

# ESPECIFICACIONES DE LA APELACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO "Rhum de la Martinique"

Traducido al Inglés del Francés - Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "Rhum de la Martinique" - por Benoit Bail  
Traducido al Español del Inglés por Oriol Elias

## PARTE I - Hoja De Datos

### **A. NOMBRE Y CATEGORÍA DE LA APELACIÓN**

Solo pueden reclamar la etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique" (Rhum de Martinica), inicialmente reconocida por el Decreto del 5 de noviembre de 1996, los rones agrícolas que cumplen con las disposiciones específicas que figuran a continuación.

La etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique" está registrada en el apéndice III del Reglamento (CE) no 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo del 15 de enero de 2008 en la categoría de bebidas espirituosas "ron" Anexo II, punto 1.

### **B. DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA**

Los rones con etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique" presentan, en el momento de la comercialización al consumidor, un grado alcohólico volumétrico superior o igual al 40% y un contenido de elementos volátiles distinto del alcohol metílico y etílico de 225 gramos por hectolitro de alcohol puro.

Los rones con etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique" completada con la mención "blanc" (blanco) se caracterizan por su claridad y falta de color, su baja agresividad y su suavidad aromática. Entre los aromas actuales, podemos encontrar notas frutales, florales, vegetales y especiadas en particular.

Los rones con etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique" completada con la mención "vieux" (envejecida) se caracterizan por su color oscuro entre miel y caoba y redondez. Entre los aromas presentes, uno puede notar particularmente aromas amaderados, afrutados, especiados, empireumáticos y balsámicos. Estos rones tienen un contenido volátil mínimo distinto del metilo y el etilo de 325 gramos por hectolitro de alcohol puro, cuando se comercializan al consumidor.

Los rones con etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique" "élevé sous boisé" (EBS) presentan caracteres relacionados con su envejecimiento en la madera de la que proviene el color. Entre estos, podemos observar aromas frutales, florales, vegetales, picantes, balsámicos, empireumáticos en particular. Estos rones tienen al menos un nivel de contenido volátil distinto del alcohol metílico y etílico de 250 gramos por hectolitro de alcohol puro, cuando se comercializan para el consumidor.

### **C. DEFINICIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA**

La producción de material vegetal para replantación, cosecha y procesamiento de la caña de azúcar, destilación, maduración, EBS o envejecimiento de rones agrícolas, así como el embotellado de rones agrícolas "vieux" están asegurados en el territorio de los siguientes municipios, con excepción de islotes y rocas, en el departamento de Martinica:

*Ajoupa-Bouillon, les Anses-d'Arlets, Basse-pointe, Bellefontaine, Case-Pilote, Le Carbet, Le Diamant, Ducos, Fond-Saint-Denis, Fort-de-France, Le François, Grand-Rivière, Gros-Morne, Le Lamentin, Le Lorrain, Macouba, Le Marigot, Le Marin, Morne-Rouge, Morne-Vert, Le Prêcheur, Rivière-Pilote, Rivière-Salée, Le Robert, Saint-Esprit, Saint-Joseph, Saint-Pierre, Sainte-Anne, Sainte-Marie, Sainte-Luce, Schoelcher, La Trinité, Trois Ilets, Le Vauclin.*

La caña de azúcar se cosecha en parcelas cultivadas en la zona de producción delimitada por sección catastral, parcelas o partes de parcelas, según lo aprobado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad en las reuniones del comité nacional pertinente del 22 de mayo de 1996, del 27 y 28 de febrero de 2001, del 6 de septiembre de 2007 y del 9 de junio de 2010.

El Instituto Nacional de Origen y Calidad archiva con los ayuntamientos de los municipios interesados los documentos gráficos que establecen los límites de las parcelas de la zona así aprobada.

## **D. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN**

### **1. Material vegetal**

Las variedades de caña de azúcar pertenecen a las especies *Saccharum officinarum* y *Saccharum spontaneum* o por su hibridación.

Son objeto de trabajos de aclimatación, multiplicación y selección en el área geográfica. un período mínimo de 4 años antes de cualquier uso para la producción de denominación de ron de origen controlado "Rhum de la Martinique". Las variedades transgénicas de caña de azúcar están prohibidas.

