

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 17.6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89**

(2021/C 120/05)

Genom detta offentliggörande ges rätt att göra invändningar i enlighet med artikel 27 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2019/787 <sup>(1)</sup>.

HUVUDKRAVEN I KRAVSPECIFIKATIONEN FÖR

"DEMERARA RUM"

Ärendenummer: PGI-GY-02423 – 28.6.2018

## 1. Geografisk beteckning som ska registreras

"DEMERARA RUM"

## 2. Kategori av spritdryck

Rom (kategori 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 110/2008).

## 3. Beskrivning av spritdrycken

En spritdryck vars organoleptiska egenskaper har märkbar prägel av sockerrör och som framställs uteslutande genom jäsning och destillering av melass eller sockerrörsbaserat substrat.

**Kemiska krav**

Alkoholhalten ska inte underskrida 40 volymprocent.

Sammanlagd halt av kongener (inbegripet acetaldehyd, etylacetat, högre alkoholer) uttryckt i gram per hektoliter vattenfri etylalkohol:

LJUS "DEMERARA RUM"	GYLLENE "DEMERARA RUM"	MÖRK "DEMERARA RUM"
Mindre än 30,0 g/hl (och mindre än 10,0 g/hl estrar)	Mer än 30,0 g/hl men mindre än 300,0 g/hl (och mer än 10,0 g/hl men mindre än 50,0 g/hl estrar)	Mer än 300,0 g/hl (och mer än 50,0 g/hl estrar)

Total syrahalt, uttryckt i gram ättiksyra per hektoliter vattenfri etylalkohol:

LJUS "DEMERARA RUM"	GYLLENE ELLER MÖRK "DEMERARA RUM"
Mindre än 20,0 g/hl	Mer än 20,0 g/hl och mindre än 200,0 g/hl

<sup>(1)</sup> EUT L 130, 17.5.2019, s. 1.

### **Organoleptiska krav**

*Utseende:* Genomskinlig med flytande konsistens. Densitet och viskositet varierar med åldern.

*Färg:* Varierar med åldern, från färglös i olagrat tillstånd till ljust halmgul efter en kortare tids lagring och bärnstensgul/gyllengul eller djupare nyanser av kopparrött/bronsfärgat/mahognyfärgat efter längre lagring.

*Arom:* Uppstår främst genom jäsningen av råvara från sockerrör, vilket ger en karakteristisk "Demerara Rum" anstrykning av sockerrörets sötma. Denna sötma kompletteras av finstämda fruktiga och blommiga inslag som förhöjs genom destilleringsprocessen, samt av de söta och aromatiska tertiära aromerna av exempelvis nötter, kryddor, trä, örter och jord som utvecklas under mognadsprocessen. Utvecklingen av tertiära aromer påverkas av i vilken utsträckning destillatet innehåller en hög halt av önskvärda kongener och får mogna genom lagring.

*Smak:* Distinkta smakprofiler eftersträvas genom olika destilleringsmetoder. Ljus, gyllene och mörk rom kan framställas i enkelpannor eller kolonnapparater av trä, koppar eller stål och med olika konfigurationer. "Demerara Rum" har en karakteristiskt rund och len romsmak som varierar från något söt till torr, med smaknoter som kompletterar aromprofilen. Smakämnen får endast utgöra upp till 2,5 volymprocent av slutprodukten, och rommen måste vara fri från tillsatta färgämnen (med undantag för färg som uppkommer genom lagring på träfat eller sockerkulör från socker).

### **Särskilda egenskaper (jämfört med spritdrycker i samma kategori)**

"Demerara Rum" har ett komplext register av aromatiska smaker och en fyllig karaktär som skiljer den från annan rom. Smakernas komplexitet är ett resultat dels av den traditionella produktionsprocessen, dels av de särskilda mineralhalterna i vattnet i Demerara-regionen i Guyana.

## **4. Geografiskt område**

Jäsningen och destilleringen av "Demerara Rum" sker på de låglänta kustslätterna i Demerara, som är en region i Guyana. Området avgränsas i väster av floden Boeraserie och i öster av floden Abary Creek. Demerara ligger vid Sydamerikas norra kust mot Atlanten, på ungefär 6° 48' N 58° 10' W strax norr om ekvatorn.

