

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89

(2021/C 120/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 27. Uredbe (EU) 2019/787 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČKE DOKUMENTACIJE

„DEMERARA RUM”

Broj predmeta: PGI-GY-02423 – 28.6.2018.

1. **Oznaka zemljopisnog podrijetla koja se registrira**

„DEMERARA RUM”

2. **Kategorija jakog alkoholnog pića**

Rum (kategorija 1. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 110/2008)

3. **Opis jakog alkoholnog pića**

Jako alkoholno piće s prepoznatljivim organoleptičkim svojstvima šećerne trske, koje se proizvodi isključivo fermentacijom i destilacijom melase ili supstrata na bazi šećerne trske.

Kemijski zahtjevi

Volumni udio alkohola iznosi najmanje 40 %.

Ukupni sadržaj kongenera (uključujući acetaldehid, etil acetat, više alkohole) izražen u gramima po hektolitr bezvodnog etilnog alkohola:

DEMERARA RUM LAGANOG TIJELA	DEMERARA RUM SREDNJE PUNOG TIJELA	DEMERARA RUM PUNOG TIJELA
Manje od 30,0 g/hl (i manje od 10,0 g/hl estera)	Između 30,0 i 300,0 g/hl (i između 10,0 i 50,0 g/hl estera)	Više od 300,0 g/hl (i više od 50,0 g/hl estera)

Ukupna kiselost izražena u gramima octene kiseline po hektolitr bezvodnog etilnog alkohola:

DEMERARA RUM LAGANOG TIJELA	DEMERARA RUM SREDNJE PUNOG ILI PUNOG TIJELA
Manje od 20,0 g/hl	Između 20,0 i 200,0 g/hl

⁽¹⁾ SL L 130, 17.5.2019., str. 1.

Organoleptički zahtjevi

Izgled: proziran i tekuće konzistencije, a gustoća i viskoznost tijela variraju ovisno o dobi.

Boja: varira ovisno o odležanosti: neodležani rum je bezbojan, kratko odležani rum je blijede slamnatožute boje, dok je dugo odležani rum jantarne ili zlatne boje s tamnijim nijansama bakra, bronce ili mahanogija.

Miris: prvenstveno je posljedica fermentacije sirovina na bazi šećerne trske pa „Demerara Rum” ima karakteristične natruhe slatkoće šećerne trske, kao i suptilne voćne i cvjetne note koje se obogaćuju postupkom destilacije te slatke i izražajne tercijarne arome po orašastim plodovima, začinima, drvu, bilju, zemlji ili druge arome koje se razvijaju u postupku dozrijevanja, ovisno o sadržaju kongenera u destilatu i o njegovoj odležanosti.

Okus: jasni profili okusa dobivaju se specifičnim metodama destilacije, odnosno rumovi različitih tijela proizvode se u drvenim, bakrenim ili čeličnim destilacijskim kotlovima i kolonama različitih konfiguracija. „Demerara rum” ima specifičan, karakteristično zaokružen i uglađen okus, koji varira od blago slatkog do suhog s notama koje nadopunjuju aromatski profil. Volumni udio dodanih okusa u gotovom proizvodu ne smije biti veći od 2,5 %, a rumu se ne smiju dodavati bojila (boju pak može pustiti drvo tijekom dozrijevanja ili karamela od šećera).

Posebna svojstva (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima iste kategorije)

„Demerara Rum” od ostalih se rumova razlikuje po složenoj paleti aromatičnih okusa i punoći. Složenost okusa rezultat je tradicionalnog postupka proizvodnje i posebnog mineralnog sastava vode u regiji Demerara, u Gvajani.

4. Predmetno zemljopisno područje

„Demerara Rum” fermentira se i destilira u priobalnim nizinama okruga Demerara, u Gvajani, koji na zapadu omeđuje rijeka Boeraserie, a na istoku rijeka Abary Creek. Okrug Demerara nalazi se na sjevernoj obali Južne Amerike s izlazom na Atlantski ocean, na oko 6°48' S i 58°10' Z, malo iznad ekvatora.

5. Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Iz predmetnog zemljopisnog područja dobiva se supstrat šećerne trske koji se koristi u višefaznoj izradi proizvoda „Demerara Rum”, kako je navedeno u nastavku.