### **2. Cultivo de la caña.**

El riego de la caña de azúcar se limita a un período máximo de 6 meses después de la fecha de cosecha o siembra. Está prohibido entre el 1 de diciembre y la fecha de cosecha.

Se prohíbe cualquier sustancia destinada a ayudar a la maduración de la caña de azúcar.

### **3. Recolección de la caña.**

Para un año de cosecha, el período de cosecha comienza no antes del 1 de enero y termina no más tarde del 31 de agosto del mismo año.

### **4. Criterios analíticos para el jugo de caña.**

Los jugos extraídos de la caña de azúcar tienen los siguientes valores:

- Contenido de azúcar superior o igual a 14 ° Brix
- Nivel de pH mayor o igual a 4.7.

Los valores de Brix y pH se calculan sobre el promedio de las cargas del día provenientes del mismo paquete.

### **5. Rendimientos de la caña y entrada en producción.**

El rendimiento de una parcela resulta de la relación entre el peso de las cañas cosechadas en la parcela y puestas en producción en la destilería y el área plantada de esta parcela. Este rendimiento es menor o igual a 120 toneladas de caña de azúcar por hectárea.

Una parcela puede entrar en producción al año siguiente al año de la plantación.

### **6. Extracción del jugo**

Antes de la molienda con los molinos, las cañas se cortan con cortadores de caña o se desfibran con trituradoras, estas dos operaciones se pueden combinar.

La extracción del jugo combina presión mecánica e impregnación de las cañas. La presión se ejerce en frío en molinos horizontales. La imbibición se realiza exclusivamente a temperatura ambiente desde el agua o jugo de los últimos molinos.

El jugo se clarifica por procesos mecánicos sin calentamiento o encalado.

## **7. Realización de la fermentación**

La fermentación de los jugos es de tipo discontinuo, en depósitos abiertos hechos de material inerte con una capacidad máxima de 500 hectolitros. Las fermentaciones continuas y las de tanques cerrados están prohibidas. El uso de cualquier técnica de enriquecimiento del azúcar en el jugo, en particular mediante la adición de subproductos de la fabricación de azúcar (jarabe o melaza) está prohibido.

La duración máxima de la fermentación se limita a 120 horas a partir del final del llenado de los tanques con jugo hasta la destilación.

Los jugos fermentados tienen un grado alcohólico volumétrico de no más del 7,5%.

## **8. Destilación**

La destilación se realiza entre el 2 de enero y el 5 de septiembre del mismo año.

El principio tradicional es la destilación continua en múltiples etapas con reflujo (destilación por columna incluyendo una zona de reducción y una zona de concentración en la que se instalan platos asegurando el contacto entre el líquido y los flujos gaseosos que los atraviesan contra la corriente).

Las características principales de las instalaciones son:

- El calentamiento del jugo de caña fermentado se lleva a cabo mediante inyección directa de vapor o mediante una caldera en la cual, el vapor calienta las vinazas a través de un intercambiador tubular;
- La columna se compone de:
  - Una zona de reducción con al menos 15 platos de acero inoxidable o cobre;
  - Una zona de concentración totalmente de cobre con de 5 a 9 platos;
- Los diámetros de las columnas están entre 0.7 y 2 metros en la zona de agotamiento;
- La degradación se realiza mediante uno o más precalentadores o condensadores de agua.

Cada instalación incluye una combinación de enfriador (es) y condensador (es) de agua que condensan y enfrían los vapores. Los condensados de estos intercambiadores de calor se dirigen de acuerdo con diferentes combinaciones, ya sea en la parte superior de la columna de concentración o hacia la fundición.

Los procesos de extracción en la fase líquida durante la destilación para cambiar la concentración parcial del destilado en ciertos compuestos (rectificación) están prohibidos.

Los compuestos considerados indeseables se degradan al residuo (vinaza) o se eliminan a la atmósfera mediante la desgasificación de las trompetas.

Los rones Agrícolas producidos en un día muestran en el colector diario una concentración alcohólica en volumen:

- Mayor o igual al 65%;
- Menor o igual al 75%.

## **9. Añejando rones**

Los rones Agrícolas "Blanc" son incoloros y descansan en tanques por un mínimo de 6 semanas después de su destilación.

