

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului

(2017/C 317/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 17 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului⁽¹⁾

CERERE DE MODIFICARE A DOSARULUI TEHNIC AL UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

„RON DE GUATEMALA”

Nr. UE: PGI-GT-01827-AM01-30.8.2016

Limba modificării – Spaniolă

Intermediarul

Numele intermediarului (intermediarilor): Mario Pomares Caballero
Adresa completă (adresele complete) (strada și numărul, localitatea/orașul și codul poștal, țara):
Calle Canalejas 13 – Ático
03001 Alicante
SPANIA

Tel. +34 966083900

E-mail: mpomares@berenguer-pomares.com

Denumirea indicației geografice

„RON DE GUATEMALA”

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare

Altele – Metoda utilizată pentru obținerea băuturii spirtoase

Modificarea

Modificare a caietului de sarcini care implică o modificare a specificațiilor de bază

Explicarea modificării

Punctul 7 din dosarul tehnic a fost modificat (Metoda utilizată pentru obținerea băuturii spirtoase), mai exact punctul 7.6 (Învechirea).

Unele mențiuni au fost șterse din cauza caracterului lor superfluu și au fost înlocuite cu o altă definiție mai generală, care este suficientă.

Specificații de bază modificate

Punctul 107 din dosarul tehnic a fost modificat după cum urmează:

Textul anterior: „De asemenea, în funcție de împrejurările menționate, romul poate fi învechit în butoaie care au fost utilizate anterior pentru păstrarea unor băuturi precum whisky american, coniac sau xeres sau alte băuturi spirtoase. Aceste tipuri de rom sunt numite rom parfumat, întregul proces fiind parcurs cu scopul de a extrage aroma și savoarea impregnate în lemn de băutura păstrată anterior în butoi.”

Textul modificat: „De asemenea, în funcție de împrejurările menționate, romul poate fi învechit în butoaie care au fost utilizate anterior pentru păstrarea unor diferite tipuri de vin sau a altor băuturi spirtoase. Aceste tipuri de rom sunt numite rom parfumat, întregul proces fiind parcurs cu scopul de a extrage aroma și savoarea impregnate în lemn de băutura păstrată anterior în butoi.”

⁽¹⁾ JO L 39, 13.2.2008, p. 16.

După cum se poate observa, modificarea efectuată menține aceleași cerințe cu privire la etapa de învechire și constă doar în eliminarea trimiterilor superflue la faptul că butoaiele pentru învechirea romului au fost utilizate anterior pentru a păstra whisky american, coniac sau xeres, având în vedere că, astfel cum s-a menționat mai sus, această listă nu reprezintă altceva decât un exemplu (aceasta preciza „sau alte băuturi spirtoase”).

SPECIFICAȚII DE BAZĂ

„RON DE GUATEMALA”

Nr. UE: PGI-GT-01827-AM01-30.8.2016

1. **Denumire**

„Ron de Guatemala”

2. **Categoria de băuturi spirtoase**

Rom [categoria 1 din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 110/2008]

3. **Descriere**

Băutură alcoolică produsă exclusiv din materii prime obținute din trestie de zahăr.

Diferitele tipuri de „Ron de Guatemala” sunt următoarele:

- Solera: rum de melaço de cana-de-açúcar virgem envelhecido em altitude em barris de carvalho branco;
- Solera Añejo: mistura de runs de melaços de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em barris de carvalho branco, obtida por mistura de soleras antes do engarrafamento;
- Solera Reserva: mistura de runs de melaços de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em barris de carvalho branco, temperados pela anterior utilização para outros produtos;
- Solera Gran Reserva: mistura de runs de melaços de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em, pelo menos, dois tipos de barris de carvalho branco temperados pela anterior utilização para produtos diferentes;
- Solera Gran Reserva Especial: mistura de runs de melaços de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em, pelo menos, três tipos de barris de carvalho branco temperados pela anterior utilização para produtos diferentes.

4. **Proprietăți fizice, chimice și organoleptice**

Proprietățile fizice și chimice ale produsului „Ron de Guatemala” trebuie să îndeplinească următoarele cerințe organoleptice și chimice:

Cerințe chimice

Tăria alcoolică: 37,5 %-50 % vol.

Suma totală de congeneri (inclusiv acetaldehidă, acid acetic, acetat de etil, alcooli superiori) exprimată în miligrame la 100 ml de alcool etilic anhidru: mai mare sau egală cu 50.

Aciditatea totală, exprimată în miligrame de acid acetic la 100 ml de alcool etilic anhidru: nu mai mult de 120.

Metanol, în miligrame la 100 ml de alcool etilic anhidru: nu mai mult de 280.

Cerințe organoleptice

Aspect: transparent și limpede, consistență lichidă, textură densă.

Culoare: în funcție de vechime. Nuanțele variază de la chihlimbariu și auriu la roșiatic.

Miros: aromele primare provin din materiile prime utilizate, și anume mierea virgină extrasă din trestia de zahăr. Aromele secundare, care se dezvoltă în timpul procesului de fermentație alcoolică, sunt puternic vinicole datorită acțiunii drojdiei. Aromele terțiare se dezvoltă în timpul procesului de învechire.

