

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 26(2) Uredbe (EU) 2019/787 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi in označevanju žganih pijač, uporabi imen žganih pijač pri predstavitvi in označevanju drugih živil, zaščiti geografskih označb žganih pijač, uporabi etanola in destilatov kmetijskega porekla v alkoholnih pijačah ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 110/2008

(2023/C 65/04)

V skladu s členom 27 Uredbe (EU) 2019/787 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„CUBA“

PGI-CU-2768

Datum vloge: 8. april 2021

1. Ime za registracijo:

„Cuba“

2. Tretja država ali države, ki jim pripada geografsko območje:

Republika Kuba

3. Vrsta geografske označbe:

Geografska označba

4. Kategorija ali kategorije žgane pijače:

Rum (kategorija 1 v Prilogi I k Uredbi (EU) 2019/787)

5. Opis lastnosti žgane pijače:

Alkoholna pijača, proizvedena iz destilatov, pridobljenih iz melase, ekstrahirane iz sladkornega trsa, ki se prideluje in predeluje na Kubi, ter mešanic takih destilatov, starana v sodih iz belega hrasta. Pridobljeni destilati vsebujejo manj kot 96 vol. % alkohola.

⁽¹⁾ (UL L 130, 17.5.2019, str. 1).

Glavne fizikalno-kemijske lastnosti

Lastnosti	Najmanjša vrednost	Največja vrednost
Etanol, izražen kot volumenski delež pri 20 °C	37,5	41,0
Skupna kislost, izražena v gramih očetne kisline na hektoliter 100 vol. % alkohola	2	100
Aldehidi, izraženi v gramih acetaldehida na hektoliter 100 vol. % alkohola	–	30
Estri, izraženi v gramih etilacetata na hektoliter 100 vol. % alkohola	1	90
Višji alkoholi, izraženi v gramih višjih alkoholov na hektoliter 100 vol. % alkohola	8	400
Metanol, izražen v gramih acetaldehida na hektoliter 100 vol. % alkohola	–	10
Barva, izražena v enotah optične gostote. Za to meritev se lahko uporabijo standardni vzorci.	–	1,3

Rumi v kategoriji „ekstra“ (izredno suh/dodatno staran) imajo lahko glede na lastnosti tehnološke zasnovne in dejstvo, da se pri njihovi proizvodnji uporabljajo zelo starane osnove, vrednosti, ki presegajo največje vrednosti iz specifikacij proizvoda, razen mejne vrednosti vsebnosti metanola.

Glavne organoleptične lastnosti

- *Videz*: prosojna, sijoča pijača polnega telesa brez suspendiranih delcev. Barva sega od zelo svetle do temne jantarne, odvisno od staranja.
- *Vonj*: blag vonj po alkoholu, pri katerem posebej izstopata njegova sadna kompleksnost ter ravnotežje med vonjavami, ki so prisotne v osnovnih destilatih, in notami, ki jih rum pridobi med staranjem. Neizoblikovan vonj po lesu ne prevladuje, rum pa ohranja enotne senzorične lastnosti. Ta uravnoteženi vonj je značilnejši za osnovne destilate, ki so pri belih rumih bolj sveži, zeliščni in nekoliko sadni, pri temnih rumih pa imajo note po staranju, vanilji, suhem sadju, kakavu in tobaku.
- *Okus*: prijeten občutek v ustih. Arome se v ustih in po požirku izrazijo in so intenzivnejše. V ustih se razvijejo glede na to, ali je rum bel ali temen, pri čemer spominjajo na okus medu, sadja, kave, kakava, tobaka in suhih začimb. Retronazalni učinek obudi učinek prvotnega žganja, vendar ni agresiven, rezek, trpek, grenak ali tak, da bi pri njem prevladovala arome po lesu.

