

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## A RON DE GUATEMALA MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓJÁNAK FŐBB ELŐÍRÁSAI

(2012/C 168/09)

## BEVEZETÉS

A guatemalai joggal összhangban létrehozott testület, a szeszesital- és likörgyártók nemzeti egyesülete (Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores) 2010. március 15-én a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján kérelmezte a „Ron de Guatemala” földrajzi árujelzőként való nyilvántartásba vételét.

A 110/2008/EK rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően a Bizottságnak a cikk (1) bekezdésében említett kérelem benyújtásának időpontjától számítva 12 hónapon belül ellenőriznie kell, hogy az megfelel-e a rendeletnek.

Az ellenőrzés megtörtént, és a 17. cikk (6) bekezdésével összhangban a Bizottság 2012. február 8-án, a szeszes italokkal foglalkozó bizottság 107. ülésén bejelentette, hogy a kérelem megfelel a rendeletnek.

Ezért a műszaki dokumentáció főbb előírásait az *Európai Unió Hivatalos Lapjának* C sorozatában közzé kell tenni.

A 17. cikk (7) bekezdésének megfelelően a műszaki dokumentáció főbb előírásainak közzétételi időpontjától számított hat hónapon belül bármely természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, kifogást emelhet a földrajzi árujelző III. mellékletben történő lajstromozásával szemben azon az alapon, hogy a rendeletben előírt feltételek nem teljesülnek. A kellően megalapozott kifogást a Bizottsághoz kell benyújtani az Európai Unió hivatalos nyelveinek egyikén vagy ahhoz mellékelni kell az e nyelvek egyikén készült fordítását.

## ÖSSZEFOGLALÓ „RON DE GUATEMALA” FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

1. **Elnevezés:** Ron de Guatemala
2. **A szeszes ital kategóriája:** Rum (a 110/2008/EK rendelet I. mellékletének 1. kategóriája)
3. **Leírás:**

Kizárólag nádcukorból nyert alapanyagok felhasználásával előállított szeszes ital.

A Ron de Guatemalának az alábbi fajtái léteznek:

- Solera: „szűz” cukornádmelaszból nyert rum, amelyet fehér tölgyből készült hordóban, magasan fekvő területen érlelnek.
- Solera Añejo: többféle „szűz” cukornádmelaszból nyert olyan rumok elegyítésével készítik, amelyeket fehér tölgyből készült hordóban, magasan fekvő területen érleltek; palackozás előtt többféle *solerat* elegyítenek.
- Solera Reserva: többféle „szűz” cukornádmelaszból nyert olyan rumok elegyítésével kapják, amelyeket magasan fekvő területen érlelnek fehér tölgyből készült hordóban, amely hordókat korábban más termékek tárolására használtak és ez sajátos illatot kölcsönöz nekik.

- Solera Gran Reserva: többféle „szűz” cukornádmelaszból nyert olyan rumok elegyítésével kapják, amelyeket magasan fekvő területen érlelnek, legalább kétféle, fehér tölgyből készült hordóban, amely hordókat korábban más termékek tárolására használtak és ez sajátos illatot kölcsönöz nekik.
- Solera Gran Reserva Especial: többféle „szűz” cukornádmelaszból nyert olyan rumok elegyítésével kapják, amelyeket magasan fekvő területen érlelnek, legalább háromféle, fehér tölgyből készült hordóban, amely hordókat korábban más termékek tárolására használtak és ez sajátos illatot kölcsönöz nekik.

#### 4. Fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők:

A fizikai és kémiai jellemzők tekintetében a Ron de Guatemalának az alábbi érzékszervi és kémiai előírásoknak kell megfelelnie:

*Kémiai előírások:*

Alkoholtartalom: 37,5 %-tól 50 %-ig (térfogatszázalék)

Rokonvegyületek (többek között acetaldehid, ecetsav, etil-acetát, magasabb rendű alkoholok) összesen, a vízmentes etil-alkohol mennyiségében (milligramm/100 ml) kifejezve: legalább 50.

Összes savtartalom, a vízmentes etil-alkohol ecetsav-tartalmában (milligramm/100 ml) kifejezve: legfeljebb 120.

Metanol: a vízmentes etil-alkohol mennyiségében (milligramm/100 ml) kifejezve: legfeljebb 280.

*Érzékszervi előírások:*

Külső jellemzők: Átlátszó, tiszta, folyékony és testes.

Szín: A termék kora határozza meg. A borostyántól az aranyon át a vörösesig terjedhet.

Aroma: Az elsődleges aromák a nyersanyagokból, nevezetesen a cukornádból kinyert „szűz” melaszából származnak. Az erjedési folyamat során kialakuló másodlagos aromák az élesztő hatására erőteljesen boros jellegűek. A harmadlagos aromák az érlelési folyamat során alakulnak ki.

Íz: Erőteljes, selymes, az édestől a szárazig terjed.

