

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

SPECIFICHE PRINCIPALI DELLA SCHEDA TECNICA RELATIVA AL «RON DE GUATEMALA»

(2012/C 168/09)

INTRODUZIONE

Il 15 marzo 2010, l'Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (Associazione nazionale di fabbricanti di alcool e di bevande spiritose), un organismo guatemalteco fondato conformemente alla legislazione guatemalteca, ha inoltrato domanda di registrazione in quanto indicazione geografica per la denominazione «Ron de Guatemala» conformemente al regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio.

A norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 110/2008, la Commissione deve verificare, entro dodici mesi a decorrere dalla data di presentazione della domanda di cui al paragrafo 1, la conformità della domanda stessa a tale regolamento.

La verifica è stata effettuata e, in occasione della 107ª riunione del comitato di applicazione delle bevande spiritose, tenutasi l'8 febbraio 2012, la Commissione ha dichiarato che, ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, la domanda era conforme al regolamento.

Le specifiche principali della scheda tecnica saranno quindi pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C.

Conformemente all'articolo 17, paragrafo 7, entro sei mesi dalla data di pubblicazione della scheda tecnica, qualsiasi persona fisica o giuridica titolare di un interesse legittimo può opporsi alla registrazione dell'indicazione geografica nell'allegato III se ritiene che non siano soddisfatte le condizioni prescritte dal presente regolamento. L'opposizione, che deve essere debitamente motivata, è presentata alla Commissione in una delle lingue ufficiali dell'Unione europea o corredata di una traduzione in una di tali lingue.

SCHEDA TECNICA I.G. «RON DE GUATEMALA»

1. **Denominazione:** «Ron de Guatemala».
2. **Categoria di bevanda spiritosa:** Rum [categoria 1 dell'allegato II del regolamento (CE) n. 110/2008].

3. Descrizione:

Bevanda alcolica elaborata esclusivamente con materie prime ottenute a partire dalla canna da zucchero.

Esistono diverse varietà di «Ron de Guatemala»:

- Solera: rum distillato da miele vergine di canna da zucchero invecchiato in altitudine in barili di quercia bianca,
- Solera Añejo: assemblaggio di rum distillati da mieli di canna da zucchero invecchiati in altitudine in barili di quercia bianca, ottenuti mescolando diversi tipi di «soleras» prima dell'imbottigliamento,
- Solera Reserva: assemblaggio di rum distillati da mieli vergini di canna da zucchero invecchiati in altitudine in barili di quercia bianca impregnatisi dell'aroma di altri prodotti precedentemente contenuti,

- Solera Gran Reserva: assemblaggio di rum distillati da mieli vergini di canna da zucchero invecchiati in altitudine in almeno due tipi di barili di quercia bianca impregnatisi dell'aroma di diversi prodotti precedentemente contenuti,
- Solera Gran Reserva Especial: assemblaggio di rum distillati da mieli vergini di canna da zucchero invecchiati in altitudine in almeno tre tipi di barili di quercia bianca impregnatisi dell'aroma di diversi prodotti precedentemente contenuti.

4. Caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

Le caratteristiche fisiche e chimiche del Ron de Guatemala devono rispondere ai criteri organolettici e chimici elencati in appresso:

Criteri chimici:

Titolo alcolometrico: 37,5 %-50 % vol.

Somma totale dei congeneri (ivi compresi l'acetaldeide, l'acido acetico, l'acetato di etile, gli alcool superiori) espressi in milligrammi per 100 ml di alcool etilico anidro: superiore o pari a 50.

Acidità totale, espressa in milligrammi di acido acetico per 100 ml di alcool etilico anidro: massimo 120.

Metanolo, in milligrammi per 100 ml di alcool etilico anidro: massimo 280.

Criteri organolettici:

Aspetto: trasparente e limpido, consistenza liquida, corpo denso.

Colore: determinato dall'età. Esso varia da un color ambrato e dorato al rossastro.

Aroma: gli aromi primari provengono dalle materie prime adoperate, nella fattispecie il miele vergine estratto dalla canna da zucchero. Gli aromi secondari, che si sviluppano durante la fermentazione alcolica, sono potentemente vinosi, per via dell'azione del lievito. Gli aromi terziari si dispiegano durante la fase di invecchiamento.

Sapore: sapore generoso e morbido, che varia dal dolce al secco.

5. Zona geografica:

La zona di impianto della canna da zucchero destinata alla produzione del «Ron de Guatemala» è ubicata nei dipartimenti di Retalhuleu e Suchitepéquez, a sud del paese, entrambi lambiti dalle acque dell'Oceano Pacifico. La zona di invecchiamento si colloca nella città di Quetzaltenango, ad oltre 2 300 metri di altitudine.

