

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo

(2021/C 120/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 27 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO

«**DEMERARA RUM**»

Número de expediente: PGI-GY-02423 de 28.6.2018

1. Indicación geográfica cuyo registro se solicita

«DEMERARA RUM».

2. Categoría de la bebida espirituosa

Ron [categoría 1 del anexo II del Reglamento (CE) n.º 110/2008].

3. Descripción de la bebida espirituosa

Bebida espirituosa con características organolépticas perceptibles de la caña de azúcar, producida exclusivamente por fermentación y destilación de melazas o sustrato a base de caña de azúcar.

Requisitos químicos

El grado alcohólico volumétrico mínimo es de 40 % vol.

La suma total de los niveles de congéneres (incluidos el acetaldehído, acetato de etilo y alcoholes superiores), expresada en gramos por hectolitro de alcohol etílico anhidro:

| RON DEMERARA DE CUERPO LIGERO | RON DEMERARA DE CUERPO MEDIO | RON DEMERARA DE GRAN CUERPO |
|--|---|---|
| Inferior a 30,0 g/HL (y menos de 10,0 g/HL de ésteres) | Superior a 30,0 g/HL pero inferior a 300,0 g/HL (y más de 10,0 g/HL pero menos de 50,0 g/HL de ésteres) | Superior a 300,0 g/HL (y más de 50,0 g/HL de ésteres) |

Acidez total, expresada en gramos de ácido acético por hectolitro de alcohol etílico anhidroso:

| RON DEMERARA DE CUERPO LIGERO | RON DEMERARA DE CUERPO MEDIO O GRAN CUERPO |
|-------------------------------|--|
| Inferior a 20,0 g/HL | Superior a 20,0 g/HL e inferior a 200,0 g/HL |

⁽¹⁾ DO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

Requisitos organolépticos

Aspecto: Transparente con consistencia líquida, la densidad y viscosidad del cuerpo varían con la edad.

Color: Varía con la edad, desde incoloro para el no envejecido hasta amarillo pajizo claro en el caso del ron ligeramente envejecido, hasta tonalidades ámbar o doradas y más profundas de cobre, bronce o caoba en el caso de los rones de más edad.

Aroma: Procede principalmente de la fermentación de la materia prima a base de caña de azúcar, y presenta los característicos matices de dulzor de la caña de azúcar que posee el «Demerara Rum». A ello se añaden las sutiles notas frutadas y florales que se enriquecen a través del proceso de destilación, y los aromas dulces aromáticos de nueces, especias, madera, hierbas, o del terreno, así como otros aromas terciarios que evolucionan durante el proceso de envejecimiento, en la medida en que el destilado contenga un elevado contenido de los congéneres deseados y esté envejecido.

Sabor: Los perfiles de sabor diferenciados se consiguen a través de estilos específicos de destilación, que van desde los rones con cuerpo ligero, medio, o con gran cuerpo producidos en alambiques de madera/cobre/acero de diversas configuraciones. El «Demerara Rum» tiene un sabor típicamente redondo, suave y a ron que varía de ligeramente dulce a seco, con notas de degustación que complementan el perfil aromático. Los aromas solo pueden constituir un máximo del 2,5 % del volumen del producto acabado, y el ron debe estar exento de materias colorantes añadidas (excepto si el color procede del contacto con madera durante la maduración o de caramelo derivado de azúcares).

Características especiales (en comparación con las bebidas de la misma categoría)

La compleja gama de aromas aromáticos del «Demerara Rum» y el cuerpo de este lo distinguen de otros rones. La complejidad de los sabores se debe a la utilización del proceso tradicional de producción y al contenido específico de minerales de las aguas en la región de Demerara de Guyana.

4. Zona geográfica

El «Demerara Rum» se fermenta y destila en las llanuras costeras bajas de Demerara, condado de Guyana, entre el río Boeraserie al oeste y Abary Creek al este. El condado de Demerara está situado en la costa septentrional atlántica de América del Sur, aproximadamente a 6° 48' N 58° 10' O, justo por encima del Ecuador.

5. Método de obtención de la bebida espirituosa

El sustrato de caña de azúcar se obtiene en la zona geográfica y se utiliza en la producción del «Demerara Rum» en un proceso que consta de varias fases, como se describe a continuación.

