

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, 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

(2017/C 317/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 17, lid 7, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEOGRAFISCHE AANDUIDING

„RON DE GUATEMALA”

EU-nr.: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

Taal van de wijziging: Spaans

Bemiddelende instantie

Naam van de bemiddelende instantie(s): Mario Pomares Caballero
Volledig adres (straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land):
Calle Canalejas 13 — Ático
03001 Alicante
ESPAÑA

Tel. +34 966083900

E-mail: mpomares@berenguer-pomares.com

Naam van de geografische aanduiding

„RON DE GUATEMALA”

Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

Andere — Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank

Wijziging

Wijziging in het productdossier die een wijziging van de belangrijkste specificaties meebrengt.

Toelichting bij de wijziging

Punt 7 van het productdossier werd gewijzigd (methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank), meer bepaald punt 7.6 (rijping).

Een aantal verwijzingen werden geschrapt omdat ze overbodig waren en werden vervangen door een andere, meer algemene definitie die volstaat.

Gewijzigde belangrijkste specificaties

Punt 107 van het productdossier werd als volgt gewijzigd:

Vorige tekst: „Afhankelijk van de vermelde omstandigheden kan men de rum ook laten rijpen in vaten die voordien gebruikt werden voor de opslag van Amerikaanse whisky, cognac of sherry of andere gedistilleerde dranken. Dergelijke rums worden gekruide rums genoemd en de rijping gebeurt met het doel de aroma's en smaken die de vorige dranken achterlieten in het hout op te nemen.”.

Gewijzigde tekst: „Afhankelijk van de vermelde omstandigheden kan men de rum ook laten rijpen in vaten die voordien gebruikt werden voor de opslag van verschillende soorten wijn of andere gedistilleerde dranken. Dergelijke rums worden gekruide rums genoemd en de rijping gebeurt met het doel de aroma's en smaken die de vorige dranken achterlieten in het hout op te nemen.”.

⁽¹⁾ PB L 39 van 13.2.2008, blz. 16.

Zoals men kan zien, behoudt de aangebrachte wijziging dezelfde vereisten met betrekking tot de rijpingsfase en gaat het alleen om het verwijderen van overtollige verwijzingen naar het feit dat de vaten waarin de rum rijpt voordien gebruikt werden voor de opslag van Amerikaanse whisky, cognac of sherry, aangezien deze lijst zoals eerder vermeld gewoon een voorbeeld was (er stond „of andere gedistilleerde dranken”).

BELANGRIJKSTE SPECIFICATIES

„RON DE GUATEMALA”

EU-nr.: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

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 het vermengen 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 witte eiken vaten die reeds eerder voor verschillende producten zijn gebruikt;
- Solera Gran Reserva Especial: een mengsel van rums uit virgin sugar cane honey die op grote 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 % tot 50 % vol.

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

Totale zuurgraad, uitgedrukt in milligram azijnzuur per 100 ml waterrijke ethylalcohol: niet meer dan 120.

Methanol, in milligram per 100 ml waterrijke ethylalcohol: niet meer dan 280.

Organoleptische eisen

Uitzicht: transparant en helder uitzicht, vloeibare consistentie, volle „body”.

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

Geur: 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. Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank

„Ron de Guatemala” wordt verkregen in verschillende stappen:

Het suikerriet planten: het suikerriet is na twaalf 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 geoogst, 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;
- de virgin sugar cane honey produceren: 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 uitvlokkings- en decantering.

Gisting: het gistingproces 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 diverse soorten wijn of andere gedistilleerde dranken 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. Vereisten opgelegd in de nationale wetgeving

„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 (nationale vereniging van producenten van gedistilleerde dranken en likeuren, „Anfal”), met maatschappelijke zetel gevestigd in het departement Guatemala, adres: Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Toezichthoudende autoriteit

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA (Guatemalteeks laboratorium voor volksgezondheid), belast met de vaststelling of het productdossier van de geografische aanduiding „Ron de Guatemala” wordt nageleefd, alvorens het betrokken product mag worden verkocht.
