

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 26, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008 (2023/C 65/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 27 del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio (1).

DOCUMENTO UNICO

«CUBA»

PGI-CU-2768

Data di applicazione: 8.4.2021

1. Nome o nomi da registrare

Cuba

2. Paese terzo o paesi terzi cui appartiene la zona geografica

Repubblica di Cuba

3. Tipo di indicazione geografica

Indicazione geografica

4. Categoria o categorie della bevanda spiritosa

Rum [Categoria 1 dell'allegato I del regolamento (UE) 2019/787]

5. Descrizione delle caratteristiche della bevanda spiritosa

Bevanda alcolica prodotta con distillati ottenuti da melassa estratta da canna da zucchero coltivata e trasformata a Cuba, e miscele di tali distillati, invecchiati in botti di quercia bianca. I distillati così ottenuti presentano un titolo alcolometrico volumico inferiore al 96 %.

Principali caratteristiche fisico-chimiche

Caratteristiche	Minimo	Massimo
Etanolo, espresso in % di volume a 20 °C.	37,5	41,0
Acidità totale, espressa in grammi di acido acetico per ettolitro di alcole a 100 % vol.	2	100
Aldeidi, espresse in grammi di acetaldeide per ettolitro di alcole a 100 % vol.	-	30
Esteri, espressi in grammi di acetato di etile per ettolitro di alcole a 100 % vol.	1	90
Alcoli superiori, espressi in grammi di alcoli superiori per ettolitro di alcole a 100 % vol.	8	400
Metanolo, espresso in grammi di acetaldeide per ettolitro di alcole a 100 % vol.	-	10

Colore, espresso come unità di densità ottica. Per questa misurazione si possono utilizzare campioni standard.	-	1,3
--	---	-----

Alla luce delle caratteristiche della loro progettazione tecnologica e del fatto che sono usate basi particolarmente invecchiate, i rum della categoria «Extra» possono superare i limiti massimi stabiliti nel disciplinare, ad eccezione del limite del contenuto di metanolo.

Principali caratteristiche organolettiche

- *Aspetto*: bevanda traslucida, brillante, corposa, priva di particelle sospese. Il colore varia da ambra chiarissimo ad ambra scuro, a seconda dell'invecchiamento.
- *Olfatto*: aroma a bassa intensità alcolica, caratterizzato da una complessità fruttata e dall'equilibrio tra gli aromi presenti nei distillati iniziali e le note acquisite nel processo di invecchiamento; gli aromi legnosi non sviluppati non sono predominanti ed è mantenuto un profilo sensoriale compatto. Tale equilibrio aromatico si avvicina ai distillati iniziali, che nei rum bianchi sono più freschi, erbacei e leggermente fruttati, mentre nei rum scuri presentano note di invecchiamento, vaniglia, frutta secca, cacao e tabacco.
- *Gusto*: sensazione piacevole in bocca. I sapori si manifestano e si amplificano al palato e dopo la deglutizione. Al palato, a seconda della tipologia di rum, bianco o scuro, i sapori si evolvono, richiamando il gusto di miele, frutta, caffè, cacao, tabacco e spezie essiccate. L'effetto retronasale evoca l'acquavite originale senza essere aggressivo, netto, astringente, amaro o con aromi legnosi predominanti.

I rum protetti dall'indicazione geografica «Cuba» sono classificati conformemente ai nomi e ai profili sensoriali indicati di seguito.