Kvašenje: kvasac soja *Saccharomyces cerevisiae* razmnožava se u melasi ili supstratu na bazi šećerne trske koji je razrijeđen podzemnom vodom iz arteških bunara Demerare, koja ima potrebnu količinu hranjivih tvari i kiselost za postizanje optimalne pH-vrijednosti. Nakon što se kvasac dovoljno razmnoži, kultura se prenosi u fermentor te joj se, kako bi se dobila fermentacijska tekućina, dodaje svježi razrijeđeni supstrat zajedno s hranjivim tvarima i prilagođuje pH-vrijednost.

Fermentacija: u fermentoru kvasac pretvara šećere u fermentacijskoj tekućini u alkohol. Tekućina cirkulira kroz izmjenjivač topline i hladi se. Tako se homogena mješavina održava na temperaturi od oko 32 °C, optimalnoj da kvasac potakne fermentaciju što je moguće više šećera u alkohola, obično volumnog udjela od 6 do 8 %.

Destilacija: kada završi fermentacija, fermentacijska tekućina (s volumnim udjelom etanola od 6 do 8 %) pumpa se u spremnike za destilaciju, a iz njih odlazi u destilacijske kolone. Destilacija rumova iz Demerare laganog i srednje punog tijela odvija se u spremnicima za kontinuiranu destilaciju s dvije, tri, četiri ili pet kolona, a rum iz Demerare punog tijela u jednostrukim ili dvostrukim destilacijskim kotlovima. Ključno je da su ti spremnici napravljeni od tvrdog drva vrste *Chlorocardium rodiei* iz Amazone ili bakra i/ili nehrđajućeg čelika, što odražava složeni spoj jedinstvenih destilacijskih metoda, količine i opreme koji se upotrebljavaju u proizvodnji ruma Demerara. Svaki destilat prepoznatljiv je po posebnom profilu okusa i stoga po jedinstvenoj marki ovisno o vrsti spremnika i metodi destilacije kojom je proizveden.

Dozrijevanje: svježi destilati rumova iz Demerare razrjeđuju se na 70 – 80 % deioniziranom vodom iz arteških bunara Demerare i zatim se obično pune u bačve od američkog bijelog hrasta ili prema potrebi u druge bačve te u skladištima dozrijevaju u različitim razdobljima i u tropskim klimatskim uvjetima (obično na temperaturi od 24 do 32 °C i uz vlažnost zraka od 70 %). Skladišta se nalaze na razini mora na obali Atlantskog oceana u regiji Demerara i nisu hermetički zatvorena kako bi ih prozračivali sjeveroistočni pasati i tako ublažili visoke temperature i veliku vlažnost zraka dok rumovi iz Demerare odležavaju u bačvama.

Kupažiranje: destilati ruma željenih svojstava i odležanosti kupažiraju se zajedno, prema potrebi, kako bi se proizveo kupažirani rum iz Demerare. Nije dopušteno kupažiranje s rumovima proizvedenima izvan predmetnog zemljopisnog područja. Svojstva se u svakoj kupaži pažljivo odabiru kako bi se međusobno nadopunjavali i kako bi se dobio složen, ali profinjen proizvod koji je jedinstven na tržištu. Rum iz Demerare ne aromatizira se i zaslađuje se s najviše 20 grama šećera po litri samo kako bi se zaokružio konačni okus proizvoda.

Kupaže se razrjeđuju deioniziranom vodom iz arteških bunara Demerare dok ne postignu određeni alkoholni udio i zatim odležavaju u metalnim spremnicima ili drvenim bačvama gdje se prožimaju, dorađuje ih se te se kontrolira njihova kvaliteta kako bi se osigurala ujednačenost svake serije.

Punjenje u boce: Cask Aged Demerara Rum, Special Reserve Demerara Rum i Grand Special Reserve Demerara Rum moraju se puniti u boce na tom zemljopisnom području jer voda koja se upotrebljava za razrjeđivanje i kupažiranje pridonosi profilu mineralnosti svojstvenom rumu iz Demerare koji je neodvojivo povezan s posebnom kvalitetom arteške vode Demerare.

Uvjet da se u Demerari, povrh fermentacije, destilacije i odležavanja, mora raditi i kupažiranje te punjenje proizvoda Cask Aged Demerara Rum, Special Reserve Demerara Rum i Grand Special Reserve Demerara Rum služi tome da se očuva ugled i povijesni integritet visoke i vrlo visoke kvalitete proizvoda, koja se dobiva samo na temelju lokalnih proizvodnih znanja i tehnika.