Propagación de la levadura: Se propaga levadura *Saccharomyces cerevisiae* en las melazas o en el sustrato a base de caña de azúcar diluyéndola con agua subterránea procedente de pozos artesianos de Demerara, así como con cantidades adecuadas de nutrientes y ácidos para obtener un pH óptimo. Una vez que se propaga una masa suficiente de células de levadura, el cultivo se transfiere a la cuba de fermentación y se llena con sustrato recién diluido, se añaden nutrientes y se corrige el pH para ajustar el mosto.

Fermentación: La levadura convierte los azúcares del mosto en alcohol en la cuba de fermentación. El mosto es enfriado haciéndolo circular por un intercambiador de calor. Así se mantiene una mezcla homogénea a una temperatura de aproximadamente 32 °C, que es óptima para que la levadura fermente y convierta tantos azúcares como sea posible en alcohol, normalmente entre un 6 y un 8 % en volumen.

Destilación: Una vez finalizada la fermentación, se bombea el mosto fermentado (con un 6-8 % de etanol en volumen) a los depósitos de alimentación de la destilación, donde se añade a los alambiques. La destilación del ron de cuerpo ligero y medio se lleva a cabo en alambiques de destilación continua de dos, tres, cuatro o cinco columnas, mientras que la del «Demerara Rum» de gran cuerpo se lleva a cabo en alambiques sencillos o dobles. Es fundamental que estos alambiques sean de madera de *Chlorocardium rodiaei* amazónico, o de cobre y/o de acero inoxidable, lo que refleja la inmensa variedad de estilos, formatos y equipos únicos de destilación que se utilizan para la producción del «Demerara Rum». Cada destilado es reconocible por su perfil de sabor particular y, por tanto, se identifica mediante una marca única, en función del alambique y del estilo de destilación con el que se produce.

Envejecimiento: Los destilados de «Demerara Rum» recién obtenidos se diluyen al 70-80 % utilizando agua desionizada procedente de pozos artesianos de Demerara, y a continuación se depositan habitualmente en barricas de roble blanco americano, o bien en otras barricas, según sea necesario, durante diversos períodos de envejecimiento y se almacenan en condiciones climáticas tropicales (normalmente a una temperatura situada entre 24 y 32 °C y a una humedad del 70 %). Los almacenes están situados a nivel del mar en la costa de la región de Demerara, en el océano Atlántico, y no están sellados herméticamente para permitir la ventilación mediante los alisos del nordeste, a fin de atenuar el elevado nivel de temperatura y humedad y permitir el envejecimiento en barrica del «Demerara Rum».

Ensamble: Los destilados de las marcas y edades deseados se ensamblan, según proceda, para la producción de «Demerara Rum» ensamblado. No se permite el ensamble con rones producidos fuera de la zona geográfica. Las marcas de cada ensamble se seleccionan cuidadosamente para complementarse mutuamente y producir un producto complejo pero sutil que ofrece al consumidor una propuesta de mercado específica. El «Demerara Rum» no contiene aromatizantes y solo se endulza para redondear el sabor final del producto, hasta un máximo de 20 gramos por litro.

Los ensambles se diluyen hasta lograr el grado alcohólico requerido utilizando agua desionizada extraída de pozos artesianos de Demerara, y reposan en depósitos de metal o cubas de madera para permitir que los ensambles marinen, sean ajustados y se controle su calidad a fin de garantizar el equilibrio y la coherencia en cada lote.

Embotellado: El «Cask Aged Demerara Rum», el «Special Reserve Demerara Rum» y el «Grand Special Reserve Demerara Rum» deben embotellarse en el origen geográfico, ya que las aguas utilizadas en la dilución y el ensamble contribuyen al perfil de mineralidad propio del «Demerara Rum», que está inextricablemente ligado a la calidad específica del agua extraída de pozos artesianos de Demerara.

El requisito de que el «Cask Aged Demerara Rum», el «Special Reserve Demerara Rum» y el «Grand Special Reserve Demerara Rum» no solo hayan sido fermentados, destilados y envejecidos en Demerara, sino que también hayan sido ensamblados y embotellados allí, tiene por objeto proteger la reputación e integridad histórica de los rones selectos y superselectos, que solo puede derivarse de los conocimientos y técnicas locales del proceso de producción.