Rumi, zajeti z geografsko označbo „Cuba“, se razvrščajo v skupine po naslednjih imenih in senzoričnih lastnostih:

- *Starani beli rum*: sijoč, prosojen in zelo svetle jantarne barve. V vonju so zaznavne rahle note po naravnem staranju, ki so uravnotežene s sladkimi, zeliščnimi notami prvotnega žganja. S tehniko *copa seca*, pri kateri se za vonjanje uporabi pred kratkim izprazen kozarec, je mogoče zaznati note po staranju, ki nekaj časa ostanejo v nosu. Je značilnega, nekoliko začimbne okusa po belem rumu, z dobro skladnimi in razvitimi aromami, ki izhajajo iz destilacije in staranja; vsebuje dobro uravnotežene sladke in grenke note ter je lahkega telesa in po požirku v grlu pušča eleganten, mehak in topel pookus.
- *Rum z belo nalepko ali starani rum jantarne barve*: sijoč, prosojen in svetle jantarne barve. Je intenzivnega vonja, pri katerem so zeliščne note uravnotežene z razločnimi notami vanilje. S tehniko *copa seca* je mogoče zaznati note po naravnem staranju, ki nekaj časa ostanejo v nosu. Je značilnega okusa po belem rumu, ki ima blage do zmerne začimbne note ter ima dobro razvite arome, ki izhajajo iz destilacije in staranja. Pri tem rumu je mogoče ob notah agrumov zaznati rahle sladke in sadne note, ki so dobro uravnotežene z zmernimi grenkimi notami. Ima polno telo in pušča eleganten pookus, ki popolnoma prevladuje v ustih. Po požirku nežno ogreje grlo.

- *Rum z zlato nalepko*: sijoč, prosojen in svetle jantarne barve. Je intenzivnega in harmoničnega vonja z rahlimi sladkimi in sadnimi notami, pri čemer prevladujejo sadne note, ter zmernimi, dobro razvitimi notami, ki izhajajo iz staranja. S tehniko *copa seca* je zaznaven obstojen vonj po naravnem staranju, ki iz vonja po lesu hitro preide v vonj po fenolnih spojinah in se konča pri sladkih notah mandlja, ko se kozarec popolnoma posuši. V ustih seokusijo blage do zmerne začimbne note, pri čemer je rahla sladkost uravnotežena z rahlo grenkobo. Arome sozaradi destilacije in staranja dobro razvite, rum pa ima telo, ki popolnoma prevladuje v ustih. Po požirku grlo nežno ogreje in pušča čist pookus z nekoliko obstojnejšo trpko noto.
- *Starani rum „reserva“*: sijoč, prosojen in jantarne barve. Je močnega vonja, pri katerem so zmerne note po staranju prijetno uravnotežene z dobro razvitimi, nekoliko sadnimi notami. S tehniko *copa seca* je zaznaven obstojen vonj, ki iz vonja po lesu preide v vonj po fenolnih spojinah in se konča pri sladki noti mandlja. V ustih seokusijo blage do zmerne začimbne note, pri čemer je rahla sladkost uravnotežena z zmerno grenkobo in dobro razvitimi, zmernimi notami po staranju. Rum ima telo, ki popolnoma prevladuje v ustih, in čist, dolg pookus s sladkimi notami po naravnem staranju. Po požirku grlo nežno ogreje.
- *Starani rum*: sijoč, prosojen in jantarne barve. Ima intenziven, suh vonj, z močnimi notami po staranju ter prevladujočim pridihom vanilje in kokosa. S tehniko *copa seca* so zaznavne izrazite note po naravnem staranju, ki so dolgotrajne in iz not po lesu prehajajo v note po fenolnih spojinah ter se končajo pri sladkih notah mandlja. V ustih seokusijo blage začimbne note, z rahlo sladkostjo, ki je dobro uravnotežena z zmerno, dolgotrajno grenkobo in močnimi, dobro razvitimi notami po staranju. Rum ima krepko telo, ki popolnoma prevladuje v ustih in ustvari izrazito intenziven občutek, po požirku pa grlo (brez draženja) nežno ogreje. Ima tudi dolg, poln pookus s sladkimi in grenkimi notami.
- *Izredno suhi rum*: sijoč in prosojen rum svetle jantarne barve, ki ima včasih zelo svetle zelene odtenke. Je intenzivnega in suhega vonja s čistimi notami, ki spominjajo na melaso sladkornega trsa, uravnoteženo s sadnimi notami. Te na koncu preidejo v intenzivne note po staranju. S tehniko *copa seca* so zaznavne močne, dobro razvite note po naravnem staranju in segajo od not po lesu do občutka suhosti. V ustih seokusijo blage začimbne note in krepko telo ter arome po staranem žganju. Prevladujejo note po lesu, ki so uravnotežene z notami sladkega sadja. Po požirku nežno ogreje grlo ter ima čist, dolg pookus z dolgotrajnimi notami po staranju in blago trpkostjo, ki popolnoma prevladuje v ustih.
- *Dodatno starani rum*: sijoč in prosojen rum temne jantarne barve. Zaradi postopka staranja je dolgotrajnega in intenzivnega vonja, pri katerem se razkrijejo kompleksne note vanilje in kokosa ter sladke karamelizacije. S tehniko *copa seca* so zaznavne dolgotrajne in zelo čiste note po staranju, ki imajo močan značaj ter hitro preidejo v note po fenolnih spojinah, ki jim sledijo izrazite in dolgotrajne note mandlja. V ustih se na začetkuokusijo blage začimbne note, pri čemer je okus poln, krepak in izrazito dolgotrajen ter s svojo intenzivnostjo popolnoma prevladuje v ustih. Rahla sladkost je uravnotežena z obstojno, zmerno grenkobo in dobro razvitimi aromami, ki izhajajo iz destilacije in staranja. Note po staranju so prijetno uravnotežene, prisotne pa so tudi note vanilje in čokolade. Rum grlo po požirku prijetno ogreje (in ga ne draži) ter pušča čist, dolg pookus in dolgotrajne grenke note po staranju, ki ostanejo in popolnoma prevladujejo v ustih.

