

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinančio Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1576/89 17 straipsnio 6 dalį

(2017/C 317/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 110/2008 ⁽¹⁾ 17 straipsnio 7 dalį

PARAIŠKA KEISTI GEOGRAFINĖS NUORODOS TECHNINĘ BYLĄ

„RON DE GUATEMALA“

ES Nr. PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

Pakeitimo paraiškos kalba – ispanų

Tarpininkas

Tarpininko (-ų) vardas (-ai), pavardė(s) – Mario Pomares Caballero
Tikslus (-ūs) adresas (-ai) (gatvės pavadinimas ir namo numeris, miestas ir pašto kodas, šalis) –
Calle Canalejas 13, Ático
03001 Alicante
ISPANIJA

Tel. +34 966083900

E. paštas: mpomares@berenguer-pomares.com

Geografinės nuorodos pavadinimas

„RON DE GUATEMALA“

Keičiama specifikacijos antraštė

Kita. Gamybos būdas

Pakeitimas

Produkto specifikacijos keitimas, dėl kurio reikia iš dalies keisti pagrindines specifikacijas

Pakeitimo paaiškinimas

Iš dalies pakeistas techninės bylos 7 punktą (Gamybos būdas), tiksliau – 7.6 punktą (Brandinimas).

Išbrauktos tam tikros perteklinės nuorodos, kurios pakeistos tinkamesniu bendresnio pobūdžio tekstu.

Pakeistos pagrindinės specifikacijos

Techninės bylos 107 punktą buvo iš dalies pakeistas taip:

Ankstesnė formulė: „Taip pat, atsižvelgiant į minėtas aplinkybes, romas gali būti brandinamas statinėse, kuriose anksčiau buvo laikomas amerikietiškas viskis, konjakas ar cheresas arba kiti spiritiniai gėrimai. Toks romas vadinamas specifinio aromato romu ir jį brandinant tokiose statinėse siekiama išgauti nuo ankstesnių produktų medienoje likusius aromatus ir skonius.“

Nauja formulė: „Taip pat, atsižvelgiant į minėtas aplinkybes, romas gali būti brandinamas statinėse, kuriose anksčiau buvo laikomas įvairių rūšių vynas arba kiti spiritiniai gėrimai. Toks romas vadinamas specifinio aromato romu ir jį brandinant tokiose statinėse siekiama išgauti nuo ankstesnių produktų medienoje išlikusius aromatus ir skonius.“

⁽¹⁾ OL L 39, 2008 2 13, p. 16.

Kaip matyti, atlikus pakeitimą ir toliau laikomasi tų pačių su brandinimo etapu susijusių reikalavimų, o šiuo pakeitimu tik išbraukiama perteklinė informacija apie tai, kad romui brandinti naudojamose statinėse anksčiau buvo laikomas amerikietiškas viskis, konjakas ar cheresas, turint omenyje, kad, kaip nurodyta pirmiau, šis sąrašas pateiktas tik kaip pavyzdys (jame buvo nurodyta „arba kiti spiritiniai gėrimai“).

PAGRINDINĖS SPECIFIKACIJOS

„RON DE GUATEMALA“

ES Nr. PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

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.

Gaminamas šių rūšių romas „Ron de Guatemala“:

- „Solera“ – romas, pagamintas iš cukranendrių melasos, brandintas tam tikro aukščio virš jūros lygio vietovėje baltojo ąžuolo statinėse.
- „Solera Añejo“ – romų, pagamintų iš cukranendrių melasos ir brandintų tam tikro aukščio virš jūros lygio vietovėje baltojo ąžuolo statinėse, mišinys, gautas prieš išpilstant sumaišius kelių rūšių romą „Solera“.
- „Solera Reserva“ – romų, pagamintų iš cukranendrių melasos ir brandintų tam tikro aukščio virš jūros lygio vietovėje baltojo ąžuolo statinėse, kuriose anksčiau 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 baltojo ąžuolo statinėse, kuriose anksčiau buvo laikomi ne mažiau kaip kitų dviejų rūšių 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 baltojo ąžuolo statinėse, kuriose anksčiau buvo laikomi ne mažiau kaip kitų trijų rūšių produktai (dėl jų romas įgauna specifinį skonį), mišinys.

4. **Fizinės, cheminės ir organoleptinės savybės**

Gėrimo „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 bevandenio etilo alkoholio, – ne mažesnis kaip 50.

Bendrasis rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties kiekiu miligramais 100 ml bevandenio etilo alkoholio, – ne didesnis kaip 120.

Metanolio kiekis, išreikštas miligramais 100 ml bevandenio etilo alkoholio, – ne didesnis kaip 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: pirminių 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, sodrus ir švelnus.

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 Kesaltenango mieste, esančiame aukščiau kaip 2 300 metrų virš jūros lygio.

6. Gamybos būdas

Gėrimo „Ron de Guatemala“ gamybos procesą sudaro keli etapai.

Cukranendrių auginimas. Cukranendrė fiziologinę brandą pasiekia po 12 mėnesių.

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

Spaudimas gamyklose. Nupjautos cukranendrės ne vėliau kaip per 36 val. išspaudžiamos įrenginiuose. Cukranendrių melasos gamyba perdirbimo įmonėse susideda iš kelių etapų.

— Smulkinimas. Cukranendrių cukrus išgaunamas taikant įvairius smulkinimo metodus ląstelienai suardyti.

— Spaudimas spaudyklėmis. Sultys išgaunamos 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.

Fermentacija. Sulčių fermentacijos procesas paskatinamas papildomai naudojant *Saccharomyces cerevisiae* rūšies mieles. Šios mielės gaminamos iš ananasų.

Distiliacija. Distiliavimo procesas vykdomas ištisinėse distiliavimo kolonėlėse neatliekant ekstrakcijos. Fermentuota misa yra šildoma garais, kol alkoholis virsta alkoholio garais. Patekę į kondensatorius garai vėl virsta skysčiu – žalia-viniu romu.

Brandinimas. 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 laikomas įvairių rūšių vynas arba kiti distiliuoti gėrimai. Statinės laikomos hermetiškai neužsandarintuose sandėliuose.

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

7. Ryšys su geografine vietoje

Gėrimo „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 vykdamat atsižvelgiama į gamtos, tradicijų, meno ir mokslo aspektus, autentiškumas.

Cukranendrių auginimo vietovėms būdingas tipiškas tropinis klimatas – vidutinė metinė temperatūra yra 26 °C, 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 kaip 2 400 metrų aukštyje. Šiame aukštyje klimatas šaltas ir sausas, o metinė vidutinė temperatūra yra 14,79 °C.

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

8. Nacionalinės teisės reikalavimai

„Ron de Guatemala“ yra į Gvatemalos intelektinės 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

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (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

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA (Nacionalinė Gvatemalos sveikatos priežiūros laboratorija), kuri prieš parduodant produktą „Ron de Guatemala“ tikrina, ar geografinė nuoroda žymimas produktas „Ron de Guatemala“ atitinka techninės bylos specifikacijas.
