

Comuníquese al Presidente y Vicepresidente Ejecutivo de la Comisión Nacional de Contratación y Licitaciones de Obras, Proyectos y Otros Servicios de la Construcción, a los Viceministros a cargo de las Áreas de Producción y Técnica del Ministerio de la Construcción, y al Director de Inspección Estatal del Organismo.

Archívese el original en la Dirección de Asesoría Jurídica de este Ministerio.

Publíquese en la Gaceta Oficial.

DADA en La Habana, en las Oficinas Centrales del Ministerio de la Construcción, a los 18 días del mes de septiembre de 2013.

René Mesa Villafaña
Ministro de la Construcción

INDUSTRIA ALIMENTARIA

RESOLUCIÓN No. 343/13

POR CUANTO: La República de Cuba es signataria del Arreglo de Lisboa para la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, y del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC), el cual regula todo lo relativo a las Indicaciones Geográficas en la Sección 3 de su Parte II.

POR CUANTO: Mediante Resolución No. 0714 de fecha 2 de abril de 2010, emitida por la Oficina Cubana de la Propiedad Industrial (OCPI), le fueron concedidos a la Corporación Cuba Ron S.A. los derechos de uso sobre la denominación de origen **CUBA** para distinguir rones, en el área geográfica que comprende el territorio de Cuba, siendo la única entidad que hasta la fecha posee la titularidad de este derecho.

POR CUANTO: En virtud de lo previsto en el artículo 28.2 del Decreto-Ley número 228, relativo a la creación de los consejos reguladores, con el objetivo de desarrollar la actividad productiva y comercial de las denominaciones de origen, resulta necesario reglamentar el uso de la denominación de origen **CUBA** para el ron cubano de exportación y de agrupar a todas las entidades cubanas relacionadas con la producción, comercialización y exportación de ron en una organización que las centralice y controle, lo cual se corresponde con lo establecido por el Acuerdo No. 2719, de 19 de noviembre de 1993, del Comité Ejecutivo del

Consejo de Ministros respecto a la facultad del Ministerio de la Industria Alimentaria para desarrollar y controlar las exportaciones de ron producido en Cuba, así como para aprobar las marcas de ron con calidad exportable.

POR CUANTO: Se hace necesario contar con un instrumento jurídico que permita definir las funciones específicas y generales del Consejo Regulador del Ron Cubano, como órgano encargado de velar por la calidad del ron, así como crear las condiciones necesarias que permita una mayor protección Internacional.

POR CUANTO: La que resuelve ha sido designada Ministra de la Industria Alimentaria en virtud de Acuerdo del Consejo de Estado de fecha 2 de marzo de 2009.

POR TANTO: En el ejercicio de las facultades que me han sido conferidas, en el Apartado Tercero, numeral 4 del Acuerdo No. 2817 del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, de fecha 25 de noviembre de 1994,

Resuelvo:

PRIMERO: Poner en vigor el siguiente:

REGLAMENTO SOBRE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "CUBA" PARA RON, ASÍ COMO LA CREACIÓN DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO I

DE LAS DEFINICIONES

ARTÍCULO 1.-Se define como denominación de origen, tal como se describe en el artículo 3.2 del Decreto-Ley número 228 de 20 de febrero de 2002 "DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS", la denominación geográfica de un país, una región o un lugar, que sirve para designar un producto originario del mismo, cuando determinada calidad, reputación u otra característica, se debe fundamentalmente a su origen geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos.

CAPÍTULO II

DEL ALCANCE Y OBJETIVO DE ESTE REGLAMENTO

ARTÍCULO 2.-El presente Reglamento tiene por objeto establecer el control, administración, comunicación, protección y defensa de la Denominación de Origen Protegida (abreviadamente DOP) **CUBA** y de las restantes denominaciones

de origen para ron cubano que surjan en el futuro, así como la creación de su Consejo Regulador.