6. Opredelitev geografskega območja

Zadevno geografsko območje je ozemlje Republike Kube na otočju Antilov, ki se nahaja na 23,2–19,9° severne zemljepisne širine in 84,8–74,2° zahodne zemljepisne dolžine.

7. Metoda proizvodnje

Metoda proizvodnje zajema naslednje faze, ki jih je treba vse izvajati na opredeljenem geografskem pobočju:

Pridelovanje sladkornega trsa

Različne sorte rastline (ki jim domačini pravijo „kloni“) se posejejo v rodovitna tla na Kubi, običajno na nadmorski višini gladine morja ali primerljivi nadmorski višini. Uporabljene sorte skoraj izključno izvirajo s Kube.

Pridobivanje melase iz sladkornega trsa

Fermentacija

Pri fermentaciji melase za proizvodnjo žganj, iz katerih se proizvaja rum, sta pomembna dva glavna dejavnika:

- 1) posebne lastnosti melase z majhno koncentracijo kisline, ki ugodno vpliva na kakovost fermentacije in ruma. Zato nobena melasa, ki se uporablja pri proizvodnji ruma „Cuba“, ne vsebuje žveplovih spojin v koncentracijah, ki bi lahko povzročile nastanek neželenih spojin;
- 2) posebne lastnosti kvasa, ki se uporablja v postopku fermentacije za pridobivanje svežih žganj iz sladkornega trsa za rum „Cuba“, pri čemer morajo biti te lastnosti take, da ob koncentraciji uporabljenih hranilnih soli in stopnji sekundarne fermentacije koncentracija izoamil alkohola nikoli ne preseže 2,5-kratnika vsote koncentracij izobutil in n-propil alkohola.

Čas fermentacije je razmeroma kratek (24–26 ur).

Destilacija

Žganja so destilirana po posebnem postopku, ki se razlikuje od tistega v drugih državah in ima naslednje značilne tehnične elemente:

- površinsko hitrost pare v destilacijski koloni,
- čas, ko se tekočina zadržuje na vsakem pladnju v predelu za bogatenje,
- destilacijsko kolono, ki mora zagotoviti potreben stik med paro in bakrom,
- posebno razmerje količine tekočine, ki je v stiku z bakreno površino,
- destilacijske pladnje, ki so posebej zasnovani za preprečevanje nastanka visokih temperatur v prevrelniku, kar preprečuje, da bi se žganje zažgalo,
- frakcionirano destilacijo, s katero se izberejo tokovi, iz katerih bodo na koncu nastala žganja. To pomeni, da vsak hladilnik vsebuje površine za kondenzacijo v posebnem razmerju, senzorične lastnosti mešanice žganj, ki so odobrena kot tradicionalna žganja za rum „Cuba“, pa se nenehno posodablajo in nadzorujejo.

