

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Grozījumu pieteikuma publikācija atbilstīgi 17. panta 6. punktam Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89**

(2017/C 317/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 110/2008<sup>(1)</sup> 17. panta 7. punktam.

PIETEIKUMS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS GROZĪŠANAI

**RON DE GUATEMALA**

**ES Nr.: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016.**

Grozījuma valoda – spāņu

**Starpnieks**

Starpnieka(-u) vārds(-i): *Mario Pomares Caballero*

Pilna adrese(-es) (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts):

*Calle Canalejas 13, Ático*

*03001 Alicante*

ESPAÑA

Tālr.: +34 966083900

E-pasts: [mpomares@berenguer-pomares.com](mailto:mpomares@berenguer-pomares.com)

**Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde**

RON DE GUATEMALA

**Specifikācijas nodaļa, uz kuru attiecas grozījumi**

Citi – Ražošanas metode

**Grozījums**

Grozījumi produkta specifikācijā, grozot galvenos parametrus

**Grozījumu paskaidrojums**

Grozīts tehniskās dokumentācijas 7. punkts ("Ražošanas metode"), konkrēti, 7.6. punkts (Izturēšana).

Svītrotas dažas atsaucēs, jo tās izrādījās liekas un nevajadzīgas, un tās aizstātas ar vispārīgāku un piemērotāku formulējumu.

**Galveno parametru grozījumi**

Tehniskās dokumentācijas 107. punkts ir grozīts šādi:

Iepriekšējā redakcija: "Līdzīgā kārtā – atkarībā no iepriekš minētajiem apstākļiem – rumu var izturēt mucās, kurās pirms tam bijuši tādi produkti kā amerikāņu viskijs, konjaks vai heress. Šādu rumu sauc par vīna rumu, un to dara, lai piedotu tam iepriekš minēto dzērienu aromātu un garšu, ar ko piesātināta koksne."

Jaunā redakcija: "Līdzīgā kārtā – atkarībā no iepriekš minētajiem apstākļiem – rumu var izturēt mucās, kurās pirms tam bijis dažāda veida vīns un citi alkoholiskie dzērieni. Šādu rumu sauc par vīna rumu, un to dara, lai piedotu tam iepriekš minēto dzērienu aromātu un garšu, ar ko piesātināta koksne."

<sup>(1)</sup> OV L 39, 13.2.2008., 16. lpp.

Kā redzams, izdarītajā grozījumā saglabātas tādas pašas prasības attiecībā uz izturēšanas posmu, un svītrotas vienīgi liekās atsauces uz to, ka mucas, ko izmanto ruma izturēšanai, iepriekš tika izmantotas amerikāņu viskija, konjaka vai heresa uzglabāšanai, un, kā iepriekš minēts, šis saraksts bija tikai kā piemērs (jo bija norādīts "tādi produkti kā").

GALVENIE PARAMETRI

### RON DE GUATEMALA

ES Nr.: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016.

#### 1. Nosaukums

*Ron de Guatemala*

#### 2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

Rums (Regulas (EK) Nr. 110/2008 II pielikuma 1. kategorija)

#### 3. Apraksts

Alkoholiskais dzēriens, ko gatavo tikai no izejvielām, kuras iegūtas no cukurniedrēm.

Nosaukums *Ron de Guatemala* ietver šādu atšķirīgu kategoriju rumu:

- *Solera*: rums no pirmā spieduma cukurniedru sīrupa, kurš izturēts lielā augstumā virs jūras līmeņa baltā ozola koka mucās,
- *Solera Añejo*: no pirmā spieduma cukurniedru sīrupa gatavotu un lielā augstumā virs jūras līmeņa baltā ozola koka mucās izturētu rumu maisījums, kas iegūts, sajaucot *Solera* rumus pirms pildīšanas pudelēs,
- *Solera Reserva*: tādu rumu maisījums, kas gatavoti no pirmā spieduma cukurniedru sīrupa un kas izturēti lielā augstumā virs jūras līmeņa baltā ozola koka mucās, kuras rada papildu aromātu, jo iepriekš izmantotas citiem produktiem,
- *Solera Gran Reserva*: tādu rumu maisījums, kas gatavoti no pirmā spieduma cukurniedru sīrupa un kas izturēti lielā augstumā virs jūras līmeņa vismaz divu veidu mucās, kuras rada papildu aromātu, jo iepriekš tikušas izmantotas dažādiem produktiem,
- *Solera Gran Reserva Especial*: tādu rumu maisījums, kas gatavoti no pirmā spieduma cukurniedru sīrupa un kas izturēti lielā augstumā virs jūras līmeņa vismaz trīs veidu mucās, kuras rada papildu aromātu, jo iepriekš tikušas izmantotas dažādiem produktiem.

