

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

## PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ DOTYCZĄCEJ „RON DE GUATEMALA”

(2012/C 168/09)

## WPROWADZENIE

Dnia 15 marca 2010 r. Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores, organ ustanowiony w Gwatemali zgodnie z tamtejszym prawem krajowym, złożył wniosek o rejestrację nazwy „Ron de Guatemala” jako oznaczenia geograficznego na mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89.

Zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 110/2008 w terminie dwunastu miesięcy od daty złożenia wniosku, o którym mowa w ust. 1, Komisja musi sprawdzić zgodność wniosku z wspomnianym rozporządzeniem.

Przeprowadzono weryfikację wniosku i podczas 107. posiedzenia Komitetu ds. Napojów Spirytusowych w dniu 8 lutego 2012 r., Komisja stwierdziła, zgodnie z art. 17 ust. 6, iż spełnia on wymogi określone w rozporządzeniu.

Podstawowe specyfikacje dokumentacji technicznej zostaną zatem opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.

Zgodnie z art. 17 ust. 7 osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes może w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji podstawowej specyfikacji dokumentacji technicznej zgłosić zastrzeżenia do umieszczenia oznaczenia geograficznego w załączniku III ze względu na niespełnienie warunków przewidzianych wspomnianym rozporządzeniem. Zastrzeżenie, które musi być należycie uzasadnione, przedkłada się Komisji w jednym z języków urzędowych Unii Europejskiej lub z załączonym tłumaczeniem na jeden z tych języków.

## ARKUSZ STRESZCZENIA OG „RON DE GUATEMALA”

1. **Nazwa:** „Ron de Guatemala”

2. **Kategoria napoju spirytusowego:** Rum (kategoria 1 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008)

3. **Opis:**

Napój alkoholowy produkowany wyłącznie z surowców uzyskanych z trzciny cukrowej.

Istnieją następujące rodzaje „Ron de Guatemala”:

- Solera: rum z *Virgin Sugar Cane Honey* (soku z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia) dojrzewający na dużych wysokościach w beczkach z drewna dębu białego,
- Solera Añejo: mieszanka różnych rodzajów rumu z *Virgin Sugar Cane Honey*, dojrzewająca na dużych wysokościach w beczkach z drewna dębu białego, otrzymywana w wyniku mieszania różnych soleras przed butelkowaniem,
- Solera Reserva: mieszanka różnych rodzajów rumu z *Virgin Sugar Cane Honey*, dojrzewająca na dużej wysokości w beczkach z drewna dębu białego, wzbogacona o aromat produktów, które wcześniej przechowywano w tych beczkach,

- Solera Gran Reserva: mieszanka różnych rodzajów rumu z *Virgin Sugar Cane Honey*, dojrzewająca na dużej wysokości w co najmniej dwóch typach beczek, wzbogacona o aromat produktów, które wcześniej przechowywano w tych beczkach,
- Solera Gran Reserva Especial: mieszanka różnych rodzajów rumu z *Virgin Sugar Cane Honey*, dojrzewająca na dużej wysokości w co najmniej trzech typach beczek, wzbogacona o aromat produktów, które wcześniej przechowywano w tych beczkach.

#### 4. Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

Fizyczne i chemiczne właściwości „Ron de Guatemala” muszą odpowiadać następującym wymogom organicznym i chemicznym:

*Wymogi chemiczne:*

Zawartość alkoholu: od 37,5 % do 50 % obj.

Łączna suma kongenerów (w tym aldehyd octowy, kwas octowy, octan etylu, alkohole wyższe) wyrażona w miligramach na 100 ml bezwodnego alkoholu etylowego: równa 50 lub większa.

Kwasowość całkowita, wyrażona w miligramach kwasu octowego na 100 ml bezwodnego alkoholu etylowego: nie wyższa niż 120.

Metanol w miligramach na 100 ml bezwodnego alkoholu etylowego: nie więcej niż 280.

*Wymogi organoleptyczne:*

Wygląd: przejrzysty i czysty, płynna i gęsta konsystencja.

Kolor: w zależności od stopnia dojrzałości. Odcienie od bursztynowego i złotego do czerwonego.

Zapach: podstawowe aromaty pochodzą od użytego surowca, czyli soku z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia. Aromaty wtórne, które powstają w trakcie fermentacji alkoholowej, mają wyraźnie winny charakter ze względu na działanie drożdży. Pozostałe aromaty tworzą się w trakcie procesu dojrzewania.

Smak: bogaty i łagodny smak, od słodkiego do wytrawnego.

#### 5. Obszar geograficzny:

Obszar, na którym uprawia się trzcinę cukrową wykorzystywaną do produkcji „Ron de Guatemala” znajduje się w południowych departamentach Retalhuleu i Suchitepéquez, graniczących z Oceanem Spokojnym. Produkt poddaje się procesowi dojrzewania w mieście Quetzaltenango, położonym ponad 2 300 metrów nad poziomem morza.

