

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

BELANGRIJKSTE SPECIFICATIES VAN HET PRODUCTDOSSIER VOOR RON DE GUATEMALA

(2012/C 168/09)

INLEIDING

Op 15 maart 2010 heeft de Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores, een Guatemalteeks orgaan dat is ingesteld overeenkomstig de Guatemalteekse wet, een aanvraag ingediend om registratie van „Ron de Guatemala” als geografische aanduiding op grond van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad.

Overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Verordening (EG) nr. 110/2008 dient de Commissie binnen twaalf maanden na indiening van de in de eerste alinea bedoelde aanvraag te onderzoeken of deze aan bedoelde verordening voldoet.

Dit onderzoek heeft plaatsgevonden en de diensten van de Commissie zijn tijdens de 107e bijeenkomst van het Comité voor gedistilleerde dranken op 8 februari 2012 tot de slotsom gekomen dat de aanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, aan bedoelde verordening voldoet.

Derhalve worden de belangrijkste specificaties uit het technisch dossier bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, C-serie.

Overeenkomstig artikel 17, lid 7, kan iedere natuurlijke of rechtspersoon met een legitiem belang binnen zes maanden na de datum van de bekendmaking van de belangrijkste specificaties van het technisch dossier bezwaar aantekenen tegen de registratie van de geografische aanduiding in bijlage III als hij van opvatting is dat niet aan de in bedoelde verordening vastgelegde voorwaarden wordt voldaan. Hiertoe wordt een naar behoren gemotiveerd bezwaarschrift in één van de officiële talen van de Europese Unie of vergezeld van een vertaling in een van die talen bij de Commissie ingediend.

BEKNOPTTE INFORMATIE G.A. „RON DE GUATEMALA”

1. **Aanduiding:** Ron de Guatemala
2. **Categorie gedistilleerde dranken:** Rum (categorie 1 van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 110/2008)
3. **Beschrijving:**
Een alcoholische drank die uitsluitend grondstoffen bevat die zijn verkregen uit rietsuiker.

De volgende variëteiten van Ron de Guatemala komen voor:

- Solera: rum van puur suikerrietsap (de zogenoemde „virgin sugar cane honey”) die op grote hoogte is gerijpt in witte eiken vaten.
- Solera Añejo: een mengsel van rums uit virgin sugar cane honey die op grote hoogte in witte eiken vaten zijn gerijpt, dat is verkregen door blending van verschillende soleras vóór het bottelen.
- Solera Reserva: een mengsel van rums uit virgin sugar cane honey die op grote hoogte zijn gerijpt in witte eiken vaten die reeds eerder voor andere producten zijn gebruikt.

- Solera Gran Reserva: een mengsel van rums uit virgin sugar cane honey die op grote hoogte zijn gerijpt in ten minste twee soorten vaten die reeds eerder voor andere producten zijn gebruikt.
- Solera Gran Reserva Especial: een mengsel van rums uit virgin sugar cane honey die op hoogte zijn gerijpt in ten minste drie soorten witte eiken vaten die reeds eerder voor verschillende producten zijn gebruikt.

4. Fysische, chemische en organoleptische kenmerken:

De fysische en chemische kenmerken van de Ron de Guatemala dienen aan de volgende organoleptische en chemische eisen te voldoen:

Chemische eisen:

Alcoholgehalte: 37,5 % à 50 % Vol.

Totaal aantal congenere (met inbegrip van acetaldehyde, azijnzuur, ethylacetaat en hogere alcoholen), uitgedrukt in milligram per 100 ml waterrijke ethylalcohol: 50 of meer.

Totale zuurgraad, uitgedrukt in milligram azijnzuur per 100 ml waterrijke ethylalcohol: maximaal 120.

Methanol, in milligram per 100 ml waterrijke ethylalcohol: maximaal 280.

Organoleptische eisen:

Voorkomen: Transparant en helder uitzicht, vloeibare consistentie, volle „body”.

Kleur: Bepaald door de leeftijd. Tinten die gaan van amber- en goudkleurig tot roodachtig.

Aroma: De primaire aroma's zijn afkomstig van de gebruikte grondstof, namelijk de uit rietsuiker gewonnen virgin sugar cane honey. De secundaire aroma's, die ontstaan tijdens de alcoholische vergisting, zijn sterk wijnachtig door de werking van de gist. De tertiaire aroma's komen vrij tijdens het rijpingsproces.

Smaak: Volle en zachte smaak, variërend van zoet tot droog.