Destilirana žganja morajo vsebovati delno kondenzirane mešanice z volumenskim deležem alkohola med 74 % in 76 % ter se lahko pridobivajo le z neprekinjeno, neposredno destilacijo drozge fermentirane melase iz sladkornega trsa.

Staranje

Potrebni sta vsaj dve fazi staranja. V prvi fazi se starajo prvotna žganja, v drugi pa „osnovni rum“, ki sestoji iz staranih žganj, mešanih z destilatom za rum (pri čemer se žganja in destilat filtrirajo čez aktivno oglje) in prečiščeno vodo ali zgolj s prečiščeno vodo. V posebnem primeru dodatno staranega ruma je treba uporabiti določen delež „osnovnega ruma“, ki se je staral v tretji fazi staranja. Vključitev dodatnih faz staranja ni obvezna in je prepuščena presoji kubanskih mojstrov proizvodnje ruma.

Postopek staranja poteka naravno, tj. je posledica stika med destilati in lesenimi sodi, ki morajo biti v vseh primerih izdelani iz belega hrasta.

Mešanje

Mešanje je umetnost združevanja žganj in različnih vrst osnovnega ruma, ki nastanejo v vsaki od treh faz staranja, ki se ne razlikujejo glede na proizvod in znamko, v katera se bodo namešali. Rezultat tega je končni rum ali mešanice, ki se bodo starale v tretji fazi ali naslednjih fazah. Za poudarjanje lahkotnosti se lahko doda destilat za rum.

V prostorih za staranje ruma „Cuba“ se hranijo rumi zelo različnih starosti in v zelo različnih fazah predelave. Glede na prakso, pri kateri se določena količina nekaterih končnih proizvodov še naprej stara, se v prostorih nahajajo vrste ruma, ki so jih proizvedli različni rodovi kubanskih mojstrov proizvodnje ruma, zato so po mnenju mojstrov pravi arhiv kubanskega ruma.

Filtriranje

Dovoljena je uporaba različnih načinov filtriranja: z mehanskimi sredstvi, aktivnim ogljem in filtriranjem s pladnji (ki se imenuje tudi filtriranje s „papierjem“).

Kremenčevi kamni in kremenčev pesek, ki se uporabljajo kot mediji za aktivno oglje v filtrih pri proizvodnji ruma „Cuba“, se pridobivajo iz kubanskih rudnikov.

8. Posebna pravila za pakiranje:

—

9. Posebna pravila za označevanje:

—

10. Opis povezave žgane pijače z geografskim poreklom, po potrebi vključno s posebnimi elementi opisa proizvoda ali metode proizvodnje, ki dokazujejo to povezavo:

Povezava med žgano pijačo in njenim geografskim poreklom temelji na slovesu imena „Cuba“ in nekaterih posebnih lastnostih, ki izhajajo zlasti iz spleta naravnih in človeških dejavnikov na območju.

Posebne lastnosti

Podnebje na Kubi se razlikuje od tistega v drugih predelih Karibov in Srednje Amerike, kjer prav tako poteka proizvodnja ruma. Pozimi so temperature na Kubi nižje, na otoku pa zapade manj dežja kot na ostalem območju. To ustvarja zelo ugodne razmere za pridelavo sladkornega trsa, zlasti za dvig koncentracij saharoze med sezono žetve.

Nasprotno pa je poleti (v letnem času, ko sladkorni trs raste in se razvija) vpliv atlantskega anticiklona manjši, zaradi česar so padavine pogostejše in stalnejše.

Skoraj vse posajene sorte sladkornega trsa izvirajo s Kube in so del edinstvene genetske dediščine.