- *Rum bianco invecchiato*: brillante, trasparente e di colore ambrato chiarissimo. Al naso presenta lievi note di invecchiamento naturale bilanciate dalle note dolci ed erbacee dell'acquavite originale. Usando la tecnica «copa seca», in cui è usato un bicchiere appena svuotato per respirare gli aromi, sono percepibili le note del processo di invecchiamento che permangono a lungo. Al palato presenta il tipico sapore del rum bianco, leggermente speziato con una buona armonia tra gli aromi ben sviluppati provenienti dalla distillazione e dall'invecchiamento; note ben equilibrate di dolce e amaro; un corpo leggero e un retrogusto deciso, morbido e caldo in gola alla deglutizione.
- *Rum invecchiato etichetta bianca o ambrato*: brillante, trasparente e di colore ambrato chiaro. Al naso l'aroma è intenso ed equilibrato tra note erbacee e chiari sentori di vaniglia. Usando la tecnica «copa seca» sono percepibili le note del processo di invecchiamento naturale che permangono a lungo. Al palato presenta il tipico sapore del rum bianco, con una piccantezza da leggera a moderata e aromi ben sviluppati provenienti dalla distillazione e dall'invecchiamento; sono percepibili leggere note dolci-fruttate associate a note agrumate, equilibrate con moderate note di amaro; buon corpo e retrogusto deciso che riempie il palato e scalda delicatamente la gola alla deglutizione.
- *Rum etichetta dorata*: brillante, trasparente e di colore ambrato chiaro. Al naso l'aroma è intenso e armonioso, con leggere note dolci-fruttate in cui predomina la frutta, e un sentore di invecchiamento moderato e ben sviluppato. Usando la tecnica «copa seca» si avverte un persistente aroma di invecchiamento naturale con una rapida cessione di composti fenolici da parte del legno, aroma che termina con note dolci di mandorla quando il bicchiere è completamente asciutto. Al palato oscilla tra una piccantezza leggera e moderata, con una lieve dolcezza bilanciata da un leggero amaro, aromi ben sviluppati provenienti dalla distillazione e dall'invecchiamento, un corpo che riempie il palato e una sensazione di delicato calore in gola alla deglutizione, nonché un retrogusto pulito con una leggera nota astringente persistente.
- *Rum invecchiato «reserva»*: brillante, trasparente e di colore ambrato. Al naso l'aroma è robusto, con un equilibrio armonioso tra moderate note di invecchiamento e note leggermente fruttate ben sviluppate; usando la tecnica «copa seca» si avverte un aroma persistente che passa dal legno ai composti fenolici e termina su una nota dolce di mandorla. Al palato oscilla tra una piccantezza leggera e moderata, con una lieve dolcezza bilanciata da un moderato amaro e note ben sviluppate provenienti dall'invecchiamento, un corpo che riempie il palato e una sensazione di delicato calore

in gola alla deglutizione, nonché un retrogusto pulito e lungo con note dolci provenienti dal processo di invecchiamento naturale.

- *Rum invecchiato*: brillante, trasparente e di colore ambrato. Al naso l'aroma è intenso e secco, con forti note di invecchiamento e sentori predominanti di vaniglia e noce di cocco. Usando la tecnica «copa seca» si avvertono persistenti e marcate note del processo di invecchiamento naturale e la cessione da parte del legno di composti fenolici, con un finale che si chiude su dolci note di mandorla. Al palato si avverte una leggera piccantezza pervasa di una lieve dolcezza che è ben bilanciata con un moderato amaro persistente e forti note, ben sviluppate, di invecchiamento; corpo robusto che riempie il palato con una notevole intensità e una sensazione di delicato calore (senza irritazione) in gola alla deglutizione; si percepisce anche un retrogusto lungo che riempie il palato con note dolci-amare.
- *Rum extra dry*: rum brillante, trasparente e di colore leggermente ambrato, talvolta con lievissime sfumature verdi. Al naso l'aroma è intenso e secco, con chiare note che richiamano la melassa di canna da zucchero bilanciate da note fruttate e terminano con note intense provenienti dal processo di invecchiamento. Usando la tecnica «copa seca» si avvertono forti note, ben sviluppate, provenienti dal processo di invecchiamento naturale, che vanno da note legnose a sensazioni di secchezza. Al palato si avvertono una leggera piccantezza, il corpo robusto e i sapori dell'acquavite invecchiata; predominano note legnose, bilanciate da note di frutta dolce. Delicato calore in gola alla deglutizione, con un retrogusto pulito e lungo dove spiccano note persistenti di invecchiamento e una leggera astringenza che riempie completamente il palato.
- *Rum extra invecchiato*: rum brillante, trasparente e di colore ambrato scuro. Al naso si percepisce un aroma lungo e intenso proveniente dal processo di invecchiamento che offre complesse note di vaniglia-cocco / dolce-caramellato. Usando la tecnica «copa seca» si avvertono note di invecchiamento lunghe e molto definite, con un forte carattere e una rapida cessione di composti fenolici seguite da note evidenti e persistenti di mandorla. Al palato si avverte una leggera piccantezza iniziale, con un sapore corposo la cui intensità riempie completamente la bocca, e una lieve dolcezza bilanciata con un persistente e moderato amaro; si percepiscono aromi ben sviluppati provenienti dalla distillazione e dall'invecchiamento, con un favorevole equilibrio delle note di invecchiamento, completato da note di vaniglia e cioccolato, di carattere robusto e notevole persistenza. Delicato calore (senza irritazione) in gola alla deglutizione, con un retrogusto pulito e lungo e una nota di amaro dovuta al processo di invecchiamento che persiste e riempie completamente la bocca.