5. Geografisch gebied:

Het suikerrietareal voor de productie van Ron de Guatemala ligt in de zuidelijke departementen Retalhuleu en Suchitepéquez, die zich beide langs de Stille Oceaan bevinden. De rijping gebeurt in de stad Quetzaltenango, op meer dan 2 300 meter boven de zeespiegel.

6. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

Ron de Guatemala wordt verkregen in verschillende stappen:

Aanplanten van het suikerriet: het suikerriet is na 12 maanden volledig fysiologisch gerijpt.

Oogsten: het suikerriet wordt manueel omgehakt en machinaal bijeengehaald, vanaf het einde van het regenseizoen in november tot mei.

Persen in een installatie: zodra het suikerriet is geogst, wordt het binnen ten hoogste 36 uur in molens geperst. De virgin sugar cane honey wordt in verwerkingsinstallaties uit het suikerriet verkregen in verschillende stappen:

- Fijnhakken: de suikers komen vrij uit het riet door verschillende haktechnieken die bedoeld zijn om de cellen te splitsen.
- Persen in molens: het sap wordt gewonnen door het riet herhaaldelijk te persen in molens.
- Verkrijgen van de virgin sugar cane honey: de virgin sugar cane honey ontstaat door verdamping van het water, waardoor de suikerconcentratie stijgt.
- Zuiveren: de virgin sugar cane honey wordt gezuiverd met behulp van kalk, door uitvlokking en decantering.

Gisting: het gistingsproces wordt op gang gebracht door *Saccharomyces cerevisiae*-gist toe te voegen aan het sap. Deze soort gist wordt verkregen uit ananas.

Distillatie: het continue distillatieproces vindt plaats in distilleerkolommen zonder extractie. De gefermenteerde most wordt met stoom verwarmd tot het punt waarop alcohol wordt omgezet in alcohol damp. Nadat de most vervolgens door koelers is geleid, wordt hij opnieuw vloeibaar en vormt zo de pure rum.

Rijping: het alcoholgehalte wordt teruggebracht naar de wettelijke grens van 60° door water uit nabijgelegen bronnen toe te voegen. Vervolgens wordt de rum bewaard in Amerikaanse of Europese witte eiken vaten die voordien andere producten, zoals Amerikaanse whisky, cognac of sherry, bevatten. De vaten worden bewaard in magazijnen die niet hermetisch zijn afgesloten.

De laatste fase omvat de samenstelling. De verschillende rums worden vermengd, er wordt water toegevoegd om het alcoholgehalte te verminderen en het resulterende mengsel wordt opgeslagen in houten recipiënten, waar de rum evenwichtiger wordt.

7. Geografisch verband:

Ron de Guatemala heeft zijn specifieke karakter te danken aan de combinatie van vele factoren die verbonden zijn aan de agro-ecologische omstandigheden van het suikerrietareaal en het rijpingsgebied alsook aan het authentieke karakter van het productieproces, dat natuur, traditie en wetenschap samenbrengt.

Het teeltgebied van suikerriet bezit de typische eigenschappen van tropische klimaten, met een gemiddelde jaartemperatuur van 26 °C, een gemiddelde relatieve vochtigheid van 78 % en een gemiddelde jaarlijkse regenval van 2 600 à 3 600 mm. Dit zorgt voor riet met een hoog suikergehalte, wat essentieel is om hooggeconcentreerd, bruisend sap van de beste kwaliteit te verkrijgen voor de productie van rum.

De kleigrond bevordert de vochtretentie en de suikerconcentratie in het riet.

Het rijpingsgebied bevindt zich op hoogtes van meer dan 2 400 meter. Het heeft een koud en droog klimaat met een gemiddelde jaartemperatuur van 14,79 °C.

De kou en de lage zuurstofgraad op deze hoogte vertragen het chemische rijpingsproces, waardoor de aroma's en de smaken zich intenser kunnen ontwikkelen.

8. In nationale voorschriften vastgestelde eisen:

Ron de Guatemala is beschermd als oorsprongsbenaming in het Intellectuele-eigendomsregister van Guatemala en voldoet aan de wettelijke voorschriften als bepaald in de Guatemalteekse Technische Standaard COGUANOR NGO 33011, de Wet inzake gedistilleerde, alcoholische en gegiste dranken, Decreet nr. 536 van het Congres van de Republiek Guatemala, en de Uitvoeringsbeschikking bij de Wet inzake gedistilleerde, alcoholische en gegiste dranken.

9. Aanvrager:

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), met maatschappelijke zetel in het departement Guatemala, op het volgende adres: Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Toezichhoudende autoriteit:

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala, belast met de vaststelling of het technisch dossier van de geografische aanduiding Ron de Guatemala wordt nageleefd, alvorens het betrokken product mag worden verkocht.