ARTÍCULO 3.- Este Reglamento le es aplicable a la DOP **CUBA**, por cuanto la misma ampara a los rones fabricados en el territorio nacional de la República de Cuba a partir de materias primas obtenidas en exclusivo de la caña de azúcar, en lo atinente a aquellas disposiciones de carácter general, cuyas particularidades primarias se describen en este Reglamento.

ARTÍCULO 4.- A la fecha del presente Reglamento, la Corporación Cuba Ron, S.A. (en lo adelante Cuba Ron) es titular del derecho de uso de la DOP **CUBA**, inscrita en la Oficina Cubana de la Propiedad Industrial.

CAPÍTULO III DEL CONSEJO REGULADOR

ARTÍCULO 5.- Con el fin de desarrollar la actividad productiva y comercial relacionada con la denominación de origen y al propio tiempo garantizar su adecuada utilización y defensa de sus derechos, los titulares del derecho de uso de la DOP **CUBA** pueden asociarse entre sí a través de la formación de Consejos Reguladores, cuya formación, organización, estructura y funciones se establecen por el presente Reglamento.

ARTÍCULO 6.- El Consejo Regulador tendrá por objeto el control, administración, comunicación, protección y defensa de la DOP **CUBA** y de las restantes Denominaciones de Origen para ron cubano que puedan surgir.

ARTÍCULO 7.- El Consejo Regulador estará adscrito al Ministerio de la Industria Alimentaria y estará integrado por todas las empresas que son productoras y/o comercializadoras de ron de calidad exportable, producido en el territorio de la República de Cuba.

ARTÍCULO 8.- Las entidades antes mencionadas serán representadas en el Consejo Regulador por los funcionarios designados expresamente para ello.

ARTÍCULO 9.- La presidencia del Consejo Regulador estará inicialmente a cargo de la Corporación CUBA RON, en tanto es la única entidad que ostenta el derecho de uso de la denominación de origen **CUBA** para ron cubano.

ARTÍCULO 10.- Al Consejo Regulador le corresponde cumplimentar las siguientes funciones:

a) Control y certificación de los rones, así como su promoción y defensa del patrimonio cultural del Ron Cubano.

- b) Informar a los órganos de la Administración del Estado que corresponda sobre los acuerdos, que en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime, que deben ser conocidos por los mismos.
- c) Realizar consultas a los organismos pertinentes, en virtud del tema objeto de análisis.
- d) Elaborar, aprobar y controlar la estrategia de protección y defensa de las Denominaciones de Origen para rones cubanos.
- e) Elaborar, aprobar y controlar la estrategia de comunicación de las Denominaciones de Origen para rones cubanos.
- f) Velar por la actualización y mantenimiento de los expedientes de las Denominaciones de Origen para rones cubanos, inscritas ante la Oficina Cubana de la Propiedad Industrial y en el extranjero.
- g) Proponer el reconocimiento y protección de nuevas denominaciones de origen para rones cubanos.
- h) Velar por el cumplimiento de los controles de calidad en cada uno de los pasos del proceso de elaboración del ron cubano.
- i) Aprobar la aplicación de la Denominación de Origen registrada a los nuevos desarrollos de productos.
- j) Crear Comisiones de Trabajo destinadas a estudiar determinados asuntos de interés para el cumplimiento de las funciones del Consejo Regulador.
- k) Elaborar normativas internas con el fin de desarrollar aspectos organizativos y de funcionamiento no contemplados en este Reglamento.
- l) Cumplir y hacer cumplir el Reglamento.
- m) Cumplir cualquier función que se le asigne en virtud de su objeto.

ARTÍCULO 11.- Las funciones descritas con los numerales 5 y 6 serán ejecutadas por CUBA RON, con excepción de la financiación de las acciones legales en el caso de rones distinguidos con marcas cuya titularidad no ostente, en cuyo caso, el Consejo Regulador deberá decidir la fuente de financiamiento a utilizar.

