

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo nos termos do artigo 26.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas, à utilização de álcool etílico e de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 110/2008

(2023/C 65/04)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de registo, nos termos do artigo 27.º do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«CUBA»

PGI-CU-2768

Data de apresentação do pedido: 8.4.2021

1. Nome(s) a registar:

Cuba

2. País terceiro em que se situa a área geográfica

República de Cuba

3. Tipo de indicação geográfica:

Indicação geográfica

4. Categoria(s) da bebida espirituosa:

Rum [categoria 1 do anexo II do Regulamento (EU) n.º 2019/787]

5. Descrição das características da bebida espirituosa:

Bebida alcoólica produzida de destilados obtidos a partir do melaço extraído da cana-de-açúcar, cultivada e transformada em Cuba, e lotes destes destilados, envelhecidos em barricas de carvalho branco. Os destilados assim obtidos apresentam um título alcoométrico volúmico inferior a 96 %.

⁽¹⁾ (JO L 130 de 17.5.2019, p. 1).

Principais características físico-químicas:

Características	Mínimo	Máximo
Etanol, expresso em % vol., a 20 °C.	37,5	41,0
Acidez total, expressa em gramas de ácido acético por hectolitro de álcool a 100 % (vol.):	2	100
Aldeídos, expressos em gramas de acetaldeído por hectolitro de álcool a 100 % (vol.):	–	30
Ésteres, expressos em gramas de acetato de etilo por hectolitro de álcool a 100 % (vol.):	1	90
Álcoois superiores, expressos em gramas de álcoois superiores por hectolitro de álcool a 100 % (vol.):	8	400
Metanol, expresso em gramas de acetaldeído por hectolitro de álcool a 100 % (vol.):	–	10
Cor, expressa em unidades de densidade ótica. Podem utilizar-se amostras-padrão.	–	1,3

Dadas as características da sua formulação e o facto de serem utilizadas bases particularmente envelhecidas, os runs da categoria «Extra» podem exceder os limites máximos fixados no caderno de especificações, com exceção do teor máximo de metanol.

Principais características organoléticas:

- *Aspetto*: bebida translúcida, brilhante e encorpada, sem partículas em suspensão. A cor varia entre o âmbar muito claro e o âmbar escuro, consoante o período de envelhecimento.
- *Aroma*: baixa intensidade alcoólica. Destaca-se a sua complexidade frutada, bem como o equilíbrio entre os aromas presentes nos destilados iniciais e as notas adquiridas durante o processo de envelhecimento, sem predomínio dos aromas de madeira não desenvolvidos; perfil sensorial coeso. Este equilíbrio aromático aproxima-se dos destilados iniciais, que nos runs brancos são mais frescos, herbáceos e ligeiramente frutados; nos runs escuros, predominam as notas de envelhecimento, baunilha, frutos secos, cacau e tabaco.
- *Sabor*: agradável no paladar. Os sabores abrem-se e amplificam-se no palato e após a ingestão. No palato – consoante o tipo de rum, branco ou escuro –, os aromas evoluem, revelando mel, frutos, café, cacau, tabaco e especiarias secas. O efeito retronasal evoca a aguardente de origem, sem agressividade, ardência, adstringência, amargor ou predomínio da madeira.

Os runs protegidos pela indicação geográfica «Cuba» são classificados de acordo com os seguintes nomes e perfis sensoriais:

- *Rum branco envelhecido*: brilhante, transparente e de cor ambarina muito clara. No nariz, apresenta ligeiras notas de envelhecimento natural, em equilíbrio com as notas doces e herbáceas da aguardente de origem. Utilizando a técnica da «copa seca» – humedece-se um copo vazio com um pouco de rum, inverte-se o copo, deixa-se repousar por uns minutos, volta a virar-se o copo e aspiram-se os aromas – são perceptíveis notas próprias do processo de envelhecimento, que persistem durante algum tempo. No palato, apresenta o sabor típico de rum branco, com um ligeiro ardor e harmonia entre os aromas bem desenvolvidos provenientes da destilação e do envelhecimento; bom equilíbrio entre as notas doces e amargas; corpo leve, fim de boca limpo e calor suave na garganta ao tragar.
- *Rum «carta blanca» ou envelhecido de cor ambarina*: brilhante, transparente e de cor ambarina muito clara. No nariz, o aroma é intenso e equilibrado, com notas herbáceas e bem definidas de baunilha. Na prova de «copa seca», são perceptíveis notas próprias do processo de envelhecimento natural, um tanto persistentes. No palato, apresenta o sabor típico do rum branco, com um ardor ligeiro a moderado e aromas bem desenvolvidos decorrentes da destilação e do envelhecimento; são perceptíveis leves notas doces e frutadas, bem como notas cítricas, equilibradas por notas de moderado amargor. Bom corpo, fim de boca limpo que enche o paladar e calor suave na garganta ao tragar.

