PLIEGO DE CONDICIONES DEL RON “CUBA”

El presente documento queda establecido conforme al Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019 “sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización del alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) no. 110/2008”, en adelante “el Reglamento”.

a) Indicación geográfica cuyo registro se solicita

Nombre de la indicación geográfica: “CUBA”

El nombre del producto, “Cuba”, se encuentra protegido en el país de origen (homónimo) por una decisión de la Oficina Cubana de Propiedad Industrial del 2 de abril de 2010 (**Anexo 1**) y certificado nuevamente el 28 de marzo de 2016 y el 11 de abril de 2019 (**Anexos 2 y 3**). La Oficina tiene la potestad para inscribir las indicaciones geográficas protegidas en Cuba y autorizar el uso de las mismas en virtud del Decreto Ley NUMERO 228 de 22 de febrero de 2002 DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS. Concretamente, “Cuba” se encuentra protegido como Denominación de Origen, de acuerdo a la terminología de la citada Ley del país de origen.

Asimismo, “Cuba” se encuentra protegido como Denominación de Origen bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. Se acompaña a tal efecto, como **Anexo 4**, el certificado de registro internacional de 28 de abril de 2015 emitido por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI).

Finalmente, y como evidencias del uso de la expresión, se acompañan, como **Anexo 5**, distintas imágenes del producto tal y como se comercializa en el país de origen, con la mención “D.O.P. CUBA”; y,

como **Anexo 6**, imágenes del producto tal y como viene comercializándose en el mercado europeo con el Sello de Garantía de la República de Cuba, entre otras menciones al término geográfico.

b) Categoría de la bebida espirituosa

Ron [Anexo I punto 1 del Reglamento (UE) 2019/787]

c) Descripción de la bebida espirituosa

c.1. Definición de la bebida y referencia a sus materias primas y composición

El producto se define como una bebida alcohólica producida de destilados obtenidos a partir de la melaza sacada de la caña de azúcar cultivada y procesada en Cuba; y de la mezcla de estos destilados, envejecidos en barricas de roble blanco. Estos destilados se obtienen a menos de 96% de alcohol en volumen.

El método de obtención del ron “CUBA” comprende distintas etapas que van desde el cultivo de la caña de azúcar, la producción de azúcar y obtención de la melaza como subproducto y el proceso de producción del ron desde la llegada de las melazas a las fábricas hasta el final de las etapas de añejamiento.

Así, la materia prima utilizada para la producción del ron “CUBA” presenta ya un carácter diferenciador: los clones de la caña de azúcar que se emplean, casi en su totalidad exclusivos del país (algunos se utilizan también en Venezuela y Ecuador), se diferencian de los utilizados en Centroamérica y el resto del Caribe, por lo que la base genética de la materia prima utilizada es prácticamente única.

De la caña de azúcar se obtiene la “miel final” o “melaza” o “miel C” que se utiliza para la producción del Aguardiente de Caña y el destilado para ron que se utilizará posteriormente para la fabricación del ron. La “miel C” se utiliza de manera preponderante en el proceso de fabricación, sin

que se encuentre prohibido, en cualquier caso, el uso de “miel B” tanto sola como mezclada con la “miel C”.

El ron “CUBA” nace de las melazas de la caña de azúcar. Bajo el nombre de mieles finales o melazas se agrupan una serie de productos residuales de los procesos azucareros que poseen características y composición bien diferenciadas.

Las melazas contienen la mayor parte de los azúcares presentes en el jugo de la caña, más una parte de la sacarosa y los azúcares reductores; su composición varía como la composición del jugo de donde provienen, por la influencia de factores agrícolas e industriales como son:

- Variedad de caña y madurez de la misma.
- Área de cultivo.
- Aplicación de fertilizantes y métodos de cosecha de la caña de azúcar: condiciones de cultivo, corte y mecanización
- Tipo de tecnología aplicada en la industria azucarera.

Estas melazas, favorecidas por las especificidades del clima cubano, se caracterizan por su relativa baja viscosidad y acidez, por su alto contenido en azúcares totales, por su excelente relación entre azúcares fermentables y azúcares no fermentables.

La melaza cubana que se utiliza en la industria del ron prácticamente no contiene compuestos de azufre que pueden producir durante la fermentación y la destilación aromas indeseables. También posee una microflora natural – la llamada microflora natural no dañina, compuesta de microorganismos mesófilos y termófilos, entre los que se encuentran bacterias, levaduras y hongos – que intervienen también durante la fermentación en la formación del aroma del producto final.

La literatura especializada reporta diferencias entre las melazas de caña cubana y la de otros países del área de la América y también de aquella proveniente de la remolacha, como se ve a continuación:

Comparación de melazas de diferentes orígenes (ICIDCA, 1981; Otero, 1990)

Parámetro	Remolacha[a]	Caña[b] (americanas)	Cubanas (1965 – 1980)
°Brix	80,82	83,20	88,10
Densidad (g/mL)	1,40	1,44	-
Sacarosa (%)	44,06	32,25	35,53
Reductores totales	51,40	52,20	60,40
Reductores libres	0,75	20,98	23,00
Agua	20,00	19,05	16,0

[a] promedio de once países; [b] promedio de cinco países

Asimismo, las melazas de la caña de azúcar cubana también se caracterizan por su elevado contenido en nitrógeno y fósforo, minimizando el uso de sales nutrientes para su fermentación.

c.2. Características organolépticas

Las características y atributos organolépticos del ron ”CUBA”, diferentes al de otros rones, ligeros o no, pueden describirse con los siguientes términos:

- *Aspecto*: Bebida translúcida, brillante, de cuerpo evidente y sin partículas en suspensión. Su color va del ambarino muy ligero al ámbar oscuro, según su grado de añejamiento.
- *Aroma*: Su olor es de baja intensidad alcohólica. Destaca su complejidad frutal, así como el equilibrio entre la fuerza aromática propia de los destilados iniciales y las notas añejas adquiridas en el proceso de envejecimiento, sin predominio de la madera no evolucionada, y manteniendo una única unidad sensorial. Ese equilibrio aromático tiende en mayor medida a los destilados iniciales, más frescos, herbáceos y ligeramente frutales, en los rones blancos; y a las notas más añejas, avainilladas, de frutas secas, cacao y tabaco, en los rones oscuros.
- *Sabor*: Agradable al paladar. Sus sabores se abren y desdoblan en boca y en su ingesta. En boca, y según se trate de rones blancos u oscuros, creciente evolución en sensaciones que lo asocian al sabor de la miel, de la fruta, del café, del cacao, del tabaco y de las especias secas. Con una sensación retro nasal que hace presente al aguardiente de origen, pero sin agresiones, picor, astringencias, amargos ni predominio de la madera.

c.3. Características físico-químicas del ron “CUBA”

El ron “CUBA” deberá cumplir los requisitos físico-químicos siguientes:

Características	Mínimo	Máximo
Etanol, expresado en % en volumen a 20º C.	37,5	41,0
Acidez total, expuesta en gramos de ácido acético por 100 L de a.a.	2	100
Aldehídos, expresados en gramos de acetaldehído por 100 L de a.a	-	30
Ésteres, expresados en	1	90

gramos de acetato de etilo por 100 L de a.a.		
Alcoholes superiores, expresados en gramos de alcoholes superiores por 100 L de a.a.	8	400
Metanol, expresado en gramos de metanol por 100 L de a.a	-	10
Color, expresado en unidades de densidad óptica. Se podrá realizar por medio de muestra patrón.	-	1,3