ARTÍCULO 12.- Al Presidente del Consejo Regulador le corresponden las siguientes funciones:

- a) La representación legal del Consejo Regulador ante cualquier entidad pública o privada, administraciones, organismos, instancias judiciales y de mediación. Esta representación podrá delegarla de manera expresa, previo acuerdo del Consejo Regulador.
- b) Presidir las sesiones y moderar el desarrollo de los debates, ordenando las deliberaciones y votaciones.
- c) Asegurar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento así como demás normativas relacionadas con su aplicación.
- d) Suscribir las actas y certificaciones de los acuerdos del Consejo Regulador.
- e) Ejercer las funciones que las leyes dispongan, así como las dispuestas en Reglamento del Consejo Regulador, delegando en un funcionario competente sus facultades en caso de ausencia temporal u otra causa ajena a su voluntad que impida su presencia física de modo permanente.
- f) En el supuesto de ausencia física definitiva se elegirá un nuevo Presidente.

ARTÍCULO 13.- Al Secretario del Consejo Regulador le corresponden las siguientes funciones:

- a) Organizar las sesiones del Consejo Regulador y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones con voz y sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y certificar los acuerdos adoptados, custodiar los libros y documentos del Consejo Regulador.
- c) Tramitar y atender los asuntos relativos al régimen interior del Consejo Regulador.
- d) Demás funciones que se le encomienden por el Consejo Regulador, relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo Regulador.

ARTÍCULO 14.- El Consejo Regulador se reunirá por lo menos dos veces al año, por convocatoria a librar por su Secretario por mandato del Presidente, o a solicitud de por lo menos el 50 % de sus miembros.

ARTÍCULO 15.- La convocatoria se hará por escrito y contendrá el orden del día de la reunión. Entre cada una de las reuniones del Consejo Regulador, el Presidente y el Secretario podrán someter a la consideración de los restantes miembros, determinados temas que deberán requerir el acuerdo

de estos, según el sistema descrito en el artículo 16. Dichos acuerdos serán igualmente incorporados en actas, haciéndose constar los resultados de la votación.

ARTÍCULO 16.- Las sesiones del Consejo Regulador se considerarán válidamente constituidas con la participación de más del 70 % de sus miembros y serán convocadas con una antelación de quince días naturales a su celebración, salvo casos de urgencia, en los que este período quedará reducido a veinticuatro horas. Los acuerdos serán adoptados por mayoría simple y reflejados en actas elaboradas por su Secretario.

ARTÍCULO 17.- Cuando la iniciativa de la convocatoria proceda de al menos el 70 % de los miembros con derecho al voto, se incluirán en el orden del día los asuntos consignados en la solicitud junto con los propuestos por la Presidencia y la reunión se celebrará dentro de siete (7) días naturales siguientes a la recepción de la solicitud por la Presidencia.

ARTÍCULO 18.- A todas las sesiones del Consejo Regulador será invitado de forma permanente un representante del órgano de inspección de la calidad del Ministerio de la Industria Alimentaria, con voz pero sin voto, esto último a los efectos de salvaguardar su condición de tercero encargado de certificar las condiciones requeridas para cada una de las Denominaciones de Origen para rones cubanos. Podrán participar también como invitados, cualesquiera personas que se requieran de acuerdo a los temas objeto de debate.

ARTÍCULO 19.- Con el objeto de garantizar el cumplimiento de sus funciones, el Consejo Regulador podrá utilizar los servicios especializados de personas físicas o jurídicas, cubanas o extranjeras aprobados por el propio Consejo Regulador. A tales efectos, CUBA RON, en su condición de titular del derecho al uso de la DOP CUBA ratificará, o en su caso otorgará, los poderes pertinentes con el objeto de formular solicitudes de registro, presentar oposiciones a solicitudes de registros de marcas o de otros signos distintivos en conflicto con las denominaciones de origen para ron cubano e iniciar acciones judiciales.

