

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

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

(2017/C 317/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 17. stavkom 7. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾

ZAHTJEV ZA IZMJENU TEHNIČKE DOKUMENTACIJE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

„RON DE GUATEMALA”

EU br.: PGI-GT-01827-AM01 - 30.8.2016.

Jezik izmjene – Španjolski

Posrednik

Ime(na) posrednika – Mario Pomares Caballero
Puna(-e) adresa(-e) (naziv ulice i broj, mjesto/grad i poštanski broj, država):
Calle Canalejas 13 – Ático
03001 Alicante
ESPAÑA
Tel. +34 966083900
E-pošta: mpomares@berenguer-pomares.com

Naziv oznake zemljopisnog podrijetla

„RON DE GUATEMALA”

Stavka specifikacije na koju se primjenjuje izmjena

Ostalo – Metoda proizvodnje

Izmjena

Izmjena specifikacije proizvoda koja uzrokuje izmjenu glavnih specifikacija

Objašnjenje izmjene

Izmjena se odnosi na točku 7 tehničke dokumentacije (metoda proizvodnje), odnosno točku 7.6 (Dozrijevanje).

Potrebno je izbrisati neke nepotrebne i suvišne izraze i zamijeniti ih općenitijom i prikladnijom formulacijom.

Izmijenjene glavne specifikacije

Točka 107 tehničke dokumentacije mijenja se kako slijedi:

Prethodna formulacija: „Isto tako, ovisno o spomenutim okolnostima rum dozrijeva u bačvama koje su se prethodno upotrebljavale za čuvanje, primjerice, američkog viskija, konjaka ili sherryja. Te su bačve preuzele aromu pića koja su se u njima prethodno čuvala pa se i upotrebljavaju da bi se prenijele arome i okusi tih pića koji su prisutni u drvu.”

Nova formulacija: „Isto tako, ovisno o spomenutim okolnostima rum dozrijeva u bačvama koje su se prethodno upotrebljavale za čuvanje različitih vrsta vina i drugih alkoholnih pića. Te su bačve preuzele aromu pića koja su se u njima prethodno čuvala pa se i upotrebljavaju da bi se prenijele arome i okusi tih pića koji su prisutni u drvu.”

⁽¹⁾ SL L 39, 13.2.2008., str. 16.

Izmjenom nisu obuhvaćeni zahtjevi koji se odnose na razdoblje dozrijevanja, nego samo objašnjenje da su se bačve u kojima rum dozrijeva prethodno upotrebljavale za dozrijevanje američkog viskija, konjaka ili sherryja, koje je suvišno jer taj popis nije konačan (na što upućuje riječ „primjerice”).

GLAVNE SPECIFIKACIJE

„RON DE GUATEMALA”

EU br.: PGI-GT-01827-AM01 - 30.8.2016.

1. Naziv

Ron de Guatemala

2. Kategorija jakog alkoholnog pića

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

3. Opis

Alkoholno piće proizvedeno isključivo iz sirovina dobivenih od šećerne trske.

Ron de Guatemala obuhvaća sljedeće kategorije ruma:

- Solera: rum proizveden iz djevičanskog meda šećerne trske, koji je dozrijevao na visini u bačvama od bijelog hrasta,
- Solera Añejo: mješavina rumova proizvedenih od djevičanskog meda šećerne trske, koji su dozrijevali na visini u bačvama od bijelog hrasta, nastala miješanjem rumova Solera prije punjenja u boce,
- Solera Reserva: mješavina rumova proizvedenih od djevičanskog meda šećerne trske, koji su dozrijevali na visini u bačvama od bijelog hrasta koje su se prije upotrebljavale za čuvanje drugih proizvoda,
- Solera Gran Reserva: mješavina rumova proizvedenih od djevičanskog meda šećerne trske, koji su dozrijevali na visini u najmanje dvije vrste bačvi od bijelog hrasta koje su se prije upotrebljavale za čuvanje drugih proizvoda,
- Solera Gran Reserva Especial: mješavina rumova proizvedenih od djevičanskog meda šećerne trske, koji su dozrijevali na visini u najmanje tri vrste bačvi od bijelog hrasta koje su se prije upotrebljavale za čuvanje drugih proizvoda.

4. Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva

Fizikalna i kemijska svojstva ruma Ron de Guatemala moraju ispunjavati sljedeće organoleptičke i kemijske zahtjeve:

Kemijski zahtjevi

Alkoholna jakost: 37,5 % do 50 % vol.

Ukupni zbroj kongenera (uključujući acetaldehid, octenu kiselinu, etil acetat i više alkohole) izražen u miligramima na 100 ml bezvodnog etilnog alkohola: najmanje 50.

Ukupna kiselost u miligramima octene kiseline na 100 ml bezvodnog etilnog alkohola: najviše 120.

Metanol u miligramima na 100 ml bezvodnog etilnog alkohola: najviše 280.

Organoleptički zahtjevi:

Izgled: proziran i bistar, tekuća konzistencija, puno tijelo.