Los rones de calidad Extra, por las características de su diseño tecnológico y el empleo de bases extra añejas, podrán exceder los límites máximos de especificaciones, con excepción de los de metanol.

c.4. Tipos de rones amparados por la indicación geográfica "CUBA"

Las normas cubanas clasifican los rones en dos grandes grupos: blanco y ámbar. A su vez dentro del último grupo se tipifican los que llevan la indicación geográfica "CUBA", aunque algunos de ellos por tener coloración muy ligera se denominan en el lenguaje de la industria como rones blancos, atendiendo a las siguientes nomenclaturas y perfil sensorial:

1. RON AÑEJO BLANCO

   De color ambarino muy ligero, brillante y transparente. En nariz presenta ligeras notas de añejamiento natural en equilibrio con notas herbáceas y dulces del aguardiente de origen; en copa seca, perceptible nota de añejamiento que persiste un tiempo prudencial. En boca, un típico sabor de ron blanco, con ligero picor y una correcta evolución de los aromas provenientes de la destilación y el añejamiento en correcta armonía; con notas dulces

y amargas balanceadas; con cuerpo ligero y un regusto limpio y calor suave en la garganta al tragar.

2. RON CARTA BLANCA O AÑEJO AMBARINO

   De color ambarino ligero, brillante y transparente. En nariz, aroma intenso, equilibrado, con un balance de notas herbáceas y claras trazas de vainilla; en copa seca, nota de añejamiento natural perceptible que perdura un tiempo prudencial. En boca, sabor típico de ron blanco, con picor de ligero a moderado y una adecuada evolución de los aromas provenientes de la destilación y el añejamiento; se perciben ligeras notas dulce-frutales de conjunto con notas cítricas, bien balanceadas con notas amargas moderadas; con buen cuerpo y un regusto limpio que llena el paladar y calor suave en la garganta al tragar.

3. RON CARTA ORO

   De color ámbar claro, brillante y transparente. En nariz, aroma intenso, armónico, ligeramente dulce-frutal con predominio de esta última, con añejamiento moderado bien evolucionado; en copa seca, olor de añejamiento natural persistente, transita rápidamente de notas de madera a nota fenólica, finalizado en notas dulce-almendradas cuando la copa está totalmente seca. En boca, picor de ligero a moderado, con sabor ligero dulce en equilibrio con un ligero amargor y una correcta evolución de los aromas provenientes de la destilación y el añejamiento; con un cuerpo que llena el paladar y sensación de calor suave en la garganta al tragar, acompañado de un regusto limpio con ligera persistencia de nota astringente.

4. RON AÑEJO RESERVA

   De color ámbar, brillante y transparente. En nariz, un aroma robusto, con equilibrio armónico entre notas añejas moderadas y ligeras notas frutales bien evolucionadas; en copa seca, olor persistente que transita de madera a fenólica y finaliza con nota

dulce almendrada. En boca, un picor de ligero a moderado, con sabor ligero dulce en adecuado balance con un amargor moderado y notas añejas moderadas, bien evolucionadas; con un cuerpo que llena el paladar y sensación de calor suave en la garganta al tragar, acompañado de un regusto limpio y persistente con notas dulce y de añejamiento natural.

5. RON AÑEJO

   De color ámbar, brillante y transparente. En nariz, aroma intenso, seco, con notas añejas marcadas predominando características de vainilla-coco; en copa seca, notas de marcado añejamiento natural, persistente, transitando de madera a fenólica y finalizando con ligeras notas almendradas. En boca, un ligero picor con un ligero dulzor en adecuado balance con un amargor moderado persistente y notas añejas fuertes y bien evolucionadas; con cuerpo robusto que llena el paladar con intensidad marcada y sensación de calor suave en la garganta, sin llegar a ser irritante y un retrogusto persistente con notas dulce-amarga que llena el paladar.

6. RON EXTRA SECO

   De color ámbar claro, que en algunos casos puede tener tonalidades verdosas muy ligeras, brillante y transparente. En nariz, intenso y seco, con notas claras que recuerdan la melaza de caña de azúcar en balance con notas frutales, finalizando con notas añejas intensas; en copa seca, nota fuerte de añejamiento natural bien evolucionado, transitando desde notas de madera a sensaciones secas. En boca, ligero picor, con cuerpo robusto y sabores propios del aguardiente bien añejado, predominando notas fuertes de madera en equilibrio con notas de frutas dulces. Al tragar, sensación de calor suave en la garganta con un retrogusto limpio, prolongado, con nota de añejamiento persistente y ligeramente astringente, que llena completamente el paladar.

7. RON EXTRA AÑEJO

   De color ámbar oscuro, brillante y transparente. En nariz, aroma intenso de prolongado añejamiento que brinda notas complejas de vainilla–coco/dulce– acaramelado; en copa seca, una nota franca de añejamiento, persistente, con fuerte carácter que transita rápidamente a fenólica y después a nota almendrada marcada, que persiste largo tiempo. En boca, al inicio ligero picor, con sabor de cuerpo robusto que llena completamente el paladar con intensidad, ligero dulce en balance con un amargor moderado y persistente, con una correcta evolución de los aromas provenientes de la destilación y el añejamiento, con balance favorable al añejamiento, con notas de vainilla y chocolate, de carácter robusto y marcada persistencia de las mismas. Al tragar, sensación de calor suave en la garganta, sin llegar a ser irritante y un retrogusto limpio, prolongado, con nota amarga del añejamiento que persiste y llena completamente el paladar.

En la producción de los rones protegidos por la indicación geográfica “CUBA” tienen que emplearse por lo menos dos etapas de añejamiento. La primera de estas etapas corresponde al aguardiente de origen y la segunda a los “Rones Bases”. En el caso particular de los Rones Extra Añejos, caracterizados por un inusual y prolongado añejamiento y elevada representatividad de las más legendarias reservas añejas del ron cubano, se requiere la participación en alguna proporción de “Rones Bases” añejados en una tercera etapa de añejamiento. Queda a la potestad de los maestros incluir etapas adicionales de añejamiento.

A medida que crece la categoría del producto, estos se fabrican con una complejidad cada vez mayor en términos de composición de las mezclas que dan origen al producto terminado, evolucionado sus características organolépticas a mayores complejidades aromáticas e intensidades de añejamiento.

d) <u>Zona Geográfica</u>

El área geográfica cubierta por la indicación geográfica comprende todo el territorio de la República de Cuba, archipiélago de las Antillas, situado geográficamente entre los 23,2 y 19,9 grados de latitud norte y los 84,8 y 74,2 grados de longitud oeste. Esta posición lo sitúa en el noroeste del Mar Caribe, a la entrada del Golfo de México y muy cerca del continente norteamericano, de donde lo separan menos de 200 Kilómetros.

Habida cuenta de las diferencias de suelo y clima del conjunto del territorio cubano con respecto al resto de los países de Centroamérica y el Caribe y al hecho –sustentado por las mismas causas- de que las variedades de caña que se cultivan en Cuba son también diferentes al de estas regiones, la indicación geográfica protegida “CUBA” para el ron cubre la totalidad de la República de Cuba.