#### 4. Fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības

*Ron de Guatemala* fizikālajām un ķīmiskajām īpašībām jāatbilst šādām organoleptiskajām un ķīmiskajām prasībām:

*Prasības attiecībā uz ķīmiskajām īpašībām*

Spirta minimālā koncentrācija: 37,5 tilp. % līdz 50 tilp. %.

Radniecīgo vielu (ieskaitot acetaldehīdu, etiķskābi, etilacetātu, augstākos spirtus) kopējais daudzums, izteikts miligramos uz 100 ml bezūdens etilspirta: lielāks par vai vienāds ar 50.

Kopējais skābums, kas izteikts miligramos etiķskābes uz 100 ml bezūdens etilspirta: ne vairāk kā 120.

Metanols, miligramos uz 100 ml bezūdens etilspirta: ne vairāk kā 280.

*Prasības attiecībā uz organoleptiskajām īpašībām*

Izskats: pēc izskata caurspīdīgs un tīrs, šķidra konsistence, blīvs.

Krāsa: atkarīga no izturēšanas ilguma. Nokrāsu diapazons ir no dzintara un zeltainas līdz sarkanīgiem toņiem.

Smarža: primārais aromāts rodas no izmantotajām izejvielām, proti, pirmā spieduma sīrupa, kas iegūts no cukurniedrēm. Sekundārais aromāts, kas rauga darbības dēļ veidojas spirta rūgšanas gaitā, ir spēcīgs vīna aromāts. Terciārais aromāts veidojas izturēšanas procesā.

Garša: bagātīga un vienmērīga garša diapazonā no saldas līdz sausai.

#### 5. Ģeogrāfiskais apgabals

Cukurniedru audzēšanas apgabals ruma *Ron de Guatemala* ražošanai atrodas dienvidu departamentos *Retalhuleu* un *Suchitepéquez*, kas abi ir Klusā okeāna piekrastē. Izturēšanas apgabals atrodas *Quetzaltenango* pilsētā vairāk nekā 2 300 metru augstumā virs jūras līmeņa.

## 6. Ražošanas metode

Ruma *Ron de Guatemala* ražošana ir vairāku posmu process.

Cukurniedru audzēšana: cukurniedres fizioloģisko gatavību sasniedz pēc 12 mēnešu audzēšanas.

Ražas novākšana: cukurniedres novāc, no lietus perioda beigām novembrī līdz maijam tās manuāli nogriežot un mehanizēti savācot.

Spiešana pārstrādes rūpnīcā: kad cukurniedres ir nogrieztas, tās tiek spiestas dzirnavās ne ilgāk kā 36 stundas. Pirmā spieduma cukurniedru sīrupa ražošana pārstrādes uzņēmumos notiek vairākos posmos.

— Smalcināšana: cukuri tiek iegūti no niedrēm, izmantojot dažādas smalcināšanas metodes, lai sarautu šūnas un atbrīvotu tajās esošos cukurus.

— Spiešana dzirnavās: sulu iegūst, atkārtoti spiežot cukurniedres dzirnavās.

— Pirmā spieduma cukurniedru sīrupa ražošana: pirmā spieduma cukurniedru sulas sīrups tiek iegūts tvaicēšanas procesā, lai atdalītu ūdeni un tādējādi palielinātu cukura koncentrāciju.

