

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

## PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO DEL RON DE GUATEMALA

(2012/C 168/09)

## INTRODUCCIÓN

El 15 de marzo de 2010 la Asociación Nacional de Fabricantes y Licores, entidad guatemalteca constituida de conformidad con la legislación de Guatemala, presentó una solicitud de registro como indicación geográfica de la denominación «Ron de Guatemala» en virtud del Reglamento (CE) n° 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n° 1576/89 del Consejo.

De acuerdo con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 110/2008, la Comisión debe comprobar en un plazo de doce meses a partir de la fecha de presentación de la solicitud contemplada en el apartado 1 si dicha solicitud se atiene a ese Reglamento.

La comprobación se llevó a cabo de conformidad con el artículo 17, apartado 6, y los servicios de la Comisión anunciaron que la solicitud se atenía al Reglamento en la 107ª reunión del Comité de Bebidas Espirituosas, celebrada el 8 de febrero de 2012.

Por consiguiente, las principales especificaciones del expediente técnico se publicarán en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C.

Con arreglo al artículo 17, apartado 7, dentro de los seis meses siguientes a la fecha de publicación del expediente técnico, cualquier persona física o jurídica que tenga interés legítimo puede oponerse a que esa indicación geográfica se registre en el anexo III alegando el incumplimiento de las condiciones exigidas en dicho Reglamento. Esa objeción, que deberá estar debidamente motivada, se ha de presentar a la Comisión en una de las lenguas oficiales de la Unión Europea o acompañada de una traducción a una de esas lenguas.

## FICHA RESUMEN I. G. RON DE GUATEMALA

1. **Denominación:** Ron de Guatemala
2. **Categoría de bebida espirituosa:** Ron [categoría 1 del anexo II del Reglamento (CE) n° 110/2008]

**3. Descripción:**

Bebida alcohólica obtenida exclusivamente de materias primas provenientes de la caña de azúcar.

Dentro del Ron de Guatemala se engloban las siguientes distintas categorías de rones:

- Solera: ron de miel virgen añejado en altura, en barricas de roble blanco.
- Solera Añejo: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, realizándose las mezclas de soleras antes del embotellado.
- Solera Reserva: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, previamente envinadas que se han utilizado para otros productos.

- Solera Gran Reserva: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, previamente envinadas y utilizando, como mínimo, dos envinados diferentes.
- Solera Gran Reserva Especial: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, previamente envinadas y utilizando, como mínimo, tres envinados diferentes que se han utilizado para otros productos.

#### 4. Características físico-químicas y organolépticas:

Las características físico-químicas del Ron de Guatemala deberán cumplir con los requisitos organolépticos y químicos siguientes:

##### *Requisitos químicos:*

Grado alcohólico: 37,5 % a 50 % vol.

Suma total de congéneres (acetaldehído, ácido acético, acetato de etilo, alcoholes superiores entre otros) expresados en miligramos por 100 ml de alcohol etílico anhidro: mayor o igual a 50.

Acidez total, expresada en miligramos de ácido acético por 100 ml de alcohol etílico anhidro: máximo 120.

Metanol, en miligramos por 100 ml de alcohol etílico anhidro: máximo 280.

##### *Requisitos organolépticos:*

Aspecto: Apariencia transparente y limpio, de consistencia líquida, con un cuerpo denso.

Color: Determinado por la edad del mismo. Presenta reflejos que van desde el ámbar y el oro, hasta rojizos.

Olor: Los aromas primarios provienen de la materia prima utilizada, que es la miel virgen, extraída de la caña de azúcar. Los aromas secundarios se desarrollan durante la fermentación alcohólica, identificándose por un potente olor vinoso desarrollado por la acción de la levadura. Durante el proceso de añejamiento se despliegan aromas terciarios.

Sabor: Sabor generoso y suave que puede ir desde dulce hasta seco.

#### 5. Zona geográfica:

La zona de plantación de la caña destinada a elaborar el Ron de Guatemala se ubica en los departamentos sureños de Retalhuleu y Suchitepéquez, ambos lindantes con el Océano Pacífico. La zona de añejamiento se ubica en la ciudad de Quezaltenango, a más de 2 300 metros sobre el nivel del mar.

