

ESPECIFICACIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "Rhum de la Réunion"

(o "Rhum Réunion" o "Rhum de Réunion" o "Rhum de l'île de la Réunion")

Traducido al Español del Francés - Cahier des charges de l'indication géographique « Rhum de la Réunion » ou « Rhum Réunion » ou « Rhum de Réunion » ou « Rhum de l'île de la Réunion » homologué par l'arrêté du 22 janvier 2015 relatif à l'indication géographique « Rhum de la Réunion » ou « Rhum Réunion » ou « Rhum de Réunion » ou « Rhum de l'île de la Réunion », JORF du 28 janvier 2015- por Oriol Elias

PARTE I - Ficha técnica

1. Nombre y categoría de la bebida espirituosa que lleva la indicación geográfica

La indicación geográfica "Rhum de la Réunion" o "Rhum Réunion" o "Rhum de Réunion" o "Rhum de" está registrado en el anexo III del Reglamento (CE) nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008 en la categoría de bebidas espirituosas "ron" Anexo II, punto 1.

Se trata de un ron tradicional tal como se define en el punto 1 f) del anexo II del Reglamento (CE) nº 110/2008.

2. Descripción de la bebida espirituosa

Según las condiciones de producción, se distinguen varios tipos de productos:

- rhum blanc ;
- rhum brun ;
- rhum vieux ;
- rhum Grand arôme.

2.1 Características organolépticas

El "rhum blanc" puede ser incoloro o presentar reflejos dorados o ambarinos.

El "rhum brun" ofrece caracteres relacionados con la estancia en madera cuya coloración va de dorada a ámbar.

El "rhum vieux" presenta una paleta aromática muy rica y una coloración que va del dorado al caoba.

El "rhum Grand arôme" se caracteriza por una gran complejidad así como por una importante potencia aromática.

2.2. Principales características físicas y químicas

El "rhum" tiene una cantidad total de sustancias volátiles distintas del alcohol etílico y metílico superior o igual a 225 gramos por hectolitro de alcohol puro.

El "rhum vieux" tiene una cantidad total de sustancias volátiles distintas del alcohol etílico y metílico superior o igual a 325 gramos por hectolitro de alcohol puro.

El "rhum Grand arôme" tiene un contenido mínimo de sustancias volátiles distintas de los alcoholes etílico y metílico igual o superior a 800 gramos por hectolitro de alcohol puro y un contenido mínimo de ésteres igual o superior a 500 gramos por hectolitro de alcohol puro.

El grado alcohólico mínimo del ron para su comercialización será de 40 % vol.

3. Definición de la zona geográfica

La producción de material de siembra para las plantaciones, la producción y la cosecha de caña de azúcar la extracción y el almacenamiento de zumo de caña o de los productos de la producción de azúcar de caña (melazas o jarabes), la fermentación del mosto y su posterior destilación, la maduración, el envejecimiento y el

almacenamiento de los rones se llevan a cabo en la zona geográfica.

La zona geográfica está formada por el territorio de los municipios del departamento de Reunión.

4. Descripción del método de producción

4.1 Caña de azúcar

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

Se aclimatan, multiplican y seleccionan en la zona geográfica durante un periodo mínimo de tres años.

Las variedades de caña de azúcar transgénicas están prohibidas.

4.2 Extracción de zumo

El zumo se extrae mediante presión mecánica y remojo de la caña. La caña de azúcar se tritura y prensa en molinos horizontales.

4.3 Producción de mosto

El mosto para la fermentación se compone de :

- ya sea por el jugo de la caña ;
- o por dilución con agua de siropes o melazas procedentes de las diferentes etapas de la transformación del jugo de la caña en azúcar.

El mosto destinado a la producción de “rhum de sucrerie” se elabora exclusivamente a partir de jarabes o melazas.

El mosto destinado a la producción de “rhum agricole” procede exclusivamente del jugo de caña. Se prohíbe toda técnica de enriquecimiento con azúcar del jugo de caña o del mosto obtenido a partir de él, en particular mediante la adición de sirope, melaza o azúcar.

