

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele 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 17. cikkének (6) bekezdése alapján

(2017/C 317/05)

Ez a közzététel a 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 17. cikkének (7) bekezdése alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

FÖLDRAJZI ÁRUJELZÉS MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓJÁNAK MÓDOSÍTÁSA IRÁNTI KÉRELEM

„RON DE GUATEMALA”

EU-szám: PGI-GT-01827-AM01 – 2016.8.30.

A módosítás iránti kérelem nyelve - spanyol

Közvetítő

Közvetítő(k) neve: Mario Pomares Caballero
Pontos cím (ország, település és annak postai irányítószáma, közterület neve és házszám):
Calle Canalejas 13 Ático
03001 Alicante
ESPAÑA

Tel.: +34 966083900
E-mail: mpomares@berenguer-pomares.com

A földrajzi jelzés

RON DE GUATEMALA

A termékleírásnak a módosítás által érintett rovata

Egyéb – Az előállítás módja

Módosítás

A termékleírás olyan módosítása, amely együtt jár a főbb előírások módosításával

A módosítás indoklása

A módosítás a műszaki dokumentáció 7. pontjára (az előállítás módja), konkrétan a 7.6. alpontra (érelés) vonatkozik.

Mindössze arról van szó, hogy néhány szükségtelenné és feleslegesnek bizonyuló utalás helyébe általánosabb és megfelelőbb meghatározás lép.

A főbb előírások módosítása

A műszaki dokumentáció 107. pontja az alábbiak szerint módosul:

A korábbi szöveg: „Hasonlóképpen, a rumot – az említett körülményektől függően – olyan hordókban érlelik, amelyekben korábban egyebek mellett amerikai whiskyt, konyakot vagy sherryt tároltak. Ezek az úgynevezett borozott rumok átveszik ezeknek a párlatoknak a fában hagyott zamatát és ízeit”.

Az új szöveg: „Hasonlóképpen, rumot – az említett körülményektől függően – olyan hordókban érlelik, amelyekben korábban különböző fajtájú borokat vagy más, lepárlással készült italokat tároltak. Ezek az úgynevezett borozott rumok átveszik ezeknek a párlatoknak a fában hagyott zamatát és ízeit”.

⁽¹⁾ HL L 39., 2008.2.13., 16. o.

Látható tehát, hogy a módosítás ugyanazokat a követelményeket tartalmazza az érlelési szakaszra vonatkozóan, mind-össze kimaradnak a felesleges utalások arra, hogy a rum érlelésére szolgáló hordókban korábban amerikai whisky, konyak vagy sherry érlelődött, mivel, ahogy korábban is említésre került, ez a felsorolásban csupán példaként szerepelt („egyebek mellett”).

FŐ ELŐÍRÁSAI

„RON DE GUATEMALA”

EU-szám: PGI-GT-01827-AM01 – 2016.8.30.

1. Elnevezés

Ron de Guatemala

2. Szesz(es)ital-kategória

Rum (110/2008/EK rendelet, II. melléklet, 1. kategória)

3. Leírás

Kizárólag cukornádból származó nyersanyagokból előállított szesz(es)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, magasan fekvő területeken, fehér tölgyfa hordókban érlelt különböző solera rumok palackozás előtt készült elegye.
- Solera Reserva: többféle szűz cukornádmelaszból nyert és magasan fekvő területeken, korábban más termékek előállítására használt fehér tölgyfa hordókban érlelt különböző, úgynevezett borozott rumok elegye.
- Solera Gran Reserva: többféle szűz cukornádmelaszból nyert és magasan fekvő területeken, korábban más termékek előállítására használt fehér tölgyfa hordókban érlelt, legalább kétféle úgynevezett borozott rumok elegye.
- Solera Gran Reserva Especial: többféle szűz cukornádmelaszból nyert és magasan fekvő területeken, korábban legalább három különböző termék előállítására használt fehér tölgyfa hordókban érlelt, úgynevezett borozott rumok elegye.

4. Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok

A Ron de Guatemala fizikai-kémiai jellemzőinek a következő szerves és szervetlen kémiai követelményeknek kell megfelelniük:

Kémiai előírások

Alkoholtartalom: 37,5 %–50 % 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 megjelenés: Átlátszó, tiszta, folyékony és testes.

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

Illat: Az elsődleges aromák a felhasznált nyersanyagból, a cukornádból kinyert szűz cukornádmelaszból származnak. Az erjedési folyamat során az élesztő hatására kialakuló másodlagos aromák erőteljesen boros jellegűek. A harmadlagos aromák az érlelés folyamán alakulnak ki.

