
INDUSTRIA ALIMENTARIA**GOC-2019-248-O16****RESOLUCIÓN No. 12/2019**

POR CUANTO: La Resolución No. 1 del Presidente del Consejo de Ministros, de fecha 10 de enero de 2015, que aprobó el Reglamento Orgánico del Ministerio de la Industria Alimentaria, establece en su artículo 11.1 como funciones específicas de este Ministerio proponer al Gobierno las políticas para la producción industrial de alimentos, incluida la rama de bebidas y licores, y una vez aprobada, ejercer su dirección y control, así como

regular y controlar la política de gestión de la calidad en las entidades transformadoras de alimentos.

POR CUANTO: El Decreto-Ley No. 184 “Sobre el Sello de Garantía Nacional de Procedencia para el Ron de Exportación” establece que el Ministerio de la Industria Alimenticia, actual Ministerio de la Industria Alimentaria, tiene a su cargo la administración, inspección y fiscalización del Sello de Garantía y queda autorizado para dictar, en el marco de su competencia, las disposiciones complementarias requeridas para su mejor cumplimiento.

POR CUANTO: La Resolución No. 343/13, de fecha 5 de septiembre de 2013, dictada por la ministra de la Industria Alimentaria, puso en vigor el Reglamento sobre la Denominación de Origen Protegida “CUBA” para Ron, así como la creación de su Consejo Regulador.

POR CUANTO: Mediante la Resolución No. 135/2001 de fecha 17 de octubre de 2001, modificada por la Resolución No. 374, de 22 de septiembre de 2008, dictadas ambas por el ministro del extinto Ministerio de la Industria Alimenticia, se establecieron los requisitos tecnológicos a cumplir en la producción de rones cubanos con destino a la exportación y al mercado nacional, siendo necesario actualizar dichos requisitos con el fin de preservar más de un siglo de reconocida identidad del ron cubano y su carácter genuino.

POR TANTO: En uso de las facultades que me están conferidas,

R e s u e l v o :

PRIMERO: Establecer como requisitos tecnológicos a cumplir en la producción con destino a la exportación y al mercado nacional de rones cubanos con clasificación y sin clasificación, los siguientes:

1. El aguardiente, el destilado para ron (o destilado de caña) y el alcohol serán los destilados obtenidos a partir de los mostos fermentados de los jugos y melazas de la fabricación del azúcar de caña cultivada y procesada en Cuba. En ningún caso podrán emplearse, en proporción alguna, destilados de otros orígenes.
2. El aguardiente para añejar ha de mantener el perfil aromático que siempre lo ha caracterizado y en consecuencia requerirá del control de la fermentación y de la destilación que aseguren las siguientes características y condiciones:
 - a) El aguardiente destilado resultante estará formado por mezclas parciales de condensados nunca menores de 74 % de alcohol en volumen y tampoco mayores de 76 % de alcohol en volumen y solo se obtendrá de la destilación continua y directa del mosto fermentado.
 - b) La columna destiladora para aguardiente obligatoriamente tendrá que garantizar el necesario contacto con el cobre.
 - c) El aguardiente tendrá la siguiente composición expresada en g/Hl a.a.

Acidez	10 – 30
Esteres	10 – 50
Alcoholes superiores	200 – 400.
 - d) La concentración de alcoholes superiores estará regulada por el cultivo de levadura, tipo y concentración de sales nutrientes y por el grado de fermentación secundaria, de tal

manera que se garantice que la concentración de alcohol iso-amílico no sea nunca mayor a 2,5 veces la suma de las concentraciones de los alcoholes iso-butílico y n-propílico.