## **5. Framställningsmetod för spritdrycken**

Vid framställningen av "Demerara Rum" används substrat från sockerrör från det geografiska området. De olika stegen i framställningsprocessen beskrivs nedan.

*Jästpropagering:* Jäst av stammen *Saccharomyces cerevisiae* propageras i melass eller sockerrörsbaserat substrat som späts ut med grundvatten från artesiska brunnar i Demerara, med lämpliga mängder näringsämnen och syra för ett optimalt pH-värde. När en tillräcklig massa av jästceller har propagerats flyttas jästkulturen till jästanken, som fylls med färskt utspätt substrat samt tillsatta näringsämnen och pH-korrigerande ämnen för att börja tillverka mäska.

*Jäsning:* I jästanken omvandlar jästen sockret i mäsken till alkohol. Mäsken cirkuleras genom en värmeväxlare för att kylas ned. Detta ger en homogen blandning med en temperatur på runt 32 °C, vilket är optimalt för att jästen ska omvandla så mycket som möjligt av sockret till alkohol. Vanligen uppnås en alkoholhalt på 6–8 volymprocent.

*Destillering:* När mäsken har jäst färdigt (och innehåller 6–8 volymprocent etanol) pumpas den över till matartankar och därifrån till destilleringsapparaterna. Destilleringen av ljus och gyllene "Demerara Rum" sker i kolonnapparater med två till fem kolonner, medan mörk "Demerara Rum" destilleras i enkelpanna eller dubbel enkelpanna. Destilleringsapparaterna är tillverkade antingen av lövträ från träarten *Chlorocardium rodiei* från Amazonas, eller av koppar och/eller rostfritt stål. Detta är en viktig faktor som reflekterar den oändliga rikedom av unika metoder, format och utrustning som används vid destilleringen av "Demerara Rum". Varje destillat kan kännas igen på sin distinkta smakprofil och utgör därmed en unik variant (en så kallad *marque*). Denna variation beror på vilken destilleringsapparat och vilken metod som använts vid framställningen.

*Lagring:* De färska destillaten av "Demerara Rum" späds till 70–80 % med avjoniserat vatten från artesiska brunnar i Demerara och tappas sedan upp på fat. Faten är vanligtvis tillverkade av amerikansk vitek (*Quercus alba*) men andra fat kan användas vid behov. Lagringen sker under tropiska klimatförhållanden (vanligen 24–32 °C och 70 % luftfuktighet) och under varierande tid. Lagringslokalerna är belägna på havsnivå vid Demerara-regionens Atlantkust och är inte hermetiskt tillslutna utan släpper in passadvinden för att ge god ventilation och dämpa den höga temperaturen och luftfuktigheten medan "Demerara Rum" lagras på fat.

*Blandning:* Destillat av önskade varianter och åldrar blandas efter behov för att framställa blandad "Demerara Rum". Blandning med rom som framställts utanför det geografiska området är inte tillåten. Romvarianterna i varje blandning är noggrant utvalda för att komplettera varandra och bilda en komplex men raffinerad produkt som utgör ett specifikt marknadserbjudande för konsumenten. "Demerara Rum" smaksätts inte och sötas enbart för att runda av den slutliga smaken, med högst 20 gram per liter.

Den blandade rommen späds till önskad alkoholhalt med avjoniserat vatten från artesiska brunnar i Demerara, och får vila i behållare av metall eller trä så att blandningarna kan marineras, finjusteras och kvalitetskontrolleras för att säkerställa balans och enhetlighet i varje sats.

*Tappning:* "Cask Aged Demerara Rum", "Special Reserve Demerara Rum" och "Grand Special Reserve Demerara Rum" måste tappas på flaska i det geografiska ursprungsområdet. Anledningen till detta är att det vatten som används till spädning och blandning bidrar till att ge "Demerara Rum" dess mineralprofil, som ofrånkomligen är förbunden med den särskilda vattenkvaliteten i de artesiska brunnarna i Demerara.

Kravet på att "Cask Aged Demerara Rum", "Special Reserve Demerara Rum" och "Grand Special Reserve Demerara Rum" inte bara ska jäsas, destilleras och lagras i Demerara, utan även blandas och tappas upp på flaska där, är till för att skydda anseendet och den historiska integriteten hos "Demerara Rum" i "premium"- och "super-premium"-kategorierna. Dessa dryckers höga mervärde kan enbart åstadkommas genom lokal kunskap och lokala produktionsmetoder.