6. Metodo di ottenimento:

La produzione del «Ron de Guatemala» è un processo che si svolge in varie fasi.

Impianto della canna da zucchero: la canna da zucchero giunge a maturità fisiologica dopo 12 mesi.

Raccolto: la canna da zucchero è tagliata manualmente e raccolta meccanicamente dalla fine del periodo delle piogge, da novembre a maggio.

Molitura presso gli impianti: dopo il taglio della canna da zucchero, quest'ultima è molita nei frantoi entro 36 ore al massimo. La produzione del miele da canna da zucchero vergine in un impianto di trasformazione include diverse fasi:

- demolizione: gli zuccheri vengono estratti dalle canne mediante diverse tecniche di demolizione atte a frazionare le cellule,
- molitura nei frantoi: il succo viene estratto mediante molitura ripetuta delle canne nei frantoi,
- produzione del miele vergine di canna da zucchero: il miele vergine di canna da zucchero si ottiene mediante un processo di evaporazione che elimina l'acqua e concentra così il contenuto di zuccheri,
- chiarificazione: il miele vergine di canna da zucchero è chiarificato mediante un processo di calcinazione, che agisce per flocculazione e decantazione,

Fermentazione: si dà il via al processo di fermentazione aggiungendo lieviti del ceppo *Saccharomyces cerevisiae* al succo. Questo tipo di lievito è estratto dall'ananas.

Distillazione: si tratta di un processo di distillazione continua in alambicchi a colonna, senza estrazione. Il mosto fermentato viene riscaldato al vapore fino alla trasformazione dell'alcool in vapore di alcool. Dopo essere passati attraverso condensatori, i vapori diventano nuovamente liquidi producendo così il rum greggio.

Invecchiamento: il titolo alcolometrico è ridotto al limite legale di 60° mediante l'aggiunta di acqua proveniente dalle fonti vicine. Il rum è quindi stoccato in barili di quercia bianca di origine americana od europea, che hanno in precedenza contenuto prodotti quali il whisky americano, il cognac o lo sherry. I barili sono depositati in magazzini non ermeticamente chiusi.

L'ultima fase è quella dell'assemblaggio; i diversi tipi di rum vengono miscelati, con l'aggiunta di acqua onde diminuire il titolo alcolometrico; la miscela così ottenuta viene depositata in appositi contenitori lignei, in modo che il rum possa acquistare un aroma equilibrato.

7. Legame geografico:

La specificità del «Ron de Guatemala» consiste nella combinazione di numerosi fattori derivanti dalle condizioni agro-ecologiche della zona di coltivazione della canna da zucchero e della zona di invecchiamento ma anche dall'autenticità del processo di produzione che unisce natura, arte e scienza.

La zona di coltivazione della canna da zucchero possiede le caratteristiche tipiche dei climi tropicali, con una temperatura media annua di 26 °C, un'umidità relativa media del 78 % e precipitazioni medie annue che variano fra 2 600 e 3 600 mm. Queste caratteristiche danno vita a canne da zucchero che presentano un elevato tenore di zuccheri, condizione indispensabile per ottenere un succo altamente concentrato ed effervescente della miglior qualità possibile per la produzione di rum.

Il suolo argilloso favorisce la ritenzione idrica e la concentrazione di zuccheri nella canna.

La zona di invecchiamento è situata ad un'altitudine superiore a 2 400 metri. Il clima in questa zona è freddo e secco, con una temperatura media annua di 14,79 °C.

Le basse temperature e il tasso di ossigeno, meno elevato in altitudine, rallentano il processo di invecchiamento chimico, il che consente il dispiegarsi e l'intensificarsi degli aromi e dei sapori.

8. Requisiti della legislazione nazionale:

Il «Ron de Guatemala» è protetto in quanto denominazione presso il registro di proprietà intellettuale del Guatemala ed è rispondente ai requisiti legali stabiliti nella Norma tecnica guatemalteca COGUANOR NGO 33011, alla legge sulle bevande spiritose, alcoliche e fermentate, al decreto n. 536 del Congresso della Repubblica del Guatemala e al decreto di attuazione della legge sulle bevande spiritose, alcoliche e fermentate.

9. Associazione richiedente:

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), la cui sede si trova nel dipartimento di Guatemala, indirizzo: Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Autorità di controllo:

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala, incaricato di verificare la conformità alla scheda tecnica dell'indicazione geografica «Ron de Guatemala» prima dell'immissione sul mercato del prodotto in parola.