El ron ”CUBA” se obtiene exclusivamente de aguardientes y destilados elaborados en la zona geográfica descrita. El añejamiento deberá tener lugar obligatoria e integralmente en dicho territorio de Cuba. El embotellado del producto final podrá tener lugar en Cuba o en el extranjero.

e) Método de obtención de la bebida espirituosa

Atendiendo a su método de obtención, se pueden destacar los siguientes aspectos caracterizadores del ron “CUBA”:

- Ser producido utilizando como materia prima las mieles o melazas de la caña de azúcar. Así, a diferencia de otros rones, todo el ron ”CUBA” se produce solo a base de melazas de caña de azúcar cultivada y procesada en Cuba.
- Tener una fermentación corta de entre 24/26 horas.
- Ser destilados en columnas de destilación continuas.
- En la elaboración del ron “CUBA” deben incluirse, al menos, dos etapas de añejamiento, la primera para el aguardiente que proviene de la destilación entre 74% a 76% de alcohol en volumen y la segunda para los rones bases de 40% hasta 60% de alcohol en volumen

En la elaboración del ron ”CUBA” sólo están autorizadas la edulcoración y coloración en los siguientes términos:

- La edulcoración con jarabe de azúcar de caña cultivada y procesada en Cuba. El límite permitido de azúcares en el producto terminado no puede exceder los 20 g/L expresados como azúcar invertido.
- La adición de colorante de caramelo Tipo E150a, con el objetivo de uniformar el color del producto final, en cantidades que permitan evitar cualquier modificación de las características organolépticas del producto.

Finalmente, están estrictamente prohibidas las siguientes prácticas:

- La adición de sustancias aromatizantes artificiales que traten de imitar el añejamiento natural.
- Cualquier práctica física o química tendente a imitar, sustituir o acelerar el tiempo de añejamiento natural.
- La adición de edulcorantes artificiales, colorantes diferentes al caramelo de sacarosa de origen de caña de azúcar, esencias y bonificadores naturales, artificiales o parcialmente artificiales.

A continuación, se describen, de manera detallada, las distintas fases del método de obtención:

El cultivo de la caña de azúcar

El cultivo de la caña de azúcar se realiza plantando las diversas variedades (clones) de la planta en las fértiles tierras de Cuba, por lo general en una altura al nivel del mar o muy cercana a esta. Los clones que se emplean son casi en su totalidad exclusivos del país. La madurez de la caña se alcanza luego de 12-15 meses de plantada y el periodo de cosecha comprende los meses de noviembre – abril, el periodo seco y de temperatura más baja en el clima del país, lográndose altas concentraciones de azúcar en el jugo de la caña. El

corte se realiza tanto a mano como mecanizado y el alza completamente mecanizado. Es de destacar que no se emplean “maduradores” durante la cosecha de la caña.

La obtención de las melazas

Una vez cortada la caña, esta llega a los centrales azucareros en un periodo no mayor de 24 horas donde es triturada en un sistema de molinos horizontales denominados “Tandem” en los que se separa el jugo del bagazo. El jugo (guarapo crudo) es entonces sometido a un proceso de alcalinización-calentamiento-defecación para obtener un jugo (guarapo claro) y separar las “cachazas” (sustancia sólida separada del jugo tras su clarificación) que a su vez son sometidas a un proceso de enjuague-filtración al vacío para separar los restos de jugo que pudieran contener. Esta última fracción de jugo se mezcla con la fracción de jugo (guarapo claro), para ser sometidas posteriormente a un evaporador de múltiple efecto que convierte al jugo en meladura. Esta última se alimenta a una “estación de tachos” compuesto por tachos al vacío, centrífugas y cristalizadores, donde en un proceso continuo se producen tres masas cocidas diferentes, dos de ellas comerciales (masa A y masa B) y la otra para uso exclusivo de la propia industria (masa C) que se utiliza como base para la producción de las masas A y B.

La masa cocida C se centrifuga para utilizar la azúcar de baja polarización que se obtiene y preparar con ella un magma con meladuras para utilizarla como “semilla” para la cocción de las masas A y B. Para la obtención de la masa A se utiliza como licor madre la meladura inicial obtenida que se mezcla con el magma preparada que, al centrifugarse, da lugar a un azúcar A con más de 96° de polarización y melaza A. Esta melaza A se utiliza a su vez como licor madre para procesar la masa B de la que se deriva un azúcar B con una polarización menor de 96° y miel B, que se emplea para producir la masa C. Los azúcares A y B se mezclan proporcionalmente para obtener un azúcar comercial de 96° de polarización promedio. Del proceso de centrifugado de la masa C se obtiene una meladura

agotada, denominada “miel final” o “melaza” o “miel C” y conocida en lengua inglesa como “blackstrap” o “molasses”.

Esta “miel final” o “melaza” o “miel C” es el componente principal que se utiliza para la producción del Aguardiente de Caña y los destilados que se utilizarán posteriormente para la fabricación del ron. La “miel B” también puede utilizarse para la producción del Aguardiente de Caña y el destilado para ron.

Las melazas utilizadas en la elaboración del ron “CUBA” poseen unas características específicas, favorecidas por las condiciones particulares del clima cubano, tal y como se ha explicado en el apartado *c) Descripción de la bebida espirituosa*.

La Fermentación

La fermentación de la melaza para la producción del aguardiente utilizado en la fabricación de los rones cubanos está determinada por dos factores principales:

1) Las características particulares de la melaza, cuya baja concentración en ácidos favorece la calidad fermentativa y la calidad del aroma. Así, ninguna miel utilizada en la elaboración del ron ”CUBA” presenta compuestos de azufre en concentraciones que provoquen la formación de compuestos indeseables.
2) Las características particulares de la levadura que utilice cada productor en la fermentación para la obtención del Aguardiente Fresco de Caña para el ron ”CUBA”, deben ser tales que, de conjunto con la concentración de sales nutrientes empleadas y el grado de fermentación secundaria, garantice que la concentración del alcohol isoamílico no sea nunca mayor a 2,5 veces la suma de las concentraciones de los alcoholes isobutílico y N – Propilico.

El papel del cultivo de levadura específico de los productores en Cuba ha sido determinante en el perfil sensorial del ron “CUBA”, influyendo también, de manera muy notoria, en los procesos de destilación y de condensación realizados posteriormente, los cuales coadyuvan todavía

más a la unicidad del método de producción del ron “CUBA” y a su calidad.

El tiempo de fermentación es relativamente corto (entre 24/26 horas).

La Destilación

En Cuba, la destilación de los aguardientes sigue un proceso específico y diferenciado al de otros países, el cual se caracteriza por los elementos técnicos siguientes:

- Velocidad superficial de los vapores en la columna de destilación;
- Tiempo de residencia del líquido en cada plato de la zona de enriquecimiento;
- La columna destiladora debe garantizar el necesario contacto de los vapores con el cobre;
- Relación específica de volumen de líquido en contacto con la superficie de cobre;
- Diseño propio de los platos de destilación para evitar altas temperaturas en el reboiler y evitar así el quemado en el aguardiente;
- Utilización de la condensación fraccionada para seleccionar las corrientes que componen finalmente el aguardiente. Esto supone una relación específica de superficies de condensación en cada condensador y la permanente actualización y control del perfil sensorial de la mezcla aceptada como el aguardiente tradicional del ron “CUBA”.

Para asegurar la calidad y el equilibrio en su añejamiento posterior, es esencial que el aguardiente adquiera el perfil aromático que lo caracteriza desde la primera etapa de producción, requiriendo el suficiente control de la fermentación y de la destilación, que aseguren las siguientes características y condiciones:

a) El aguardiente resultante de la destilación estará formado por mezclas parciales de condensados entre 74% y 76% de alcohol en volumen, y sólo se obtendrá de la destilación continua y directa del mosto de melaza de caña fermentado.
b) La concentración de alcoholes superiores estará regulada por el cultivo de levadura, el tipo y la concentración de sales nutrientes y por el grado de fermentación secundaria de tal manera que se garantice que la concentración de alcohol isoamílico no sea nunca 2,5 veces mayor a la suma de las concentraciones de alcoholes isobutílico y n-propílico.