Los rones Agrícolas "Élevé sous bois" se colocan en recipientes de roble y se envejecen durante al menos doce meses, comenzando en el llenado del recipiente.

Los rones Agrícolas "Vieux" se envejecen en contenedores de roble con una capacidad de menos de 650 litros por al menos tres años, comenzando en el llenado del contenedor.

Los rones Agrícolas "Vieux" para los que se afirma la cosecha del año de destilación están envejecidos en barricas de roble con una capacidad de menos de 650 litros durante al menos seis años, comenzando en el llenado del

contenedor.

Las duraciones mínimas definidas anteriormente se llevan a cabo sin interrupción, con la excepción de las manipulaciones necesarias para el desarrollo de los productos.

## **10. Acabados**

Los métodos de acabado están permitidos para que su efecto sobre el oscurecimiento del ron agrícola sea menos del 2% vol. El oscurecimiento, en particular relacionado con la extracción de madera o la adaptación del color mediante la adición de caramelo, expresado en % vol., se obtiene por la diferencia entre el grado alcohólico volumétrico real y el bruto grado alcohólico volumétrico.

## **E. ELEMENTOS QUE CORROBORAN EL ENLACE CON EL ENTORNO GEOGRÁFICO**

### **1. Descripción de los factores naturales y humanos del vínculo con el terroir.**

El área geográfica se extiende en la isla de Martinica. El clima tropical de Martinica está bajo la influencia de vientos alisios muy calientes y corrientes oceánicas del ecuador. Con una estación húmeda y calurosa entre junio y diciembre y una estación más seca entre enero y mayo, este clima es muy adecuado para la producción de caña de azúcar que requiere temperaturas superiores a 20 ° C, precipitaciones importantes durante el período de crecimiento vegetativo y un período de estrés acuático moderado durante la fase de maduración.

Sin embargo, dentro de la isla, algunas áreas son menos favorecidas para la producción de caña de azúcar para el ron agrícola. Como resultado, una zona de cultivo de caña de azúcar se ha delimitado dentro del área geográfica.

Esto se casa primero con los límites orográficos y de lluvia, excluyendo la parte montañosa y demasiado lluviosa del norte de la isla y evita principalmente los suelos con una fuerte hidromorfia en los primeros 50 centímetros, especialmente presente en los fondos de los valles aluviales y en los suelos de las zonas costeras y manglares con surgencias salinas.

Pero dentro de esta área definida, observamos, de acuerdo con la altitud y la exposición a los vientos, una gran diversidad de regiones climáticas asociadas con muchos pedoclimas con diversas características dependiendo de la reserva de agua del suelo, el régimen de precipitación y la amplitud térmica diaria. Cada uno de estos sectores en los que la caña de azúcar se comporta de manera diferente, alberga el suministro de caña de las destilerías de la isla.

Este suministro de caña se caracteriza por la presencia de unas quince variedades cuya distribución espacial varía según su adaptación a las características pedoclimáticas de cada sector.

El saber hacer del cultivo de caña se organizó principalmente en torno a la selección varietal (ver elementos históricos) y la mecanización que acompañó al desarrollo del cultivo de caña durante décadas.

### **2. Elementos históricos sobre los factores del vínculo con el suelo.**

El cultivo de la caña de azúcar comienza en Martinica alrededor de 1640 (el Rouennais TREZEL llega allí al monopolio de la fabricación de azúcar en 1639) y luego se desarrolló bajo el impulso de emigrantes portugueses y holandeses. Esta producción se lleva a cabo exclusivamente hasta finales del siglo XIX en "habitaciones", término que designa una entidad de producción de caña de azúcar y su transformación y el lugar de vida de todos los que trabajan allí.

#### **Material vegetal**

La caña de azúcar se introdujo en los Estados Unidos con una variedad llamada caña criolla, que habría sido la única que se había cultivado hasta la introducción, desde la isla Bourbon en 1785, de una nueva variedad, llamada caña Othaite o caña Bourbon. Otras introducciones en el siglo XIX sucedieron a las Antillas más pequeñas.

A fines del siglo XIX, se desarrolló la propagación de la caña por plántulas y luego se pudieron controlar las

polinizaciones, con la producción de las primeras semillas de la fertilización controlada de flores de caña de azúcar, en dos centros de investigación agronómica, uno holandés en Java, el otro británico en Barbados.