CAPÍTULO IV
**DESCRIPCIÓN DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PROTEGIDA CUBA**

ARTÍCULO 20.- **CUBA** es la Denominación de Origen Protegida, que se reserva para calificar y proteger a los rones fabricados en Cuba y que previamente han alcanzado el otorgamiento del Sello de Garantía de la República de Cuba, elaborados con materias primas obtenidas en exclusivo de la caña de azúcar y fabricados en Cuba manteniendo los valores esenciales de la tradición ronera cubana que no da lugar al uso de artificios en el añejamiento y tampoco a la modificación de aromas y sabores, conforme a las normas de calidad establecidas por la industria ronera cubana, referidas en este Reglamento.

ARTÍCULO 21.-En la calidad del ron cubano intervienen los siguientes factores:

MATERIA PRIMA

21.1. **Miel final o Melaza.** El Ron Cubano nace de melazas de caña de azúcar, de relativa baja viscosidad y acidez, de alto contenido en azúcares totales (particularmente favorecido por el clima de Cuba), con excelente relación de azúcares fermentables a no-fermentables, con una bajísima formación de ácidos sulfúricos y con una microflora natural (microorganismos mesófilas y termófilos en cantidades muy favorables al aroma y muy inferiores a su efecto dañino) que acompaña a la melaza cubana y que interviene durante su fermentación en la formación del aroma posterior que, a diferencia de otros rones, se consigue gracias a la baja capacidad de la melaza en Cuba para la formación de compuestos de azufre.

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

CLIMA

21.2. El clima de Cuba se caracteriza por una temperatura externa de baja amplitud (de 20 a 35° Celsius en un 90 % del año). Eso significa que la miel final (melazas finales) de la caña de azúcar que se obtiene en Cuba se distingue de la obtenida en otras regiones debido a las características y particularidades del clima cubano. Asimismo, la

alta concentración en azúcares disminuye la actividad de agua y garantiza su gran estabilidad.

21.2.1. El clima particular de Cuba contribuye sobremanera a la especificidad del añejamiento resultando el mismo especialmente rápido.

21.2.2. En la contabilización del tiempo de añejamiento para los rones que califican como Ron de Cuba/Ron Cubano no cuenta el tiempo que transcurre por debajo de 15° Celsius, por tanto no podrá ser considerado en el acumulado del tiempo real en añejamiento.

21.2.3. La República de Cuba está situada geográficamente entre los 23,2 y 19,9 grados de latitud norte y los 84,8 y 74,2 grados de longitud oeste. Esa posición la sitúa en el noroeste del Mar Caribe, a la entrada del Golfo de México y muy cerca del continente norteamericano, de donde la separan menos de 200 kilómetros.

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

21.2.5. Comparando las condiciones propias de Cuba con otras zonas del Caribe y Centroamérica, en la etapa invernal las temperaturas en Cuba son más bajas y la precipitación es menor que en el resto del área; esto ofrece condiciones muy propicias para cultivos como la caña de azúcar, que requieren de temperaturas más bajas y poca lluvia para la concentración de la sacarosa en la época de corte. En verano, por el contrario, la menor influencia del anticiclón del Atlántico, por estar situada Cuba más al este, propicia un régimen mayor y más estable de precipitaciones, precisamente en la etapa de crecimiento y desarrollo de la caña de azúcar.

EL HOMBRE

21.3. Este factor constituye el “Saber Hacer” del ron cubano y está referido a los conocimientos y el arte de quienes lo producen, los Maestros Roneros, cuya maestría en el proceso de añejamiento y de las mezclas interviene de manera determinante en el cumplimiento de los patrones organolépticos impuestos por los exigentes procedimientos de la producción ronera.

21.3.1. Los Maestros Roneros cubanos son los verdaderos poseedores del secreto del añejamiento y las sucesivas mezclas, transmitidas de generación a generación; son fieles guardianes del carácter histórico y genuino del ron cubano.

DE LA FERMENTACIÓN

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

- a) Las características de la Miel Final cuya baja concentración de ácidos favorece la calidad fermentativa y la calidad del aroma.
- b) El carácter destructor del aroma del Dióxido de Azufre determina que ninguna Miel Final en cuya elaboración se haya usado dicho compuesto pueda ser utilizada en la fabricación del Ron de Cuba / Ron Cubano.