Como resultado del empleo de cultivos de levadura específicos, de mieles distintas, de una fermentación controlada y de una destilación en columna continua que selecciona fracciones condensadas de manera diferencial hasta obtener un destilado de perfil aromático específico, fijado en la memoria de los Maestros del Ron Cubano, se establecen diferencias específicas en el proceso cubano de fermentación – destilación.

El Añejamiento

No está permitida la producción directa a través de una sola etapa de añejamiento.

El ron" CUBA" sólo admite el añejamiento natural, o sea, el que se produce por el contacto de los destilados con la madera de roble. Además, dicho añejamiento requiere obligatoriamente, al menos, dos etapas; excepto en el caso de los rones Extra Añejos para los que es obligatorio emplear, al menos, tres etapas de añejamiento, permitiendo la evolución completa de los compuestos del roble. La inclusión de etapas adicionales de añejamiento es opcional y queda al criterio de los Maestros del Ron Cubano"

A partir de la primera etapa, las que le siguen van precedidas de la realización de mezclas que permiten el reinicio del añejamiento hasta

alcanzar cualidades de añejamiento superiores, lo que confiere al ron" CUBA" el aroma y el sabor que le caracterizan.

El añejamiento de los destilados y sus mezclas se realiza en condiciones de temperatura y humedad naturales durante todo el año.

Las principales fases de añejamiento del ron" CUBA" son las siguientes:

Añejamiento / fase 1 – Consiste en añejar todo el aguardiente puro (74 - 76 % alc. v/v) en barricas de roble blanco de hasta 250 litros de capacidad, constituyendo esta operación la etapa 1 (o fase) de añejamiento.

La elevada fuerza alcohólica del aguardiente y de los congéneres del alcohol unido a la utilización, en esta primera etapa, de barricas de menores ciclos de usos, hace que al cabo de 2 años se observe una elevada formación de compuestos que cambian drásticamente el perfil sensorial del Aguardiente de Caña. Asimismo, también es elevada la extracción de taninos que aportan un carácter áspero y amargo al aguardiente, que sólo disminuirá en las etapas de añejamiento posteriores.

La evolución del perfil sensorial del aguardiente en esta primera fase de añejamiento no es todo lo adecuada que requiere el desarrollo posterior del proceso de elaboración del ron" CUBA". Por ello, se recurre a una operación de adsorción por carbón activo para lograr la adecuación del perfil sensorial del aguardiente añejado a las exigencias de las próximas etapas de elaboración. En esta etapa del proceso el Maestro del Ron Cubano presta una atención particular al valor sensorial del líquido resultante, conocedor de que el mismo constituye un elemento determinante en el perfil sensorial del futuro ron. Ahora bien, el diseño de los filtros que contienen el carbón activo, el tipo de carbón empleado, cómo se le suministra el aguardiente añejado, así como el tiempo de residencia de este dentro del filtro (tiempo de contacto), son un diseño propio de la tecnología del ron "CUBA".

Añejamiento / fase 2 – Es obligatoria también una segunda etapa de añejamiento. A esta segunda etapa llega lo que se conoce como “Ron Fresco” o “Ron Base” que consiste en la mezcla del aguardiente añejado, filtrado por carbón activo, con un destilado para ron y agua purificada, o exclusivamente con esta última según sea el caso. El destilado para ron, obtenido a menos de 96 % alc. v/v, también es previamente filtrado por carbón activo con equipos y régimen de operación también de diseño propio.

Esta segunda etapa se realiza en barriles de roble blanco de 180 – 250 litros de capacidad y, en un grado menor en otros barriles de mayor volumen sin que estos excedan los 500 litros de capacidad. En todos los casos, se trata de barriles de roble blanco de varios ciclos de uso cuya reposición se hace a partir de aquellos en que el aguardiente cumplió su etapa de añejamiento y que al exhibir un agotamiento de su superficie interior son trasladados a la etapa 2 de añejamiento.

Ahora bien, la preparación del “Ron Fresco” o “Ron Base” no es única ni estricta. A esta segunda etapa van productos que difieren en proporciones de sus componentes lo que provoca que la evolución del añejamiento para cada uno de ellos sea diferente, lográndose diferentes perfiles sensoriales al final de esta segunda etapa, lo que contribuyen de manera decisiva a la formulación del producto final, al brindar un abanico de posibilidades de mezcla.

Esta fase no sólo admite la utilización de barricas de varios ciclos de uso para que el aporte de los amargos y de los ásperos sea menor, sino que, además, las mezclas y operaciones de purificación realizadas garantizan una re-oxigenación que contribuirá con la marcha del añejamiento y la eliminación del carácter áspero y amargo.

Añejamiento / fase 3 – La práctica centenaria ha enseñado a los Maestros del Ron Cubano que para la consecución del perfil sensorial de los rones extra añejos “CUBA”, al menos una porción del mismo cuente con una tercera etapa de mezclas y añejamiento adicional en barriles de roble blanco de hasta 500 litros de capacidad cuya superficie interior esté muy agotada. Con esto se busca que los elementos de aroma desarrollados durante el añejamiento en las dos primeras etapas

sigan evolucionando dentro del barril, con un mínimo o casi nulo aporte de elementos nuevos del roble, evitando la extracción de compuestos ásperos y amargos. Con esto se busca además una nueva oxigenación de la mezcla que es conducida a esta tercera etapa.

Por lo general, los componentes que entran a formar parte de la mezcla que es conducida a esta tercera etapa de añejamiento lo conforman rones bases que han transitado por la segunda y tercera etapas de añejamiento, por lo que esta mezcla presenta una complejidad de composición mucho mayor que las que entran en la segunda etapa.

Esta tercera etapa de añejamiento es obligatoria por los rones extra añejos y opcional, al criterio de los Maestros del Ron Cubano, en el caso de los rones añejos.

Las Mezclas, ejercicio consustancial a la producción del ron" CUBA"

Los cubanos no conciben el ron como una receta sino como una tradición cultural, un saber hacer que incluye en su seno el arte de unas mezclas celosamente controladas en un ejercicio ancestral y que, desde siempre, nace de la búsqueda de la excelencia como expresión de su propia cultura y de su pueblo, también mestizo.

La mezcla es el arte de mezclar los aguardientes y los diferentes rones bases que están en cada una de las tres etapas de añejamiento de manera indistinta en cada producto y marca, para dar lugar al ron terminado o mezclas que se envían a tercera etapa y sucesivas. Para acentuar el carácter ligero puede adicionarse destilado para ron.

Las naves de añejamiento de ron "CUBA" contienen rones en proceso de muy diversas edades. Debido al ejercicio de añejar nuevamente una parte de algunos productos terminados, estos contienen rones elaborados por varias generaciones de Maestros del Ron Cubano y que constituyen, en el sentir de los Maestros, la verdadera memoria del ron cubano.

En estas mismas naves existe también una gran variedad de barricas únicas según los ciclos de uso que hayan tenido. Así, cada barrica,

desde las más nuevas usadas para el añejamiento de aguardiente hasta las barricas de más usos (de más de 60 años), usadas normalmente en el añejamiento de productos añejos oscuros terminados, cumple un papel diferente en las sucesivas etapas de producción.