Gust: savoare bogată și fină, de la dulce la sec.

5. **Aria geografică**

Aria de plantare a trestiei de zahăr pentru producerea „Ron de Guatemala” este situată în departamentele sudice Retalhuleu și Suchitpequez, ambele delimitate de Oceanul Pacific. Zona în care se produce învechirea este situată în orașul Quetzaltenango, aflat la o altitudine de peste 2 300 de metri deasupra nivelului mării.

6. Metoda de obținere a băuturii spirtoase

Producția „Ron de Guatemala” este un proces care se desfășoară în mai multe etape.

Plantarea trestiei de zahăr: trestia de zahăr ajunge la maturitate fiziologică la 12 luni.

Recoltarea: trestia de zahăr se recoltează prin tăiere manuală și colectare mecanică, de la sfârșitul perioadei ploioase, în noiembrie, până în mai.

Presarea în instalații: odată tăiată, trestia de zahăr este presată în mori într-un interval de maximum 36 de ore. Producerea mierii virgine din trestie de zahăr în instalațiile de prelucrare implică mai multe etape.

- Mărunțirea: zaharurile sunt eliberate din trestie prin utilizarea diferitelor tehnici de mărunțire pentru desfacerea celulelor.
- Presarea în mori: sucul este extras prin presarea repetată a trestiei în mori.
- Producerea mierii virgine din trestie de zahăr: mierea virgină din trestie de zahăr se obține printr-un proces de evaporare pentru a elimina apa și a concentra astfel conținutul de zahăr.
- Purificarea: mierea virgină din trestie de zahăr este purificată printr-un proces de tratare cu var, care funcționează prin floclurare și decantare.

Fermentarea: procesul de fermentare este indus prin adăugarea în suc a drojdiei din specia *Saccharomyces cerevisiae*. Această specie de drojdie se obține din ananas.

Distilarea: procesul de distilare are loc în alambicuri cu coloană de distilare continuă fără extracție. Mustul fermentat este încălzit la aburi până la un punct la care alcoolul se transformă în vapori de alcool. După trecerea prin condensatoare, acesta se transformă din nou în lichid, producându-se astfel romul brut.

Învechirea: tăria alcoolică este coborâtă la limita legală de 60° prin adăugarea de apă din izvoarele din vecinătate. Romul este apoi depozitat în butoaie de stejar alb american și european care au conținut anterior diferite tipuri de vin sau alte băuturi distilate. Butoaiele sunt păstrate în depozite care nu sunt închise ermetic.

Ultima etapă constă în cupajare. Sunt amestecate împreună diferite tipuri de rom, se adaugă apă pentru reducerea tăriei alcoolice, iar amestecul rezultat este depozitat în recipiente din lemn, ceea ce permite romului să câștige în echilibru.

7. Legătura geografică

Caracterul specific al produsului „Ron de Guatemala” constă în combinarea mai multor factori generați de condițiile agroecologice ale zonei de plantare a trestiei de zahăr și ale zonei în care are loc învechirea, precum și de caracterul autentic al procesului de producție, care reunește natura, tradiția, arta și știința.

Zona de cultivare a trestiei de zahăr prezintă caracteristicile tipice ale climei tropicale, cu o temperatură medie anuală de 26 °C, o umiditate medie relativă de 78 % și o cantitate medie anuală de precipitații sub formă de ploaie de 2 600-3 600 mm. Datorită acestor factori se produc culturi de trestie de zahăr cu niveluri ridicate de zahăr, esențiale pentru obținerea sucului extrem de concentrat și efervescent, de cea mai bună calitate pentru producția de rom.

Solurile argiloase favorizează retenția de umiditate și concentrarea zaharurilor în trestie.

Zona în care are loc învechirea se află la o altitudine de peste 2 400 de metri și este caracterizată de o climă rece și uscată, cu o temperatură medie anuală de 14,79 °C.

Frigul și nivelul scăzut de oxigen de la înălțime încetinesc procesul chimic de învechire, ceea ce permite dezvoltarea mai intensă a aromelor și a savorilor.

8. Cerințe ale legislației naționale

„Ron de Guatemala” este protejat ca denumire de origine în Registrul de proprietate intelectuală din Guatemala și îndeplinește cerințele stabilite în mod legal în Standardul tehnic guatemalez COGUANOR NGO 33011, în Legea privind băuturile spirtoase, băuturile alcoolice și fermentate, în Decretul nr. 536 al Congresului Republicii Guatemala, precum și în Ordonanța de punere în aplicare a Legii privind băuturile spirtoase, băuturile alcoolice și fermentate.

9. Solicitant

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (Asociația Națională a Producătorilor de Băuturi Spirtoase și Alcoolice, „ANFAL”), cu sediul social în departamentul Guatemala, la adresa: Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Autoritatea de control

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA (Laboratorul Național de Sănătate din Guatemala), responsabil cu verificarea conformității cu dosarul tehnic referitor la indicația geografică „Ron de Guatemala” înainte de vânzarea produsului respectiv.