Ti naravni dejavniki so ugodni za nastanek melase z naslednjimi posebnimi lastnostmi, ki nato vplivajo na poseben značaj končnega proizvoda:

- majhna viskoznost in kislost melase ugodno vplivata na postopek fermentacije in nazadnje na kakovost arome ruma, saj koncentracije žvepla v melasi ni dovolj velika, da bi povzročila nastanek neželenih arom med fermentacijo ali destilacijo;
- visoka vsebnost skupnega sladkorja in izvrstno razmerje med fermentirnimi in nefermentirnimi sladkorji v melasi prispevata k učinkoviti, kratkotrajni fermentaciji, zaradi česar se ohranja značilno uravnotežena aroma žganja;
- poleg tega ima v fazi fermentacije pri oblikovanju arome končnega proizvoda vlogo tudi naravna mikroflora, znana kot neškodljiva naravna mikroflora, ki sestoji iz mezofilnih in termofilnih mikroorganizmov, vključno z bakterijami, kvasi in glivami;
- zadostna koncentracija dušikovih spojin, zlasti aminokislin, v melasi ugodno vpliva na nastanek višjih alkoholov, spojin, ki so bistveni elementi značilnih senzoričnih lastnosti žganja in se na koncu prenesejo v rum.

Nazadnje je treba poudariti, da kubansko podnebje omogoča staranje destilatov in mešanic pri naravni temperaturi in vlagi vse leto. S tem se zagotovi ustrezno izvajanje postopka, kar ne privede do nobenega neravnovesja, povezanega z nastankom spojin v dolgem obdobju staranja.

Kar zadeva metodo proizvodnje, uporaba posebne kulture kvasovk v postopku fermentacije, ki prav tako odločilno vpliva na postopka destilacije in kondenzacije po fermentaciji, prispeva k edinstvenosti metode proizvodnje ruma „Cuba“ in dahe posebne aromatične lastnosti pridobljenemu destilatu.

Drug pomemben korak v postopku proizvodnje je filtriranje starih žganj in destilatov za rum skozi aktivno oglje, da se dosežejo značilne senzorične lastnosti pri proizvodnji osnovnih rumov, ki se nadalje starajo ter odločilno prispevajo k senzoričnim lastnostim končnih rumov.

Nazadnje ruma „Cuba“ ni mogoče razumeti brez kubanskih mojstrov proizvodnje ruma. Ti so bistven človeški dejavnik ter imajo ključno vlogo pri strokovnem znanju proizvodnje ruma, pretanjenosti staranja in izraznosti mešanic ruma. Kubanski mojstri proizvodnje ruma so odgovorni za to, da se kubanske vrednote, identiteta in značaj prenesejo na naslednje rodove. Odgovorni so tudi za to, da je njihovo delo, ki se prenaša iz roda v rod, pristno in verodostojno ter da se z njim vzdržuje nepretrgana zgodovinska zveza.

Strokovno znanje kubanskih mojstrov proizvodnje ruma, brez katerih rum „Cuba“ ne bi imel značilnih aromatičnih lastnosti, se uporablja v celotnem postopku proizvodnje ter pride do izraza zlasti v fazah staranja in mešanja:

- kubanski mojstri proizvodnje ruma v postopku v fazi staranja posebno pozornost namenijo senzorični vrednosti uporabljenega žganja, saj se zavedajo, da je ta vrednost odločilen element pri določanju senzoričnih lastnosti ruma, ki bo proizveden. Med drugim morajo izbrati lastnosti soda (upoštevajo to, da je izdelan iz belega hrasta in koliko časa je bil v uporabi ter njegovo velikost), ki ga bodo uporabili v vsaki od (vsaj dveh) faz staranja v postopku staranja, da bodo z vsako fazo pridobili potrebne značilne senzorične lastnosti;
- mešanice žganj in različnih osnovnih rumov, uporabljenih v vsaki fazi postopka staranja, ki poteka pod vodstvom mojstra, so odločilnega pomena za končni rum. Ta je staran tako, da les ali napake v lesu ne prevladajo, ter toliko časa, da doseže zrelosti in pridobi značilno uravnoteženost arom.

Sloves

Nesporni sloves ruma „Cuba“ je povezan z njegovim geografskim poreklom. Čeprav rum kot generičen proizvod ne izvira s Kube, je splošno sprejeto, da je Kuba rojstni kraj koncepta in okusov, povezanih z lahkim rumom, vključno z njegovo mehko in prefinjenimi aromami. Prav zaradi Kube je rum postal znan tudi drugje po svetu.