Así apareció una profusión de variedades elegidas empíricamente por los industrialistas y los plantadores cuya adaptación a las características locales a veces fue catastrófica. Para evitar la introducción en Martinica, de material vegetal exógeno, el Centro Técnico para la Caña de Azúcar (CTCS) es creado en 1952. Después, en la década de los 1960-1970's, se establece un control de la introducción y la difusión varietal a partir de la implementación de ensayos varietales metódicos que permiten el monitoreo de características botánicas, agronómicas y tecnológicas de los nuevos híbridos de más o menos estaciones de reproducción internacionales.

Se comparan más de 600 variedades en la estación CTCS y cada año se implantan entre cincuenta y cien nuevos clones preseleccionados. De esa manera, se probaron unas 4000 variedades híbridas en Martinica en la segunda mitad del siglo XX.

### **Desarrollo de la industria del ron en Martinica.**

A partir del siglo XVII, la melaza suministrada por el refinado de azúcar se fermentó y luego se destiló utilizando un aparato básico que consiste en una caldera conectada a una bobina colocada en un barril de agua fría. Como en otros lugares en ese momento, el ron era esencialmente un subproducto barato y ardiente en Martinica. Su exportación a la metrópolis inicialmente prohibida se enmarcará estrictamente a fines del siglo XVIII y se liberalizará gradualmente a principios del siglo XIX. En 1854, con la eliminación total de los impuestos del gobierno de Napoleón III, la producción y las exportaciones a la metrópolis explotaron para convertir a Martinica en el mayor productor mundial de ron en la última década del siglo XIX con más de 220,000 hl a 55% vol.

En el siglo XIX, numerosas innovaciones tecnológicas revolucionarán la producción de ron en Martinica.

### **Aparición del ron Agrícola**

La llegada de las primeras máquinas de vapor que aumentaron la capacidad de triturar la caña de azúcar y de mejorar la extracción de azúcar cambiará la economía de la caña de azúcar del siglo XVIII. Estas máquinas que funcionan mediante la combustión de residuos del prensado de la caña de azúcar (el bagazo) permitirán el establecimiento en las regiones más accesibles de las fábricas de azúcar, independientemente de la energía hidráulica de los ríos que se usaba hasta entonces. Entre 1884 y 1896, una grave crisis de sobreproducción condujo al cierre de las plantaciones azucareras de Martinica, menos competitivas. Varios de ellos, arruinados por la pérdida de sus puntos de venta, abandonan la producción de azúcar para la cual ya no son competitivos y entonces se pasan a fabricar ron, producido exclusivamente a partir del jugo de la caña de azúcar. Así comienza la producción de ron agrícola que tendrá un auge considerable en Martinica, mientras que la economía azucarera de Martinica tendrá que sufrir la competencia de otras islas con mejores rendimientos de azúcar.

### **Instalación de columnas de destilación**

Al mismo tiempo, las columnas de destilación continua adaptadas a los materiales utilizados en Francia para el alcohol de remolacha, las llamadas columnas criollas, van reemplazando gradualmente a los alambiques de caldera discontinuos en Martinica y Guadalupe.

Estas columnas criollas tienen grandes ventajas en términos de consumo de energía, facilidad de uso y, sobre todo, capacidad de producción, lo que permite tratar rápidamente el jugo de caña fermentado (o vesou) cuya calidad no espera. Por otro lado, como son inferiores a los alambiques para efectuar la división de impurezas, se establecerán gradualmente los conocimientos técnicos y el equipo de destilación específico para recolectar los ésteres en un punto de ebullición alto, lo que contribuye significativamente a la formación de ramos naturales al tiempo que elimina las impurezas que, por su aroma y sabor desagradables, degradan el destilado. Por lo tanto, el calentamiento del jugo, de la caña fermentada que se destilará, se fortalecerá mediante el uso de potentes calderas o calentadores de vino con una alta capacidad, y las columnas cuyo diámetro aumenta, contendrán solo unos pocos platos de concentración. Por otro lado, el calentamiento con el fuego directo desaparece en favor del uso del vapor resultante del escape de las máquinas de vapor, que producen a partir del bagazo, la energía necesaria para moler la caña de azúcar en cada una de las destilerías.

