

Tehnična dokumentacija za Domači rum

(a) Ime in kategorijo žgane pijače, vključno z geografsko označbo;

Domači rum z geografsko označbo je žgana pijača, proizvedena v Republiki Sloveniji. Razvrščamo ga v kategorijo »druge žgane pijače« iz priloge III Uredbe (ES) št 110/2008.

(b) Opis žgane pijače, vključno z glavnimi fizikalnimi, kemičnimi in/ali senzoričnimi lastnostmi proizvoda in posebne značilnosti žgane pijače v primerjavi z ustrežno kategorijo;

Domači rum je bistra žgana pijača izdelana iz destilata pridobljenega z destilacijo fermentiranega sirupa iz melase ali soka sladkornega trsa, destiliranega do največ 96 vol. % alkohola, ki sta mu dodana značilna aroma po rumu in barvilo, da dobi pijača značilno rdečkasto rjavo barvo karamela.

Fizikalne, kemijske lastnosti

Vsebnost alkohola: najmanj 37,5% Trži se lahko rum z količino alkohola do 80 vol%

Skupaj suha snov: največ 20 g / l

Skupna vsebnost etil acetat (od arome in proizvodov na osnovi alkohola):
ne več kot 500 g / hl etanola.

Senzorične lastnosti:

Vonj in okus po punču, rahlo po vaniliji, vonj in okus morata biti harmonična, pookus prijetno mehak.

Razlika med ostalimi rumi je, da je Domači rum aromatiziran in obarvan.

(c) Opredelitev zadevnega geografskega območja;

Geografsko območje proizvodnje Domačega ruma je celotno območje Republike Slovenije.

(d) Opis metode pridobivanja žgane pijače oziroma opis pristnih in nespremenljivih lokalnih metod;

Metoda proizvodnje Domačega ruma:

- Razredčitev destilata sladkornega trsa
- Dodajanje aromatičnih sestavin
- Raztapljanje barvila
- Mešanje
- Senzorična ocena
- Analiza vsebnosti alkohola
- Korekcija in ponovna kontrola, če je potrebna
- Odležavanje
- Filtracija
- Polnjenje v steklenice, zapiranje, številka lota in oznaka številka poročila o skladnosti in kratica preizkusnega laboratorija

- Pakiranje in skladiščenje

Posebnost Domačega ruma je v posebnih aromah, ki se dodajajo in v odležavanju, da se le-te dobro vkomponirajo v izdelek.

(e) Podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim okoljem ali geografskim poreklom;

Slovenija je bila včasih del Avstro-Ogrske. Ker le ta ni imela dostopa do kolonij v tropskih območjih, so proizvajalci ruma sprva poskušal nadomestiti aromo sladkornega trsa oziroma melase z mešanico arom in barvil. To žgano pijačo so imenovali najprej rum kasneje pa Domači rum. Domači rum je bilo nadomestilo, ki je postopno postala posebnost in nacionalna pijača, ki se v Republiki Sloveniji največ proizvaja. Danes je Domači rum proizveden destilata fermentiranega sirupa iz melase ali soka sladkornega trsa v skladu s predpisi Evropske skupnosti, medtem ko je tipičen okus Domačega ruma tisti, ki ga dajejo tradicionalno dodane arome.

Domači rum je prva žgana pijača, ki so jo začeli proizvajati v industrijskih žganjarnah že pred prvo svetovno vojno. Največ se ga potroši pri pripravi tradicionalnih slaščic, kot so potica, krofi, torte in druge slaščice.

Iz dobljene literature izhaja, da so žgano pijačo pridobljeno iz etanola kmetijskega porekla in ustrezne arome imenovali rum, tako imenovani »pravi rum« pa jamajški rum. Po vsej verjetnosti se je pojavilo poimenovanje Domači rum istočasno kot Inlanderrum, saj je bilo ozemlje Slovenije takrat del Avstro Ogrskega imperija. Najstarejši zapis glede ruma v slovenskem jeziku, ki smo ga zasledili, je bil objavljen v časopisu Slovenija (27.04.1849, letnik 2, številka 34): t.«

Ing. M. Savič: je v Trgovskem Listu (Ljubljana, dne 17. junija 1922) med drugim zapisal: »Pri nas se proizvajajo in konzumirajo dve vrsti alkoholnih pijač izvzemši vino, in sicer iz sadja kakor žganje, tropinec in konjak al pa pijače, ki so izdelane iz alkohola, kakor liker, rum, konjak in podobni.«.