- *Rum «carta oro»*: brilhante, transparente e de cor ambarina muito clara. No nariz, o aroma é intenso e harmonioso, com ligeiras notas doces e frutadas em que predomina a fruta; aroma de envelhecimento moderado e bem desenvolvido. Na prova de «copa seca», é perceptível um aroma persistente de envelhecimento natural, com uma rápida transição da madeira para os compostos fenólicos, terminando com notas doces de amêndoa quando o copo está completamente seco. No palato, um ardor ligeiro a moderado, uma leve sensação de doçura equilibrada por um ligeiro amargor; aromas bem desenvolvidos provenientes da destilação e do envelhecimento, um corpo que enche o palato e uma sensação de calor suave na garganta ao tragar; final de boca limpo, com uma nota ligeiramente adstringente.
- *Rum envelhecido reserva*: brilhante, transparente, de cor âmbar. No nariz, o aroma é robusto, com um equilíbrio harmonioso entre notas moderadas de envelhecimento e notas bem desenvolvidas e ligeiramente frutadas. Na prova de «copa seca», é perceptível um aroma persistente, que passa da madeira para os compostos fenólicos e termina com uma nota doce amendoada. No palato, um ardor ligeiro a moderado, uma leve sensação de doçura equilibrada por um ligeiro amargor, notas bem desenvolvidas decorrentes da destilação e do envelhecimento, um corpo que enche o palato e uma sensação de calor suave na garganta ao tragar, final de boca limpo e persistente, com notas doces e de envelhecimento natural.
- *Rum envelhecido*: brilhante, transparente, de cor âmbar. No nariz, o aroma é intenso e seco, apresentando notas marcadas de envelhecimento em que predominam a baunilha e o coco. Na prova de «copa seca», notas de marcado envelhecimento natural, persistente, transitando da madeira para os compostos fenólicos e terminando com leves notas amendoadas. Na boca, um ligeiro ardor, com uma ligeira doçura, bem equilibrada com um amargor moderado e persistente e notas fortes e bem desenvolvidas resultantes do envelhecimento; corpo robusto que enche o palato com marcada intensidade e uma sensação de calor suave (sem irritação) na garganta ao tragar; final de boca longo, que enche o palato com notas agriçades.
- *Rum extraseco*: Rum brilhante, transparente e cor ambarina muito clara, por vezes com laivos esverdeados muito claros. No nariz, o aroma é intenso e seco, com notas claras de melaços de cana-de-açúcar, equilibradas por notas frutadas; no final, notas intensas resultantes do processo de envelhecimento. Na prova de «copa seca», são perceptíveis notas intensas, bem desenvolvidas, decorrentes do processo de natural de envelhecimento, que vão da madeira às sensações de secura. Na boca, um ligeiro ardor, corpo robusto e sabores próprios da aguardente envelhecida; predominam as notas de madeira, equilibradas por notas de frutos doces. Ao tragar, sensação de calor suave na garganta, com um fim de boca limpo e longo, notas de envelhecimento persistente e uma ligeira adstringência que enche completamente o palato.
- *Rum extra-envelhecido*: brilhante, transparente, de âmbar-escuro. No nariz, apresenta um aroma longo e intenso decorrente do processo de envelhecimento, com notas complexas de baunilha-coco/doce-caramelizado. Na prova de «copa seca», uma nota franca de envelhecimento, persistente, forte caráter e uma rápida transição para os compostos fenólicos, seguindo-se uma nota amendoada marcada e persistente. Na boca, um ligeiro ardor inicial, um sabor encorpado, que enche completamente o palato com a sua intensidade; uma ligeira doçura equilibrada por um amargor moderado e persistente, aromas bem desenvolvidos, resultantes da destilação e do envelhecimento, com um equilíbrio favorável entre as notas decorrentes do envelhecimento, notas de baunilha e chocolate, caráter robusto e marcada persistência. Ao tragar, sensação de calor suave na garganta (sem irritar), um fim de boca limpo, prolongado, uma nota amarga resultante do envelhecimento que persiste e enche completamente o palato.