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

5. Földrajzi terület

A Ron de Guatemala alapanyagául szolgáló cukornádat az ország déli részén, a Csendes-óceán partján elterülő Retalhuleu és Suchitepéquez tartományokban termesztik. Az érlelés helyszíne a tengerszint felett több mint 2 300 méteres magasságon található Quetzaltenango városa.

6. Az előállítás módja

A Ron de Guatemala előállítása több szakaszból áll.

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

Betakarítás: a cukornád-vágás az esős időszak végén, novemberben kezdődik és májusig tart, a vágás manuálisan késsel, az összegyűjtés pedig géppel történik.

Préselés: a levágott cukornád őrlését a betakarítást követő 36 órán belül kell elvégezni. A cukorgyárban a szűz cukornádmelaszt különböző eljárásokkal állítják elő:

- Aprítás a cukor kinyerése érdekében a cukornádat felaprítják különféle módszerekkel.
- Préselés: A cukornád levét többszöri préselés útján gyűjtik össze.
- A szűz cukornádmelasz előállítása. A cukornádból nyert szűz cukornádmelaszból a vizet eltávolítják párologtatással, így a melasz cukortartalma koncentrációdik.
- Tisztítás: A szűz cukornádmelasz tisztítása mész hozzáadásával történik – a mész hatására a cukorból különböző anyagok kicsapódnak és leülepsznek.

Erjesztés az erjesztés érdekében ananászból származó *Saccharomyces Cerevisae* élesztőgombát adnak az alapléhez.

Lepárlás: a lepárlás tartályokban történik, extrahálás nélkül. Az erjesztett mustot gőzzel addig melegítik, amíg az alkohol gőzzé nem alakul, ami – kondenzátorokon átvezetve – újból folyékonyvá válik és ezzel létrejön az alap rum.

Érlelés: alkoholtartalmát – a folyadékhoz a közeli forrásokból származó víz hozzáadásával – a törvény által megengedett 60 °-ra csökkentik. A rumot ezt követően amerikai és európai fehér tölgyből készült olyan hordókban érlelik, amelyekben korábban különböző típusú borokat vagy más lepárlással készült italokat tároltak. A hordókat nem hermetikusan lezárt raktárakban tárolják.

Az utolsó szakasz az összeállítás. Különféle rumokat elegyítenek, majd az alkoholtartalom csökkentése érdekében a keveréket vízzel hígítják és az így kapott elegyet fából készült tárolókba töltik, ahol az aroma kiegyenlítődik.

7. Földrajzi kapcsolat

A Ron de Guatemala sajátosságát számos tényező együttese alkotja: a cukornád termesztési területének és az érlelési területnek agro-ökológiai adottságai és az előállítási folyamat megbízható elemei, amelyekben a természet, a hagyomány, a művészet és a tudomány ötvöződik.

A cukornád termesztési területének éghajlata jellegzetesen trópusi. Az éves átlaghőmérséklet 26 °C, az átlagos páratartalom 78 %, az átlagos csapadékmennyiség pedig éves szinten 2 600 és 3 600 mm között változik. Ennek köszönhető a cukornád magas cukortartalma, ami elengedhetetlen ahhoz, hogy a rum előállításához a lehető legjobb minőségű, magas koncentrációjú cukornádlevet lehessen készíteni.

Az agyagos talaj elősegíti a cukornádban a folyadék visszatartását és a cukor koncentrációját.

A 2 400 méter felett található érlelési terület éghajlata hideg és száraz, éves középhőmérséklete 14,79 °C.

Ezen a magasságon a hideg és a kevesebb oxigén következtében az érés lelassul, így erőteljesebb aroma és ízek alakulnak ki.

8. Nemzeti jogi követelmények

A Ron de Guatemala a guatemalai szellemi tulajdon-jogok nyilvántartásában eredetmegjelölésként áll oltalom alatt és teljesíti a COGUANOR NGO 33011 guatemalai technikai szabvány, a Guatemalai Köztársaság kongresszusának 536. számú, szeszes italokról, alkoholtartalmú és fermentált italokról szóló törvénye, 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 megye, címe: Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Ellenőrző hatóság

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA, amely a Ron de Guatemala földrajzi jelzés műszaki dokumentációja előírásainak teljesülését még az oltalom alatt álló termék forgalomba hozatala előtt ellenőrzi.