### **Características analíticas**

Al final de la Primera Guerra Mundial, la producción de ron alcanzó niveles nunca antes vistos. El ron, la única bebida alcohólica cuya producción no se ha visto obstaculizada por los combates, se ha consumido abundantemente en la Francia metropolitana y las destilerías han desarrollado sus herramientas de producción para hacer frente a la demanda. Martinica, que en quince años se ha recuperado de la destrucción de Saint Pierre, sigue siendo el principal proveedor de ron de la metrópolis. Pero al final de las hostilidades, las necesidades ya no son las mismas y la sobreproducción es rampante. De esta crisis, saldrá un entorno regulatorio que orientará fuertemente el carácter del ron agrícola de las Antillas francesas y principalmente del ron agrícola de Martinica.

En vista de la caída de los precios, los productores destilan los alcoholes a un nivel muy alto, que es menos costoso de producir y transportar. Bajo la presión de otras regiones francesas que producen destilados en 1922, las autoridades restringieron la entrada al área metropolitana de ron de las Antillas francesas, que estaba exenta de los impuestos sobre las bebidas espirituosas extranjeras. Por otro lado, la importación de ron de alto nivel está prohibida para proteger la industria metropolitana de producción de alcohol industrial que se está reorganizando después de la destrucción de la guerra. En 1938, el ron se definió según estándares analíticos, incluida una cantidad mínima de elementos no alcohólicos que permite verificar que los licores no se hayan destilado a un alto nivel de alcohol. Estos parámetros, el grado máximo de destilación y el contenido mínimo de sustancias volátiles son elementos de la definición del producto ya que, aún hoy en día, las regulaciones nacionales o locales se originan en el texto de 1938.

### **3. Elementos relacionados con la reputación del producto.**

El ron de Martinica es un ron agrícola, obtenido del jugo fermentado de la caña de azúcar. Por lo tanto, presenta características analíticas que lo distinguen de los rones de melaza. Entre los rones Agrícolas, el Ron de Martinica presenta características organolépticas originales.

Los primeros rones Agrícolas de Martinica datan de principios del siglo XIX, en la refinería de azúcar de Fonds Préville en el municipio de Macouba. La reputación de los rones Agrícolas de Martinica se estableció en la Feria Mundial de 1855, como lo demuestran las medallas de primera y segunda clase ganadas respectivamente por los martinicanos Rousseau y Morin fils y Raboutet.

El auge del ron agrícola genera varios fraudes que condujeron a la creación en 1895 del sindicato agrícola de Martinica por los productores de ron agrícola de Martinica. Su propósito era mantener "el buen nombre" del ron agrícola de Martinica mientras luchaba contra "el fraude que da lugar a su venta en Francia".

Con este fin, el sindicato ha establecido certificados de origen que aseguran que los productos dulces de origen del ron provienen exclusivamente de las cañas de azúcar de la plantación mencionada, y no de la melaza extranjera. Este certificado permitió al beneficiario colocar la marca en los barriles y botellas que constituyen el lote certificado.

Esta acción continuó con la creación en 1935 de un sindicato específico que propuso rones en botella con garantía original y control de calidad por una comisión de degustación. Esta práctica de degustación siempre se ha mantenido y se ha integrado en el corazón de las operaciones de control de la calidad de la denominación de origen registrada.

Después de la Segunda Guerra Mundial, a diferencia de la producción de ron de melaza que disminuye debido a la regresión de la producción de azúcar, la producción de ron agrícola se desarrolla a partir del dinamismo del consumo local y la notoriedad de las grandes marcas en el viejo país.

### **Caso especial de ron añejo**

Desde principios del siglo XX, Martinica comenzó a producir rones Agrícolas envejecidos bajo el impulso del Sr. Jacques BALLY. Esta producción, que rápidamente conoció el éxito comercial, se vio amenazada rápidamente por los productos falsificados en Francia, lo que sugiere a través del color y el etiquetado que ha sido envejecida en madera. Para garantizar la presentación al consumidor de rones envejecidos en madera durante varios años en Martinica, los productores comenzaron a enviar rones ya embotellados, antes del comienzo de la Segunda Guerra Mundial.