Time se želi izbjeći i patvorenje. Naime, razlika između ruma odležanog u Demerari i izvan nje mogla bi potaknuti punionice izvan te regije da prijevarom pokušaju nadoknaditi nedostatak kvalitete odležavanja u tropskim uvjetima. To je tim važnije što se znatna količina ruma iz Demerare izvozi, zbog čega postoji rizik da se rum koji nije odležao u istim uvjetima puni u boce, prodaje i stavlja na tržište kao rum iz Demerare. Stoga se vrhunska kvaliteta koju potrošači pripisuju rumovima odležanima u Demerari može umanjiti imitacijama koje prisvajaju visoku vrijednost pravih rumova odležanih u Demerari.

Kako bi se osigurala kvaliteta ruma iz Demerare, kupažiranje i punjenje tih kategorija ruma mora se provoditi na predmetnom zemljopisnom području kako bi se zajamčila i zaštitila posebna svojstva tih proizvoda.

Higijena: rum punjen u boce ne smije trajno sadržavati talog ili bilo kakve suspendirane čestice.

Kvaliteta vode: na tom se zemljopisnom području kvaliteta vode razlikuje od drugih područja, primjerice mekša je (ima manje kalcija) u odnosu na druge karipske otoke koji obično imaju tvrdu vodu te ima umjerene razine željeza i natrija. Razlog tomu je posebna geografija podstratuma kada je riječ o vrsti i povijesti nastanka tla iz recentnih i subrecentnih morskih i riječno-morskih naslaga, kao i visoka razina podzemne vode i neposredna blizina slane vode zbog čega su podzemni vodonosnici puni vode bogate mineralima.

6. Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

Zemljopisna povezanost: rum iz Demerare poseban je zbog spoja više čimbenika koji proizlaze iz agroekoloških uvjeta na plantažama šećerne trske i prostorima u kojima rum odležava te iz autentičnosti proizvodnog procesa, koji objedinjuje prirodu, tradiciju, umjetnost i znanost.

Sljedeći čimbenici povezuju kvalitetu, svojstva, ugled i baštinu proizvoda „Demerara Rum” sa zemljopisnim područjem:

Okolišni uvjeti: u lokalnom okolišu prisutno je glineno tlo iz recentnih i subrecentnih morskih i riječno-morskih naslaga uzduž obalnih nizina Demerare (prvenstveno glinena tla (en. *hydraquents*), ali i djelomično tresetna tla (en. *medihemists*)). Zbog visokog stupnja zadržavanja minerala i organskog sadržaja u tim glinenim tlima lokalno uzgojena šećerna trska ima visok prinos te je fermentabilni supstrat bogat šećerom.

Osim toga, ta mokra vrsta tla pogoduje rastu raznih vrsta mikroba koji apsorbiraju hranjive tvari iz tla. Zahvaljujući ručnoj odnosno polumehaničkoj metodi berbe šećerne trske, stabljika šećerne trske u dodiru je s tlom pa ono u malim količinama dospije u tvornicu i konačno u nusproizvod melase koji se prvenstveno fermentira u izradi ruma iz Demerare. Fermetabilni supstrat bogat je talogom i vrstama mikroba koje posebno utječu na proces fermentacije putem brojnih sekundarnih reakcija kojima nastaju suproizvodi koji obogaćuju fermentacijsku tekućinu.

Atmosfera na područjima gdje se uzgaja šećerna trska prirodno je bogata mikroflorom kao što su autohtoni divlji kvasci i gljive, koji dolaze u dodir sa stabljikama šećerne trske i tako dospijevaju u melasu ili supstrat na bazi šećerne trske. Ti su divlji kvasci i gljive prisutni i u okolici destilerije zbog neposredne blizine polja šećerne trske te mogu biti i dalje u interakciji s postupkom fermentacije jer posude nisu hermetički zatvorene. Prirodna fermentacija pospješena tim autohtonim vrstama pridonosi kontroliranoj fermentaciji upotrebom razmnožene kulture kvasca *Saccharomyces cerevisiae*, što dovodi do daljnjeg obogaćivanja fermentacijske tekućine zbog jedinstvenih sekundarnih reakcija te autohtone mikroflore.

