

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ ΓΙΑ ΤΟ RON DE GUATEMALA

(2012/C 168/09)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στις 15 Μαρτίου 2010 η Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores, ένας φορέας της Γουατεμάλας που έχει συσταθεί βάσει της νομοθεσίας της Γουατεμάλας, υπέβαλε αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Ron de Guatemala» ως γεωγραφικής ένδειξης κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου.

Σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008, εντός δώδεκα μηνών από την ημερομηνία υποβολής της αίτησης η οποία αναφέρεται στην παράγραφο 1, η Επιτροπή επαληθεύει κατά πόσον η αίτηση είναι συμβατή με τις διατάξεις του εν λόγω κανονισμού.

Η εν λόγω επαλήθευση διενεργήθηκε και, κατά την 107η συνάντηση της επιτροπής για τα αλκοολούχα ποτά της 8ης Φεβρουαρίου 2012, η Επιτροπή δήλωσε, σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 6, ότι η αίτηση είναι συμβατή με τις διατάξεις του κανονισμού.

Επομένως, οι βασικές προδιαγραφές του τεχνικού φακέλου θα δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, σειρά C.

Σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 7, κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο με έννομο συμφέρον δύναται, εντός έξι μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσης των κυριότερων προδιαγραφών του τεχνικού φακέλου, να διατυπώσει ένσταση κατά της καταχώρισης της γεωγραφικής ένδειξης στο Παράρτημα III με το αιτιολογικό ότι δεν πληρούνται οι όροι του ως άνω κανονισμού. Η ένσταση αυτή, η οποία πρέπει να είναι δεόντως τεκμηριωμένη, υποβάλλεται στην Επιτροπή σε μία από τις επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή συνοδεύεται από μετάφραση σε μία από τις γλώσσες αυτές.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ Γ.Ε. «RON DE GUATEMALA»

1. **Ονομασία:** Ron de Guatemala

2. **Κατηγορία αλκοολούχου ποτού:** Ρούμι [κατηγορία 1 του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008].

3. **Περιγραφή:**

Αλκοολούχο ποτό παραγόμενο αποκλειστικά από πρώτες ύλες λαμβανόμενες από σακχαροκάλαμο.

Το προϊόν Ron de Guatemala λαμβάνεται από τις ακόλουθες διαφορετικές ποικιλίες:

- Solera: ρούμι από παρθένο μέλι σακχαροκάλαμου παλαιωμένο σε μεγάλο υψόμετρο σε βαρέλια από λευκή δρυ.
- Solera Añejo: μίγμα διαφόρων ρούμι προερχόμενων από παρθένα μέλια σακχαροκάλαμου που έχουν παλαιωθεί σε μεγάλο υψόμετρο σε βαρέλια λευκής δρυός, λαμβανόμενο από την ανάμειξη soleras πριν την εμφιάλωση.
- Solera Reserva: μίγμα διαφόρων ρούμι προερχόμενων από παρθένα μέλια σακχαροκάλαμου που έχουν παλαιωθεί σε μεγάλο υψόμετρο σε βαρέλια λευκής δρυός τα οποία είναι αρωματισμένα λόγω της προγενέστερης χρήσης τους για άλλα προϊόντα.

- Solera Gran Reserva: μίγμα διαφόρων ρούμι προερχόμενων από παρθένα μέλια σακχαροκαλάμου που έχουν παλαιωθεί σε μεγάλο υψόμετρο σε τουλάχιστον δύο τύπους βαρελιών τα οποία είναι αρωματισμένα λόγω της προγενέστερης χρήσης τους για αποθήκευση διαφορετικών προϊόντων.
- Solera Gran Reserva Especial: μίγμα διαφόρων ρούμι προερχόμενων από παρθένα μέλια σακχαροκαλάμου που έχουν παλαιωθεί σε μεγάλο υψόμετρο σε τουλάχιστον τρεις τύπους βαρελιών λευκής δρυός τα οποία είναι αρωματισμένα λόγω της προγενέστερης χρήσης τους για αποθήκευση διαφορετικών προϊόντων.

4. Φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του Ron de Guatemala πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες χημικές και οργανοληπτικές απαιτήσεις:

Χημικές απαιτήσεις

Αλκοολικός τίτλος: 37,5 % έως 50 % κ.ο.