El mosto destinado a la producción del “rhum Grand Arôme” se elabora a partir de melaza, mosto de la destilación anterior y agua.

4.4 Fermentación del mosto

La fermentación es discontinua.

4.5 Destilación

La destilación del mosto fermentado comúnmente llamado "vino" se realiza según los principios de destilación continua multietapa con reflujo, destilación discontinua simple y destilación discontinua multietapa.

Al final del proceso de destilación, los rones tienen un grado alcohólico por volumen inferior al 90 % a 20 °C y una suma de sustancias volátiles distintas de los alcoholes etílico y metílico superior o igual a 225 gramos por hectolitro de alcohol puro.

-Destilación continua multietapa con reflujo

La destilación se realiza mediante columnas que contienen platos que, mediante elementos de burbujeo, aseguran el contacto entre los flujos líquidos y gaseosos que los atraviesan en contracorriente. Las

columnas incluyen una zona de agotamiento del alcohol del "vino" y una zona de concentración en la que los vapores se enriquecen con alcohol.

El aparato de destilación está compuesto por una o más columnas que comprenden :

- una zona de agotamiento del "vino" en alcohol que comprende al menos 15 platos;
- una zona de concentración de vapores con un máximo de 50 platos.

La condensación se realiza mediante uno o varios calentadores de vino o condensadores de agua. Los condensados de estos intercambiadores de calor se dirigen hacia el vertido del destilado o hacia la parte superior de la zona de concentración.

Los compuestos no deseados (cabezas y colas) pueden eliminarse en el residuo o en la atmósfera mediante desgasificación del "vino" en la zona de despojo, así como por extracciones en fase líquida en la zona de concentración.

-Destilación discontinua simple

La destilación se realiza mediante un alambique compuesto por una caldera, una campana, un cuello de cisne, con o sin calentador de vino o condensador de agua, y una bobina con un aparato de refrigeración.

El "vino" se calienta en la caldera sobre un fuego abierto o mediante la introducción de vapor en una doble cubierta exterior.

Los vapores del "vino" ascienden y llegan a la campana donde se condensan parcialmente. Parte de ellos vuelven a la caldera después de la condensación, mientras que otra parte de los vapores pasa por el cuello de cisne y va al refrigerador a cuya salida fluye el destilado.

El proceso puede incluir la sucesión de dos destilaciones:

-la primera consiste en la destilación del "vino" y permite obtener el "brouillis" (mezcla alcohólica obtenida por destilación), después de haber descartado los productos del principio y del final de la destilación (cabezas y colas);

-la segunda, denominada "repasse", consiste en destilar el "brouillis" para obtener el aguardiente.

El grado alcohólico volumétrico del destilado disminuye durante el proceso de destilación y las fracciones del principio y el final del proceso de destilación pueden separarse según su grado alcohólico volumétrico y añadirse al "vino" o al "brouillis" de una destilación posterior.

-Destilación discontinua multi-etapa

La destilación se realiza mediante un alambique compuesto por una caldera coronada por una columna de concentración, una campana, un cuello de cisne, con o sin calentador de vino o condensador de agua y un serpentín con un dispositivo de refrigeración.

El "vino" se calienta en la caldera sobre un fuego abierto o mediante la introducción de vapor en una doble cubierta exterior.

La columna consta de una zona de concentración de vapores con un máximo de 25 platos.

La retrogradación se lleva a cabo mediante uno o varios calentadores de vino o condensadores de agua.

Los vapores del "vino" suben y llegan a la parte superior donde se condensan parcialmente. Una parte de ellos vuelve a la caldera después de la condensación, mientras que otra parte de los vapores pasa por

la columna a través de los platos de concentración de alcohol y pasa al refrigerador donde saldrá el destilado.

4.6 Maduración

Los rones destinados a la producción de “rhum blanc agricole” se maduran en cubas durante un periodo mínimo de 3 semanas entre la destilación y el envasado.

Los rones destinados a la producción de “rhum brun” se maduran en recipientes de roble durante un periodo mínimo de seis meses.

Los rones destinados a la producción de “rhum vieux” se envejecen en barricas de roble con una capacidad máxima de 650 litros, durante un periodo mínimo de tres años.