3. Las melazas empleadas en los procesos de fermentación para la obtención del aguardiente, el destilado para ron (o destilado de caña) y el alcohol, cumplirán con las especificaciones de la norma cubana correspondiente.
4. El destilado para ron (o destilado de caña) y el alcohol tendrán un por ciento de alcohol en volumen a 20°C, mayor de 94,4 % y menor de 96 %.
5. En la elaboración del ron deben incluirse al menos dos etapas de añejamiento, la primera para el aguardiente a 74 % hasta 76 % de alcohol en volumen y la segunda para el ron base a 40 % hasta 60 % de alcohol en volumen, exceptuando esta última etapa para Ron Carta Plata, Silver Dry y para el Ron sin clasificación.
6. El ron base lo constituye una mezcla de aguardiente añejado con destilado para ron (destilado de caña) y agua desmineralizada o suavizada, según sea el caso, cuyas proporciones de mezcla garanticen la graduación alcohólica establecida, así como la composición de aguardiente suficiente para garantizar el perfil organoléptico del ron cubano.
7. Se define el añejamiento, la maduración o el envejecimiento como la operación tecnológica que se conduce en recipientes apropiados y que procura únicamente el contacto de los destilados (o sus mezclas) con madera de roble blanco y que, como consecuencia, produce una serie de reacciones que se desarrollan naturalmente, que provocan una transformación de las propiedades organolépticas originales de los destilados.
8. Se define como tiempo de añejamiento, maduración o envejecimiento, el número de meses o años cumplidos a partir de la fecha en que se inició el proceso de añejamiento.
9. El añejamiento del aguardiente será realizado exclusivamente en barriles de roble blanco de hasta 250 litros de capacidad.
10. El añejamiento de los rones bases, en su segunda etapa, deberá hacerse en barriles de roble blanco de hasta 500 litros de capacidad.
11. En el caso de que mezclas de rones bases añejados se sometan a una tercera etapa de añejamiento, este solo se hará en barriles de roble blanco de hasta 500 litros de capacidad.
12. Los por cientos de alcohol en volumen neto de aguardiente añejado en el producto final han de ser como mínimo el 6 % del alcohol total en los rones Carta Plata y Silver Dry; el 8 % para los rones Refino, Palma y para rones sin clasificación; el 10 % en los rones Añejo Blanco, Carta Blanca o Añejo Ambarino y Carta Oro, y nunca menor al 18 % en el resto de los rones. Para el caso del Ron Extra Seco deberá ser el 100 %.
13. Los por cientos de alcohol en volumen neto de aguardiente en los rones sin clasificación deberán ser añejados como mínimo seis (6) meses; para los rones Carta Plata, Silver Dry, Refino, Palma y Añejo Blanco al menos un (1) año; para los rones Carta Blanca o Añejos Ambarinos, Carta Oro y Reserva no menos de uno y medio (1,5) años; para los Añejos Oscuros no menos de dos (2) años y para los Extra Añejos y el Extra Seco no menos de cuatro (4) años. En todos los casos en barriles de roble blanco.

14. La edulcoración de los rones será realizada con azúcar refino de origen de caña de azúcar, cultivada y procesada en Cuba. El límite máximo en el producto final no podrá exceder los 20 gramos por litro expresados como azúcar invertido.
15. El color de los diferentes rones, exceptuando el Carta Plata y el Silver Dry, podrá normalizarse con la adición de colorante de caramelo de origen de caña de azúcar, considerando lo establecido en la norma cubana NC para aditivos alimentarios.
16. Los rones con clasificación son los siguientes: Refino, Palma, Silver Dry, Añejo Blanco, Carta Blanca o Añejo Ámbar, Carta Oro (Oro, Añejo Oro o Dorado), Añejo Reserva, Añejo Oscuro o Añejo, Extras o Extra Añejo y Extra Seco. El resto se consideran rones sin clasificación.

SEGUNDO: Establecer que las características organolépticas de los rones serán evaluadas según los procedimientos de evaluación sensorial establecidos, tomando como referencia los patrones tradicionales de añejamiento del ron cubano.

TERCERO: Establecer para los diferentes tipos de ron y sus denominaciones permisibles, exceptuando los rones Carta Plata, Silver Dry y los rones sin clasificación, la participación de rones bases añejados en barriles de roble blanco de hasta 500 litros de capacidad, expresados a 40 % de alcohol en volumen, tal y como se expresa a continuación:

Refino: Participación de un 15 % como mínimo de rones añejados por un tiempo mínimo de seis (6) meses.

Palma: Participación de un 20 % como mínimo de rones añejados por un tiempo mínimo de seis (6) meses.

Añejo Blanco: Participación de un 25 % como mínimo de rones añejados por un tiempo mínimo de seis (6) meses.

Carta Blanca o Añejo Ámbar: Participación de un 40 % como mínimo de rones añejados por un tiempo mínimo de nueve (9) meses.

Carta Oro, Oro, Añejo Oro o Dorado: Participación de un 50 % como mínimo de rones añejados por un tiempo mínimo de nueve (9) meses.

Añejo Reserva: Participación de un 6 % como mínimo de rones añejados por un tiempo mínimo de cinco (5) años.

Añejo Oscuro o Añejo: Participación de un 4 % como mínimo de rones añejados por un tiempo mínimo de seis (6) años y ningún componente menor de seis (6) meses.

Extras o Extra Añejo: Participación de un 12 % como mínimo de rones añejados por un tiempo mínimo de siete (7) años y ningún componente menor a dos (2) años.

Extra Seco: Participación del 100 % de ron base para Extra Seco por un tiempo mínimo de dos (2) años.