— Attīrīšana: pirmā spieduma cukurniedru sulas sīrups tiek attīrīts kaļķošanas procesā ar flokulācijas un dekantēšanas palīdzību.

Raudzēšana: raudzēšanas procesu veicina, pievienojot sulai *Saccharomyces cerevisiae* rauga celmu, ko iegūst no ananasiem.

Destilācija: destilācijas process notiek nepārtrauktas darbības destilācijas kolonnās bez ekstrahēšanas. Raudzētā misa tiek karsēta ar tvaiku līdz kad spirts pārveidojas par spirta tvaiku; pēc iziešanas cauri kondensatoram tas atkal kļūst šķidrums, tā veidojot jēlrumu.

Izturēšana: spirta koncentrācija tiek samazināta līdz tiesību aktos atļautajai 60° robežai, pievienojot ūdeni no tuvīniem avotiem. Pēc tam rums tiek turēts Amerikas un Eiropas baltā ozola koka mucās, kurās pirms tam bijuši dažāda veida vīni un citi destilēti dzērieni. Mucas tiek uzglabātas noliktavās, kas nav hermētiski noslēgtas.

Pēdējā posmā notiek jaukšana. Dažādi rumi tiek sajaukti kopā, tiek pievienots ūdens, lai pazeminātu spirta saturu, un iegūtais maisījums tiek uzglabāts koka tvertnēs, kas ļauj izveidoties līdzsvarotam ruma aromātam.

## 7. Ģeogrāfiskā saikne

Rums *Ron de Guatemala* ir īpašs tādu vairāku faktoru mijiedarbības dēļ, kurus rada gan cukurniedru audzēšanas apgabala, gan izturēšanas apgabala agroekoloģiskie apstākļi, kā arī autentiskais ražošanas process, kurā apvienojas daba, tradīcijas, māksla un zinātne.

Cukurniedru audzēšanas apgabalam piemīt tipiskas tropu klimata iezīmes. Gaisa temperatūra vidēji gadā ir 26 °C, vidējais relatīvais gaisa mitrums ir 78 %, bet gada vidējais nokrišņu daudzums ir 2 600 līdz 3 600 mm. Šo iezīmju dēļ cukurniedrēm ir augsts cukuru saturs, kam ir svarīga nozīme ļoti koncentrētas un dzirkstošas labākās iespējamās kvalitātes sulas iegūšanā ruma ražošanai.

Mālainās augsnes veicina mitruma saglabāšanos un cukuru koncentrēšanos niedrēs.

Izturēšanas apgabals atrodas augstāk par 2 400 metriem virs jūras līmeņa; tajā ir auksts un sauss klimats, un gaisa temperatūra vidēji gadā ir 14,79 °C.

Aukstums un zemāks skābekļa līmenis augstu virs jūras līmeņa palēnina ķīmiskos izturēšanas procesus, kas ļauj aromātiem un garšai veidoties ar lielāku intensitāti.

## 8. Valsts tiesību aktu prasības

Rums *Ron de Guatemala* tiek aizsargāts kā cilmes vietas nosaukums Gvatemalas intelektuālā īpašuma reģistrā un atbilst juridiskajām prasībām, kas izklāstītas Gvatemalas tehniskajā standartā COGUANOR NGO 33011, Likumā par alkoholu, alkoholiskajiem un raudzētajiem dzērieniem, Gvatemalas Republikas Kongresa dekrētam Nr. 536 un Likuma par alkoholu, alkoholiskajiem un raudzētajiem dzērieniem izpildes lēmumam.

**9. Pieprasījuma iesniedzējs**

*ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (ANFAL – Alkohola un liķieru ražotāju nacionālā asociācija), kuras birojs reģistrēts Gvatemalas departamentā, adrese: Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4–81 zona 1 de Mixco, Guatemala.*

**10. Uzraudzības iestāde**

*LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA (Gvatemalas Nacionālā veselības laboratorija), kas ir atbildīga par pārbaudi attiecībā uz atbilstību tehniskajai dokumentācijai par ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Ron de Guatemala* pirms attiecīgā produkta pārdošanas.*

---