

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**„RON DE GUATEMALA“ TECHNINĖS BYLOS PAGRINDINĖS SPECIFIKACIJOS**

(2012/C 168/09)

## ĮVADAS

2010 m. kovo 15 d. Nacionalinė alkoholinių gėrimų ir likerų gamintojų asociacija (isp. „Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores“) pateikė paraišką įregistruoti geografinę nuorodą „Ron de Guatemala“ pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 1576/89.

Pagal Reglamento (EB) Nr. 110/2008 17 straipsnio 5 dalį, Komisija, gavusi 1 dalyje nurodytą paraišką, per dvyliką mėnesių privalo patikrinti, ar ta paraiška atitinka šį reglamentą.

Šis patikrinimas buvo atliktas ir Komisija, remdamasi 17 straipsnio 6 dalimi, 2012 m. vasario 8 d. 107-ajame Spiritinių gėrimų komiteto susitikime pranešė, kad paraiška atitinka reglamento reikalavimus.

Atitinkamai techninės bylos pagrindinės specifikacijos bus paskelbtos *Europos Sąjungos oficialiojo leidinio C* serijoje.

Remiantis 17 straipsnio 7 dalimi, per šešis mėnesius nuo pagrindinių techninės bylos specifikacijų paskelbimo visi teisėtai suinteresuoti fiziniai ar juridiniai asmenys gali remdamosi tuo, kad reglamente nustatytos sąlygos nebuvo įvykdytos, prieštarauti tam, kad geografinė nuoroda būtų įregistruota III priede. Deramai pagrįstas prieštaravimas turi būti viena iš oficialių Europos Sąjungos kalbų arba kartu su vertimu į vieną iš tokių kalbų pateiktas Komisijai.

**SANTRAUKA: GEOGRAFINĖ NUORODA „RON DE GUATEMALA“**

1. **Pavadinimas:** „Ron de Guatemala“

2. **Spiritinių gėrimų kategorija:** Romas (Reglamento (EB) Nr. 110/2008 II priedo 1 kategorija).

3. **Aprašymas:**

Alkoholinis gėrimas, pagamintas tik iš cukranendrių žaliavos.

„Ron de Guatemala“ rūšys:

- „Solera“ – romas, pagamintas iš cukranendrių melasos, brandintas tam tikro aukščio virš jūros lygio vietovėje balto ąžuolo statinėse.
- „Solera Añejo“ – romų, pagamintų iš cukranendrių melasos ir brandintų tam tikro aukščio virš jūros lygio vietovėje balto ąžuolo statinėse, mišinys, gautas prieš išpilstant sumaišytus kelių rūšių „Solera“ romus.
- „Solera Reserva“ – romų, pagamintų iš cukranendrių melasos ir brandintų tam tikro aukščio virš jūros lygio vietovėje balto ąžuolo statinėse, kuriose buvo laikomi kiti produktai (dėl jų romas įgauna specifinį skonį), mišinys.

- „Solera Gran Reserva“ – romų, pagamintų iš cukranendrių melasos ir brandintų tam tikro aukščio virš jūros lygio vietovėje ne mažiau kaip dviejų rūšių statinėse, kuriose buvo laikomi kiti produktai (dėl jų romas įgauna specifinį skonį), mišinys.
- „Solera Gran Reserva Especial“ – romų, pagamintų iš cukranendrių melasos ir brandintų tam tikro aukščio virš jūros lygio vietovėje ne mažiau kaip trijų rūšių balto ąžuolo statinėse, kuriose buvo laikomi kiti produktai (dėl jų romas įgauna specifinį skonį), mišinys.

#### 4. Fizinės, cheminės ir organoleptinės savybės:

„Ron de Guatemala“ fizinės ir cheminės savybės turi atitikti šiuos organoleptinių ir cheminių savybių reikalavimus:

*Cheminių savybių reikalavimai:*

Alkoholio koncentracija: 37,5–50 % tūrio.

Giminingųjų junginių (įskaitant acetaldehidą, acto rūgštį, etilo acetatą, aukštesnius alkoholius) bendras kiekis, išreikštas miligramais 100 ml grynojo etilo alkoholio – didesnis nei arba lygus 50.

Bendrasis rūgštingumas, išreikštas miligramais acto rūgšties 100 ml grynojo etilo alkoholio – ne didesnis nei 120.

Metanolio kiekis, išreikštas miligramais 100 ml grynojo etilo alkoholio – ne didesnis nei 280.

*Organoleptinių savybių reikalavimai:*

Išvaizda: skaidrus, be priemaišų, skystos konsistencijos, sūdrus.

Spalva: spalvą lemia brandinimo laikas. Būdingi atspalviai: nuo gintarinės ir auksinės iki rausvos spalvos.

Kvapas: pirminį aromatą lemia naudojama žaliava, visų pirma cukranendrių melasa. Antriniai aromatai, atsiradę vykstant alkoholio fermentacijai – stipraus vyno kvapo, kurį lemia rūgstančios mielės. Tretiniai aromatai išryškėja brandinimo proceso metu.

Skonis: nuo saldaus iki sauso, sodraus ir švelnaus skonio.