Los periodos mínimos definidos anteriormente se llevan a cabo sin interrupción, a excepción de las manipulaciones necesarias para la fabricación de los productos.

4.7 Acabados

Los métodos de acabado están autorizados de manera que su efecto sobre el oscurecimiento del ron sea inferior al 2 % vol. El oscurecimiento debido a la extracción de madera o a 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.

5.Elementos que corroborant el vincula con el entorno geográfico

5.1 Descripción de los factores de la zona geográfica que son relevantes para el ron

- Factores naturales

La Reunión es una isla del Océano Índico con dos estaciones climáticas distintas. Hay un período seco, durante el "invierno austral", es decir, de mayo a noviembre, en el que el tiempo suele ser bueno (de 21 a 28°C en la costa). El periodo de lluvias, en verano, de diciembre a abril (26 a 32 °C en la costa) está sujeto a un fuerte riesgo de depresiones tropicales.

Los suelos destinados a la caña de azúcar son generalmente jóvenes, formados sobre cenizas volcánicas, ácidos y poco espesos debido a los fenómenos de erosión y decapado relativamente importantes. Presentan una buena fertilidad química general (nitrógeno, fósforo, potasio) y se caracterizan generalmente por una buena capacidad de almacenamiento de agua. Estas condiciones son favorables para la producción de caña de azúcar.

- Factores humanos

El cultivo de la caña de azúcar en La Reunión se remonta a finales del siglo XVII. Con el pacto colonial, Reunión se convierte en una isla de azúcar y ron. El ron va a acompañar e influir profundamente en la vida de toda la población de La Reunión.

En La Reunión, la principal bebida de los criollos al principio de la colonización, es el “fangourin”, zumo de caña fermentado. En 1704 se informa de la presencia de alambiques para destilar el “fangourin” y obtener aguardiente. A partir de 1815, el cultivo de la caña de azúcar Bourbon experimentó un gran auge y las exportaciones de azúcar pasaron de 21 toneladas en 1815 a 72.000 toneladas en 1861. La industria azucarera movilizará toda la caña disponible y la producción de ron se hace ahora prácticamente sólo con sus residuos (melaza). La historia de las destilerías de Reunión está estrechamente ligada a la de las fábricas de azúcar. Así, tras un periodo inicial de euforia, durante el cual el número de fábricas aumentó a un ritmo rápido, la economía azucarera experimentó una grave crisis desde 1860 hasta 1914. De las 189 fábricas de azúcar que había en 1830, sólo había una veintena en

torno a 1914. Esta concentración de destilerías continuó hasta que hoy sólo hay tres destilerías en funcionamiento.

A lo largo de esta historia secular, los reunionenses han seleccionado las variedades de caña mejor adaptadas al medio físico y han desarrollado un perfecto dominio de su cultivo.

Los dispositivos de flujo continuo (alambiques o columnas simples) que aparecieron durante el siglo XVIII permiten obtener productos acabados en una sola destilación y contribuir así a aumentar la productividad. Por otro lado, los destiladores de la Isla de la Reunión han puesto especial cuidado en garantizar la calidad de las fermentaciones para evitar la proliferación bacteriana y favorecer la acción de las levaduras. Al mismo tiempo, los destiladores dominan las técnicas de envejecimiento de sus aguardientes en roble, así como los métodos particulares de preparación de la melaza para el "rhum Grand Arôme".

En 2013, la caña de azúcar se cultivó en 24.400 ha (es decir, el 57% de la SAU), lo que corresponde a aproximadamente 3.500 explotaciones y una producción anual de 1,8 millones de toneladas. El procesamiento de estas cañas genera aproximadamente 60.000 toneladas de melaza. En 2009, la producción de ron de Reunión en las 3 destilerías de la isla fue de 52.185 hectolitros de alcohol puro de ron, de los cuales aproximadamente 370 hectolitros de alcohol puro "Grand Arôme", y 706 hectolitros de alcohol agrícola puro.

5.2 Características del ron atribuibles a la zona geográfica

El "rhum blanc" puede ser incoloro o tener reflejos dorados o ámbar.