Zahvaljujući svim tim okolišnim čimbenicima dobiva se fermentacijska tekućina s visokokvalitetnim alkoholom i zdravim sadržajem kongenera na temelju kojih proizvođač može istančati pojedinačne profile okusa vještom izolacijom okusa u postupku destilacije. Stoga je rum iz Demerare poznat po bogatom okusu i uglađenosti te po slatkoći šećerne trske koja se prepoznaje u mirisu.

Klimatski uvjeti: tropska odnosno ekvatorska klima u regiji Demerara cijele se godine odlikuje visokim temperaturama (24 – 32 °C) i velikom vlažnosti (prosječno 70 %), pri čemu se izmjenjuju jedino sunčana i kišna sezona (prosječna godišnja količina padalina od 2 500 mm). To utječe na sezone rasta i berbe šećerne trske (koje se podudaraju s kišnim i sunčanim sezonama) jer berba zbog količine padalina nije moguća u kišnoj sezoni (od travnja do srpnja i od prosinca do veljače dnevna količina padalina je od 100 do 300 mm, s intenzitetom od 23 mm po satu). Kako bi proizvodnja ruma bila moguća za vrijeme kišne sezone kada se šećerna trska ne uzgaja, melasa ili supstrat na bazi šećerne trske skladišti se u rasutom stanju pa su izloženi okolišnim čimbenicima koji naposljetku utječu na kvalitetu njihove fermentacije. Veća prisutnost bakterija dovodi do većeg udjela kongenera u fermentacijskoj tekućini koju treba destilirati.

Odležavanje u tropskim atmosferskim klimatskim uvjetima tijekom cijele godine, postojana visoka temperatura i velika vlažnost zraka znatno pridonose bržem dozrijevanju, za koje se procjenjuje da se odvija dva do tri puta brže nego u drukčijim temperaturnim uvjetima. Tako je rum iz Demerare obično zreliji od alkoholnih pića odležanih u umjerenom klimi, zbog čega se ističu po iznimnoj uglađenosti, složenim okusima i bogatim aromama koje se dobivaju kemijskim reakcijama u procesu dozrijevanja, tijekom kojeg složena međudjelovanja hrasta i ruma uvelike pridonose stvaranju i jačanju okusa.

Regija Demerara u razini je mora ili neznatno ispod nje uzduž obale Atlantskog oceana pa ondje pušu osjetni morski povjetarci, osobito sjeveroistočni pasati. Osim što raspršuju mikrofloru po nizinskom priobalju i tako održavaju utjecaj okoliša na fermentaciju, vjetrovi prozračuju i skladišta s bačvama čiju temperaturu i vlažnost zraka stoga ne treba prilagođavati. Zbog toga je dozrijevanje cijele godine brže, što znatno utječe na posebna svojstva ruma iz Demerare.

Kvaliteta vode: voda koja se upotrebljava u izradi ruma iz Demerare potječe isključivo iz arteških bunara u površinskom pijesku obalnog vodonosnika, uglavnom dubine oko 30 – 60 m i debljine oko 15 – 120 m, ili iz pijeska „A” koji se obično nalazi na oko 60 – 90 m ispod površine, debljine oko 15 – 60 m. Zbog blizine rijeke Demerara podzemna vode općenito je visoka, bogata i mekana (< 10 mg/l), ali umjerenog udjela minerala, posebno željeza (> 5 mg/l) i saliniteta (do 1 200 mg/l). Budući da se ta voda upotrebljava u fermentaciji, u proizvodnji pare za destilaciju te, nakon obrade i deionizacije, u razrjeđivanju ruma za odležavanje, kupaziranje i punjenje u boce, mineralnost ruma iz Demerare neraskidivo je povezana s posebnom kvalitetom arteške vode u Demerari.

Udio minerala u lokalnoj vodi posebno utječe na proces odležavanja. Na primjer, oksalna kiselina koja nastaje fermentacijom kelatni je agens koji na sebe može vezati minerale. Kalcijev oksalat koji se tako formira tijekom odležavanja ima povećanu topljivost zbog prisutnosti natrija ili magnezija iz vode. Minerali stoga pomažu da se tijekom procesa odležavanja očuvaju ili pojačaju okusi.