Una segunda razón es evitar la adulteración. La diferencia entre el «Demerara Rum» envejecido y los rones envejecidos en otra parte puede incitar a los embotelladores de otros lugares a que intenten compensar la falta de rones tropicales envejecidos de calidad mediante estas prácticas engañosas. Ello reviste aún más importancia si se tiene en cuenta que se exporta una cantidad significativa de «Demerara Rum» sin envejecer, lo que conlleva el riesgo de que se embotellen, se vendan y se comercialicen como envejecidos rones que no se ajustan al perfil de edad del «Demerara Rum». Así pues, la mayor calidad que los consumidores atribuyen a los rones envejecidos en Demerara puede verse minada por productos de imitación que usurpan el elevado valor del auténtico «Demerara Rum» envejecido.

Para garantizar la calidad del «Demerara Rum», el ensamble y el embotellado de estas categorías de rones debe llevarse a cabo en la zona geográfica con el fin de garantizar y proteger las cualidades específicas de estos productos.

Higiene: Los rones embotellados deben estar exentos de sedimentación permanente o de materias en suspensión de cualquier tipo.

Calidad del agua: La calidad del agua de la zona geográfica es un rasgo distintivo con respecto a otros territorios, por ejemplo, por los bajos niveles de dureza (calcio) en comparación con otras islas del Caribe, cuya agua suele tener una dureza elevada, y por los niveles moderados de hierro y sodio. Esto se debe a la geografía específica de las capas del subsuelo en términos de tipo de suelo y la historia de la formación de los depósitos marinos y fluviomarinos recientes y subrecientes, así como a la elevada capa freática y a su proximidad inmediata con el agua salada, que mantiene los acuíferos subterráneos bien reconstituidos con agua portadora de alta mineralidad.

6. Vínculo con el medio geográfico o con el origen

Vínculo geográfico: La especificidad del «Demerara Rum» reside en la combinación de muchos factores derivados de las condiciones agroecológicas, tanto de la zona de plantación de la caña de azúcar y de la zona de envejecimiento, como del carácter genuino del proceso de producción, que reúne naturaleza, tradición, arte y ciencia.

Los siguientes factores vinculan la calidad, las características, la reputación y la tradición del «Demerara Rum» con la zona geográfica:

Condiciones medioambientales: El medio ambiente local se compone de suelos de arcilla procedentes de sedimentos marinos y fluviomarinos recientes y subrecientes en las llanuras costeras bajas de Demerara (principalmente suelos *hydraquent* pero también algunos *medihemist*). La elevada retención de minerales y el contenido orgánico en estos suelos de arcilla dan lugar a altos rendimientos del cultivo local de caña de azúcar, lo que da lugar a un gran contenido de azúcar en el sustrato destinado a la fermentación.

Además, este tipo de suelo húmedo favorece el crecimiento de diversas especies microbianas que fijan nutrientes en el suelo. Debido al método manual/semimecánico de cosecha de la caña de azúcar, existe una gran interacción de los tallos de caña de azúcar con el suelo, una parte del cual sobrevive al viaje a la fábrica y acaba en el subproducto de melazas que se fermenta principalmente para producir «Demerara Rum». Como tal, el sustrato fermentable es rico tanto en lodo como en microbios, lo que influye de manera singular en el proceso de fermentación a través de una multitud de reacciones laterales que producen coproductos que enriquecen la amplitud y la profundidad del mosto fermentado.

La atmósfera en las zonas de cultivo de la caña de azúcar presenta una riqueza natural de microflora, como las levaduras y hongos silvestres autóctonos, que entran en contacto con los tallos de caña de azúcar y, por tanto, terminan en la melaza o sustrato a base de caña de azúcar. Estas levaduras y hongos silvestres también están presentes en los alrededores de la destilería debido a su proximidad a los campos de cultivo de la caña de azúcar, y pueden seguir interactuando con el proceso de fermentación, ya que los recipientes no están aislados herméticamente del medio ambiente. La fermentación natural de estas especies autóctonas aumenta la fermentación controlada mediante el cultivo de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* propagada, lo que hace que el mosto fermentado se enriquezca aún más debido a las reacciones laterales únicas de estas microfloras autóctonas.