El "rhum brun" tiene características relacionadas con el proceso de envejecimiento de la madera, como un color entre dorado y ámbar.

El "rhum Grand Arôme" se caracteriza por su gran complejidad y potencia aromática.

El "rhum vieux" presenta una paleta aromática muy rica y una coloración que va del dorado al caoba.

5.3 Relación causal entre ubicación geográfica, calidad y características del product

La reputación del ron de la Reunión, atestiguada desde finales del siglo XIX por numerosas etiquetas de productos comerciales, está ligada a su tipicidad. Esta tipicidad es el resultado de una combinación de elementos vinculados a factores naturales y a los conocimientos tradicionales de los productores de caña y destiladores que han adaptado sus métodos de producción a los diferentes terrenos naturales y a las condiciones climáticas particulares de este departamento.

Las condiciones del suelo y el clima favorecen la producción de caña de azúcar en Reunión. Este cultivo requiere temperaturas superiores a 20°C, precipitaciones importantes durante el período de crecimiento vegetativo (verano austral), un periodo de estrés hídrico moderado durante la fase de maduración (invierno austral) y suelos con una buena fertilidad natural.

El desarrollo de la industria azucarera y de las destilerías durante el siglo XIX y las diversas innovaciones tecnológicas en la realización de la fermentación han contribuido en gran medida al desarrollo de la calidad del ron.

Las características aromáticas del "rhum blanc" están directamente relacionadas con los elementos mencionados anteriormente, mientras que el color y la complejidad de los "rhums bruns" y "vieux" se asocian al saber hacer local en lo relacionado al envejecimiento en madera. La especificidad del "rhum Grand Arôme" se deben en gran medida al saber hacer de la preparación de la melaza antes de la fermentación.

La calidad de los rones de Reunión se ha ganado una reputación que se mantiene gracias a los numerosos premios obtenidos en prestigiosos concursos internacionales (medallas desde mediados del siglo XIX en concursos de París, Ámsterdam, Amberes, Moscú..., más de 63 medallas desde 2003 en Londres, Bruselas, París, San Francisco, Frankfurt, Chicago...). Esta reputación ha permitido el reconocimiento de la denominación de origen en 1988 y al registro desde 1989 a nivel comunitario como denominación geográfica.

6. Posibles requisitos que deben cumplirse en virtud de las disposiciones comunitarias y/o nacionales

7. Nombre y dirección del solicitante

Organismo de Defensa y Gestión de los Ronces Tradicionales de los
Departamentos de Ultramar bajo indicaciones geográficas
7 rue de Madrid
75008 PARÍS
cirt.dom@wanadoo.fr
0143871265

8. Posibles indicaciones geográficas o normas de etiquetado adicionales

La indicación geográfica "rhum de la Réunion" puede completarse con los términos "blanc", "brun", "vieux", "Grand arôme", a los que se pueden añadir los términos "agricole" o "de sucrerie" para los rones que cumplan las condiciones de producción establecidas para estos términos en los puntos 2 y 4 del presente pliego de condiciones.

Los siguientes términos relativos a un periodo de envejecimiento sólo pueden añadirse al término "vieux" en las siguientes condiciones:

- la mención " VO ", " Très Vieux ", " Very Old", para los rones envejecidos al menos 3 años ;
- la mención "VSOP", "Vieille Réserve", "Réserve Spéciale", "Cuvée Spéciale", para los rones envejecidos al menos 4 años;
- la mención "Grande Réserve", "Extra Vieux", "Extra Old", "XO", "Hors d'Age", para los rones de al menos 6 años de edad;
- la mención "millésime" seguida de la mención de una añada para los rones envejecidos al menos 6 años.

- Condiciones de presentación:

Los rones para los que se reivindicará la indicación geográfica "Rhum de la Réunion" no podrán ser ofrecidos al público, enviados o puestos a la venta sin ser mencionados en las declaraciones, etiquetas, facturas y cualquier documento comercial así como en los títulos de circulación la indicación geográfica antes mencionada así como la información adicional aparezca en caracteres visibles.

