

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil**

(2017/C 317/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 17, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>

DEMANDE DE MODIFICATION DE LA FICHE TECHNIQUE D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE

«RON DE GUATEMALA»

N° UE: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

Langue de la modification: Espagnol

**Intermédiaire**

Nom(s) du ou des intermédiaires: Mario Pomares Caballero  
Adresse(s) complète(s) (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays):  
Calle Canalejas 13, Ático  
03001 Alicante  
ESPAÑA

Tél. +34 966083900  
Courriel: mpomares@berenguer-pomares.com

**Dénomination de l'indication géographique**

RON DE GUATEMALA

**Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

Autres — Méthode de production

**Modification**

Modification du cahier des charges entraînant une modification des spécifications principales

**Explication de la modification**

La modification porte sur le point 7 de la fiche technique (méthode de production) et plus précisément sur le point 7.6 (vieillessement).

Il s'agit uniquement de supprimer des références devenues inutiles et superflues et de les remplacer par une définition plus générique et mieux adaptée.

**Spécifications principales modifiées**

Le point 107 de la fiche technique est modifié comme suit:

Libellé actuel: «Iguualmente, 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 denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera».

Nouveau libellé: «Iguualmente, 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 denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera». [De la même manière, selon les circonstances décrites, le rhum est mis à vieillir dans des fûts ayant précédemment accueilli différents types de vins ou d'autres boissons distillées. Ces fûts sont dits «envinados» («de plusieurs vins») et sont destinés à transmettre les arômes et saveurs que ces alcools ont laissés dans le bois].

<sup>(1)</sup> JO L 39 du 13.2.2008, p. 16.

Comme on peut l'observer, la modification apportée conserve les critères relatifs à la phase de vieillissement et consiste uniquement en la suppression de références inutiles au fait que les fûts dans lesquels le rhum est mis à vieillir ont servi au préalable à faire vieillir du whisky américain, du cognac ou du jerez, car, comme il a été dit précédemment, cette liste n'était qu'une énumération non exhaustive («entre otros», entre autres).

## SPÉCIFICATIONS PRINCIPALES

## «RON DE GUATEMALA»

N° UE: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

**1. Dénomination**

Ron de Guatemala

**2. Catégorie de boisson spiritueuse**

Rhum [catégorie 1 de l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008]

**3. Description**

Boisson alcoolisée obtenue exclusivement à partir de matières premières issues de la canne à sucre.

La dénomination «Ron de Guatemala» regroupe plusieurs catégories de rhum:

- Solera: rhum de sirop de canne vierge vieilli en altitude, dans des fûts de chêne blanc.
- Solera Añejo: assemblage de rhums de sirop de canne vierge vieillis en altitude, dans des fûts de chêne blanc, l'assemblage des *soleras* étant effectué avant la mise en bouteille.
- Solera Reserva: assemblage de rhums de sirop de canne vierge vieillis en altitude, dans des fûts de plusieurs vins de chêne blanc ayant déjà servi pour d'autres produits.
- Solera Gran Reserva: assemblage de rhums de sirop de canne vierge vieillis en altitude, dans au moins deux types de fûts de plusieurs vins de chêne blanc ayant déjà servi pour d'autres produits.
- Solera Gran Reserva Especial: assemblage de rhums de sirop de canne vierge vieillis en altitude, dans au moins trois types de fûts de plusieurs vins de chêne blanc ayant déjà servi pour d'autres produits.

**4. Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques**

Les caractéristiques physiques et chimiques du «Ron de Guatemala» doivent répondre aux critères organoleptiques et chimiques suivants:

*Exigences applicables aux substances chimiques*

titre alcoométrique: entre 37,5 et 50 % vol.

Somme totale des congénères (acétaldéhyde, acide acétique, acétate d'éthyle, alcools supérieurs, entre autres), exprimée en milligrammes par 100 ml d'alcool éthylique anhydre: supérieure ou égale à 50.

Acidité totale, exprimée en milligrammes d'acide acétique par 100 ml d'alcool éthylique anhydre: 120 au maximum.

Méthanol, en milligrammes par 100 ml d'alcool éthylique anhydre: 280 au maximum.

*Critères organoleptiques*

Aspect: transparent et net, consistance liquide, corps dense.

Couleur: déterminée par l'âge. Présente des reflets allant de l'ambre au doré, voire rougeâtres.

Arôme: les arômes primaires proviennent de la matière première utilisée, en l'occurrence le sirop de canne vierge extrait de la canne à sucre. Les arômes secondaires, qui se développent durant la fermentation alcoolique, sont puissamment vineux, du fait de l'action des levures. Les arômes tertiaires se déploient lors du processus de vieillissement.