Ολική ποσότητα ομοειδών ουσιών (στις οποίες συμπεριλαμβάνονται η ακεταλδεύδη, το οξικό οξύ, ο οξικός αιθυλεστέρας, οι ανώτερες αλκοόλες) εκφραζόμενη σε mg ανά 100 ml άνδρης αιθυλικής αλκοόλης: 50 κατ' ελάχιστο όριο.

Ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε mg οξικού οξέος ανά 100 ml άνδρης αιθυλικής αλκοόλης: 120 κατ' ανώτατο όριο.

Μεθανόλη, σε mg ανά 100 ml άνδρης αιθυλικής αλκοόλης: 280 κατ' ανώτατο όριο.

Οργανοληπτικές απαιτήσεις:

Όψη: Διαφανής και καθαρή όψη, υγρή σύσταση, πυκνό σώμα.

Χρωματισμός: Εξαρτάται από την ηλικία. Οι αποχρώσεις ποικίλλουν από κίτρινο του κεχριμπαριού και χρυσοκίτρινο έως ερυθρώπο.

Άρωμα: Τα πρωτογενή αρώματα προέρχονται από τη χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη, κυρίως το παρθένο μέλι που εξάγεται από το σακχαροκάλαμο. Τα δευτερογενή αρώματα, τα οποία αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης, θυμίζουν έντονα οίνο, λόγω της δράσης των ζυμών. Τα τριτογενή αρώματα αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παλαίωσης.

Γεύση: Πλούσια και απαλή γεύση, που ποικίλλει από γλυκιά έως ξηρή.

5. Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή φύτευσης του σακχαροκαλάμου για την παραγωγή του Ron de Guatemala βρίσκεται στα νότια διαμερίσματα του Retalhuleu και του Suchitepéquez, τα οποία βρέχονται από τον Ειρηνικό Ωκεανό. Η περιοχή παλαίωσης βρίσκεται στην πόλη του Quetzaltenango, σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 2 300 μέτρων.

6. Μέθοδος παραγωγής:

Η παραγωγή του Ron de Guatemala είναι διαδικασία πολλών φάσεων.

Φύτευση του σακχαροκαλάμου: το σακχαροκάλαμο φθάνει σε φυσιολογική ωρίμαση σε ηλικία 12 μηνών.

Συγκομιδή: το σακχαροκάλαμο συγκομίζεται με χειρωνακτικό θέρισμα και μηχανική συλλογή, από τα τέλη της περιόδου των βροχών, τον Νοέμβριο, έως τον Μάιο.

Συμπίεση στις εγκαταστάσεις: μετά τον θερισμό, τα σακχαροκάλαμα συμπιέζονται σε μύλους εντός 36 ωρών το μέγιστο. Η παραγωγή του παρθένου μελιού σακχαροκαλάμου στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας περιλαμβάνει πολλά στάδια.

- Κατατεμαχισμός: τα σάκχαρα ελευθερώνονται από το σακχαροκάλαμο με χρήση διάφορων τεχνικών κατατεμαχισμού για τη θραύση των κυττάρων.
- Σύνθλιψη σε μύλους: ο χυμός εκχυλίζεται με επαναλαμβανόμενη σύνθλιψη του σακχαροκαλάμου σε μύλους.
- Παραγωγή του παρθένου μελιού σακχαροκαλάμου: το παρθένο μέλι σακχαροκαλάμου λαμβάνεται με διαδικασία εξάτμισης για την αφαίρεση του ύδατος και, επομένως, τη συγκέντρωση των περιεχόμενων σακχάρων.
- Διαύγαση: το παρθένο μέλι σακχαροκαλάμου διαυγάζεται με προσθήκη διαλύματος ασβέστου που προκαλεί κροκίδωση και καθίζηση των ανεπιθύμητων υλών.

Ζύμωση: η εκκίνηση της ζύμωσης επιτυγχάνεται με προσθήκη ζυμών του στελέχους *Saccharomyces cerevisiae* στο διαυγασμένο υγρό. Το εν λόγω στέλεχος ζύμης λαμβάνεται από ανανά.