Las regulaciones hicieron obligatoria esta condición mediante el Decreto 63-765 del 25 de julio de 1963, utilizado para la aplicación de los rones, de la ley enmendada del 1 de agosto de 1905 sobre la represión del fraude, que reservó el término envejecido para los rones:

- Que contienen no menos de 325 gramos por hectolitro de alcohol puro de sustancias volátiles;
- Que han envejecido durante al menos tres años en barricas de roble con una capacidad de 650 litros como máximo;
- Que han sido embotellados y etiquetados por el titular de una cuenta de añejamiento.

De hecho, la asignación de cuentas de añejamiento, que solía estar vinculada a la actividad de un destilador o al almacén antiguo, el acondicionamiento de los rones viejos siempre se ha realizado en el área de producción.

#### **4. Relación causal entre área geográfica, calidad y características del producto.**

La tipicidad del ron AOC es el resultado de una combinación de elementos relacionados con el entorno natural de la isla y la historia del ron tradicional del Caribe francés.

La producción de caña de azúcar se ve favorecida por las condiciones climáticas de Martinica que permiten tanto su crecimiento vegetativo durante la estación húmeda como su maduración durante la estación seca.

Sin embargo, las condiciones topográficas de algunas áreas aisladas de la isla no han permitido seguir la intensificación de la producción demandada desde el siglo XIX por la industria azucarera. De este modo, algunas plantaciones se han visto obligadas a convertirse a la producción de ron agrícola.

Esta producción de ron agrícola se ha podido desarrollar gracias a las innovaciones tecnológicas que llegaron a las Antillas francesas, como la máquina de vapor que funciona mediante la quema del bagazo o las columnas de destilación continua de la Francia metropolitana.

Estas columnas se han adaptado para tener en cuenta las especificidades del jugo de caña fermentado, que provienen de las condiciones de la fermentación y, por lo tanto, de las características climáticas. Los materiales tuvieron que evolucionar para cumplir con las regulaciones que rigen el ron tradicional, establecido entre 1922 y 1938 (concentración alcohólica máxima por volumen y contenido mínimo de sustancias volátiles) y conocimientos específicos de técnicas de destilación desarrolladas en este contexto particular.

Estas restricciones regulatorias también han afectado las condiciones para la implementación de las cañas de azúcar porque en la medida en que era imposible aumentar la concentración alcohólica por volumen para deshacerse de los sabores indeseables, las destilerías de Martinica tuvieron que actuar sobre la calidad de las materias primas para producir rones agrícolas apreciados por los consumidores. Por lo tanto, en la producción de ron agrícola, se necesita la presencia de las destilerías en el medio de los campos de caña de azúcar para acortar el tiempo entre el corte y la destilación y así evitar alteraciones bacterianas y mejorar la calidad del jugo de caña fermentado.

Bajo la influencia de la alta temperatura ambiente y el envejecimiento en barricas de roble, el envejecimiento se caracteriza por una fuerte evaporación, una aceleración de la oxidación y de la extracción de compuestos de madera que le dan al ron agrícola martinicano envejecido todas sus características organolépticas.

#### **Obligación de acondicionamiento en el área de los rones envejecidos.**

El requisito de acondicionamiento en el área garantiza la calidad conferida por los requisitos de ron Agrícola "Vieux": período mínimo de envejecimiento, capacidad máxima de barriles, características fisicoquímicas ... (ver 3. Elementos relacionados con la reputación del producto). Evita el transporte de rones en bote durante varias semanas a los centros de consumo. Este transporte en tanques interrumpe necesariamente antes del embotellado, la obligación de envejecer los barriles de pequeña capacidad requerida para los rones "Vieux", constituye un riesgo para la identidad y la calidad de estos productos y, por lo tanto, para su notoriedad.

En consecuencia, el acondicionamiento en el área limita el manejo y la decantación de los rones, lo que constituye, como el transporte en tanques, un riesgo de alteración.

Finalmente, el acondicionamiento en el área permite un control reforzado de la calidad de los rones añejos, lo que sería difícil debido a la distancia entre los lugares de producción y los mercados de venta. Este control incluye el monitoreo de cuentas viejas y un examen analítico y organoléptico en rones embotellados.