#### 5. Földrajzi terület:

A Ron de Guatemala alapanyagául szolgáló cukornád termesztése az ország déli részén fekvő és a Csendes-óceánnal határos Retalhuleu és Suchitepéquez tartományában történik. Az érlelés helyszíne a tengerszint felett több mint 2 300 méteres magasságon fekvő Quetzaltenango városa.

#### 6. A gyártás módja:

A Ron de Guatemala előállítása több szakaszból áll.

A cukornád ültetése: a cukornád 12 hónap alatt éri el az optimális érettséget.

Betakarítás: a cukornád vágása kézzel, összegyűjtése géppel történik, a novembertől májusig tartó esős időszak alatt.

Préselés: a cukornádat a betakarítást követő 36 órán belül malmokba viszik préselés céljából. A feldolgozó-üzemekben a „szűz” cukornádmelasz kinyerése több szakaszban történik:

- Aprítás: a cukor kinyerése érdekében különféle aprítási módszerek révén összetörik a cukornádat.
- Malomban történő préselés: a cukornád többszöri préselése révén kinyerik a cukornádlét.
- A szűz cukornádlé előállítása: A szűz cukornádmelasz a cukornádlé víztartalmának eltávolítása, így a cukortartalom növelése révén készül.
- Tisztítás: a szűz cukornádmelasz tisztítása mész hozzáadásával történik – a mész hatására a cukortól különböző anyagok kicsapódnak és leülepsznek.

Erjesztés: az erjesztést érdekében *Saccharomyces cerevisiae* élesztőt adnak a léhez. Az élesztő e fajtáját ananászból nyerik.

Lepárlás: a lepárlás tartályokban történik, extrahálás nélkül. Az erjedt mustot gőzzel forráspontig hevítik, amikor is az alkohol alkoholgőzzé alakul. A gőz a kondenzátorokon keresztülhaladva ismét folyadékká – azaz nyers rummá – alakul.

Érlelés: a folyadékhoz a közeli forrásokból származó vizet adnak, hogy így a törvény által megengedett 60°-ra csökkentsék alkoholtartalmát. A rumot ezt követően európai és amerikai fehér tölgyből készült olyan hordókban érlelik, amelyekben korábban amerikai whiskyt, konyakot vagy sherryt tároltak. A hordókat nem hermetikusan lezárt raktárakban tárolják.

A folyamat utolsó szakasza az összeállítás. A különféle rumokat ekkor elegyítik, az alkoholtartalom csökkentése érdekében vizet adnak hozzájuk, és az így kapott elegyet fából készült tárolókba töltik, hogy az aroma egyenletessé válhasson.

#### **7. Földrajzi kapcsolat:**

A Ron de Guatemala sajátosságát számos tényező együttese adja: a cukornád termesztési területének és az érlelési területnek az agro-ökológiai adottságai, az előállítási folyamat hagyományos jellege, amely a természeti jellegzetességet a művészetrel és a tudománnyal ötvözi.

A cukornád termesztési területe jellegzetes trópusi éghajlattal jellemezhető: az éves átlaghőmérséklet 26 °C, az átlagos páratartalom 78 %, az átlagos csapadékmennyiség pedig éves szinten 2 600 és 3 600 mm között van. Mindezeknek köszönhetően a cukornád cukortartalma magas, ami elengedhetetlen ahhoz, hogy abból a rumkészítéshez a lehető legjobb minőségű, magas koncentrációjú cukornádlevet lehessen előállítani.

Az agyagos talaj elősegíti a folyadék megtartását, és a cukornádban a cukor felhalmozódását.

Az érlelési terület a tengerszint felett több mint 2 400 méteres magasságon található. Az időjárás itt hideg és száraz, az éves átlaghőmérséklet 14,79 °C.

A hideg és a magaslati levegőre jellemző alacsonyabb oxigénszint lassítja a vegyi érési folyamatot, és lehetővé teszi az aromák és az ízek erőteljesebb fejlődését.

#### **8. Nemzeti jogi követelmények:**

A Ron de Guatemala a guatemalai szellemi tulajdon-jogok nyilvántartásában földrajzi árujelzőként oltalom alatt áll, és teljesíti a COGUANOR NGO 33011 guatemalai technikai szabvány, a Guatemalai Köztársaság kongresszusának 536. számú, szeszes italokról, alkoholtartalmú és fermentált italokról szóló törvényének, valamint a szeszes italokról, alkoholtartalmú és fermentált italokról szóló törvény végrehajtási rendeletének követelményeit.

#### **9. Kérelmező:**

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), székhelye: Guatemala, 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

#### **10. Felügyeleti hatóság:**

A értékesítés előtt a Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala feladata annak ellenőrzése, hogy a termék megfelel-e a Ron de Guatemala földrajzi árujelzőre vonatkozó dokumentációban szereplő előírásoknak.

---