Boja: ovisi o starosti. Nijanse se kreću od jantarne i zlatne do crvenkaste.

Miris: osnovne arome dolaze iz upotrijebljene sirovine, odnosno djevičanskog meda šećerne trske. Sekundarne arome razvijaju se tijekom alkoholne fermentacije i zbog djelovanja kvasca imaju jaku aromu vina. Tercijarne arome razvijaju se tijekom procesa dozrijevanja.

Okus: bogat i mek okus od slatkog do suhog.

5. Zemljopisno područje

Područje sadnje šećerne trske za proizvodnju ruma Ron de Guatemala nalazi se u južnim departmanima Retalhuleu i Suchitepéquez, koji su smješteni na obalama Tihog oceana. Područje dozrijevanja nalazi se u gradu Quezaltenango na više od 2 300 m nadmorske visine.

6. Metoda proizvodnje

Proizvodnja ruma Ron de Guatemala ima više faza.

Sadnja šećerne trske: šećerna trska dozrijeva nakon 12 mjeseci.

Žetva: šećerna trska žanje se ručno, a prikuplja strojno nakon završetka kišnog razdoblja od studenog do svibnja.

Prešanje u pogonu: šećerna trska preša se u mlinovima najkasnije 36 sati nakon žetve. Proizvodnja djevičanskog meda u pogonu sastoji se od nekoliko faza:

- rezanje: šećer se iz trske dobiva različitim tehnikama rezanja kojima se razbijaju stanice,
- prešanje u mlinu: sok se dobiva višekratnim prešanjem trske u mlinu,
- proizvodnja djevičanskog meda: procesom isparavanja uklanja se voda i na taj način povećava koncentracija šećera u medu,
- bistenje: djevičanski med bistri se s pomoću vapna, odnosno flokulacijom i dekantiranjem.

Fermentacija: fermentacija se provodi dodavanjem kvasca soja *Saccharomyces Cerevisae* koji se dobiva iz ananasa.

Destilacija: destilacija se provodi kroz kolone u neprekinutom destilacijskom procesu bez ekstrakcije. Fermentirani mošt zagrijava se parom do temperature pri kojoj se alkohol pretvara u alkoholnu paru, koja se prolaskom kroz kondenzatore ponovno pretvara u tekućinu. Tako se dobiva osnovni proizvod.

Dozrijevanje: udio alkohola smanjuje se na dozvoljenu granicu od 60° dodavanjem vode s obližnjih izvora. Zatim se rum smješta u bačve od američkog ili europskog bijelog hrasta, koje su se prethodno upotrebljavale za čuvanje različitih vrsta vina i drugih destiliranih pića. Bačve su smještene u prostorima koji nisu hermetički zatvoreni.

Posljednja faza je miješanje. Miješaju se različiti rumovi, dodaje se voda radi smanjenja udjela alkohola, a dobivena mješavina čuva se u drvenim spremnicima da bi se rum uravnotežio.

7. Povezanost sa zemljopisnim okruženjem

Posebnost ruma Ron de Guatemala rezultat je kombinacije brojnih čimbenika, koji su posljedica agroekoloških uvjeta na području sadnje šećerne trske i području dozrijevanja ruma te autentičnosti proizvodnog procesa u kojem se objedinjuju priroda, tradicija, umjetnost i znanost.

Područje uzgoja šećerne trske ima tipične karakteristike tropske klime s prosječnom godišnjom temperaturom 26 °C, relativnom vlažnošću 78 % i godišnjim prosjekom padalina između 2 600 i 3 600 mm. U tim uvjetima uspijeva šećerna trska s visokim udjelom šećera, koji je ključan za dobivanje visoko koncentriranog i pjenušavog soka najviše kvalitete za proizvodnju ruma.

Glineno tlo omogućuje zadržavanje vlage i koncentraciju šećera u trski.

Područje dozrijevanja nalazi se na više od 2 400 m nadmorske visine gdje je klima hladna i suha s prosječnom godišnjom temperaturom 14,79 °C.

Zbog niže temperature i niže koncentracije kisika na toj visini kemijski procesi dozrijevanja sporiji su i zato se razvijaju intenzivnije arome i okusi.

8. Zahtjevi nacionalnog zakonodavstva

Ron de Guatemala zaštićena je oznaka zemljopisnog podrijetla u Registru intelektualnog vlasništva Gvatemale i ispunjuje zakonske zahtjeve utvrđene u gvatemalskom tehničkom standardu COGUANOR NGO 33011, Zakonu o jakim alkoholnim, alkoholnim i fermentiranim pićima, Odluci br. 536 Kongresa Republike Gvatemale i Provedbenoj uredbi Zakona o jakim alkoholnim, alkoholnim i fermentiranim pićima.

9. Podnositelj zahtjeva

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (ANFAL), sa sjedištem u departmanu Gvatemala, adresa: Km 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Gvatemala.

10. Nadzorno tijelo

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA, nadležan za potvrđivanje usklađenosti s tehničkom dokumentacijom oznake zemljopisnog podrijetla Ron de Guatemala prije njegove prodaje.