## **F. NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL SINDICATO**

Syndicat de Défense de l'Appellation d'Origine « Rhum Agricole Martinique »  
Usine SOUDON  
Route du Vert Pré  
97232 Le Lamentin  
tel : 05 96 51 93 35  
[aocmartinique@codermq.com](mailto:aocmartinique@codermq.com)

## **G. REQUISITOS POTENCIALES BAJO DISPOSICIONES LOCALES Y / O NACIONALES**

### **H. POSIBLES INDICACIONES GEOGRÁFICAS ADICIONALES O NORMAS DE ETIQUETADO**

Los rones para los que se reclama la etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique" (Rhum de Martinica) no se pueden ofrecer a la venta o vender sin que la denominación mencionada anteriormente esté registrada y acompañada de la "Appellation d'Origine Contrôlée" (Denominación de Origen Controlada) o "Appellation Contrôlée", todo en caracteres muy visibles.

La palabra "Agricole" debe aparecer en la etiqueta en el mismo campo de visión que la etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique".

La etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique" se completa obligatoriamente con las menciones "Blanc" (Blanco) o "Vieux" (Envejecido) para los rones que cumplen con las condiciones de producción establecidas para esos detalles en estas especificaciones.

Ninguna denominación que implique envejecimiento puede aparecer en el etiquetado de otros Rones de Martinica como rones "Vieux". Las palabras "Blanc" o "Vieux" se incluyen en el mismo campo de visión que el de la denominación de origen controlado y las dimensiones de los caracteres no deben ser superiores en altura y anchura a las de los caracteres componiendo el nombre de la denominación.

La siguiente información relacionada con un período de envejecimiento no puede utilizar la palabra "Vieux" si los períodos mínimos definidos a continuación no se llevan a cabo sin interrupción, con la excepción de manipulaciones necesarias para el desarrollo del producto:

- La mención "VO" para rones Agrícolas envejecidos al menos 3 años;
- "VSOP", "Réserve Spéciale", "Cuvée Spéciale", "Très Vieux", para rones agrícolas de al menos 4 años de edad;
- "Extra Vieux", "Grande Réserve", "Hors d'Age", "XO" para rones Agrícolas de al menos 6 años.

En los documentos de movimiento, las facturas y cualquier documento comercial que mencione el AOC "Rhum de la Martinique" en rones viejos, debe mencionarse al menos la edad del ron enviado, o una de las designaciones anteriores.

En cualquier bebida, cuando se usa un ron Agrícola que se beneficia de la etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique" junto con otro ron, la mezcla así obtenida pierde el derecho a beneficiarse de dicha denominación de origen.

## **PARTE II - Reportando obligaciones y registros de informes**

### **1. Obligaciones de información**

Los operadores hacen las siguientes declaraciones:

#### **Declaración de Parcela**

Los rones Agrícolas que se benefician de la etiqueta de origen controlada "Rhum de la Martinique", provienen de cañas de azúcar cosechadas en parcelas ubicadas en el área de producción definida en C y sujetas a una declaración de asignación de parcela.

Esta declaración se enviará al organismo de defensa y gestión antes del 1 de enero anterior al período de cosecha. Incluye las referencias del productor, las referencias catastrales de las parcelas, la superficie plantada y variedades cultivadas.

Cualquier modificación de la parcela debe haberse declarado a más tardar el 1 de enero anterior al período de cosecha.

#### **Declaraciones de inicio y finalización, interrupción o reanudación de trabajos de destilación.**

Una copia de estas declaraciones previstas por el reglamento general se enviará al mismo tiempo a la organización de defensa y gestión. La cantidad total reclamable por campaña se adjunta a la declaración de fin de obras.

#### **Declaración de reclamo**

Esta declaración se envía al organismo de defensa y administración cada año a más tardar el 10 de febrero del año siguiente al período de destilación.

Recapitula las cantidades en volúmenes y en alcohol puro de rones bajo AOC "Rhum de la Martinique" elaborado a partir de su destilación.

Divide estos rones en diferentes categorías: "Blanc", "Élevé sous bois", "Vieux". Indica los volúmenes posiblemente degradados o reasignados en cualquiera de estas categorías durante el año.

Cada reclamo incluye para la cantidad en cuestión en particular las siguientes referencias:

- Período de destilación;
- Volumen en hl de alcohol puro;
- Referencia de la bodega;
- Lista de parcelas de caña implementadas;
- Peso de bastones recibidos por parcela.

