

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring 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

(2017/C 317/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 17.7 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 ⁽¹⁾

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV DET TEKNISKA UNDERLAGET FÖR EN GEOGRAFISK BETECKNING

”RON DE GUATEMALA”**EU-nr: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016**

Ansökan har upprättats på följande språk: spanska

Mellanhand

Mellanhandens/mellanhändernas namn: Mario Pomares Caballero
Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land):
Calle Canalejas 13 – Ático
03001 Alicante
SPANIEN

Tfn: +34 966083900

E-post: mpomares@berenguer-pomares.com

Namnet på den geografiska beteckningen

RON DE GUATEMALA

Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

Övrigt – Framställningsmetod

Ändring

Ändring av produktspecifikationen som innefattar en ändring av huvudspecifikationen

Förklaring av ändringen

Ändringen gäller punkt 7 i det tekniska underlaget (framställningsmetod) och närmare bestämt punkt 7.6 (mognadslagring).

Ändringen syftar enbart till att stryka hänvisningar som blivit överflödiga och ersätta dem med en mer generisk och bättre anpassad definition.

Ändrade huvudspecifikationer

Punkt 107 i det tekniska underlaget ändras enligt följande:

Tidigare lydelse: "Igualmente, dependiendo de las mencionadas circunstancias, el ron se añejará en barricas que anteriormente sirvieron para almacenar whisky americano, Cognac o Jerez entre otros. A estos se les denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera." ("På samma sätt, beroende på omständigheterna enligt ovan, mognadslagras rommen i fat som tidigare innehållit bland annat amerikansk whiskey, cognac eller sherry. Dessa begagnade fat kallas "envinados" och används för att rommen som lagras ska ta upp aromer och smaker från de drycker som lagrats i faten tidigare.")

Ny lydelse: "Igualmente, dependiendo de las mencionadas circunstancias, el ron se añejará en barricas que anteriormente sirvieron para almacenar diferentes tipos de vinos u otras bebidas destiladas. A estos se les denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera." ("På samma sätt, beroende på omständigheterna enligt ovan, mognadslagras rommen i fat som tidigare innehållit olika typer av vin eller andra destillerade drycker. Dessa begagnade fat kallas "envinados" och används för att rommen som lagras ska ta upp aromer och smaker från de drycker som lagrats i faten tidigare.")

⁽¹⁾ EUT L 39, 13.2.2008, s. 16.

Som man kan konstatera påverkar inte ändringen kriterierna angående lagringsfasen, utan består enbart i att man stryker onödiga referenser till det faktum att de fat som används för mognadslagring av rommen tidigare använts för att lagra amerikansk whiskey, cognac eller sherry, eftersom denna förteckning som sagt inte var uttömmande ("entre otros", bland annat).

HUVUDSPECIFIKATIONEN

"RON DE GUATEMALA"

EU-nr: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

1. Namn

"Ron de Guatemala"

2. Kategori av spritdryck

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

3. Beskrivning

En alkoholhaltig dryck framställd uteslutande av råvaror från sockerrör.

Det finns följande varianter av "Ron de Guatemala":

- Solera: rom gjord på saften från den första pressningen av sockerrören (sockerrörshonung), som lagrats på hög höjd på viteksfat.
- Solera Añejo: blandning av olika typer av rom gjorda på sockerrörshonung, som lagrats på hög höjd på viteksfat, och som framställs genom blandning av "soleras" före buteljeringen.
- Solera Reserva: blandning av olika typer av rom gjorda på sockerrörshonung, som lagrats på hög höjd på begagnade viteksfat (*envinados*) som innehållit andra produkter.
- Solera Gran Reserva: blandning av olika typer av rom gjorda på sockerrörshonung, som lagrats på hög höjd på åtminstone två typer av begagnade viteksfat (*envinados*) som innehållit andra produkter.
- Solera Gran Reserva Especial: blandning av olika typer av rom gjorda på sockerrörshonung, som lagrats på hög höjd på åtminstone tre typer av begagnade viteksfat (*envinados*) som innehållit andra produkter.

4. Fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper

De fysikaliska och kemiska egenskaperna hos "Ron de Guatemala" måste uppfylla följande organoleptiska och kemiska krav:

Kemiska krav

Alkoholhalt: 37,5 till 50 volymprocent.

Totala mängden kongener (acetaldehyd, ättiksyra, etylacetat, högre alkoholer, m.m.) uttryckt i milligram per 100 ml vattenfri etylalkohol: Mer än eller lika med 50.

Total syrahalt, uttryckt i milligram ättiksyra per 100 ml vattenfri etylalkohol: Högst 120.

Metanol, i milligram per 100 ml vattenfri etylalkohol: Högst 280.

Organoleptiska krav

Utseende: Klar och ren, flytande konsistens, fyllig kropp.

Färg: Enligt ålder. Olika rödaktiga nyanser från mörk bärnsten till guld.