6. Identificação da área geográfica

Território da República de Cuba, no arquipélago das Antilhas, que se situa numa gama de latitudes de 23,2 a 19,9 °N e numa gama de longitudes de 84,8 a 74,2 °O.

7. Método de produção

O método de produção compreende as seguintes fases, todas realizadas na área geográfica delimitada:

Cultivo da cana-de-açúcar

Nos solos férteis de Cuba, plantam-se diferentes variedades (conhecidas localmente como clones), geralmente a uma altitude equivalente ou próxima do nível do mar. As variedades utilizadas provêm quase exclusivamente de Cuba.

Extração do melaço da cana-de-açúcar.

Fermentação

Na fermentação do melaço necessário para produzir as aguardentes utilizadas na produção de rum há que ter em conta dois fatores essenciais:

- 1) As características específicas do melaço, que apresenta um baixo teor de ácidos, favorecem a qualidade da fermentação e do aroma. Assim sendo, nenhum melaço utilizado no fabrico do rum «Cuba» contém compostos de enxofre em concentrações que possam provocar a formação de compostos indesejáveis.
- 2) As características específicas da levedura utilizada no processo de fermentação destinado a obter as aguardentes frescas de cana para o rum «Cuba» devem ser tais que, juntamente com a concentração de sais nutrientes utilizados e o grau de fermentação secundária, a concentração de álcool isoamílico nunca seja superior a 2,5 vezes a soma das concentrações de álcool isobutílico e álcool *n*-propílico.

O período de fermentação é relativamente curto (de 24 a 26 horas).

Destilação

As aguardentes são destiladas segundo um processo específico, diferente daquele utilizado noutros países, que se caracteriza pelos seguintes elementos técnicos:

- Velocidade superficial dos vapores na coluna de destilação.
- Tempo de repouso do líquido em cada prato da zona de enriquecimento.
- A coluna de destilação deve garantir o contacto necessário entre os vapores e o cobre.
- Relação específica do volume de líquido em contacto com a superfície de cobre.
- Pratos de destilação especialmente concebidos para evitar temperaturas elevadas no reebulidor, impedindo o sabor a queimado na aguardente.
- Recurso à condensação fracionada para selecionar as frações do destilado que acabarão por constituir a aguardente. Isto pressupõe uma relação específica entre as superfícies de condensação em cada condensador e a permanente atualização e controlo do perfil sensorial do lote selecionado como aguardente tradicional do rum «Cuba».

As aguardentes resultantes da destilação devem ser constituídas por misturas de condensados parciais com um título alcoométrico volúmico de 74 % e 76 % e só podem ser obtidas a partir da destilação contínua e direta do mosto de melaço de cana fermentado.

Envelhecimento

São necessárias pelo menos duas fases de envelhecimento. A primeira corresponde à aguardente de origem. A segunda corresponde ao «rum de base», que consiste num lote de aguardentes envelhecidas com um destilado de rum (ambos filtrados por carvão ativado) e água purificada, ou só esta última. No caso específico do rum extra-envelhecido, usa-se, numa determinada proporção, um «rum de base» que tenha passado por uma terceira fase de envelhecimento. A inclusão de fases de envelhecimento adicionais é facultativa e fica ao critério dos mestres de rum cubano.

O processo de envelhecimento é natural, ou seja, produz-se por contacto dos destilados com as barricas de madeira, que devem, invariavelmente, ser feitas de carvalho branco.

Lotação

A lotação é a arte de misturar as aguardentes e os diferentes runs de base produzidos em cada uma das três fases de envelhecimento de forma indiferenciada para cada produto e marca, dando origem ao rum acabado ou às misturas que passarão a uma terceira fase ou fases subsequentes. Pode adicionar-se um destilado de rum para acentuar a leveza.

As instalações de envelhecimento do rum «Cuba» contêm runs de idades e fases de transformação muito diferentes. Alguns produtos acabados são submetidos a envelhecimento posterior, como manda a tradição, pelo que estas instalações contêm runs elaborados por diferentes gerações de mestres de rum cubano – verdadeiros repositórios de rum cubano, segundo os mestres.

Filtração

São autorizados vários tipos de filtração: mecânica, filtração com carvão ativado e placa filtrante (com papel).