Da je bil Domači rum pomemben za takratno »slovensko« gospodarstvo nakazuje tudi članek iz Kmetijske in rokodelske novice letnik 3. številka 24 (11.06.1845), ki navaja, da so se na Avstrijski obrtniški razstavi: »Iz slovenskiga Štajerja se vidijo lepi izdelki iz stekla : ena britka martra iz bronza; vinski cvet, rum in brinovec;«, kjer je bil kot razstavni eksponat tudi Domači rum.

Tudi v novejšem času je domači rum pomemben artikel. V reviji Zbor občanov iz leta 1988 (letnik 28, številka 1a) v članku Za koliko se je kaj podražilo? Navaja, da je Domači rum leta 1980 stal 64,90 dinarja, leta 1987 1479 dinarjev in leta 1988 2942 dinarjev.

Wikipedia, na spletni strani . http://it.wikipedia.org/wiki/Rum#Il_.22doma.C4.87i_rum.22 navaja, da se je domači rum proizvajal tudi v ex Jugoslaviji, da je Hrvaška z vstopom spremenila ime, Slovenija pa ga je zaščitila z geografsko označbo in ga še vedno proizvaja.

Blaž Ogorevc je v tedniku Mladina (2009) v članku Peter Božič in Blaž Ogorevc med drugim zapisal: »Peter je vpil, da si kot ugleden slovenski književnik že ne bo dovolil takega policijskega šikaniranja, File, ki je zgodnji uri navkljub že krepko zaudarjal po domačem rumu,«.

V časopisu Finance (2013) je bilo med drugim zapisano: »Domači rum APIS se lahko pohvali s 50-letno tradicijo, njegovi začetki segajo v leto 1962. Najbolj priljubljen je bil v začetku 80-ih let, ko je prodaja dosegla tudi do 450.000 l. Po stečaju podjetja Apis, je blagovno znamko kupilo podjetje Bio-Sad in v letu 2012 ponovno obudilo Apis Domači rum.«.

Domači rum je nepogrešljiv pri pripravi slovenskih nacionalnih slaščic (potica, rumove kroglice, flancati itd.) in pri pripravi koktajlov. Jure Apih je v članku Predstava s potico, ki je bil objavljen v časopisu delo15. 12. 2014 med drugim zapisal recepturo za pripravo potice, kjer navaja: »Na cedilu splaknemo tri ali štiri pesti rozin ter jih oprane namočimo v vodo ali domači rum.«.

Intervju z oljarji Palmieri: "Slaba letina oljk nas je prisilila v razvoj" objavljen v časopisu Lisa med drugim pravi: »Na osnovi tradicionalne zgodbe, ki se ponaša z več kot 500-letno tradicijo pridelave olj, so med krizo na slovenskem trgu predstavili Refoškov desert. Vanj so namešali vino refošk iz slovenskega primorja, cvetlični med, gozdne borovnice in domači rum.«.

Danes je Domači rum proizveden destilata fermentiranega sirupa iz melase ali soka sladkornega trsa v skladu s predpisi Evropske skupnosti, medtem ko je tipičen okus Domačega ruma tisti, ki ga dajejo tradicionalno dodane arome.

Po proizvodnji in količini je Domači rum žgana pijača, ki se jo največ proizvede in potroši.



Nekaj etiket različnih slovenskih proizvajalcev Domačega ruma iz prejšnjega stoletja.

(f) Po potrebi kakršne koli zahteve Skupnosti in/ali nacionalnih in/ali regionalnih določb;

Geografsko označbo Domači rum lahko uporabljajo vsi proizvajalci, ki so pridobili certifikat o skladnosti z tehnično dokumentacijo, ki ga ga je izdala imenovana organizacija za kontrolo in certificiranje geografskih označb.

(g) Ime in kontaktni naslov vlagatelja;

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Dunajska 22
1000 Ljubljana
Slovenija