La Filtración

Existen varios tipos de filtración en la producción del ron ”CUBA”: la mecánica, la filtración por carbón activo y la de placa filtrante (conocidas como papel de filtro), todos ellos siendo eficaces métodos para alcanzar la tipicidad sensorial y la mejora del brillo típico del ron producido en Cuba.

La piedra y la arena de sílice utilizadas como soportes del carbón activado de los filtros usados en la producción del ron ”CUBA” se extraen de las canteras cubanas.

f) Control y garantía de calidad

El ron” CUBA” mantiene su alta calidad a través de un proceso de control exigente de las prácticas de fabricación en cada uno de los pasos del proceso de fabricación.

La Oficina Nacional de Inspección Estatal (ONIE), subordinada al Ministerio de la Industria Alimentaria de la República de Cuba, es la autoridad competente encargada de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, y tiene su domicilio en Avenida Boyeros entre Camaguey y Línea de Ferrocarril, La Habana.

Se acompaña como **Anexo 7** certificado emitido por la Directora General de la ONIE declarando que:

1º. La Oficina Nacional de Inspección Estatal es la autoridad pública encargada de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones Indicación Geográfica “CUBA” antes de la comercialización del producto amparado.

2º. La referida autoridad pública cumple los requisitos de objetividad e imparcialidad exigidos para el desempeño de su función.

3º. La referida Oficina está integrada por un personal cualificado y dotada de los recursos necesarios para el desempeño de sus funciones.

La Resolución 343/13 (artículo 5) de la Ministra de la Industria Alimentaria que estipula el Reglamento sobre la Denominación de Origen Protegida “CUBA” para Ron (se acompaña como **Anexo 8**), también prevé la creación de su Consejo Regulador. El Consejo Regulador del Ron “CUBA” está adscrito al Ministerio de la Industria Alimentaria y está integrado por todas las roneras pertenecientes a la Corporación Cuba Ron SA, única entidad que hasta el momento ostenta la Denominación de Origen Protegida “CUBA”. Las misiones del Consejo Regulador son el control, administración, comunicación, protección y defensa de la denominación de origen protegida ‘CUBA’. La Corporación Cuba Ron S.A. con derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida para Ron “CUBA” mantiene un funcionamiento sostenible y adecuado en cuanto a la certificación de los sistemas de gestión integrados en la industria y fortalece el pensamiento basado en riesgos. Las roneras mantienen certificados los sistemas de gestión por las normas, ISO 9001:2015, 14001:2015, 22000: 2018, 45001:2018 y

17025:2018, con ésta última se garantiza cada año ampliar el alcance de los laboratorios a nuevos ensayos acreditados y con ello garantizar la calidad de las producciones tanto para las exportaciones como para el mercado nacional. Cuenta con una ronera que ya tiene certificado el sistema de gestión de la energía por la ISO 50001:2018 y todas las roneras tienen implementado el sistema de gestión de la innovación I+D+i.

g) Vínculo con el medio geográfico o con el origen

El vínculo entre la bebida espirituosa y su origen geográfico se basa tanto en la reputación del nombre, “Cuba”, como en unas determinadas características específicas que son fundamentalmente debidas a una combinación de factores naturales y humanos presentes en la zona.

g.1. Carácter específico

El clima de Cuba y su incidencia en el añejamiento del producto y en el cultivo de la caña de azúcar

El clima de Cuba se caracteriza por una temperatura externa de baja amplitud (de 20 a 35° Celsius en un 90% del año).

El clima de Cuba, al mantener una estabilidad durante todo el año, con una oscilación térmica relativamente pequeña, contribuye de manera muy destacada a la especificidad del producto final y de su añejamiento, el cual se realiza en condiciones de temperatura y humedad naturales durante todo el año. Estos mismos factores climatológicos favorecen también la velocidad de este proceso.

Cuba está situada geográficamente entre los 23,2 y los 19,9 grados de latitud norte y los 84,8 y 74,2 grados de longitud oeste. Esta posición sitúa a la isla en el noroeste del Mar Caribe, a la entrada del Golfo de

México y muy cerca del subcontinente norteamericano, de donde la separan menos de 200 kilómetros.

La posición geográfica de Cuba también trae aparejadas características muy específicas en los patrones meteorológicos y las características climatológicas del país, distinguiéndose dos periodos bien definidos durante el año: la etapa invernal, de noviembre a abril, y la de verano, de mayo a octubre.

En invierno el clima se ve influido por la presencia de anticiclones continentales, los cuales transportan masas de aire frío y seco del continente, precedidos por algunas lluvias y vientos del noroeste al norte que acompañan a los aires fríos. En general, los anticiclones continentales se trasladan del occidente al oriente del país, expandiendo las condiciones invernales sobre el conjunto del territorio nacional cubano. Ante la llegada de los frentes fríos, muchas veces se impone la influencia de bajas presiones en el Golfo de México con vientos secos del sur sobre el occidente del país. Estos sistemas alternan con las condiciones que imponen el anticiclón del Atlántico, que da temperaturas más altas y poca lluvia en el resto de los días.

En la etapa de verano, el anticiclón del Atlántico ejerce una influencia casi total, con calor por el día y sistemas locales de chubascos y tormentas eléctricas por las tardes. El paso de ondas tropicales que se trasladan por el Atlántico desde la costa occidental de África brinda un incremento de las lluvias, contrarrestadas por el anticiclón del Atlántico. De julio a septiembre se producen ciclones tropicales provenientes del Atlántico y que, en junio, octubre y noviembre afectan a Cuba desde el Mar Caribe occidental. El número de ciclones tropicales que azotan a Cuba es algo menor que los que tienen lugar en Haití, la República Dominicana y Puerto Rico, principalmente de junio a septiembre; mientras que los más connotados históricamente corresponden al mes de octubre.

El clima de Cuba es diferente al de otras zonas del Caribe y Centroamérica donde también se produce ron. En invierno, las temperaturas en Cuba son más bajas y la precipitación es menor que en el resto del área, lo que da unas condiciones muy propicias para el

cultivo de la caña de azúcar, que requiere de temperaturas más bajas y poca lluvia para la concentración de la sacarosa en la época de corte.

Por el contrario, en verano, la menor influencia del anticiclón del Atlántico propicia un régimen mayor y más estable de precipitaciones, precisamente en la época de crecimiento y desarrollo de la caña de azúcar.

Además, los clones de la caña de azúcar que se emplean son casi en su totalidad exclusivos del país y poseen una base genética única.

Estos factores naturales favorecen la obtención de unas melazas con las siguientes características particulares que inciden a su vez en el carácter específico del producto final:

- Baja viscosidad y acidez, lo que favorece el proceso de fermentación y, en última instancia, la calidad del aroma del aguardiente, al no contener las melazas concentraciones de azufre tales que puedan producir aromas indeseables durante la fermentación o la destilación.
- Alto contenido en azúcares totales y excelente relación entre azúcares fermentables y azúcares no fermentables, lo que contribuye a la eficiencia y corta duración de la fermentación, permitiendo mantener el equilibrio típico del aroma del aguardiente.
- Presencia de una microflora natural – la llamada microflora natural no dañina, compuesta de microorganismos mesófilos y termófilos, entre los que se encuentran bacterias, levaduras y hongos – que interviene también durante la fermentación en la formación del aroma del producto final.
- Presencia de una adecuada concentración de compuestos nitrogenados, en especial aminoácidos, que favorecen la formación de los alcoholes superiores, compuestos estos que constituyen elementos esenciales en la tipicidad sensorial del aguardiente y que será finalmente transmitida al ron.

