

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo

(2017/C 317/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 17, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

«RON DE GUATEMALA»

N.º UE: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

Lengua de la solicitud de modificación: Español

Intermediario

Nombre(s) del (de los) intermediario(s): Mario Pomares Caballero
Dirección(es) completa(s) (nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país):
Calle Canalejas 13, Ático
03001 Alicante
ESPAÑA

Tel. +34 966083900
Correo electrónico: mpomares@berenguer-pomares.com

Nombre de la indicación geográfica

«RON DE GUATEMALA»

Rúbrica del pliego de condiciones afectada por la modificación

Otros — Método de obtención

Modificación

Modificación del pliego de condiciones que conlleva una modificación de las especificaciones principales.

Explicación de la modificación

La modificación se refiere al punto 7 del expediente técnico (método de obtención), en concreto, al punto 7.6 (añejamiento).

Se trata simplemente de eliminar unas referencias que resultaban innecesarias y superfluas por otra definición más genérica y adecuada.

Especificaciones principales modificadas

Se modifica el punto 107 del expediente técnico de la siguiente manera:

Redacción anterior: «Igualmente, dependiendo de las mencionadas circunstancias, el ron se añejará en barricas que anteriormente sirvieron para almacenar whisky americano, cognac o jerez entre otros. A estos se les ha denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera».

Redacción nueva: «Igualmente, dependiendo de las mencionadas circunstancias, el ron se añejará en barricas que anteriormente sirvieron para almacenar diferentes tipos de vinos u otras bebidas destiladas. A estos se les ha denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera».

⁽¹⁾ DO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

Como se puede observar, la modificación realizada mantiene los mismos requisitos relativos a la fase de añejamiento y únicamente se eliminan las referencias superfluas a que las barricas en las que se añeja el ron anteriormente sirvieron para añejar whisky americano, cognac o jerez, ya que, como anteriormente se decía, esta lista era enunciativa (se decía «entre otros»).

ESPECIFICACIONES PRINCIPALES

«RON DE GUATEMALA»

N.º UE: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

1. Denominación

«Ron de Guatemala»

2. Categoría de bebida espirituosa

Ron [categoría 1 del anexo II del Reglamento (CE) n.º 110/2008]

3. Descripción

Bebida alcohólica obtenida exclusivamente de materias primas provenientes de la caña de azúcar.

Dentro del «Ron de Guatemala» se engloban las siguientes distintas categorías de rones:

- Solera: ron de miel virgen añejado en altura, en barricas de roble blanco,
- Solera Añejo: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, realizándose las mezclas de soleras antes del embotellado,
- Solera Reserva: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, previamente envinadas que se han utilizado para otros productos,
- Solera Gran Reserva: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, previamente envinadas y utilizando, como mínimo, dos envinados diferentes,
- Solera Gran Reserva Especial: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, previamente envinadas y utilizando, como mínimo, tres envinados diferentes que se han utilizado para otros productos.

4. Características físico-químicas y organolépticas

Las características físico-químicas del «Ron de Guatemala» deberán cumplir con los requisitos orgánicos y químicos siguientes:

Requisitos químicos

Grado alcohólico: 37,5 % a 50 % Vol.

Suma total de congéneres (acetaldehído, ácido acético, acetato de etilo, alcoholes superiores entre otros) expresados en miligramos por 100ml de alcohol etílico anhidro: mayor o igual a 50.

Acidez total, expresado en miligramos de ácido acético por 100 ml de alcohol etílico anhidro: máximo 120.

Metanol, en miligramos por 100 ml de alcohol etílico anhidro: máximo 280.

Requisitos organolépticos

Aspecto: apariencia transparente y limpia, de consistencia líquida, con un cuerpo denso.

Color: determinado por la edad del mismo. Presenta reflejos que van desde el ámbar y el oro, hasta rojizos.

Olor: los aromas primarios provienen de la materia prima utilizada, que es la miel virgen, extraída de la caña de azúcar. Los aromas secundarios se desarrollan durante la fermentación alcohólica, identificándose por un potente olor vinoso desarrollado por la acción de la levadura. Durante el proceso de añejamiento se despliegan aromas terciarios.

Sabor: sabor generoso y suave que puede ir desde dulce hasta seco.