#### 6. Método de obtención:

La elaboración del Ron de Guatemala comprende distintas fases.

Plantación de la caña de azúcar: la caña de azúcar alcanza su madurez fisiológica a los 12 meses de edad.

Cosecha: la recolección de la caña de azúcar tiene lugar en el periodo de fin de las lluvias, entre los meses de noviembre a mayo y se hace mediante corte manual y alce mecánico.

Prensado en el ingenio: una vez que la caña de azúcar es cortada se procede a la molienda en un plazo que no excede 36 horas. En el ingenio se producen diversos procesos para la obtención de la miel virgen:

- Picado: mediante diferentes mecanismos de picado se abren las celdas para liberar las partes azucareras de la caña.
- Prensado en molinos. Se realiza la molienda de la caña mediante sucesivos pasos por los molinos para la obtención del jugo.
- Obtención de la miel virgen. La miel virgen obtenida de la caña de azúcar experimenta un proceso de evaporado al objeto de eliminar el agua y concentrar así los azúcares de la miel.
- Limpiado. Se limpia la miel virgen mediante la técnica de alcalinado, esto es, por efecto de floculación y decantación.

Fermentación: la fermentación se efectúa mediante el añadido al jugo base de levadura correspondiente a la cepa *Saccharomyces cerevisiae*, originaria de la piña.

Destilación: la destilación se efectúa en forma continua en columnas sin extracciones. El mosto fermentado se calienta con vapor hasta el punto en que el alcohol se convierte en vapor alcohólico y, posteriormente, tras el paso por condensadores, se convierte nuevamente en líquido, obteniéndose de este modo el ron base.

Añejamiento: se reduce el grado alcohólico con agua de manantiales cercanos hasta el límite legal de 60°. Posteriormente se almacena en barricas de roble blanco americano y europeo, que anteriormente sirvieron para almacenar whisky americano, Cognac o Jerez entre otros. El almacenamiento de las barricas se efectúa en almacenes no cerrados herméticamente.

La última fase consiste en el maridaje. Se mezclan los diferentes rones, se agrega agua para bajar el grado alcohólico y la mezcla resultante se deja en recipientes de madera para que los rones tengan equilibrio.

#### **7. Vínculo geográfico:**

La especificidad del Ron de Guatemala es el resultado de la combinación de múltiples factores derivados tanto de las condiciones agroecológicas de la zona de plantación de la caña de azúcar, como de la zona de añejamiento, así como los elementos cabales de elaboración, en los que confluyen naturaleza, tradición, arte y ciencia.

La zona de cultivo de caña de azúcar presenta las típicas características de los climas tropicales. De hecho, la temperatura media anual es de 26°, con una humedad relativa media del 78 %, y un índice pluviométrico entre los 2 600 y de 3 600 mm anuales. Todo ello da lugar a cosechas de caña con altos niveles de azúcares, elemento fundamental para obtener un jugo base muy concentrado y espumoso, de calidad óptima para la elaboración de ron.

Los suelos arcillosos favorecen la retención de humedad de la caña y la concentración de azúcares.

La zona de añejamiento se encuentra a alturas superiores a los 2 400 metros, con clima frío y seco, con una temperatura media anual de 14,79 °C.

Como consecuencia del frío y de la disminución del nivel de oxígeno en altura el proceso químico de añejamiento se ralentiza, de forma que los aromas y sabores se generan con una intensidad superior.

#### **8. Requisitos exigidos por la legislación nacional:**

El Ron de Guatemala se encuentra protegido como Denominación de Origen en el Registro de la Propiedad Intelectual de Guatemala y cumple con los requisitos legalmente establecidos en la Norma Técnica guatemalteca COGUANOR NGO 33011, en la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentada, Decreto n° 536 del Congreso de la República de Guatemala y en el Reglamento a la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentadas.

#### **9. Solicitante:**

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores, (ANFAL), con domicilio en el departamento de Guatemala y dirección en el Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

#### **10. Autoridad de control:**

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala, encargada de la verificación del cumplimiento del Expediente Técnico de la Indicación Geográfica Ron de Guatemala, antes de la comercialización del producto amparado.

---