A sílica, em várias formas, utilizada como suporte do carvão ativado dos filtros usados na produção do rum «Cuba» é extraída de minas cubanas.

8. **Regras específicas aplicáveis ao acondicionamento:**

—

9. **Regras específicas aplicáveis à rotulagem:**

—

10. **Descrição da relação entre a bebida espirituosa e a sua origem geográfica, incluindo, se for caso disso, os elementos específicos da descrição do produto ou do método de produção que justificam a relação:**

A relação entre a bebida espirituosa e a sua origem geográfica assenta tanto na reputação da denominação, «Cuba», como em certas características específicas, que se devem essencialmente à combinação dos fatores naturais e humanos presentes nesta área.

Caráter específico

O clima cubano difere de outras zonas das Caraíbas e da América Central onde também se produz rum. No inverno, as temperaturas em Cuba são mais baixas e a pluviosidade é menor do que no resto da região. Este contexto cria condições muito favoráveis para o cultivo da cana-de-açúcar, em especial para a concentração de sacarose na época de colheita.

Em contrapartida, no verão (a época do ano em que a cana-de-açúcar cresce e se desenvolve), a influência menos marcada do anticiclone atlântico propicia um regime de precipitações mais estável e abundante.

As variedades de cana-de-açúcar plantadas provêm quase exclusivamente de Cuba e fazem parte de um património genético único.

Estes fatores naturais favorecem a obtenção de melaço com as seguintes características específicas, que incidem, por sua vez, no caráter específico do produto final:

- baixa viscosidade e acidez, que favorece o processo de fermentação e, em última análise, a qualidade do aroma do rum, uma vez que o teor de enxofre do melaço não é suficientemente elevado para provocar aromas indesejáveis durante a fermentação ou destilação.
- Elevado teor de açúcares e excelente relação entre açúcares fermentescíveis e não fermentescíveis, o que contribui para uma fermentação curta e eficiente, permitindo assim manter o equilíbrio típico do aroma da aguardente.
- Presença de uma microflora natural – a chamada microflora natural não nociva, constituída por microrganismos mesófilos e termófilos, entre os quais bactérias, leveduras e fungos – que intervêm também na formação do aroma do produto final durante a fase de fermentação.
- Presença de uma concentração adequada de compostos azotados, especialmente aminoácidos, que favorecem a formação de álcoois mais elevados, compostos estes que são componentes essenciais do perfil sensorial típico da aguardente e que serão transmitidos ao rum.

Por último, cabe salientar que o clima cubano permite o envelhecimento dos destilados e lotes em condições naturais de temperatura e humidade durante todo o ano. Isto garante a correta evolução do processo, sem desequilíbrios na formação de compostos durante o longo período de envelhecimento.

Quanto ao método de produção, o uso de uma cultura específica de levedura no processo de fermentação – que influi também, de modo decisivo, nos processos de destilação e condensação realizados posteriormente – contribui para tornar único o método de produção do rum «Cuba» e garante a obtenção de um perfil aromático particular do destilado.

Outra etapa importante do processo de produção é a filtragem das aguardentes envelhecidas e dos destilados para rum com carvão ativado, a fim de obter características sensoriais típicas durante a produção dos runs de base, que são posteriormente envelhecidos e contribuem de modo decisivo para o perfil organolético dos runs acabados.

Por último, não é possível compreender o rum «Cuba» sem a figura do mestre de rum cubano, fator humano essencial, peça-chave no conhecimento da produção de rum, *nuances* do envelhecimento e expressão dos seus lotes. Os mestres de rum cubano são responsáveis pela perenidade dos valores, pela identidade e o caráter cubano, pela fidelidade, a autenticidade e a continuidade histórica da sua obra, transmitida ao longo de gerações.

O saber dos mestres de rum cubano, garantes do perfil aromático específico do rum «Cuba», está presente em todo o processo de produção e, em especial, nas fases de envelhecimento e lotação:

- Na fase de envelhecimento do processo, os mestres de rum cubano prestam especial atenção ao valor organolético da aguardente utilizada, sabendo que constitui um elemento decisivo para determinar o perfil sensorial do futuro rum. Entre outros aspetos, têm de selecionar as características do barril (carvalho branco, dimensão e tempo de utilização) utilizado em cada uma das fases (pelo menos, duas) do processo de envelhecimento, a fim de obter o perfil sensorial típico de cada uma das fases.
- Os lotes de aguardentes e os diferentes runs de base utilizados em cada uma das fases do processo de envelhecimento, realizadas sob a orientação do mestre, são determinantes para se obter um rum acabado envelhecido até que a maturidade ideal seja alcançada, sem predomínio de madeira ou dos seus defeitos e com o seu característico equilíbrio aromático.