Saveur: palais généreux et moelleux, allant de doux à sec.

**5. Aire géographique**

L'aire de plantation de la canne à sucre destinée à la production du «Ron de Guatemala» se situe dans les départements de Retalhuleu et Suchitepéquez, au sud du pays, tous deux riverains de l'océan Pacifique. La zone de vieillissement se trouve dans la ville de Quetzaltenango, située à plus de 2 300 mètres d'altitude.

## 6. Méthode d'obtention

L'élaboration du «Ron de Guatemala» se divise en quatre phases distinctes.

Plantation de la canne à sucre: la canne à sucre arrive à maturité physiologique après 12 mois.

Récolte: la canne à sucre est coupée manuellement et récoltée mécaniquement, depuis la fin de la saison des pluies, au mois de novembre, et jusqu'au mois de mai.

Broyage en usine: la canne à sucre est broyée dans un moulin 36 heures au plus tard après avoir été coupée. La production du sirop de canne à sucre vierge dans un établissement de transformation comprend plusieurs étapes.

- Déchiquetage: les sucres sont extraits de la canne au moyen de différentes techniques de déchiquetage destinées à écraser les cellules.
- Broyage en moulins: le jus est extrait en broyant à plusieurs reprises les cannes dans des moulins.
- Obtention du sirop de canne vierge: Le sirop de canne à sucre vierge s'obtient à l'issue d'un processus d'évaporation destiné à éliminer l'eau et à concentrer les sucres du sirop.
- Clarification: Le sirop de canne vierge est clarifié par un processus de chaulage, qui s'opère par floculation et décantation.

Fermentation: le processus de fermentation est déclenché en ajoutant au jus des levures de la souche *Saccharomyces cerevisiae*. Cette levure est extraite de l'ananas.

Distillation: la distillation s'effectue dans des alambics à colonnes à fonctionnement continu, sans extraction. Le moût fermenté est chauffé à la vapeur jusqu'à la transformation de l'alcool en vapeur d'alcool. Après un passage dans des condensateurs, les vapeurs redeviennent liquides et donnent un rhum brut.

Vieillessement: le titre alcoométrique est ramené à la limite légale de 60° par l'ajout d'eau provenant de sources voisines. Le rhum est ensuite stocké dans des fûts en chêne blanc d'origine américaine ou européenne, qui ont précédemment contenu différents types de vin ou d'autres boissons distillées. Les fûts sont entreposés dans des chais qui ne sont pas fermés hermétiquement.

La dernière étape est l'assemblage. Les différents rhums sont mélangés, de l'eau est ajoutée afin d'abaisser le titre alcoométrique et l'assemblage obtenu est entreposé dans des conteneurs en bois, qui permettent au rhum de gagner en équilibre.

## 7. Lien géographique

La spécificité du «Ron de Guatemala» réside dans la combinaison de nombreux facteurs découlant des conditions agro-écologiques de la zone de plantation de la canne à sucre et de la zone de vieillissement, mais aussi de l'authenticité du procédé de production, qui allie nature, tradition, art et science.

L'aire de culture de la canne à sucre possède les caractéristiques typiques des climats tropicaux, avec une température moyenne annuelle de 26 °C, une humidité relative moyenne de 78 % et des précipitations annuelles moyennes variant entre 2 600 et 3 600 mm. Ces caractéristiques confèrent à la canne une teneur en sucre élevée, condition essentielle pour obtenir un jus fortement concentré, mousseux et de la meilleure qualité qui soit pour l'élaboration du rhum.

Le sol argileux favorise la rétention d'humidité et la concentration des sucres dans la canne.

La zone de vieillissement est située à une altitude supérieure à 2 400 mètres. Le climat y est froid et sec, avec une température moyenne annuelle de 14,79 °C.

La fraîcheur et le taux d'oxygène, moins élevé en altitude, ralentissent le processus de vieillissement chimique, ce qui permet aux arômes et aux saveurs de se développer et de devenir plus intenses.

## 8. Dispositions prévues par la législation nationale

Le «Ron de Guatemala» est protégé comme appellation d'origine auprès du *Registro de la Propiedad Intelectual de Guatemala* et satisfait aux exigences légales fixées dans la norme technique guatémaltèque COGUANOR NGO 33011, dans la *Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentada*), dans le *Decreto No. 536 del Congreso de la República de Guatemala* et dans le *Reglamento a la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentadas*.

**9. Demandeur**

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES, (ANFAL), dont le siège statutaire se trouve dans le département de Guatemala, adresse: Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

**10. Autorité de contrôle**

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA: il est chargé de vérifier la conformité de la fiche technique de l'indication géographique «Ron de Guatemala» avant la mise sur le marché du produit considéré.

---