6. Definizione della zona geografica

La zona geografica interessata è ubicata nel territorio della Repubblica di Cuba nell'arcipelago delle Antille, situato a una latitudine di 23.2-19.9° N e a una longitudine di 84.8-74.2° O.

7. Metodo di produzione

Il metodo di produzione comprende le fasi indicate di seguito, che devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

Coltivazione della canna da zucchero

Nel fertile terreno di Cuba sono seminate differenti varietà della pianta (note localmente come «cloni»), generalmente a un'altitudine equivalente o prossima al livello del mare. Le varietà impiegate sono originarie quasi esclusivamente di Cuba.

Estrazione della melassa dalla canna da zucchero.

Fermentazione

Nella fermentazione della melassa necessaria alla produzione delle acquaviti impiegate per produrre il rum entrano in gioco due fattori principali:

- 1) le specifiche proprietà della melassa, che presenta una bassa concentrazione acida, positiva per la qualità della fermentazione e la qualità stessa del rum. Pertanto nessuna melassa impiegata per produrre il rum «Cuba» contiene composti solforati in concentrazioni tali da provocare la formazione di composti indesiderati;

- 2) le caratteristiche specifiche del lievito impiegato nel processo di fermentazione per ottenere fresche acquaviti di canna da zucchero per il rum «Cuba» devono essere tali che, associate alla concentrazione di sali nutrienti utilizzati e al grado di fermentazione secondaria, la concentrazione di alcol isoamilico non sia mai superiore a 2,5 volte la somma delle concentrazioni di alcol isobutilico e n-propilico.

Il tempo di fermentazione è relativamente breve (tra 24 e 26 ore).

Distillazione

Le acquaviti sono distillate in un processo specifico, differente da quello impiegato in altri paesi, caratterizzato dagli elementi tecnici seguenti:

- velocità superficiale dei vapori nella colonna di distillazione;
- tempo in cui il liquido riposa su ogni piatto nella zona di arricchimento;
- la colonna di distillazione deve garantire il contatto necessario tra i vapori e il rame;
- rapporto specifico di volume di liquido a contatto con la superficie in rame;
- piatti di distillazione appositamente progettati per evitare temperature elevate nel ribollitore e dunque evitare di conferire alle acquaviti un sapore di bruciato;
- condensazione frazionata impiegata per selezionare le correnti che effettivamente comporranno le acquaviti. Ciò significa che esiste un rapporto specifico delle superfici di condensazione in ogni condensatore e che il profilo sensoriale della miscela che viene accettata per costituire le acquaviti tradizionali per il rum «Cuba» è soggetto a un aggiornamento e controlli costanti.