#### 5. Geografinė vietovė:

Cukranendrėms, iš kurių gaminamas gėrimas „Ron de Guatemala“, auginti skirti plotai yra pietinėse Retalhuleu ir Sučitepekeso dalyse, kurių pakrantes skalauja Ramusis vandenynas. Brandinimo vieta yra Kecalte-nango mieste, 2 300 metrų virš jūros lygio.

#### 6. Gamybos būdas:

„Ron de Guatemala“ gamyba susideda iš kelių etapų.

Cukranendrių auginimas. Cukranendrė fiziologinę brandą pasiekia po 12 mėnesių.

Derliaus nuėmimas. Cukranendrės pjaunamos rankomis ir renkamos mechaniniu būdu pasibaigus lietingam sezonui – nuo lapkričio iki gegužės mėn.

Spaudimas spaudyklėmis. Ne daugiau kaip po 36 val. nupjautos cukranendrės spaudžiamos įrenginiuose. Cukranendrių melasos gamyba perdirbimo įmonėse susideda iš kelių etapų.

- Smulkinimas. Cukranendrių cukrus išgaunamas taikant įvairius smulkinimo metodus ląstelienai suardyti.
- Spaudimas spaudyklėmis. Sultys spaudžiamos pakartotinai cukranendres spaudžiant spaudyklėmis.
- Melasos gamyba. Melasa gaminama garinimo proceso metu siekiant išgarinti vandenį ir koncentruoti cukrų.
- Gryninimas. Melasa išgryninama naudojant kalkių pieną – šio proceso metu vykdoma flokuliacija ir dekantavimas.

Rauginimas. Sulčių rauginimo procesas paskatinamas *Saccharomyces cerevisiae* rūšies mielėmis. Šios mielės gaminamos iš ananasų.

Distiliavimas. Distiliavimo procesas vykdomas ištisinėse distiliavimo kolonėse neatliekant ekstrakcijos. Fermentuota mėsa yra šildoma garais, kol alkoholis virsta alkoholio garais. Patekę į kondensatorius garai vėl virsta skysčiu – žaliaviniu romu.

Sendinimas. Atskiedžiant vandeniu iš netoliese esančių šaltinių alkoholio stiprumas sumažinamas iki leistinos ribinės vertės – 60°. Romas laikomas amerikietiško ir europietiško baltojo ąžuolo statinėse, kuriose anksčiau buvo laikomi tokie produktai, kaip amerikietiškas viskis, konjakas arba cheresas. Statinės laikomos hermetiškai neužsandarintuose sandėliuose.

Paskutinis etapas – maišymas. Sumaišomi skirtingi romai, įpilama vandens alkoholio stiprumui sumažinti ir gautas mišinys supilamas į medines talpas, kuriose romai nusistovi.

#### **7. Geografinis ryšys:**

„Ron de Guatemala“ specifiškumą lemia daugelio veiksnių, kuriems įtakos turi cukranendrėms auginti skirtų plotų ir brandinimo vietų žemės ūkio ir ekologinės sąlygos, derinys, taip pat gamybos proceso, kurį vykdyt atsižvelgiama į gamtos, tradicijos, meno ir mokslo aspektus, autentiškumas.

Cukranendrių auginimo vietovėms būdingas tipiškas tropinis klimatas – vidutinė metinė temperatūra yra 26°, vidutinis santykinis drėgnis – 78 %, o lietaus vidutiniškai per metus iškrenta 2 600–3 600 mm. Tokiomis sąlygomis augintose cukranendrėse yra daug cukraus, o tai ypač svarbu norint išspausti aukščiausios galimos kokybės didelės koncentracijos ir putojančias romo gamybai naudojamas sultis.

Molingame dirvožemyje sulaikoma drėgmė, o jame augančiose cukranendrėse sukaupiama daugiau cukraus.

Brandinimo vietos yra didesniame nei 2 400 metrų aukštyje. Šiame aukštyje klimatas – šaltas ir sausas, o metinė vidutinė temperatūra yra 14,79 °C.

Dėl šiam aukščiumi būdingo šalčio ir mažesnio deguonies kiekio sulėtėja cheminio brandinimo procesas, todėl susiformuoja stipresnis romo kvapas ir skonis.

#### **8. Nacionaliniais teisės aktais nustatyti reikalavimai:**

„Ron de Guatemala“ yra į Gvatemalos intelektualinės nuosavybės registrą įtraukta saugoma kilmės vietos nuoroda ir atitinka Gvatemalos techninio standarto COGUANOR NGO 33011, Spiritinių, alkoholinių ir fermentuotų gėrimų įstatymo, Gvatemalos Respublikos kongreso potvarkio Nr. 536 ir nutarimo dėl spiritinių, alkoholinių ir fermentuotų gėrimų įstatymo įgyvendinimo reikalavimus.

#### **9. Pareiškėjas:**

Nacionalinė alkoholinių gėrimų ir likerų gamintojų asociacija (ANFAL), kurios registruotosios buveinės adresas Gvatemaloje yra: Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4–81 zona 1 de Mixco, Gvatemala.

#### **10. Priežiūros institucija:**

Nacionalinė Gvatemalos sveikatos priežiūros laboratorija (isp. „Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala“), kuri prieš parduodant „Ron de Guatemala“ produktą tikrina, ar geografinė nuoroda „Ron de Guatemala“ atitinka techninės bylos specifikacijas.