Απόσταξη: η διαδικασία απόσταξης εκτελείται σε στήλη συνεχούς απόσταξης, χωρίς εκχύλιση. Το ζυμωμένο γλεύκος θερμαίνεται με ατμό έως το σημείο στο οποίο η αλκοόλη μετατρέπεται σε αλκοολικό ατμό. Αφού περάσει από συμπυκνωτές, υγροποιείται εκ νέου, παράγοντας ακατέργαστο ρούμι.

Παλαίωση: ο αλκοολικός βαθμός μειώνεται στο νόμιμο όριο των 60° με προσθήκη νερού από τις γειτονικές πηγές. Το ρούμι κατόπιν αποθηκεύεται σε βαρέλια από αμερικανική και ευρωπαϊκή λευκή δρυ τα οποία προηγουμένως περιείχαν προϊόντα όπως αμερικανικό ουίσκι, κονιάκ ή τσέρι. Τα βαρέλια φυλάσσονται σε χώρους αποθήκευσης που δεν είναι ερμητικά κλειστοί.

Το τελευταίο στάδιο είναι η συνένωση. Τα διάφορα ρούμια αναμιγνύονται μεταξύ τους, προστίθεται νερό για να μειωθεί ο αλκοολικός βαθμός και το μίγμα που προκύπτει αποθηκεύεται σε ξύλινα δοχεία ώστε να γίνει το προϊόν πιο ισόρροπο.

7. Γεωγραφικός δεσμός:

Η ιδιαιτερότητα του Ron de Guatemala βρίσκεται στον συνδυασμό πολλών παραγόντων που προκύπτουν από τις γεωργικές οικολογικές συνθήκες τόσο της περιοχής φύτευσης των σακχαροκαλάμων όσο και της περιοχής παλαίωσης, αλλά και τον αυθεντικό χαρακτήρα της διαδικασίας παραγωγής, στην οποία συνδυάζονται η φύση, η παράδοση, η τέχνη και η επιστήμη.

Η περιοχή καλλιέργειας του σακχαροκαλάμου εμφανίζει τα τυπικά χαρακτηριστικά των τροπικών κλιμάτων, με μέση ετήσια θερμοκρασία 26°, μέση σχετική υγρασία 78 % και μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων 2 600 έως 3 600 mm, με αποτέλεσμα την παραγωγή σακχαροκαλάμων με υψηλό επίπεδο σακχάρων, που είναι ουσιώδη για την επίτευξη υψηλής συγκέντρωσης και αναβράζοντος χυμού της βέλτιστης δυνατής ποιότητας για την παραγωγή του ρούμι.

Τα πηλώδη εδάφη ευνοούν την κατακράτηση υγρασίας και τη συγκέντρωση σακχάρων στο σακχαροκάλαμο.

Η περιοχή παλαίωσης βρίσκεται σε υψόμετρο που υπερβαίνει τα 2 400 μέτρα. Το κλίμα της είναι ψυχρό και ξηρό και η μέση ετήσια θερμοκρασία 14,79 °C.

Το ψύχος και τα χαμηλότερα επίπεδα οξυγόνου σε μεγάλο υψόμετρο επιβραδύνουν τη χημική διαδικασία παλαίωσης, που επιτρέπει στα αρώματα και τις γεύσεις να αναπτυχθούν με μεγαλύτερη ένταση.

8. Απαιτήσεις της εθνικής νομοθεσίας:

Το προϊόν Ron de Guatemala προστατεύεται ως ονομασία προέλευσης με την καταχώρισή του στο Μητρώο Διανοητικής Ιδιοκτησίας της Γουατεμάλας και πληροί τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο Τεχνικό Πρότυπο της Γουατεμάλας COGUANOR NGO 33011, τον νόμο για τα οινοπνευματώδη, αλκοολούχα και ζυμωμένα ποτά, το διάταγμα αριθ. 536 του Κογκρέσου της Δημοκρατίας της Γουατεμάλας και το διάταγμα εφαρμογής του νόμου για τα οινοπνευματώδη, αλκοολούχα και ζυμωμένα ποτά.

9. Αιτών:

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), με καταχωρισμένο γραφείο στο διοικητικό διαμέρισμα της Γουατεμάλα, διεύθυνση Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Εποπτική αρχή:

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala, επιφορτισμένο με την επαλήθευση, πριν την πώληση του εν λόγω προϊόντος, της συμμόρφωσής του με τον τεχνικό φάκελο της γεωγραφικής ένδειξης Ron de Guatemala.