Todos estos factores ambientales dan lugar a un mosto fermentado de alta calidad alcohólica y a una presencia saludable de congéneres que permiten al destilador obtener perfiles de aroma diferenciados mediante un hábil aislamiento de aromas en el proceso de destilación. En consecuencia, el «Demerara Rum» goza de renombre por su carácter rico en sabores y su suavidad, así como por el dulzor distintivo de la caña de azúcar en el aroma.

Condiciones climáticas: El clima tropical/ecuatorial de Demerara se caracteriza por sus altas temperaturas constantes todo el año (24-32 °C) y su humedad (media del 70 %), siendo la única variación la existencia de dos estaciones de sol y de lluvias en alternancia (precipitaciones medias anuales de 2 500 mm). Esto incide en las temporadas de crecimiento y cosecha de la caña de azúcar (coincidiendo con las estaciones de sol y de lluvias), ya que el patrón de precipitaciones en la estación de las lluvias (100-300 mm al día, con una intensidad de hasta 23 mm por hora, de abril a julio y de diciembre a febrero) impide la cosecha. Para permitir la producción de ron durante la estación de lluvias que no es temporada de cañas, se almacenan a granel las melazas o el sustrato a base de caña de azúcar, lo que hace que estos se vean afectados por los factores ambientales que inciden en la calidad de su fermentación final, ya que una mayor presencia bacteriana da lugar a mayores niveles de congéneres en el mosto fermentado que va a destilarse.

El envejecimiento en condiciones ambientales tropicales todo el año, así como un nivel constante y elevado de temperatura y humedad, contribuyen de manera fundamental a la rapidez de la maduración, la cual se calcula que es entre 2 y 3 veces más rápida que en condiciones de clima templado. Así pues, el «Demerara Rum» tiende a ser más maduro que las bebidas espirituosas envejecidas comparables que proceden de climas templados, lo que les permite presentar una mayor suavidad, unos sabores complejos y unos ricos aromas que se derivan de la química del proceso de maduración, a través del cual las complejas interacciones entre el roble y el ron mejoran enormemente la extracción y creación de aromas.

La región de Demerara se encuentra a nivel del mar, o muy ligeramente por debajo, en la costa del Océano Atlántico, que se caracteriza por fuertes brisas marinas, en particular los alisios del nordeste. Estos vientos no solo garantizan la dispersión de la microflora por las tierras bajas costeras y, de este modo, preservan la incidencia del medio ambiente en la fermentación, sino que también permiten la ventilación de los almacenes de los barriles que, por tanto, no necesitan ser sometidos a un control de la temperatura ni de la humedad. Por consiguiente, hay un mayor envejecimiento a lo largo de todo el año, lo que repercute significativamente en el carácter del «Demerara Rum».

Calidad del agua: El agua utilizada en la producción del «Demerara Rum» procede exclusivamente de pozos artesianos situados en las capas de arena superiores del acuífero costero, que tienen generalmente unos 100 a 200 pies de profundidad y unos 50 a 400 pies de anchura, o en las arenas «A», que suelen encontrarse entre 200 y 300 pies bajo la superficie y tienen una anchura de 50 a 200 pies. Debido a la proximidad al río Demerara, la capa freática suele ser alta y se repone bien, y el agua presenta poca dureza (< 10 mg/l) y niveles moderados de minerales, en particular de hierro (> 5 mg/l), y de salinidad (hasta 1 200 mg/l). Dado que esta agua se utiliza en la fermentación, en la generación de vapor para la destilación y, una vez tratada y desionizada, en la dilución del ron para el envejecimiento, el ensamble y el embotellado, el perfil de mineralidad propio del «Demerara Rum» está inextricablemente ligado a la calidad específica del agua de los pozos artesianos de Demerara.

El perfil mineral del agua local tiene un impacto particular en el proceso de envejecimiento. Por ejemplo, el ácido oxálico que se forma durante la fermentación es un quelante que puede unirse a los minerales. El oxalato cálcico, que se forma así durante el proceso de envejecimiento, ha aumentado la solubilidad con la presencia de sodio o magnesio procedentes del agua. Por lo tanto, los minerales ayudan a mantener, o incluso aumentar, la presencia de componentes aromáticos durante el proceso de envejecimiento.