Por último, cabe destacar que el clima cubano permite que el añejamiento de los destilados y sus mezclas se realice en condiciones de temperatura y humedad naturales durante todo el año, garantizando una evolución adecuada de este proceso, sin desequilibrios en la formación de compuestos durante el largo periodo de añejamiento.

El método productivo

En cuanto al método productivo, el empleo de un cultivo de levadura específico en el proceso de fermentación, que influye también, de manera notoria, en los procesos de destilación y de condensación realizados posteriormente, coadyuva a la unicidad del método de producción del ron “Cuba” y a la obtención de un destilado de perfil aromático específico.

Destaca también en el proceso productivo el filtrado por carbón activo de los aguardientes añejados y del destilado para ron, con el fin de alcanzar tipicidades sensoriales características en la producción de los rones bases que se someten nuevamente a añejamiento y que contribuyen de manera decisiva al perfil sensorial de los rones terminados.

El saber hacer de los Maestros del Ron Cubano

El ron “CUBA” no puede entenderse sin la figura emblemática, respetada, prestigiosa, garante de la memoria histórica y de la tradición de los Maestros del Ron Cubano, factor humano esencial, pieza clave en el conocimiento de la producción del ron, de sus matices en el añejamiento, en la expresión de sus mezclas, responsables de la perennidad de los valores, de la identidad y del carácter cubano y, a la postre, responsables de la fidelidad, de la autenticidad y de la continuidad histórica de su obra, transmitida a lo largo de generaciones enteras. El prestigio tanto profesional como social de los Maestros del Ron Cubano y de su función no es baladí.

Efectivamente, el factor humano es tan determinante y específico en la identidad y características del ron “Cuba” que existe en la República de

Cuba un reglamento propio para la designación del maestro del ron cubano y sus categorías como profesional, no sólo en cuanto a la cantidad y a la calidad de los conocimientos científicos y técnicos altamente especializados, sino también y de manera muy especial en su vertiente cultural.

Según el Reglamento cubano de aplicación, los profesionales de la maestría ronera cubana se pueden dividir en tres grupos:

- **Aspirante a Maestro del Ron Cubano:** Tiene calificación y vocación, pero requiere mayor preparación. Participa junto al Maestro del Ron Cubano en el diseño y formulación del ron, entrena continuamente según el plan preparado por el Maestro del Ron Cubano y constituye su reserva.
- **Maestro del Ron Cubano:** Posee un nivel de calificación y conocimientos adecuados para ejecutar esta actividad con calidad y eficiencia; es el asesor y ejecutor durante el diseño y formulación del ron de la entidad donde trabaja.
- **Primer Maestro del Ron Cubano**: Posee el máximo nivel de calificación, conocimientos y experiencia que se requieren para ejecutar esta actividad con calidad y eficiencia, es el líder de todo el equipo de maestros, es el coordinador y guía durante todo el diseño y formulación del ron, realiza planes estratégicos para el desarrollo y fomento del producto a nivel nacional e internacional.

El saber hacer de los Maestros del Ron Cubano, como garantes del perfil sensorial propio del ron “Cuba”, está presente en todo el proceso de elaboración y especialmente en las fases de añejamiento y mezclas:

- En la fase de añejamiento el Maestro del Ron Cubano presta una atención particular al valor sensorial del aguardiente empleado, consciente de que el mismo constituye un elemento determinante en el perfil sensorial del futuro ron. Entre otros aspectos, debe seleccionar las características del barril (especie de roble blanco, tamaño del mismo y tiempo que ha

sido usado) que se emplea en cada una de las etapas de añejamiento (al menos, dos) con el fin de lograr el perfil sensorial propio que cada una de las etapas demanda.

- Las mezclas de los aguardientes y los diferentes rones base que están en cada una de las etapas de añejamiento, realizadas bajo las indicaciones del Maestro, son decisivas para lograr un ron terminado añejado hasta la madurez, sin predominio de la madera y sus defectos, y con su característico equilibrio aromático.

Es tal la esencia cultural del trabajo de los Maestros del Ron Cubano que, la Comisión Nacional de Patrimonio Cultural de la República de Cuba, mediante la Resolución 9/2016 emitida el 14 de marzo de 2016, proclamó que el ***"saber hacer de los maestros roneros así como los espacios fabriles en los que ocurre el proceso de transmisión de dichos conocimientos"*** es patrimonio cultural de la nación cubana.

Recientemente la Comisión cubana de la UNESCO propuso a la UNESCO la incorporación de los Conocimientos de los Maestros del Ron Ligero cubano a la Lista de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

g.2. Referencias históricas y culturales que evidencia la reputación de la indicación geográfica "CUBA"

La aparición y desarrollo de la producción de ron va muy ligada a la producción de caña de azúcar, de la que Cuba fue uno de los mayores productores mundiales desde mediados del Siglo XIX.

Aunque los orígenes del ron como producto genérico no se encuentran en Cuba, es comúnmente aceptado que Cuba es la cuna del concepto y de los sabores asociados al ron ligero, incluyendo su suavidad y la delicadeza de sus aromas. Asimismo, es desde Cuba que el producto se revela al mundo.

Desarrollo de la industria del aguardiente en Cuba

La producción de aguardientes en Cuba tiene una larga data. Existen referencias que indican que desde principios del siglo XVI se estaban operando alambiques y que, en casi todos los ingenios que procesaban caña de azúcar, se fabricaba aguardiente de caña. La producción y el consumo se fueron desarrollando de tal forma que se convirtió en un serio competidor de los vinos y aguardientes de uva provenientes de España, a tal punto que en 1687 la tasa impositiva del aguardiente de caña era superior a la del vino. Ya por esta época el aguardiente de caña se comienza a diferenciar del aguardiente de uva, incluso teniendo nombre propio, denominándose simultáneamente como “Caña” o “Cañambrule”. A finales del siglo XVII, se conocía como Aguardiente-Rum. La producción y el consumo alcanzó tal nivel que en 1714 aparece una real cédula prohibiendo la fabricación del aguardiente en la Isla de Cuba, básicamente como forma de proteger los intereses del monopolio estatal español sobre la producción de aguardientes, sucediéndose estas prohibiciones a lo largo de casi todo el siglo XVIII lo que indica claramente la inutilidad de tales restricciones, amén de las protestas de hacendados y autoridades, incluidas las eclesiásticas, que llegaron a alegar que estas prohibiciones afectarían además a la propia industria azucarera.

Como la corona española no pudo evitar el fomento de la producción de aguardiente, decidió entonces tasarla, mediante una instrucción publicada el 26 de marzo de 1764, aunque mantuvo las limitaciones a la exportación, a pesar de que en 1765 se decretó la libre exportación de vinos y aguardientes españoles. Pero, no obstante, el tráfico se mantenía y se iba extendiendo. En este mismo año de 1765, el Mariscal de Campo Don Alejandro O´Reilly escribía que los habitantes de Puerto Rico preferían el Aguardiente cubano al de uva, atribuyéndolo a que era más barato.

Finalmente, hacia 1790, se autorizó a los españoles a traficar con esclavos, completando las cargas con Aguardiente cubano. Esta medida, aún limitada, abrió el camino para la entrada legal del *Aguardiente Rum* cubano en el mercado internacional.

Ahora bien, es preciso señalar que la producción de este Aguardiente durante todo el siglo XVIII se hacía de manera rudimentaria, empleando un alambique y destilando una sola vez o en el mejor de los casos dos

veces para obtener un aguardiente más refinado, como lo describió Don Lucas Franco, presbítero domiciliado en La Habana.