#### 6. Metoda produkcji:

Produkcja „Ron de Guatemala” to wieloetapowy proces.

Sadzenie trzciny cukrowej: trzcina cukrowa osiąga optymalny stopień dojrzałości po 12 miesiącach.

Zbiór: zbiory trzciny cukrowej trwają od końca okresu deszczowego w listopadzie aż do maja; trzcina cukrowa ścinana jest ręcznie, po czym zbierana przy użyciu odpowiednich maszyn.

Prasowanie w fabrykach: po zebraniu trzciny cukrowej poddaje się ją wytlaczaniu w prasach przez najwyżej 36 godzin. Produkcja soku z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia w zakładach przetwórczych obejmuje kilka etapów:

- rozdrabnianie: cukry są uwalniane z trzciny cukrowej przy użyciu różnych technik rozdrabniania komórek,
- wytlaczanie w prasach: z trzciny poddanej wielokrotnemu wytlaczaniu w prasach wyciskany jest sok,
- produkcja soku z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia: sok z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia jest pozyskiwany za pomocą procesu odparowywania wody, który zwiększa zawartość cukru w produkcie,
- oczyszczanie: sok z trzciny cukrowej z pierwszego tłoczenia jest oczyszczany za pomocą procesu wapnowania, który polega na flokulacji i dekantacji.

Fermentacja: proces fermentacji wywoływany jest przez dodanie drożdży ze szczepu *Saccharomyces cerevisiae* do otrzymanego soku. Przedmiotowy szczep drożdży otrzymywany jest z ananasów.

Destylacja: proces destylacji przebiega w sposób ciągły w kolumnach rektyfikacyjnych bez ekstrakcji. Sfermentowany moszcz jest ogrzewany parą do momentu, kiedy alkohol zamienia się w opary alkoholowe. Następnie opary kierowane są do chłodnic, gdzie zamieniają się w ciecz, czyli rum.

Dojrzwianie: zawartość alkoholu zmniejsza się do dopuszczalnego prawnie limitu 60° przez dodanie wody z pobliskich źródeł. Rum następnie dojrzewa w beczkach z dębu białego europejskiego i amerykańskiego, które uprzednio wykorzystywano do leżakowania produktów takich jak amerykańska whisky, koniak lub sherry. Beczki składuje się w magazynach, które nie są hermetycznie zamknięte.

Ostatni etap obejmuje mieszanie. Różne rodzaje rumu miesza się ze sobą, następnie dodaje się wodę w celu obniżenia stężenia alkoholu, a otrzymaną mieszkankę przechowuje się w drewnianych pojemnikach, które pozwalają na odpowiednie wymieszanie składników.

#### **7. Związek z obszarem geograficznym:**

Specyfika „Ron de Guatemala” polega na połączeniu wielu czynników wynikających z warunków ekologicznych i rolnych obszaru, z którego pochodzi trzcina cukrowa i w którym produkt dojrzewa, jak również z autentycznego charakteru procesu produkcji, który łączy naturę, tradycję, sztukę i naukę.

Trzcinę cukrową uprawia się na obszarze, który ma typowe cechy klimatu tropikalnego. Średnia roczna temperatura wynosi tam 26 °C, średnia wilgotność względna – 78 %, a średnie roczne opady kształtują się między 2 600 mm a 3 600 mm. Czynniki te powodują, że uzyskana trzcina cukrowa charakteryzuje się wysoką zawartością cukru, dzięki czemu do produkcji rumu używa się wysoko skoncentrowanego i musującego soku najlepszej jakości.

Gliniaste gleby powodują zatrzymanie wilgoci i koncentrację cukrów w trzcinie.

Obszar, na którym dojrzewa produkt, położony jest na wysokości ponad 2 400 metrów. Panuje tam zimny i suchy klimat, a średnia roczna temperatura wynosi 14,79 °C.

Zimno i mniejsza ilość tlenu na dużej wysokości powodują spowolnienie chemicznego procesu dojrzwiania, co umożliwia wykształcenie się intensywniejszego smaku i aromatu produktu.

#### **8. Wymogi ustanowione przez prawodawstwo krajowe:**

Nazwa „Ron de Guatemala” jest chroniona jako nazwa pochodzenia w rejestrze własności intelektualnej Gwatemali i spełnia wymogi ustanowione w gwatemalskiej normie technicznej COGUANOR NGO 33011, ustawie w sprawie napojów spirytusowych, alkoholowych oraz fermentowanych, dekrete nr 536 Kongresu Republiki Gwatemali oraz rozporządzeniu wykonawczym w odniesieniu do ustawy w sprawie napojów spirytusowych, alkoholowych i fermentowanych.

#### **9. Wnioskodawca:**

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), siedziba statutowa w departamencie Guatemala, adres Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

#### **10. Organ nadzorczy:**

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala, odpowiedzialny za weryfikację zgodności z dokumentacją techniczną dotyczącą oznaczenia geograficznego „Ron de Guatemala” przed sprzedażą przedmiotowego produktu.

---