitých pro jiné produkty.
- Solera Gran Reserva Especial: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zraje ve vysokých polohách v nejméně třech různých sudech z bílého dubu už dříve použitých pro jiné produkty.

4. **Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti**

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

Požadavky na chemické vlastnosti

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: nejméně 50.

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

Methanol v mg/100 ml bezvodého ethanolu: nejvýše 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 jižních departementech Retalhuleu a Suchitepéquez ležících při pobřeží Tichého oceánu. Oblast, kde produkt zraje, se nachází ve městě Quetzaltenango ve výšce přes 2 300 metrů nad mořem.

6. Metoda produkce

Výroba produktu Ron de Guatemala probíhá v několika různých fázích.

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

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

Lisování ve zpracovatelských zařízeních: po odseknutí se stébla cukrové třtiny vylisují, a to nejpozději do 36 hodin. Produkce panenského sirupu z cukrové třtiny ve zpracovatelském zařízení zahrnuje několik fází.

- Rozsekání: různými sekacími technikami se rozbijí stébla, aby se z nich uvolnila dřevina.
- Lisování: opakovaným lisováním ve mlýně se z třtiny extrahuje šťáva.
- Získání panenského sirupu: panenský sirup z cukrové třtiny se získává odpařováním, během kterého se odstraní voda a koncentruje obsah cukru.
- Čištění: panenský sirup z cukrové třtiny se přečišťuje alkalizací, s pomocí 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 kontinuálně 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: přidáním vody z blízkých pramenů se sníží obsah alkoholu na zákonnou hranici 60°. Rum se poté skladuje v sudech z amerického a evropského bílého dubu, ve kterých se předtím uchovávaly různé druhy vína či jiné destilované nápoje. Sudy jsou uloženy ve skladech, které nejsou hermeticky uzavřeny.

Poslední fáze spočívá ve smíchání. Smíchají se různé druhy rumu, ke snížení obsahu alkoholu se přidá voda a výsledná směs se uchovává v dřevěných nádobách, aby rumy získaly vyrovnanou chuť.

7. Zeměpisná souvislost

Specifičnost produktu Ron de Guatemala spočívá v kombinaci mnoha faktorů vyplývajících ze zemědělsko-ekologických podmínek jak oblastí pěstování cukrové třtiny, tak oblastí, kde produkt zraje. Svou úlohu sehrává rovněž autentická povaha 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 vůni 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 (Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentada), 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.