Reputação

A reputação incontestável de que goza o rum «Cuba» deve-se à sua origem geográfica. Embora o rum, enquanto produto genérico, não seja originário de Cuba, é comumente aceite que Cuba é o berço do conceito e sabores associados ao rum mais leve, incluindo a suavidade e a delicadeza dos aromas. Foi Cuba que deu a conhecer o produto ao resto do mundo.

A produção de aguardentes em Cuba tem uma longa história. Existem referências ao funcionamento de alambiques já no início do século XVI e à produção de aguardente de cana em quase todos os engenhos que transformavam a cana-de-açúcar.

No século XIX, começou em Cuba a produção de rum de qualidade, tal como hoje a conhecemos, coincidindo com um aumento das exportações.

Em 1862, produzia-se em Santiago de Cuba um rum de qualidade superior: um produto leve, transparente e isento de aromas indesejáveis. Em 1873, extraía-se dos barris um rum extrasseco, a que se chamaria mais tarde «Ron Carta Blanca». Sem o saber, os seus criadores inventavam, na época, o rum cubano original.

Em 1876, a indústria cubana do rum estava tão desenvolvida que participou, pela primeira vez, numa exposição internacional, realizada em Filadélfia (a *Centennial Exhibition*), cujo programa incluía uma descrição de quatro runs e três aguardentes, uma das quais recebeu uma «Medalha de Honra». Um ano mais tarde, foi-lhe atribuída uma «Medalha de Ouro» na Exposição Mundial de Madrid. Os runs cubanos ganharam medalhas na Exposição Mundial de Barcelona (1888), na Exposição Internacional de Bruxelas (1888), na Exposição Universal de Paris (1889), na Exposição Columbiana de Chicago, em 1893; na Exposição Vinícola de Bordéus (1895); na Exposição Internacional de Bruxelas (1897); na Exposição de Paris (1898); na Exposição Universal de Paris (1900); na Exposição Panamericana de Buffalo (1901); e na Exposição de Charleston, na Carolina Sul (1902), etc.

Desde então, os runs cubanos têm-se distinguido nos concursos internacionais mais importantes. Entre os prémios mais recentes, destacam-se: a medalha de ouro atribuída ao «Ron Eminente Reserva» em junho de 2021, no mais prestigioso concurso de vinhos e bebidas espirituosas na China («the China W&S Awards»); duas estrelas atribuídas pelo Instituto Internacional de Sabor e Qualidade (ITQI), ao «Ron Cubay 1870», em Bruxelas, em junho de 2021; a medalha «Master» atribuída ao «Havana Club Tributo 2021» e várias medalhas de ouro atribuídas a outros runs da marca «Havana Club», na edição de 2021 do outono do «SB & DB Autumn Blind Tasting»; três medalhas de ouro atribuídas aos runs da marca «Havana Club» na edição de 2021 do «International Spirits Challenge»; medalhas «Master» e «Master & Master Taste» atribuídas ao «Havana Club Professional Edition C» e ao «Havana Club Maximo Extra Añejo» na edição de 2021 dos «Rum Masters»; etc.

O produto goza de uma reputação incontestável ligada à sua origem geográfica. Para o grande público, existe uma relação indissociável entre o rum e Cuba. Encontram-se referências ao rum «Cuba» nos guias de viagem e noutras publicações de carácter geral sobre o país; contam-se, entre estas, as revistas *Cuba Plus*, *Excelencias*, *Buen Viaje*, *Lugares de América*, *Travel Trade Center*, *Guía de Turismo Nacional* ou o guia *Lonely Planet Cuba*. O livro *El Sabor Líquido de lo Cubano*, que é exclusivamente dedicado aos *cocktails* feitos a partir de rum cubano, ganhou o 4.º prémio na categoria «bebidas espirituosas» nos Prémios Gourmand Best Cookbook, considerados os óscares da indústria alimentar.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://mega.nz/file/ChtRnajR#UdugXESNVEo7DaAPZXaUwgVB2UpfWrSSe_t9LKZYQPo