#### **Declaración de puesta en envejecimiento**

Esta declaración se transmitirá al organismo de defensa y administración a más tardar en el momento de la transmisión de la declaración de reclamación. Incluye las fechas y el lugar de destilación del ron, así como la dirección de la bodega, la capacidad de la bodega utilizada, el volumen y la concentración alcohólica por volumen del ron agricole puesto en envejecimiento.

### **2. Mantenimiento de registros**

#### **Recepción de registro de cañas de azúcar**

Este registro incluye los siguientes elementos: fecha de entrega, identificación del transportista, referencia de la sembradora, referencia de la parcela, peso, características analíticas (pH y nivel Brix)

#### **Registro de fermentación**

Este registro incluye en particular los siguientes elementos: número de tanque, fecha y hora del tanque, volumen de jugo de caña puesto en fermentación.

#### **Registro de destilación**

Este registro incluye los siguientes elementos: fecha y hora de inicio y finalización de la destilación, referencias

de depósitos destilados, grado alcohólico por volumen de depósitos destilados, cantidad y grado alcohólico por volumen de los rones agrícolas obtenidos (en el recolector diario)

**Registro recapitulativo de rones añejos y sus bodegas.**

Este registro incluye los siguientes elementos de resumen: volumen total de ron envejecido y volumen total de ron envejecido y capacidad total de sus bodegas.

**Registro mensual de entrada y salida de rones destilados.**

Este registro incluye al menos los siguientes elementos: entradas, salidas, así como rones de existencias iniciales y finales de cada categoría y mención adicional en alcohol puro.

Cada desglose de las cantidades dedicadas por categoría ("Blanc", "Vieux", "Élevé sous bois") es objeto de una línea específica para el registro de movimientos.

Los registros y declaraciones previstos por la normativa general, en particular el Resumen mensual.

La declaración de aduanas (DRM), el inventario anual o los libros de contabilidad de materiales se pueden utilizar para la presentación de estos datos.

## **PARTE III - Puntos principales a controlar y métodos de evaluación**

| <b>PUNTOS PRINCIPALES A CONTROLAR</b>  | <b>MÉTODOS DE EVALUACIÓN</b>                                   |
|--|--|
| Área de producción, cosecha, procesamiento, destilación, maduración, envejecimiento de rones Agrícolas y acondicionamiento de rones agrícolas "Vieux". | Revisión documental  |
| Equipo de fermentación (sala de depósitos) Equipo de destilación (composición y dimensionamiento de columnas)  | Inspección visual y/o Revisión documental                      |
| Rendimiento máximo   | Revisión documental  |
| Periodo de cosecha   | Revisión documental  |
| Nivel Brix y pH: valores mínimos de jugo extraído de cañas de azúcar   | Medidas  |
| ABV máximo de jugo de caña fermentado  | Revisión documental  |
| Características analíticas de destilación:ABV mínimo y máximo  | Controles Analíticos   |
| Capacidad máxima de barriles de rones Agrícolas "Vieux"  | Revisión documental y /o Inspección visual                     |
| Duración mínima de la fase de maduración o envejecimiento en madera.   | Revisión documental y /o Contando la cantidad de acomodaciones |
| Características organolépticas de los rones "Blanc" y "Élevé sous bois"  | Examen organoléptico   |
| Características organolépticas de los rones "envejecidos".   | Examen organoléptico reforzado en productos envasados.         |
| Características analíticas de los rones "Blanc" y "Élevé sous bois"  | Revisión analítica   |
| Características analíticas de los rones "Vieux"  | Revisión analítica mejorada de productos empacados             |

### **Referencias sobre estructuras de control**

#### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)**

12, rue Henri Rol-Tanguy

TSA 30003

93555 - MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Email: [info@inao.gov.fr](mailto:info@inao.gov.fr)

La verificación del cumplimiento de estas especificaciones es realizada por una organización externa que ofrece garantías de competencia, imparcialidad e independencia bajo la autoridad del INAO sobre la base de un plan de inspección aprobado.

El plan de inspección recuerda las autocomprobaciones realizadas por los operadores sobre su propia actividad y los controles internos realizados bajo la responsabilidad del organismo de defensa y gestión. Indica los controles externos realizados por el tercero, así como los exámenes analíticos y organolépticos.