Es ya por estos años que los hacendados, comerciantes y productores disponían de sus órganos de expresión como fueron: *La Real Sociedad Económica de Amigos del País* y el *Real Consulado de Agricultura, Comercio e Industria*, que comenzaron a estudiar los medios de fomentar y perfeccionar la industria destiladora cubana. Ya por esta época, los ilustrados de estas instituciones definieron los conceptos de Aguardiente y Ron, declarando que el aguardiente se diferencia del ron en el *"grado de fuerza y concentración"*, mientras que por gestiones del *Real Consulado* se obtuvo una Real Orden, fechada el 23 de noviembre de 1796 donde se liberaba la exportación del *Aguardiente Rum*.

A partir de estas concesiones y, durante los primeros años del siglo XIX se comenzaron los intentos por mejorar la calidad de los aguardientes y los rones cubanos. Así, el Real *Consulado de Agricultura, Comercio e Industria*, dispuso en 1804 realizar una indagación sobre la perfección en la destilación del aguardiente de caña.

Durante los primeros años del siglo XIX, las exportaciones se incrementan impulsadas también por factores históricos donde es de destacar la invasión napoleónica a España y la Revolución de Haití, esta última provocando la devastación de la industria azucarera de Haití y Santo Domingo.

Años después, restaurada la monarquía en España, se enfrentan nuevas dificultades a las exportaciones de aguardiente y ron por la imposición de altas tasas impositivas hasta que, por Dictamen del *Consejo de Indias* del 22 de junio de 1816 se suprimieron estos derechos impositivos, refrendado por *Real Orden* el 8 de julio de 1817.

Durante todos estos años se siguió la intención de mejorar la calidad del aguardiente y del ron con diversos intentos, aunque todos fracasaron. En 1828, el *Real Consulado de Agricultura, Comercio e Industria* decidió enviar a dos comisionados a Jamaica para estudiar los métodos de los plantadores y destiladores de ese país, aunque tampoco tuvieron resultados.

Hacia 1830, España se convierte en el primer importador de aguardiente o ron cubano, aunque con fines re exportables, mientras

que estos son el cuarto producto en orden de importancia, solo precedidos por el azúcar, el café y el tabaco.

En 1837, con la introducción del ferrocarril, se potencia aún más la industria azucarera y por extensión la del aguardiente y el ron. Hacia 1840 se fundan grandes destilerías en la zona occidental de la Isla de Cuba que rivalizaron con las de los Estados Unidos de América que durante años trabajaron con mieles cubanas.

Durante el periodo 1840 – 1860 se sigue incrementando la exportación de aguardiente cubano. Se suceden uno tras otros la impresión de folletos y libros relativos al arte de destilar y preparar licores, además del interés de encontrar métodos que mejoraran la calidad de los aguardientes y los rones, ya en fecha tan lejana como1862, *La Real Sociedad Económica de Amigos del País* ofreció premiar, con una medalla, los estudios sobre fabricación de Aguardientes, dentro del programa de una Exposición que preparaba para ese año.

Desarrollo histórico de la industria del Ron en Cuba

Ya para 1862, en Santiago de Cuba se elaboraba un ron de superior calidad: un producto ligero, transparente y libre de olores indeseables y, para 1873, se extrajo de los barriles un ron extra seco, que más tarde sería llamado *“Ron Carta Blanca”* que, sin saberlo sus creadores, acababan de descubrir el ron original de Cuba. Durante el periodo 1862 – 1878 se desarrollan a lo largo de toda la Isla de Cuba nuevas empresas dedicadas a la producción de Aguardientes y Rones, estando las más renombradas en Santiago de Cuba, Cárdenas, Sagua la Grande (actual provincia de Las Villas), Matanzas y La Habana.

Ya para 1876, la industria del ron cubano había alcanzado tal desarrollo que participa por primera vez en una Exposición Internacional, esto fue en Filadelfia, Estados Unidos de América, en ocasión de la *Exposición Universal*. En el programa de la misma, en la Clase 660, pueden apreciarse la descripción de cuatro rones y tres aguardientes, obteniendo uno de ellos “Medalla de Honor”. Un año más tarde se obtuvo “Medalla de Oro” en la *Exposición Universal de Madrid*. Entre 1888 y 1898, los rones cubanos alcanzan medallas en la *Exposición Universal de Barcelona* (1888), en *la Exposición de Bruselas*, Bélgica

(1888), en la *Exposición Universal de París* (1889), en la *Exposición Colombiana de Chicago*, Illinois en 1893; en la *Exposición Vinícola de Bordeaux,* en Francia (1895), para muchos el más importante; en la *Exposition Internationale de Bruxelles*, Bélgica (1897) y en la *Exposición de París* (1898).

En el periodo 1895 – 1898, años de la Guerra de Independencia, la industria destiladora cubana sufrió afectaciones importantes, aunque no fue destruida. Ya para el año 1900 se nota su recuperación y, en la *Exposición Universal de Fin de Siglo*, efectuada en París, Francia, dos de sus rones alcanzaron "Medallas de Oro". En la *Exposición Panamericana de Buffalo*, efectuada en 1901 es notable la participación cubana de productores de aguardientes y rones, alcanzándose un total de veinte premios entre medallas y menciones. Esta exposición mostró la pujanza, la calidad y el prestigio de la industria cubana.

Una vez fundada la República de Cuba, la pujanza del ron cubano continuó. Así en la *Exposición de Charleston*, en Carolina del Sur en 1902 se obtuvo medalla de oro. A su vez, los propietarios de empresas productoras de bebidas decidieron crear una asociación y, tras una serie de reuniones, se creó la *Unión de Fabricantes de Licores de la Isla de Cuba*. Un dato que revela la importancia de esta industria radica en que el 7 % del presupuesto del gobierno de la República lo constituían los ingresos obtenidos por las tasas impositivas al aguardiente y al ron. En los años 1903 – 1905 los rones y aguardientes cubanos se exportaban a 18 países, mientras que en la *Exposición de Saint Louis*, en 1904, cuatro rones cubanos obtuvieron medallas de oro.

Durante el periodo 1906 – 1909, la industria de producción de ron se siguió desarrollando. Aparecieron nuevas empresas, se realizaron fusiones y se crearon nuevos productos. Tan es así que, por estos años, un ron elaborado en La Habana ganó el título de *Proveedor de la Casa Real de España,* mientras que otro ron producido en la Isla obtuvo Gran Premio y Medalla de Oro en la *Exposición Internacional de Madrid, España* en 1907, al igual que un tercero, Medalla de Oro en Exposición Internacional de Londres, Inglaterra, en 1908.

El periodo 1909 – 1914 fue una etapa dura para el ron cubano dado por un cúmulo de factores donde los más importantes fueron cierta crisis económica internacional y la fuerte carga impositiva con que era gravado por el gobierno nacional para contribuir a la carga financiera que presionaba al gobierno. Tal fue la carga impositiva que en 1909 la *Unión de Fabricantes de Licores de la Isla de Cuba* acordó presentar una petición al gobierno que aliviara la presión impositiva. Se suceden una serie de aprobaciones y derogaciones de decretos que poco hicieron en esta dirección. No obstante, el ron cubano seguía ganando lauros internacionales. En 1910, un *Ron Extra Viejo* obtuvo Medalla de Oro en la *Exposición Internacional de París*, Francia, y más aún, recibió también la distinción "Las Palmas" y un *Certificado de Pureza* del *Instituto Internacional de la Alimentación*, de la propia capital francesa.

