

# Transmisión de una indicación geográfica establecida de una bebida espirituosa

## I. EXPEDIENTE TÉCNICO

### 1.Nombre y tipo

a. Nombre(s) que debe(n) registrarse

RONMIEL DE CANARIAS (es)

b. Categoría

47. Other spirits drinks

c. País(es) solicitante(s)

España

d. Lengua de la solicitud:

español

e. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

### 2.Datos de contacto

a.Nombre y cargo administrativo del solicitante

Nombre y cargo administrativo del solicitante	Asociación de elaboradores de Ronmiel de Canarias
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas)	
Nacionalidad	España
Dirección	Calle Era de San Pedro, nº 2 , 35400 Arucas. Islas Canarias. ESPAÑA
País	España
Teléfono	+34 922 540700

Correo(s) electrónico(s)	administracion@destileriasanbartolomedetejina.es
--------------------------	--

#### b. Datos del intermediario

Nombre del intermediario	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Dirección	1, Paseo de la Infanta Isabel - 28071 Madrid
País	España
Teléfono	+34 913 475 397
Correo(s) electrónico(s)	sgcdae@magrama.es

#### c. Datos de las partes interesadas

#### d. Datos de las autoridades de control competentes

Nombre de la autoridad de control competente	Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias.
Dirección	5, Avda. Buenos Aires, edificio Buenos Aires, planta 4ª - 38071 - Santa Cruz de Tenerife
País	España
Teléfono	+34 922 922 095
Correo(s) electrónico(s)	icca.cagpa@gobiernodecanarias.org

#### e. Datos de los organismos de control

### 3. Descripción de la bebida alcohólica

Título — Nombre del producto	Ronmiel de Canarias
Características físicas, químicas y organolépticas	<p>Características físico-químicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduación alcohólica: mínima de 20 % Vol. y máxima de 30 % Vol.</li> <li>- Contenido máximo de azúcares totales expresado en gramos por litro (g/l): 350.</li> </ul> <p>Características organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En fase visual: Limpio, con color que varía desde los tonos del amarillo dorado al caoba intenso, de capa variable.</li> <li>- En fase olfativa: Franco, con predominio de los aromas de la miel y notas de ron.</li> <li>- En fase gustativa: Franco, dulce, untuoso y con postgusto a miel y ron.</li> </ul>
Características especiales (en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)	Las características específicas del ronmiel de Canarias son de carácter organoléptico: El proceso de elaboración, siempre a temperatura ambiente natural, y sin necesidad de refrigeración ni calentamiento en ninguna de las fases, hace que

	<p>ronmiel de Canarias tenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En fase visual: Limpio, con color que varía desde los tonos del amarillo dorado al caoba intenso, de capa variable.</li> <li>- En fase olfativa: Franco, con predominio de los aromas de la miel y notas de ron.</li> <li>- En fase gustativa: Franco, dulce, untuoso y con postgusto a miel y ron.</li> </ul>
--	---

#### 4. Defina la zona geográfica

##### a. Descripción de la zona geográfica definida

<p>La zona de elaboración de la Indicación Geográfica Ronmiel de Canarias es el Archipiélago Canario. El archipiélago de las islas Canarias esta situado en la zona templada del Océano Atlántico entre las latitud 27° 37' y 29° 25' Norte y longitud (situación subtropical) y longitudes 13° 20' y 18° 10' al oeste del meridiano de Greenwich.</p>
--

##### b. Zona NUTS

ES709	Tenerife
ES708	Lanzarote
ES707	La Palma
ES706	La Gomera
ES705	Gran Canaria
ES704	Fuerteventura
ES703	El Hierro
ES70	Canarias
ES7	CANARIAS
ES	ESPAÑA

#### 5. Método de obtención de la bebida alcohólica

Título - Tipo de método	Obtención
<b>Método</b>	<p>Descripción del método: La elaboración del Ronmiel de Canarias comienza con la preparación de un jarabe constituido por agua y miel al que se le puede añadir azúcar y aromas. Este jarabe se prepara en un depósito mezclador con agitación hasta obtener un producto homogéneo. Posteriormente se añade el ron en cantidad suficiente para alcanzar la graduación alcohólica deseada, que estará siempre comprendida entre el 20 % y el 30 % Vol. Finalizada esta fase, y dentro de las 24 horas siguientes, el producto resultante se somete a análisis fisicoquímico y organoléptico para verificar las</p>

	<p>características y proceder a las correcciones que fueran necesarias.</p> <p>Una vez corregido, el ronmiel de Canarias se almacena en depósitos, donde permanecerá hasta su embotellado.</p> <p>Antes de proceder al envasado definitivo el producto se somete al menos a una filtración.</p>
--	---