Ett andra skäl är att förebygga förfälskning. Rom som har lagrats i Demeraras tropiska klimat skiljer sig från annan rom. Detta skulle kunna fresta tappare på andra platser att vidta vilseledande åtgärder för att försöka kompensera för avsaknaden av tropiskt lagrad karaktär. Detta är desto mer relevant med tanke på att en avsevärd mängd "Demerara Rum" exporteras olagrad. Det finns därmed risk för att denna rom lagras och därefter tappas på flaska, säljs och marknadsförs som lagrad "Demerara Rum", utan att överensstämna med mognadsprofilen hos rom som lagrats i Demerara. Det extra värde som konsumenterna sätter på rom som lagrats i Demerara skulle därmed kunna förminska på grund av imitationsprodukter som utmålats ha den höga kvaliteten hos äkta lagrad "Demerara Rum".

För att trygga kvaliteten på "Demerara Rum" måste blandning och tappning av dessa kategorier av rom därför ske inom det geografiska området, så att produkternas särskilda egenskaper kan garanteras och skyddas.

*Hygien:* Rom på flaska måste vara fri från permanent sedimentering och alla typer av suspenderade ämnen.

*Vattenkvalitet:* Vattenkvaliteten i det geografiska området skiljer sig från andra områden. Exempelvis är hårdheten (kalkhalten) låg i jämförelse med öarna i Karibien som i regel har hårt vatten, och vattnet innehåller måttliga järn- och natriumhalter. Detta beror på hur den undre delen av jordmånen är uppbyggd i fråga om jordarter och hur den har bildats från sentida (recenta och subrecenta) marina och fluviomarina avlagringar, samt på de höga grundvattennivåerna och närheten till saltvatten som innebär att grundvattenakviferer hålls väl fyllda med mineralrikt vatten.

## 6. Samband med den geografiska miljön eller det geografiska ursprunget

*Samband med det geografiska området:* De särskilda egenskaperna hos "Demerara Rum" ligger i kombinationen av många faktorer som härrör från de agro-ekologiska villkoren för såväl planteringsområdet för sockerrören som lagringsplatsen, liksom från tillverkningsprocessens autentiska karaktär som förenar natur, tradition, konst och vetenskap.

Följande faktorer knyter kvaliteten, egenskaperna, anseendet och kulturarvet hos "Demerara Rum" till det geografiska området:

*Miljöförhållanden:* Den lokala miljön är uppbyggd av lerjordar från recenta och subrecenta marina och fluviomarina avlagringar längs Demeraras låglänta kustslätter, främst vattenmättad, lerig jordmån (på engelska *hydraquents*), men även en del medellumifierad torvjord (på engelska *medihemists*). Dessa lerjordar har en hög förmåga att hålla kvar mineralämnen och organiskt material, vilket bidrar till goda sockerrörsskördar i området och därmed höga sockerhalter i substratet för jäsning.

Den blöta jordtypen gynnar dessutom tillväxt av olika mikroorganismer som fixerar näringsämnen i jorden. Tack vare de manuella eller delvis mekaniserade skördemetoderna kommer sockerrörens stjälkar i mycket kontakt med jorden vid skörden. En del av jorden följer med till fabriken och hamnar i biprodukten melass, som i första hand jäses för att framställa "Demerara Rum". Det jäsbara substratet är därför rikt på såväl slam som mikroorganismer. Dessa påverkar jäsningsprocessen på unika sätt genom en mängd sidoreaktioner som ger upphov till delprodukter som ger bredd och djup åt mäsken.

Atmosfären i de områden där sockerrören odlas är naturligt rik på mikroflora såsom inhemska vilda jäst- och svamparter. Även dessa kommer i kontakt med sockerrörstjälkarna och hamnar därmed i melassen eller det sockerrörsbaserade substratet. Samma vilda jäst- och svamparter förekommer också kring destillerierna på grund av närheten till sockerrörsodlingarna, och får fortsätta att inverka på jäsningsprocessen eftersom behållarna inte är hermetiskt tillslutna. Den naturliga jäsningen genom dessa inhemska arter förhöjer den kontrollerade jäsningen med propagerad jästkultur av *Saccharomyces cerevisiae*, vilket leder till att mäsken berikas ytterligare tack vare de unika sidoreaktionerna med den inhemska mikrofloran.