PARTE II - Requisitos de notificación y mantenimiento de registros

1. Obligaciones declarativas

Los operadores deberán hacer las siguientes declaraciones:

- Declaración de la demanda

Esta declaración recapitulativa se enviará cada año al organismo de defensa y gestión antes del 10 de febrero del año siguiente al periodo de destilación.

Ella resume las cantidades en volumen y en volumen de alcohol puro de los rones con la indicación geográfica "Rhum de la Réunion" producidos por su destilación, en su caso según la categoría a la que pertenezcan: "rhum agricole", "rhum de sucrerie", "rhum Grand Arôme".

Ella divide estos rones en las diferentes categorías correspondientes a las menciones adicionales a las que pueden tener derecho: "blanc", "vieux", "brun". Ella indica los volúmenes que pueden haber sido rebajados a una u otra de estas categorías durante el año.

2. Conservación de registros

Los operadores mantendrán los siguientes datos disponibles a efectos de inspección, en forma de registro papel o archivos informáticos, los siguientes datos:

- Registro de recepción

Este registro incluirá, en particular, la siguiente información:

- para las unidades receptoras de las cañas: fecha y hora del pesaje de la caña con peso bruto, tara, peso neto, el nombre del plantador de caña con la referencia (número de pastoreo) de la parcela de caña de donde proviene la caña entregada;
- para las unidades de transformación de azúcar: fecha y hora de recepción de las melazas, siropes o jugos de caña con el peso neto y el nombre del proveedor (si es diferente del productor de la caña de azúcar).

- Registro de fermentación

Este registro incluirá al menos la siguiente información: Número de tanque, fecha y hora de inicio del llenado del depósito de fermentación, fecha y hora de finalización del llenado del tanque de fermentación, volumen de jugo de caña o melaza o sirope puesto a fermentar.

- Registro de destilación

Este registro deberá incluir la siguiente información: fecha y hora de inicio y fin de la destilación, referencias de las cubas destiladas, grado alcohólico volumétrico de los "vinos" de cada una de las cubas destiladas, cantidad y grado alcohólico volumétrico de los de los rones obtenidos.

- Registro de almacenamiento en madera

Este registro incluye las fechas y el lugar de destilación del ron, así como la dirección de la bodega, la capacidad de las barricas utilizadas, volumen y el grado alcohólico volumétrico del ron cuando se coloca en madera.

- Registro resumido de "rhum vieux" y sus barricas

Este registro incluirá, en particular, la siguiente información resumida: volumen total de "rhums vieux" con la capacidad total de sus barriles, volumen total de "rhums vieux" en fase envejecimiento con la capacidad total de sus barricas, volumen total de rones en proceso de envejecimiento con la capacidad total de sus barricas.

- Registro mensual de entradas y salidas de "rhums"

Este registro incluirá al menos la siguiente información: entradas, salidas y las existencias iniciales y finales de cada categoría y una mención adicional en alcohol puro.

Cada desglose de las cantidades comprometidas por categoría y mención adicional ("blanc", "vieux", "brun", "Grand arôme", "agricole", "de sucrerie") es objeto de una línea específica para el registro de movimientos.

Los registros y declaraciones previstos en la normativa general (en particular la Declaración Mensual Recapitulativa de Aduanas (DRM)), el inventario anual o la contabilidad de existencias) pueden utilizarse para presentar estos elementos.

PARTE III - Puntos principales a controlar

PUNTOS PRINCIPALES A CONTROLAR	MÉTODOS DE EVALUACIÓN
Ubicación de los operadores	Revisión documental
Características analíticas para la destilación de “rhum” : TAV max	Revisión documental
Capacidad máxima de las barricas de los “rhum vieux”	Inspección visual y/o Revisión documental
Duración mínima de la maduración, del elevado en madera o del envejecimiento	Revisión documental y/o recuento del número de barricas
Características analíticas del producto	Examen analítico del producto antes de su liberación al consumo
Características organolépticas del producto	Examen organoléptico del producto antes de su liberación al consumo

Referencias sobre estructuras de control

Institut National de l'Origine et de la Qualite (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.gouv.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 auto comprobaciones 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.

Todos los controles se realizan por muestreo.