Le acquaviti risultanti dalla distillazione devono essere formate da miscele a condensazione parziale con un titolo alcolometrico volumico compreso tra il 74 % e il 76 % e possono essere ottenute dalla distillazione continua e diretta del mosto di melassa di canna da zucchero fermentata.

Invecchiamento

Sono necessarie almeno due fasi di invecchiamento. La prima corrisponde alle acquaviti originali. La seconda corrisponde al «rum di base», che consiste in una miscela di acquaviti invecchiate con un distillato di rum (entrambi filtrati con carbone attivo) e acqua purificata, o solo acqua purificata. Nel caso specifico del rum extra invecchiato, è necessario l'impiego di una determinata proporzione di «rum di base» che ha subito una terza fase di invecchiamento. L'inclusione di ulteriori fasi di invecchiamento è facoltativa e la scelta è lasciata alla discrezione dei maestri di rum «Cuba».

Il processo di invecchiamento è naturale, cioè causato dai distillati che entrano a contatto con le botti di legno, che devono in tutti i casi essere realizzate in quercia bianca.

Miscelazione

La miscelazione è l'arte di miscelare le acquaviti e i vari tipi di rum di base prodotti in ognuna delle tre fasi di invecchiamento in un modo indifferenziato per ogni prodotto e marchio, operazione che produce il rum finito o miscele che subiranno una terza o successiva fase. Per accentuare la leggerezza può essere aggiunto un distillato di rum.

Gli impianti di invecchiamento per il rum «Cuba» contengono rum di età e fasi di trasformazione molto diversi. Alla luce della pratica che prevede che parte di alcuni prodotti finiti subisca un invecchiamento successivo, tali impianti contengono rum realizzati da differenti generazioni di maestri di rum di Cuba, che i maestri ritengono costituire un vero archivio del rum cubano.

Filtrazione

Sono consentiti vari tipi di filtrazione: con mezzi meccanici, filtrazione a carbone attivo e filtrazione a piastre (nota anche come «filtrazione con carta»).

La pietra di silice e la sabbia impiegate come supporti per il carbone attivo nei filtri usati nella produzione di rum «Cuba» sono estratte da miniere cubane.

8. Norme specifiche in materia di confezionamento

9. Norme specifiche in materia di etichettatura

10. Descrizione del legame tra la bevanda spiritosa e la sua origine geografica, compresi, se del caso, gli elementi specifici della descrizione del prodotto o del metodo di produzione che giustificano il legame

Il legame tra la bevanda spiritosa e la sua origine geografica è basato sulla reputazione del nome, «Cuba», e su determinate caratteristiche specifiche dovute essenzialmente alla combinazione di fattori naturali e umani rilevati nella zona.

Specificità

Il clima cubano differisce da quello delle altre parti dell'America caraibica e centrale in cui viene analogamente prodotto il rum. Le temperature invernali a Cuba sono più basse e le precipitazioni sono inferiori rispetto al resto della zona. Ciò crea condizioni molto favorevoli alla coltivazione della canna da zucchero e in particolare alla concentrazione del saccarosio durante la stagione della raccolta.

Invece in estate (il periodo dell'anno in cui la canna da zucchero cresce e si sviluppa), il minore impatto dell'anticiclone atlantico produce precipitazioni più abbondanti e costanti.

Le varietà di canna da zucchero piantate sono quasi tutte originarie di Cuba e fanno parte di un unico patrimonio genetico.

Questi fattori naturali favoriscono la produzione di melassa che presenta le caratteristiche specifiche indicate di seguito, che a loro volta hanno un impatto sulla specificità del prodotto finale.