21.4.2. Características particulares del cultivo de levadura utilizado en la fermentación:

- a) Se trata de un cultivo de levaduras mixto del género *Saccharomyces cerevisiae* que implica el aislamiento de las levaduras y su conservación bajo estricto control por un tiempo prolongado.
- b) Su efecto ha sido determinante en el perfil sensorial propio del aguardiente para el ron cubano por más de 60 años debido a su efecto en los procesos de destilación y de condensación realizados con posterioridad a la fermentación. Debido a esta especificidad, resulta improbable que un cultivo mixto así aislado exista fuera de Cuba, aun cuando se trate de levaduras del mismo género.

DE LA DESTILACIÓN DEL AGUARDIENTE

21.5. En Cuba, la destilación de los aguardientes se rige por un proceso diferenciado al de otros países.

21.5.1. La destilación del Aguardiente se basa en los elementos técnicos siguientes:

- a) Velocidad superficial de los vapores en la columna de destilación;
- b) tiempo de residencia del líquido en cada plato (obligatoriamente de cobre) de la zona de enriquecimiento;
- c) relación específica de volumen de líquido en contacto con la superficie de cobre;

d) diseño propio de los platos de destilación para evitar altas temperaturas en el reboiler y evitar así el quemado en el aguardiente;

e) utilización de la condensación fraccionada para seleccionar las corrientes que componen finalmente el aguardiente. Esto supone relación específica de superficies de condensación en cada condensador y la permanente actualización y control del perfil sensorial de la mezcla aceptada como el aguardiente tradicional del ron cubano.

21.5.2. El aguardiente para añejar ha de mantener el perfil aromático que siempre lo ha caracterizado y en consecuencia requerirá del suficiente control de la fermentación y de la destilación.

DEL AÑEJAMIENTO

21.6. En la elaboración del Ron de Cuba/Ron Cubano está prohibida la producción directa con una sola etapa de añejamiento y solo se reconoce el añejamiento natural como práctica del mismo.

21.6.1. En la elaboración del Ron de Cuba/Ron Cubano está prohibido el uso de esencias, aromas, aditivos artificiales, maceraciones y extractos aun cuando no se pretenda modificar las características organolépticas del producto queda también prohibido el uso de todo elemento químico que pretenda imitar el proceso de añejamiento.

21.6.2. El Ron de Cuba/Ron Cubano es añejado de manera natural y descuenta del añejamiento el tiempo que transcurra a temperaturas bajas declarando nulo el añejamiento a temperaturas inferiores a 15°C.

21.6.3. Se distinguen cuanto menos dos etapas de añejamiento en los rones blancos y cuanto menos tres en los rones oscuros en una práctica que permite la total evolución de los compuestos extraídos del roble. Cada etapa de añejamiento va precedida de la realización de mezclas que permiten el reinicio del añejamiento hasta alcanzar calidades de añejamiento superiores y que finalmente se traducen en aroma y sabor que le distinguen.

21.6.4. Las Principales fases de añejamiento utilizadas en el ron cubano son las siguientes:

Añejamiento/fase 1 –

En Cuba es obligatorio añejar todo el aguardiente puro por un período de al menos 2 años en barricas de roble blanco de 180 – 200 litros de capacidad, generalmente de origen irlandés o escocés, ya armadas.

La elevada fuerza alcohólica del aguardiente y de los congéneres del etanol unido al hecho de

utilizar en esta etapa las barricas de menor ciclos de usos hace que al cabo de 2 años se observe una elevada formación de ácidos, ésteres, aldehídos y elevada extracción de la madera en compuestos tales como los fenoles volátiles, los aldehídos furánicos, los aldehídos fenólicos y otros de suma importancia como la lactona de roble.

Asimismo, también es elevada la extracción de taninos con su elevada carga de polifenoles ásperos y amargos que solo disminuirán en la reoxigenación a lo largo de etapas de añejamiento posteriores.