Ljudski i proizvodni čimbenici: znanje, vještine i stručnost u proizvodnim procesima razvijenima u Demerari prenose se stoljećima, uključujući filozofski pristup destilaciji u kojoj se složeni profili okusa nastoje postići izravno fermentacijom i destilacijom, koje se uglavnom nisu mijenjale od početaka proizvodnje.

Nadalje, lokalne zanatske destilerije s velikim iskustvom u usavršavanju kvalitete ruma iz Demerare u malim serijama dan-danas rum proizvode u kotlovima koji potječu s lokalnih plantaža, kao što su dvostruki drveni destilacijski kotao koji je prvotno bio postavljen na plantaži Port Mourant 1732. i drvena destilacijska kolona koja potječe s plantaže Enmore iz 1880., a oba su još uvijek u pogonu u Demerari i zadnji su takvi primjerci u svijetu.

Povijesno podrijetlo: rum iz Demerare poznat je po tome što se već više od 300 godina zanatski proizvodi u izvornim dvostrukim drvenim destilacijskim kotlovima i kolonama izumljenima u Gvajani. Rum iz Demerare izvozi se više od 200 godina, a u prošlosti se svakog dana služio mornarima britanske kraljevske mornarice. Neki od tih izvornih destilacijskih kotlova i kolona očuvani su do danas te su u funkciji.

Spoj baštine, prirodnih čimbenika te umijeće, znanje i iskustvo destilacije tradicionalnim metodama i opremom nemjerljivo je pridonio posebnim svojstvima i kvaliteti ruma iz Demerare, kao i njegovu ugledu.

Ugled: u Oxfordskom rječniku engleskog jezika rum iz Demerare definiran je kao rum proizveden u Gvajani. Britanska mornarica svojim je mornarima davala rum iz Demerare, dok ta praksa nije ukinuta 1970. Uvozna carina za rum iz Demerare spominje se u propisima Ujedinjene Kraljevine iz 1816. Rum iz Demerare navodi se u izvješćima britanskih domova parlamenta iz 1840-ih. Rum iz Demerare spominje se u svim relevantnim tekstovima o povijesti i proizvodnji ruma, uključujući knjigu „Rum: a global history” (Svjetska povijest ruma) Richarda Fossa iz 2012. te je uvršten na francuske i danske popise kvalitetnih rumova. U knjizi „Rum” Denisa A. Nicola iz 2003. navode se mnogi izvori koji potvrđuju da se rum iz Demerare proizvodi od sredine 17. stoljeća.

7. **Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe**

–

8. **Podnositelj zahtjeva**

8.1. *Država članica, treća zemlja ili pravna/fizička osoba:*

Demerara Distillers Limited, društvo s ograničenom odgovornošću

8.2. *Puna adresa (ime ulice i broj, mjesto/grad i poštanski broj, država):*

Adresa: Plantation Diamond, East Bank Demerara, Georgetown, Gvajana

Tel. +592 2656142; +592 2652089; +592 2652076

Faks +592 2653367

E-pošta: info@demrum.com

9. **Dopune oznake zemljopisnog podrijetla**

–

10. **Posebna pravila za označivanje**

Postoje sljedeće vrste proizvoda „Demerara Rum”:

— Demerara Rum: nekupažirani ili kupažirani rum, ali ne s alkoholom proizvedenim izvan predmetnog zemljopisnog područja,

- Old Demerara Rum: nekupažirani ili kupažirani rum, odležan najmanje 2 godine, ali ne s alkoholom proizvedenim izvan predmetnog zemljopisnog područja,
- Cask Aged Demerara Rum: nekupažirani ili kupažirani rum odležan najmanje 3 godine,
- Special Reserve Demerara Rum: nekupažirani ili kupažirani rum odležan najmanje 12 godina,
- Grand Special Reserve Demerara Rum: nekupažirani ili kupažirani rum odležan najmanje 25 godina.

Na prednjem dijelu etikete trebali bi biti navedeni sljedeći podaci:

- (a) robna marka;
- (b) naziv proizvoda;
- (c) udio alkohola;
- (d) neto sadržaj;
- (e) adresa proizvođača;
- (f) zemlja podrijetla;
- (g) potvrda o odležanosti ili potvrda o zrelosti.

Svaka boca ruma ima etiketu s registriranim žigom: „Demerara Rum” – slika