Proizvodnja žganja ima na Kubi dolgo zgodovino. V virih je navedeno, da so žganjarne obratovalne že v zgodnjem 16. stoletju in da so se žganja iz sladkornega trsa proizvodila v skoraj vseh obratih za predelavo sladkornega trsa.

Proizvodnja kakovostnega ruma, kot ga poznamo danes, se je na Kubi prvič začela v 19. stoletju, kar je sovpadalo s povečanjem izvoza.

Rum boljše kakovosti so z letom 1862 začeli proizvoditi v mestu Santiago de Cuba; to je bil lahek, prosojen proizvod brez neželenih arom. Leta 1873 se je začel s staranjem v sodih pridobivati izredno suh rum, ki se je pozneje imenoval „rum z belo nalepko“. Tako so proizvajalci takrat nevede izumili izviren kubanski rum.

Kubanska dejavnost proizvodnje ruma se je do leta 1876 tako dobro razvila, da je bila prvič predstavljena na mednarodni razstavi: razstavi ob stoti obletnici državnosti Združenih držav Amerike, ki je potekala v Filadelfiji. Program za razstavo je vseboval opis štirih rumov in treh žganj, pri čemer je eno od njih prejelo „častno priznanje“. Leto pozneje je bilo Kubi podeljeno „zlato priznanje“ na svetovni razstavi v Madridu. Kubanski rumi so nato priznanja osvojili na: svetovni razstavi v Barceloni (1888), bruseljski mednarodni razstavi (1888), pariški mednarodni razstavi (1889), kolumbijski svetovni razstavi, ki je leta 1893 potekala v Čikagu, v zvezni državi Illinois, razstavi vin v mestu Bordeaux v Franciji (1895), bruseljski mednarodni razstavi v Belgiji (1897), pariški razstavi (1898), svetovni razstavi Exposition Universelle v Parizu (1900), panameriški razstavi v Buffalu (1901), razstavi Charleston Exposition v Južni Karolini (1902) itd.

Kubanski rumi od takrat še naprej prejemajo nagrade na najpomembnejših mednarodnih tekmovanjih. Nekatere najnovejše nagrade vključujejo: zlato priznanje, ki je bilo junija 2021 podeljeno za rum „Ron Eminente Reserva“ na najprestižnejšem tekmovanju vin in žganj na Kitajskem, China W&S Awards; dve zvezdici, ki jih je rumu „Ron Cubay 1870“ podelil Mednarodni inštitut za okus in kakovost (iTQi) junija 2021 v Bruslju; nagrado „Master medal“, ki jo je prejel rum „Havana Club Tributo 2021“, in več zlatih priznanj, ki so jih prejeli drugi rumi znamke „Havana Club“, na tekmovanju v pokušanju SB & DB Autumn Blind Tasting leta 2021; tri zlata priznanja, ki so jih prejeli rumi znamke „Havana Club“ na mednarodnem tekmovanju International Spirits Challenge leta 2021; priznanji „Master“ in „Master & Taste Master“, ki sta ju prejela rum „Havana Club Professional Edition C“ in „Havana Club Maximo Extra Añejo“ na tekmovanju Rum Masters v letu 2021, itd.

Proizvod ima nesporen sloves, ki je z njegovim geografskim poreklom povezan do te mere, da sta Kuba in rum v očeh splošne javnosti neločljivo povezana. Omembe ruma „Cuba“ je mogoče najti v turističnih vodnikih in drugih splošnih publikacijah o državi. Primeri teh publikacij vključujejo revije *Cuba Plus*, *Excelencias*, *Buen Viaje*, *Lugares de América*, *Travel Trade Center*, *Guía de Turismo Nacional* in vodič po Kubi založnika Lonely Planet. Knjiga z naslovom *El Sabor Líquido de lo Cubano*, ki je posvečena izključno koktajlom, pripravljenim iz kubanskega ruma, je osvojila četrto mesto v kategoriji žganih pijač na tekmovanju kuharskih knjig Gourmand Best Cookbook Awards, ki se šteje za oskarja v živilski industriji.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

https://mega.nz/file/ChtRnajR#UdugXESNVEo7DaAPZXaUwgVB2UpfWrSSe_t9LKZYQPo