Doft: De primära aromerna kommer från den råvara som används, nämligen saften från den första pressningen av sockerrören, s.k. sockerrörshonung. De sekundära aromerna, som utvecklas under alkoholjäsningen, är vinartade på grund av jästens verkan. De tertiära aromerna utvecklas under lagringsprocessen.

Smak: Fyllig och mjuk smak som går från söt till torr.

5. Geografiskt område

Planteringsområdet för sockerrören som används för framställning av "Ron de Guatemala" ligger i de södra provinserna Retalhuleu och Suchitepéquez, som båda gränsar till Stilla havet. Lagringsområdet är beläget i staden Quetzaltenango, som ligger på mer än 2 300 meters höjd.

6. Framställningsmetod

Tillverkningen av "Ron de Guatemala" är en process med flera skilda etapper.

Plantering av sockerrör: Sockerröret når fysiologisk mognad efter 12 månader.

Skörd: Sockerrören skördas genom manuell beskärning och mekanisk insamling, från slutet av regnperioden i november fram till maj.

Pressning på fabriken: Sockerrören pressas i kvarnar inom 36 timmar efter skörden. Framställningen av sockerrörshonung vid en förädlingsanläggning som omfattar flera etapper.

- Rivning: Sockret frigörs från sockerröret genom olika rivningstekniker som är avsedda att öppna cellerna.
- Pressning i kvern: Saften utvinns genom att sockerrören upprepade gånger pressas i kvarnar.
- Framställning av sockerrörshonung: Sockerrörshonung erhålls genom en avdunstningsprocess för att avlägsna vatten och därmed koncentrera sockerhalten.
- Rening: Sockerrörshonungen renas genom en kalkningsprocess som omfattar flockulering och dekantering.

Jäsning: Jäsningsprocessen framkallas genom att jäst av stammen *Saccharomyces cerevisiae* tillsätts i saften. Jästen erhålls från ananas.

Destillering: Destilleringsprocessen äger rum i kontinuerliga destilleringsapparater utan extraktion. Den jästa musten värms upp med ånga till den punkt då alkoholen förvandlas till alkoholånga. Efter att den passerat genom kondensorer blir musten flytande igen, vilket ger rå rom.

Mogning: Alkoholhalten minskas till den lagstadgade gränsen på 60° genom att man tillsätter vatten från källor i området. Rommen lagras sedan på begagnade fat (*envinados*) av amerikansk och europeisk vitek som tidigare innehållit olika slags vin eller andra destillerade drycker. Faten förvaras i lagerbyggnader som inte är hermetiskt tillslutna.

Den sista etappen är blandningen. De olika romtyperna blandas ihop, vatten tillsätts för att minska alkoholhalten, och den slutliga blandningen lagras i träbehållare som ger en balanserad slutprodukt.

7. Geografiska samband

De särskilda egenskaperna hos "Ron de Guatemala" ligger i kombinationen av många faktorer som härrör från de agro-ekologiska villkoren för både planteringsområdet för sockerrören och lagringsplatsen, liksom från tillverkningsprocessens autentiska karaktär som förenar natur, tradition, konst och vetenskap.

Sockerrörens odlingsområde har de typiska kännetecknen för tropiska klimat, med en genomsnittlig årstemperatur på 26 °C, en genomsnittlig relativ fuktighet på 78 % och genomsnittlig årsnederbörd på 2 600–3 600 mm. Detta ger sockerrören hög sockerhalt, vilket är avgörande för att man ska erhålla starkt koncentrerad och mousserande saft av bästa möjliga kvalitet för framställningen av rom.

Lerjorden främjar lagringen av fukt i sockerrören och gör sockerkoncentrationen hög.

Lagringsområdet är beläget på över 2 400 meters höjd. Där är klimatet torrt och kallt med en årlig medeltemperatur på 14,79 °C.

Kylan och de lägre syrehalterna på hög höjd saktar ner den kemiska mognadsprocessen, vilket gör att aromerna och smakerna utvecklas mer intensivt.

8. Krav i nationell lagstiftning

"Ron de Guatemala" skyddas som ursprungsbezeichnung i Guatemalas register för immateriella rättigheter (*Registro de la Propiedad Intelectual de Guatemala*) och uppfyller de rättsliga krav som fastställs i den tekniska standarden COGUANOR NGO 33011 i lagen om sprit, alkoholhaltiga och jästa drycker (*Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentada*), kongressens dekret nr 536 (*Decreto No. 536 del Congreso de la República de Guatemala*), och tillämpningsförordningen till lagen om sprit, alkoholhaltiga och jästa drycker (*Reglamento a la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentadas*).

9. Sökande

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), med säte i provinsen Guatemala, på adressen Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Tillsynsmyndighet

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala: Myndigheten ansvarar för att kontrollera att den geografiska beteckningen "Ron de Guatemala" motsvarar specifikationerna i den tekniska dokumentationen innan den berörda produkten släpps ut på marknaden.