El período 1914 – 1918, caracterizado por la I Guerra Mundial no trajo grandes beneficios a la industria del ron por el estricto control de precios que se estableció para el Azúcar, las Mieles, el Aguardiente, el Ron y el Alcohol, básicamente por los Estados Unidos de América, el primer socio económico de la nación. No obstante, las grandes compañías mejoraron sus instalaciones y algunas de ellas doblaron sus exportaciones, aunque las situadas en La Habana casi no mostraron desarrollo dado que, en la capital de país, el control estatal era más efectivo. Otro hecho que hay que tener en cuenta es la fuerza creciente que iba teniendo el movimiento prohibicionista en los Estados Unidos de América, que complicó fuertemente el tráfico de los aguardientes, rones y alcoholes hacia ese país.

A pesar de todo lo anterior, como la guerra había complicado la adquisición de petróleo y elevado sus precios, la industria de producción de alcohol tuvo su desarrollo dado que los equipos destiladores de la época podían adaptarse a trabajar con carbón de piedra, que también escaseó, y hasta con leña. La guerra incrementó a niveles insospechados para la época la demanda de ***Alcohol Absoluto Industrial,*** que además provocó la aparición de nuevas empresas que se dedicaron a producirlo y que siguieron después produciendo aguardiente y ron.

La guerra con los desajustes que provoca, trajo una bonanza económica para Cuba, sobre todo por la fuerte demanda de azúcar, que

propició un alza del nivel de vida, y a su vez del consumo. También incrementó el turismo hacia la isla y, en el campo de batalla, provocó el consumo de ron entre las tropas combatientes. Por demás, trajo también en el plano nacional un desarrollo del coctel, empujado además por el incremento del turismo, que se hacía eco de casi cualquier acontecimiento, para celebrarlo con la aparición de un nuevo preparado. Así, surgieron infinidad de cocteles, todos con base de ron cubano, cuyo colofón lo es la publicación en 1915 del Manual del Cantinero por John B. Escalante conteniendo más de 265 recetas.

A pesar de todo, el ron "CUBA" siguió su participación triunfante en ferias y exposiciones internacionales. Así entre 1915 y 1918 obtuvo varias medallas de oro y Gran Premio en las Exposiciones de Panamá (1915 y 1917), en San Francisco de California, en 1916 y, en 1918, otro ron extra viejo obtuvo Medalla y Certificado del *Institut International de l'Alimentation*, de París, Francia, tras el *Congreso Internacional de la Alimentación*

El desarrollo de la industria ronera siguió incrementándose en los años posteriores a la Primera Guerra mundial. En 1917, en adición a los grandes fabricantes establecidos desde el siglo XIX, se funda un consorcio en la Habana integrado por un gran conjunto de fabricantes y productores que operan de manera independiente y fabrican y distribuyen innumerables marcas de bebidas. El desarrollo es tal que para 1949 la industria de bebidas ocupaba el tercer lugar dentro de las industrias manufactureras cubanas, solo superada por el tabaco y la industria química.

A partir de 1960, cuando fueron nacionalizadas las roneras y se cerraron los habituales mercados del ron cubano, la industria del Ron tuvo que enfrentar un nuevo reto: hacerse presente en un nuevo mercado, el de la Europa del Este cuyos hábitos de consumo no incluía al Ron. La industria ronera aceptó el reto y se hizo presente creciendo en producción en casi este único mercado. Las mayores Roneras se ponen centralmente en manos del Ministerio de la Industria Alimenticia que no solo resguardó la tradición de fabricación sino que potenció el desarrollo de las mismas, redimensionándola e incorporando personal cada vez más calificado que aunaron esfuerzos junto con los Maestros del Ron cubano, quienes transmitieron la manera de identificar y hacer el genuino ron cubano y su relación misma con la forma de ser y sentir

del cubano, en inspirador descubrimiento de su valor como expresión de la cultura cubana.

Pero la industria ronera cubana no solo ha garantizado la continuidad de la calidad de sus productos, sino que también ha evolucionado "***in crescendo"*** desde la década de los años 70 del siglo XX. En esa época se desarrollan los documentos normativos que son de obligado cumplimiento por los productores para mantener la calidad demostrada del ron cubano, perfeccionándose estos documentos en el presente siglo con decretos leyes, nuevas normas cubanas y resoluciones ministeriales que elevan las exigencias sobre los requisitos a cumplir por los productores de ron como forma de garantizar la salvaguarda de la cultura ronera cubana. En estos documentos se patentiza a Cuba como el país que mayor número de tipos de ron contempla en sus normativas, lo que evidentemente también la diferencia de las producciones de otros países.

Los Maestros del Ron Cubano no solo continuaron garantizando la calidad y la tradición. En un ejercicio de continuidad del desarrollo de la cultura ronera cubana fueron desarrollando nuevos tipos de rones (rones silver dry o carta plata, añejos reserva, extra añejos etc.) y de conjunto con los productores el desarrollo de nuevas marcas, complejizando aún más las mezclas que enviaban a añejamiento, de tal forma que a finales del siglo XX y lo que va del XXI ha habido una explosión de los llamados rones extra añejo (productos de inigualable tipicidad sensorial que se caracterizan por un exquisito balance aromático donde predominan las excelentes notas de un añejamiento prolongado). Prosiguiendo su conquista, el ron cubano ha ganado numerosas medallas en competiciones internacionales, porque lo que lo diferencia de otros tipos de rones es la constancia de su calidad.

En los años 1990, la popularidad del ron cubano creció con sus ventas en otros mercados, como los países de Europa occidental.

Desde entonces, y sin interrupción, se han sucedido los reconocimientos a los rones de Cuba en los más importantes certámenes internacionales. De entre los más recientes, se pueden destacar: la Medalla de Oro obtenida por el 'Ron Eminente Reserva' en junio de 2021 en el más prestigioso concurso de vinos y licores de China, el "China W&S Awards"; dos estrellas 'Awards' otorgadas por el Instituto Internacional de Sabor y Calidad (ITQI) en Bruselas al 'Ron

Cubay 1870', en junio de 2021; medalla 'Master' obtenida por el ron 'Havana Club Tributo 2021' y diversas medallas 'Gold' obtenidas por otros rones de la marca 'Havana Club' en la edición de 2021 del 'SB & DB Autumn Tasting'; tres medallas 'Gold' obtenidas por rones de la marca 'Havana Club' en la edición de 2021 del 'International Spirits Challenge'; medallas 'Master' y 'Master & Taste Master' obtenidas respectivamente por 'Havana Club Professional Edition C' y 'Havana Club Maximo Extra Añejo' en la edición de 2021 del certamen 'The Rum Masters'; etc.

En la actualidad este producto tiene una indudable reputación debida a su origen geográfico, hasta el punto de establecerse entre el público general una relación indisociable entre Cuba y el ron. Así, se encuentran menciones al ron "Cuba" en guías de viaje y otras publicaciones de carácter general en relación con dicho país; entre otras, las revistas 'Cuba Plus', 'Excelencias', 'Buen Viaje', 'Lugares de América', 'Travel Trade Center', 'Guía de Turismo Nacional' o la guía 'Lonely Planet Cuba'. Por otro lado, el libro 'El Sabor Líquido de lo Cubano', dedicado exclusivamente a la coctelería con este producto, obtuvo el cuarto premio en la categoría de bebidas espirituosas en el 'GOURMAND BEST IN THE WORLD - Cookbock Awards', considerado como "los Oscars de la Cocina"