Alla dessa miljöfaktorer leder till att mäsken får en hög alkoholkvalitet och en sund förekomst av kongener som gör att destillerare kan eftersträva distinkta smakprofiler genom att skickligt isolera olika smaker under destilleringsprocessen. Till följd av detta är "Demerara Rum" berömd för sin smakrika och lena karaktär och för den utmärkande sockerrörssötman i aromen.

**Klimatförhållanden:** Det tropiska/ekvatoriella klimatet i Demerara är betydelsefullt eftersom det ger stabilt höga temperaturer (24–32 °C) och hög luftfuktighet (i genomsnitt 70 %) året runt. Den genomsnittliga nederbörden per år är 2 500 mm. Den enda variationen i klimatet utgörs av växlingen mellan torrperioder och regnperioder. Detta påverkar odlings- och skördesåsongerna för sockerrör, som måste sammanfalla med regn- respektive torrperioderna. Under de två regnperioderna, som infaller i april–juli och i december–februari, faller 100–300 mm regn per dygn och intensiteten kan uppgå till hela 23 mm per timme, vilket omöjliggör skörd. För att göra det möjligt att framställa rom även under regnperioderna, då det inte går att skörda sockerrör, lagras melass eller sockerrörsbaserat substrat i bulklager. Detta innebär att dessa varor utsätts för miljöfaktorer som påverkar den framtida jäsningen – större förekomst av bakterier leder till högre halter av kongener i mäsken inför destilleringen.

Lagring i tropiskt klimat, där temperaturen och luftfuktigheten är hög året om, bidrar på ett avgörande sätt till att rommen mognar snabbt – uppskattningsvis två till tre gånger snabbare än i tempererat klimat. "Demerara Rum" tenderar därför att vara mognare än spritdrycker som har lagrats under jämförbar tid i tempererat klimat. Detta ger en överlägset len karaktär, med komplexa smaker och rika aromer som utvecklats genom mognadsprocessens kemi. Under hela lagringen förhöjs smakutvecklingen dessutom kraftigt av det komplexa samspelet mellan rommen och ekträet i faten.

Demerara-regionen ligger på eller strax under havsnivå längs kusten mot Atlanten, vilket innebär uttalad havsbris, framför allt genom nordostpassaden. Vindarna gör att mikroflora sprids i hela det låglänta kustområdet och upprätthåller därmed miljöns inverkan på jäsningen. Dessutom ger vinden god ventilation i lagerlokalerna, vilket gör att temperaturen och luftfuktigheten inte behöver regleras. Till följd av detta sker en mer avancerad tropisk lagring året om, vilket har avsevärd inverkan på karaktären hos "Demerara Rum".

**Vattenkvalitet:** Det vatten som används vid framställningen av "Demerara Rum" kommer uteslutande från artesiska brunnar i de övre sandlagren av akviferen vid kusten, som vanligtvis finns på 30–60 meters djup och har en tjocklek på 15–120 meter, eller i "A"-sandlagren som vanligen påträffas 60–90 meter under markytan och har en tjocklek på 15–60 meter. Närheten till Demerara-floden innebär att grundvattennivåerna i allmänhet är höga och fylls på väl. Vattnet har låg hårdhet (<10 mg/l) men måttliga halter av mineralämnen, i synnerhet järn (>5 mg/l), och salt (upp till 1 200 mg/l). Vattnet används såväl vid jäsningen som för att bilda ånga för destillering, samt efter behandling och avjonisering även till spädning av rommen inför lagring, blandning och tappning. Mineralprofilen hos "Demerara Rum" är därför oupplösligt knuten till den särskilda vattenkvaliteten i de artesiska brunnarna i Demerara.

Det lokala vattnets mineralprofil har en särskild inverkan på lagringsprocessen. Exempelvis bildas oxalsyra vid jäsningen, vilket är ett kelerande ämne som kan bindas till mineraler. Kalciumoxalat, som därmed bildas under lagringen, har ökad löslighet när det finns natrium och magnesium i vattnet. Mineralerna bidrar därför till att bibehålla, om inte rentav förbättra, förekomsten av smakkomponenter under lagringsprocessen.