## 6. Vínculo con el medio geográfico de origen

<b>Título — Nombre del producto</b>	Ronmiel de Canarias
<b>Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo</b>	<p>La Indicación Geográfica del Ronmiel de Canaria esta basada en la notoriedad y reputación del nombre.</p> <p>La historia del ronmiel de Canarias esta ligada necesariamente a la historia del cultivo de la caña de azúcar en las islas. Este cultivo con sus posteriores utilidades del producto obtenido y el auge de la apicultura por ser una zona con una diversidad botánica y unas condiciones climatológicas únicas, fue lo que dio lugar a la elaboración inicial del ronmiel.</p> <p>La historia del cultivo de la caña de azúcar en Canarias se remonta al siglo XV.</p> <p>Las primeras plantas de caña de azúcar salieron de Canarias a Santo Domingo en el segundo viaje de Cristóbal Colon. La bibliografía data en año 1500 el primer aguardiente elaborado en Canarias por los frailes del Convento de San Francisco de Las Palmas de Gran Canaria.</p> <p>Si bien durante varios siglos la destilación se hacía de manera artesanal, la destilación industrial no se lleva a cabo hasta el denominado “Segundo Ciclo del azúcar en Canarias” según el historiador Luxan Meléndez, que lo encuadra entre los años 1852 y 1936.</p> <p>El nuevo marco institucional de los Puertos Francos, consolidó el papel de las Islas Canarias como exportador llegándose a volúmenes de 359.838 litros que salieron del Puerto de Santa Cruz de Tenerife en el año 1892 y los 442.995 litros que se exportaron desde el puerto de las Palmas de Gran Canaria en el año 1894. El ronmiel se comercializaba en tascas y ventas tradicionales como una bebida típica del lugar y el propio nombre indicaba sus ingredientes fundamentales, el ron y la miel.</p>
<b>Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica</b>	<p>El auge del turismo en Canarias, tanto nacional como extranjero a partir de 1950, propició que el ronmiel se elaborase industrialmente garantizándose ya su producción tanto por las normas legales estatales y sanitarias establecidas el efecto, como por el prestigio de las entidades elaboradoras.</p> <p>Por ello, las industrias destiladoras de Canarias comenzaron a embotellar el ronmiel y a utilizar etiquetas específicas para el producto que hasta ahora se elaboraba y se comercializaba a granel. De la</p>

	<p>misma forma, se incrementó la publicidad relativa al producto. Un ejemplo de esto es la publicación aparecida en La Revista Arucas editada en Gran Canaria a partir de 1946 que en el número 9 de junio de 1953 dedica media página con lo siguiente: “Ronmiel Las Colmenas, estilo Canario, C.O.C.A.L. Una tradición puesta al día. Pruebe este exquisito ron”. Sirva de muestra algunas de las primeras etiquetas utilizadas para comercialización del producto a mediados del siglo XX (se adjunta etiquetas en el apartado de material de apoyo) . La propia legislación española de 1975 recoge el carácter tradicional canario de la bebida ronmiel en la disposición adicional segunda del Decreto 1228/1975 de 5 de junio (Boletín Oficial de 7 de junio de 1975), Reglamentación especial para la elaboración, circulación y comercio del ron.</p>
<b>Vínculo causal entre la zona geográfica y el producto</b>	<p>El Ronmiel de Canarias es un producto de origen popular enraizado en la tradición canaria. Inicialmente se preparaba en los hogares y tascas, pero paulatinamente, las empresas productoras de ron fueron incorporando las prácticas tradicionales, sabiendo mantener hasta la actualidad unos caracteres específicos y una calidad que han hecho al Ronmiel de Canarias acreedor de la Indicación Geográfica, que garantiza su calidad, sabor y la correcta elaboración. La producción de Ronmiel de Canarias ronda el millón y medio de litros anuales, de los que unos 46.000 litros se destinan a la exportación, estando presente en numerosos eventos a los que acude como producto emblemático de nuestra tierra.</p>

### **7.Requisitos de la UE, nacionales o regionales**

### **8.Suplemento a la indicación geográfica**

### **9.Reglas de etiquetado específicas**

<b>Título</b>	
<b>Descripción de la regla</b>	<p>Descripción de la regla:En cada una de las botellas que contenga el ronmiel de Canarias deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Indicación Geográfica “Ronmiel de Canarias” y el logotipo propio de la citada indicación en las condiciones recogidas en el manual corporativo de la Indicación Geográfica Ronmiel de Canarias, disponible en el siguiente vínculo:  <a href="http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/content/menu/Menu_ICCA_descargas_Ronmiel/Manual_corporativo_del_ronmiel_de_Canarias.html">http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/content/menu/Menu_ICCA_descargas_Ronmiel/Manual_corporativo_del_ronmiel_de_Canarias.html</a>          Todas las botellas de Ronmiel de Canarias con destino al consumo deben estar codificadas. Dicha codificación será autorizada y controlada por el órgano de control antes de la puesta en circulación del</p>

	<p>producto y de forma que no permita una segunda utilización. Esta codificación servirá al órgano de control para verificar la trazabilidad del producto. En el etiquetado se podrá utilizar la mención “selecto” si la miel empleada es de origen canario y además, el ron utilizado ha sido elaborado en Canarias.</p> <p>Atendiendo al contenido en azúcar se podrán utilizar las menciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- “dulce” si el contenido en azúcar es superior a 150 gramos por litro, y</li> <li>- “semidulce” para contenidos en azúcar inferiores o igual a 150 gramos por litro.</li> </ul>
--	--

## II. Otros datos:

### 1. Material de apoyo

Nombre del expediente	etiquetas citadas en el apartado Vinculo.doc
Descripción:	
Tipo de documento	Imagen

Nombre del expediente	INFORME RONMIEL DE CANARIAS.pdf
Descripción:	Respuesta al escrito de la Comisión de 06/11/2015
Tipo de documento	Otro

Nombre del expediente	EXPEDIENTE TECNICO MODIFICADO ccc.doc
Descripción:	Expediente técnico modificado con control de cambios
Tipo de documento	Otro

Nombre del expediente	EXPEDIENTE TECNICO DEFINITIVO.doc
Descripción:	Expediente técnico modificado definitivo
Tipo de documento	Otro

### 2. Enlace al pliego de condiciones

Vínculo:	
----------	--