- Viscosità e acidità basse, che favoriscono il processo di fermentazione e fondamentalmente la qualità dell'aroma del rum, poiché la concentrazione di zolfo nella melassa non è abbastanza alta da causare aromi indesiderati durante la fermentazione o la distillazione.
- Un elevato contenuto di zuccheri e un eccellente rapporto tra zuccheri fermentescibili e non fermentescibili, che contribuisce a ottenere una fermentazione breve ed efficiente, permettendo così di mantenerne il tipico equilibrio nell'aroma dell'acquavite.
- È inoltre presente una microflora naturale - nota come microflora naturale non nociva, consistente in microrganismi mesofili e termofili, tra cui batteri, lieviti e funghi - che ha un ruolo anche nella formazione dell'aroma del prodotto finale durante la fase di fermentazione.
- Presenza di un'adeguata concentrazione di composti azotati, soprattutto aminoacidi, che favoriscono la formazione di alcoli superiori, composti che sono componenti essenziali del tipico profilo sensoriale dell'acquavite e finiscono per essere trasferiti al rum.

Infine è importante sottolineare che il clima cubano consente ai distillati e alle miscele di essere invecchiati in condizioni di temperatura e umidità naturali per tutto l'anno. Ciò garantisce il corretto svolgimento del processo, senza squilibri nella formazione di composti durante il lungo periodo di invecchiamento.

Per quanto riguarda il metodo di produzione, l'impiego di una specifica coltura di lievito nel processo di fermentazione, che ha un impatto decisivo anche nei processi di distillazione e condensazione realizzati dopo la fermentazione, contribuisce a rendere unico il metodo di produzione per il rum «Cuba» e garantisce il raggiungimento di un profilo aromatico specifico del distillato ottenuto.

Un altro passaggio importante nel processo di produzione è la filtrazione delle acquaviti invecchiate e dei distillati di rum con carbone attivo al fine di ottenere le tipiche caratteristiche sensoriali durante la produzione dei rum di base, che subiscono un successivo invecchiamento e contribuiscono in modo decisivo al profilo sensoriale dei rum finiti.

Infine non è possibile comprendere il rum «Cuba» senza i maestri di rum cubani. Le sottigliezze dell'invecchiamento e l'espressione delle sue miscele rappresentano un fattore umano essenziale e una componente chiave nella produzione di rum. I maestri di rum cubani hanno la responsabilità di garantire la trasmissione dei valori, dell'identità e del carattere cubani. Hanno anche il compito di

garantire che il loro lavoro, tramandato attraverso le generazioni, sia genuino, autentico e assicuri continuità storica.

La competenza dei maestri di rum cubani, garanti del profilo aromatico specifico del rum «Cuba», è presente in tutto il processo di produzione e soprattutto nelle fasi di invecchiamento e miscelazione:

- nella fase di invecchiamento del processo, i maestri di rum cubani prestano un'attenzione particolare al valore sensoriale dell'acquavite impiegata, poiché sono consapevoli del fatto che costituisce un elemento decisivo nella determinazione del profilo sensoriale del futuro rum. Tra gli altri aspetti, devono selezionare le caratteristiche della botte (quercia bianca, dimensioni e durata di utilizzo) impiegata per ognuna delle fasi del processo di invecchiamento (minimo due) al fine di ottenere il tipico profilo sensoriale richiesto per ognuna delle fasi;
- le miscele di acquaviti e i vari rum di base utilizzati in ciascuna delle fasi del processo di invecchiamento, realizzate sotto la guida del maestro, sono determinanti per ottenere il rum finito che viene invecchiato fino alla maturazione, senza la predominanza del legno o dei suoi difetti e con il caratteristico equilibrio di aromi.

Reputazione

L'indiscussa reputazione di cui gode il rum «Cuba» è legata alla sua origine geografica. Sebbene il rum come prodotto generico non sia originario di Cuba, si ritiene comunemente che Cuba sia il luogo di nascita del concetto e dei sapori associati a un rum leggero, inclusa la sua morbidezza e gli aromi delicati. È stata Cuba a far conoscere il prodotto al resto del mondo.