*Mänskliga och processrelaterade faktorer:* Kunskap, färdigheter och expertis inom de framställningsprocesser som utvecklats i Demerara har gått i arv under århundraden. Hit hör även det filosofiska synsättet på destillering där komplexa smakprofiler eftersträvas direkt genom jäsning och destillering. De ursprungliga metoderna har förblivit i stort sett oförändrade.

Dessutom pågår hantverksmässig produktion än i dag med traditionella destilleringsapparater och destillerare som har stor erfarenhet av att uppnå perfekt kvalitet på små satsar av "Demerara Rum". På många plantager i området kan de hantverksmässigt tillverkade destilleringsapparaterna spåras tillbaka till destilleringens tidigaste dagar, såsom den dubbla enkelpanna av trä (*Double Wooden Pot Still*) som ursprungligen installerades på Plantation Port Mourant år 1732 och den Coffey-panna av trä (*Wooden Coffey Still*) som byggdes 1880 för att användas på Plantation Enmore. Båda dessa destilleringsapparater är fortfarande i bruk i Demerara och är de enda kvarvarande av sitt slag i hela världen.

*Historiskt ursprung:* "Demerara Rum" är berömd för att ha framställts med hantverksmässiga metoder i mer än 300 år, i de ursprungliga dubbla träpannorna och Coffey-pannorna som uppfanns i Guyana. Rom från Demerara har exporterats i över 200 år. Bland annat levererades rom härifrån till brittiska flottan för att delas ut i dagliga ransoner till sjömännen. Vissa av de ursprungliga destilleringsapparaterna har överlevt tidens tand och är i bruk än i dag.

Destilleringen av "Demerara Rum" med traditionella metoder och utrustning är både en konst och en vetenskap som utförs med stor expertis. Detta har i förening med kulturarv och naturliga faktorer varit oändligt viktigt för att bibehålla karaktären och kvaliteten hos "Demerara Rum", liksom dess goda anseende.

*Anseende:* I *Oxford English Dictionary* definieras "Demerara Rum" som en rom som tillverkas i Guyana. Den rom som gavs till sjömän i brittiska flottan var "Demerara Rum" fram till dess att bruket att dela ut romransoner upphörde 1970. En skatt på import av "Demerara Rum" finns med i den brittiska författningssamlingen från 1816. "Demerara Rum" finns också omnämnd i betänkanden från det brittiska parlamentet på 1840-talet. Dessutom tas "Demerara Rum" upp i alla goda beskrivningar av rommens och romproduktionens historia, däribland i *Rum: A Global History* av Richard Foss från 2012, samt i franska och danska förteckningar över rom av god kvalitet. I boken *Rum* från 2003 räknar författaren Denis A. Nicol upp många källor som visar att "Demerara Rum" har producerats sedan mitten av 1600-talet.

## 7. Europeiska unionens eller nationella/regionala bestämmelser

–

## 8. Sökande

### 8.1 Medlemsstat, tredjeland eller juridisk/fysisk person:

Demerara Distillers Limited (aktiebolag)

### 8.2 Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land)

Adress: Plantation Diamond, East Bank Demerara, Georgetown, Guyana

Tfn +592 2656142, +592 2652089, +592 2652076

Fax +592 2653367

E-post: info@demrum.com

## 9. Tillägg till den geografiska beteckningen

–

## 10. Särskilda märkningsregler

"Demerara Rum" indelas i följande sorter:

- "Demerara Rum": oblandad eller blandad rom, dock ej blandad med alkohol som producerats utanför det geografiska området.

- "Old Demerara Rum": oblandad eller blandad rom som lagrats i minst två år och som inte blandats med alkohol som producerats utanför det geografiska området.
- "Cask Aged Demerara Rum": oblandad eller blandad rom som lagrats i minst tre år.
- "Special Reserve Demerara Rum": oblandad eller blandad rom som lagrats i minst tolv år.
- "Grand Special Reserve Demerara Rum": oblandad eller blandad rom som lagrats i minst tjugofem år.

Följande information ska ges på etikettens huvudsakliga fält:

- a) Varumärke.
- b) Produktnamn.
- c) Alkoholhalt.
- d) Nettoinnehåll.
- e) Tillverkarens adress.
- f) Ursprungsland.
- g) Uppgift om ålder eller lagring.

Varje romflaska bär en etikett med det registrerade varumärket: "Demerara Rum" – bild