Estos tiempos mínimos son válidos siempre y cuando estén certificados institucionalmente y cumplan con los requisitos sensoriales que caracterizan a cada tipo de ron.

CUARTO: No es obligatorio declarar la edad en las etiquetas; no obstante, cuando se declare se hará en correspondencia con la edad del componente alcohólico más joven de la mezcla.

QUINTO: No se permiten las siguientes prácticas:

- a) La fabricación de ron de forma directa (o ron de una sola etapa de añejamiento), es decir, sin el añejamiento del aguardiente como está establecido y la segunda etapa de añejamiento obligatoria para los rones bases con la excepción de los rones Carta Plata, Silver Dry y los rones sin clasificación.
- b) La adición de sustancias aromatizantes artificiales que traten de imitar el añejamiento natural.
- c) Cualquier práctica física o química tendente a imitar, sustituir o acelerar el tiempo de añejamiento natural en los recipientes apropiados que procuran el contacto con la madera de roble que se emplean para el añejamiento, la maduración o el envejecimiento.
- d) 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.

No obstante, podrán utilizarse macerados y extractos de origen agrícola siempre que no modifiquen las características organolépticas del ron, y sin que se exceda del dos (2) por ciento de la composición del producto final, excepto para los rones destinados a mercados que no admiten estas prácticas. En caso de su utilización debe declararse en la etiqueta la composición del producto en correspondencia con lo establecido en la Norma Cubana NC 108.

SEXTO: Los rones que se produzcan en Cuba y no cumplan con lo establecido no podrán comercializarse.

OCTAVO: Se dispone la realización de inspecciones tecnológicas y de calidad que tomen en cuenta:

- a) La evaluación de la producción de aguardiente; el análisis de la correlación de las existencias de aguardientes y rones en añejamiento en bodegas; la producción de rones por cada tipo y la evaluación sensorial de las bases añejas y de los productos finales.
- b) Los cálculos de las edades de la gota mínima de aguardiente y su proporción en el producto terminado. Este cálculo se hará mediante un programa que a tal efecto se dispondrá por la Dirección de Calidad y Tecnología de este Ministerio.
- c) Estas inspecciones se realizarán a cada fábrica al menos cada dos (2) años o con la frecuencia que establezca la Dirección de Calidad y Tecnología de este Ministerio, atendiendo a las condiciones y necesidades del país.

NOVENO: Los grupos de inspección estarán constituidos por especialistas del órgano de inspección del MINAL, Oficina Nacional de Inspección Estatal y otros especialistas que dominen los aspectos tecnológicos y de calidad; será responsabilidad del director de dicha Oficina la selección de los especialistas.

DÉCIMO: Encargar al director de la Oficina Nacional de Inspección Estatal proponer a la titular del organismo las acciones a tomar en las entidades productoras o embotelladoras inspeccionadas que no cumplan lo que por la presente Resolución se establece.

UNDÉCIMO: Se derogan las resoluciones No. 135 de 17 de octubre de 2001 y No. 374 de 22 de septiembre de 2008, del ministro del extinto Ministerio de la Industria Alimenticia.

DUODÉCIMO: Lo dispuesto por la presente surte efecto legal treinta días después de su publicación en la Gaceta Oficial.

NOTIFÍQUESE al Grupo Empresarial de la Industria Alimentaria, a la Corporación Cuba Ron S.A., al Grupo Empresarial AZCUBA y a las Empresas Alimentarias Provinciales del Poder Popular; a los ministerios de la Fuerzas Armadas Revolucionarias y del Interior.

DESE CUENTA al secretario del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros; a los ministros de Comercio Exterior y la Inversión Extranjera, del Comercio Interior, de las Fuerzas Armadas Revolucionarias y del Interior; al presidente de la Cámara de Comercio de la República de Cuba; a los presidentes de los consejos de Administración Provincial y a la jefa de la Oficina Nacional de Normalización.

COMUNÍQUESE a los viceministros, directores y jefes de departamentos independientes del Ministerio; a los presidentes del Grupo Empresarial de la Industria Alimentaria, de la Corporación Cuba Ron, del Grupo Empresarial Azcuba; a los jefes de las entidades productoras de ron; al director de la Oficina Nacional de Inspección Estatal del Minal, y a cuantas personas naturales y jurídicas resulte procedente.

PUBLÍQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba, a los efectos procedentes.

ARCHÍVESE el original en el Departamento Independiente de Asesoría Jurídica de este Ministerio.

DADA en La Habana, a los 7 días del mes de febrero de 2019.

Iris Quiñones Rojas
Ministra de la Industria Alimentaria