Cuba vanta una lunga storia di produzione di acquaviti. Da alcuni riferimenti emerge che gli alambicchi erano già in funzione all'inizio del XVI secolo e che in quasi tutti gli impianti di trasformazione della canna da zucchero erano prodotte acquaviti di canna da zucchero.

Nel XIX secolo a Cuba è iniziata la produzione di rum di qualità come lo conosciamo oggi, fase che è coincisa con un aumento delle esportazioni.

Nel 1862 a Santiago de Cuba era prodotto un rum di qualità superiore: un prodotto leggero e trasparente privo di aromi indesiderati. Nel 1873 venne estratto dalle botti un rum extra dry, che successivamente sarebbe stato chiamato «rum etichetta bianca». Sebbene i suoi creatori non ne fossero consapevoli all'epoca, avevano appena inventato l'originale rum cubano.

Nel 1876 l'industria cubana di rum era così ben sviluppata che partecipò per la prima volta a un'esposizione internazionale: l'Esposizione centennale tenuta a Philadelphia. Il programma dell'esposizione includeva una descrizione di quattro rum e tre acquaviti, uno dei quali è stato premiato con una «Medaglia d'onore». Un anno dopo è stata assegnata una «Medaglia d'oro» all'Esposizione universale di Madrid. I rum cubani continuarono a vincere medaglie all'Esposizione universale di Barcellona (1888), all'Esposizione internazionale di Bruxelles (1888), all'Esposizione internazionale di Parigi (1889), all'Esposizione universale colombiana tenutasi a Chicago, Illinois nel 1893; all'Esposizione vinicola di Bordeaux in Francia (1895); all'Esposizione internazionale di Bruxelles in Belgio (1897); all'Esposizione di Parigi (1898); all'Esposizione universale di Parigi (1900); all'Esposizione panamericana di Buffalo (1901); all'Esposizione di Charleston in Carolina del sud (1902), ecc.

Da allora i rum cubani hanno continuato a vincere premi nei più importanti concorsi internazionali. Di seguito si riporta un elenco dei premi più recenti: medaglia d'oro vinta da «Ron Eminente Reserva» nel giugno 2021 al più prestigioso concorso di vini e liquori della Cina, il China W&S Awards; due stelle assegnate dall'International Taste and Quality Institute (ITQI) al «Ron Cubay 1870» a Bruxelles nel giugno 2021; medaglia Master assegnata a «Havana Club Tributo 2021» e varie medaglie d'oro assegnate ad altri rum del marchio «Havana Club» nell'edizione 2021 di SB & DB Autumn Blind Tasting; tre medaglie d'oro assegnate ai rum del marchio «Havana Club» nell'edizione 2021 dell'International Spirits Challenge; medaglie Master e Master & Taste Master assegnate ad «Havana Club Professional Edition C» e «Havana Club Maximo Extra Añejo» nell'edizione 2021 dei Rum Masters; ecc.

Il prodotto gode di un'indiscussa reputazione collegata alla sua origine geografica, a tal punto che presso il grande pubblico sussiste ormai la convinzione dell'esistenza di un legame inestricabile tra Cuba e il rum. Si possono trovare riferimenti al rum «Cuba» nelle guide di viaggio e altre pubblicazioni

generali sul paese; alcuni esempi sono rappresentati dalle riviste *Cuba Plus*, *Excelencias*, *Buen Viaje*, *Lugares de América*, Travel Trade Center, *Guía de Turismo Nacional* o la guida Lonely Planet su Cuba. Il libro *El Sabor Líquido de lo Cubano*, che è dedicato esclusivamente ai cocktail realizzati con rum cubano, ha vinto il 4° premio nella categoria bevande spiritose ai Gourmand Best Cookbook Awards, che sono considerati gli Oscar dell'industria alimentare.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://mega.nz/file/ChtRnajR#UdugXESNVEo7DaAPZXaUwgVB2UpfWrSSe_t9LKZYQPo

(1) ([GU L 130 del 17.5.2019, pag. 1](#)).