5. Zona geográfica

La zona de plantación de la caña destinada a elaborar el «Ron de Guatemala» se ubica en los departamentos sureños de Retalhuleu y Suchitepéquez, ambos lindantes con el Océano Pacífico. La zona de añejamiento se ubica en la ciudad de Quezaltenango, a más de 2 300 metros sobre el nivel del mar.

6. Método de obtención

La elaboración del «Ron de Guatemala» comprende distintas fases.

Plantación de la caña de azúcar: la caña de azúcar alcanza su madurez fisiológica a los 12 meses de edad.

Cosecha: la recolección de la caña de azúcar tiene lugar en el período de fin de las lluvias, entre los meses de noviembre a mayo y se hace mediante corte manual y alce mecánico.

Prensado en el ingenio: una vez que la caña de azúcar es cortada se procede a la molienda en un plazo que no excede 36 horas. En el ingenio se producen diversos procesos para la obtención de la miel virgen:

- picado: mediante diferentes mecanismos de picado se abren las celdas para liberar las partes azucareras de la caña,
- prensado en molinos: se realiza la molienda de la caña mediante sucesivos pasos por los molinos para la obtención del jugo,
- obtención de la miel virgen: la miel virgen obtenida de la caña de azúcar experimenta un proceso de evaporado al objeto de eliminar el agua y concentrar así los azúcares de la miel,
- limpiado: Se limpia la miel virgen mediante la técnica de alcalinado, esto es, por efecto de floculación y decantación.

Fermentación: la fermentación se efectúa mediante el añadido al jugo base de levadura correspondiente a la cepa *Saccharomyces Cerevisiae*, originaria de la piña.

Destilación: la destilación se efectúa en forma continua en columnas sin extracciones. El mosto fermentado se calienta con vapor hasta el punto en que el alcohol se convierte en vapor alcohólico y, posteriormente, tras el paso por condensadores, se convierte nuevamente en líquido, obteniéndose de este modo el ron base.

Añejamiento: se reduce el grado alcohólico con agua de manantiales cercanos hasta el límite legal de 60°. Posteriormente se almacena en barricas de roble blanco americano y europeo, que anteriormente sirvieron para almacenar diferentes tipos de vinos u otras bebidas destiladas. El almacenamiento de las barricas se efectúa en almacenes no cerrados herméticamente.

La última fase consiste en el maridaje: se mezclan los diferentes rones, se agrega agua para bajar el grado alcohólico y la mezcla resultante se deja en recipientes de madera para que los rones tengan equilibrio.

7. Vínculo geográfico

La especificidad del «Ron de Guatemala» es el resultado de la combinación de múltiples factores derivados tanto de las condiciones agroecológicas de la zona de plantación de la caña de azúcar, como de la zona de añejamiento, así como los elementos cabales de elaboración, en los que confluyen naturaleza, tradición, arte y ciencia.

La zona de cultivo de caña de azúcar presenta las típicas características de los climas tropicales. De hecho, la temperatura media anual es de 26 °C, con una humedad relativa media del 78 %, y un índice pluviométrico entre los 2 600 y de 3 600 mm anuales. Todo ello da lugar a cosechas de caña con altos niveles de azúcares, elemento fundamental para obtener un jugo base muy concentrado y espumoso, de calidad óptima para la elaboración de ron.

Los suelos arcillosos favorecen la retención de humedad de la caña y la concentración de azúcares.

La zona de añejamiento se encuentra a alturas superiores a los 2 400 metros, con clima frío y seco, con una temperatura media anual de 14,79 °C.

Como consecuencia del frío y de la disminución del nivel de oxígeno en altura el proceso químico de añejamiento se ralentiza, de forma que los aromas y sabores se generan con una intensidad superior.

8. Requisitos exigidos por la legislación nacional

El «Ron de Guatemala» se encuentra protegido como denominación de origen en el Registro de la Propiedad Intelectual de Guatemala y cumple con los requisitos legalmente establecidos en la Norma Técnica guatemalteca COGUA-NOR NGO 33011, en la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentada, Decreto n.º 536 del Congreso de la República de Guatemala y en el Reglamento a la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentadas.

9. Solicitante

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), con domicilio en el departamento de Guatemala y dirección en el Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Autoridad de control

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala, encargado de la verificación del cumplimiento del Expediente Técnico de la Indicación Geográfica «Ron de Guatemala», antes de la comercialización del producto amparado.