Factores humanos y de la transformación: Desde hace siglos vienen transmitiéndose los conocimientos, las competencias y la experiencia relativos a los procesos de producción desarrollados en Demerara, como la filosofía de la destilación, en la que los complejos perfiles de sabores se obtienen directamente de la fermentación y la destilación, las cuales se han mantenido prácticamente sin cambios con respecto a los métodos originales.

Además, hasta la fecha continúa la producción en alambiques artesanales por parte de destiladores artesanales que tienen una gran experiencia en la optimización de la calidad del «Demerara Rum» en pequeños lotes de producción. Estos alambiques artesanales se remontan a los orígenes de la destilación en muchas plantaciones locales, como el alambique *Double Wooden*, que se instaló inicialmente en la Plantación Port Mourant en 1732, y el alambique de columnas *Wooden Coffey*, que se creó en la Plantación Enmore en 1880; ambos aún están en servicio en Demerara y son los únicos de su clase que quedan en el mundo.

Orígenes históricos: El «Demerara Rum» goza de fama por sus más de 300 años de producción artesanal en el alambique *Double Wooden* original y los alambiques *Coffey* inventados en Guyana. Los rones de Demerara se exportan desde hace más de 200 años y formaban parte de la ración diaria que se suministraba a los marineros de la Marina Real Británica. Algunos de estos alambiques originales han sobrevivido y todavía están en servicio.

La conjunción de la tradición, los factores naturales y el arte y la ciencia de la destilación mediante métodos, equipos y conocimientos especializados tradicionales han mantenido el carácter y la calidad del «Demerara Rum», así como su reputación.

Fama: En la definición de «Demerara Rum» del *Oxford English Dictionary* se indica que es un ron elaborado en Guyana. Hasta que la práctica se abandonó en 1970, el ron que la Marina Británica daba a sus marineros era «Demerara Rum». Los códigos de legislación del Reino Unido recogen la existencia de un impuesto a la importación de «Demerara Rum» desde 1816. En los informes parlamentarios británicos de la década de 1840 ya se mencionaba el «Demerara Rum». En todas las buenas publicaciones sobre la historia del ron y su producción se hace referencia al «Demerara Rum», como en *Rum: a global history* de Richard Foss de 2012, así como en las listas francesa y danesa de rones de calidad. En el libro *Rum* de Denis A. Nicol, de 2003, se recogen muchas fuentes que atestiguan la producción de «Demerara Rum» desde mediados del siglo XVII.

7. Disposiciones de la Unión Europea o nacionales/regionales

—

8. Solicitante

8.1. Estado miembro, tercer país o persona física/jurídica

Demerara Distillers Limited, a Limited Liability Company

8.2. Dirección completa (nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país):

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

Tel. 592 265-6142; 592-265-2089; 592-265-2076

Fax 265-3367

Correo electrónico: info@demrum.com

9. Complemento de la indicación geográfica

—

10. Normas específicas de etiquetado

El «Demerara Rum» presenta las variedades siguientes:

— «Demerara Rum»: no ensamblado, o ensamblado con alcohol producido en la zona geográfica;

- «Old Demerara Rum»: ron envejecido un mínimo de dos años, no ensamblado, o ensamblado con alcohol producido en la zona geográfica;
- «Cask Aged Demerara Rum»: ron no ensamblado o ensamblado envejecido un mínimo de tres años;
- «Special Reserve Demerara Rum»: ron no ensamblado o ensamblado envejecido un mínimo de doce años;
- «Grand Special Reserve Demerara Rum»: ron no ensamblado o ensamblado envejecido un mínimo de veinticinco años.

En el cuadro principal de la etiqueta figurará lo siguiente:

- a) la marca;
- b) el nombre del producto;
- c) el grado alcohólico;
- d) el contenido neto;
- e) la dirección de la fábrica;
- f) el país de origen;
- g) una declaración de la edad o de la madurez.

Cada botella de ron lleva una etiqueta con la marca registrada: logotipo del «Demerara Rum»