Como todo lo que se extrae de la madera no es necesariamente agradable al olfato y al paladar, ni lo que resulta agradable es apto para toda concentración, para eliminar los compuestos destructores del aroma y disminuir la concentración de otros se emplea en la producción del Ron de Cuba / Ron Cubano una operación de absorción por carbón activo en equipos diseñados a tal efecto después de la debida modelación matemática de los mismos a resultas de los múltiples ensayos, de las rigurosas investigaciones y de la paciente observación.

En esta etapa del proceso el Maestro Ronero presta una atención particular al valor sensorial del líquido resultante conocedor de que el mismo constituye un elemento determinante en el perfil sensorial del futuro ron.

Añejamiento/fase 2 –

Todo ron cubano tiene al menos una segunda etapa de añejamiento donde está permitido acentuar el carácter ligero a través de una mezcla con destilado de caña superfino (siempre a menos de 96 % vol.) y altamente purificado con carbón activo en equipos que, como los anteriores, también son de diseño propio.

Esta segunda etapa se realiza en barricas de roble blanco americano de 180 – 200 litros de capacidad y, en un grado menor, en otras barricas de mayor volumen sin nunca superar los 500 litros de capacidad. Se trata de barricas de varios ciclos de uso cuya reposición se hace a partir de aquellas en que el aguardiente cumplió su función final.

No solo se utilizan barricas de varios ciclos de usos para que el aporte de los amargos y de ásperos sea menor sino que, además, las mezclas y operaciones de purificación realizadas garantizan una reoxigenación que tendrá mucho que ver con

la marcha del añejamiento y la eliminación del carácter áspero y amargo.

Añejamiento/fase 3 (opcional) –

Como la práctica centenaria ha enseñado a los maestros roneros cubanos, el paso de los años agota el oxígeno contenido en las barricas alcanzándose además una especie de equilibrio en las reacciones que optimizan el sabor y el aroma del destilado. Es en este momento en que se hace obligatorio, para todo ron que pretenda ser calificado como extra-añejo oscuro, que al menos una porción del mismo cuente con una tercera etapa de mezclas y añejamiento adicional.

En esta tercera fase la nueva mezcla se reoxigena, rompiendo el equilibrio que había paralizado la buena marcha del añejamiento y es una nueva oportunidad para utilizar otras barricas de roble blanco americano, también de 180 – 200 litros, pero de muchos más ciclos de uso, de manera que su aporte en polifenoles amargos y ásperos sea mínimo o nulo.

Es una práctica muy característica del ron cubano enviar a añejamiento una parte del ron extra-añejo oscuro obtenido, para ser reutilizado al cabo de muchos años en el mismo ron que le dio origen, logrando así un redondeo sensorial de incalculable valor y mayor estandarización sensorial.

De conformidad con la legislación cubana, las condiciones de las naves de añejamiento deben respetar, entre otros elementos, unas dimensiones adecuadas que permitan una temperatura media de 30°C y una iluminación media.

ARTÍCULO 22.-El Ron de Cuba/Ron Cubano deberá cumplir los requisitos físico-químicos siguientes:

CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Etanol, expresado en % en volumen a 20° C.	37,5	41,0
Acidez total, expuesta en gramos de ácido acético por 100 L de a.a.	2	100
Aldehídos, expresados en gramos de acetaldehído por 100 L de a.a.	-	30
Ésteres, expresados en gramos de acetato de etilo por 100 L de a.a.	1	90
Alcoholes superiores, expresados en gramos	8	400

CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
de alcoholes superiores por 100 L de a.a.		
Metanol, expresado en gramos de metanol por 100 L de a.a.	-	10
Color, expresado en unidades de densidad óptica. Se podrá realizar por medio de muestra patrón.	-	1,3

El contenido de etanol podrá ser superior al indicado en la tabla, previo acuerdo entre el productor y el cliente.

Los rones de calidad Extra, que por las características de su diseño tecnológico, su limitado nivel de producción y el empleo de bases extra-añejas, constituyen de hecho especialidades, podrán exceder los límites máximos de especificaciones, con excepción de los de metanol, previo acuerdo con el cliente.

ARTÍCULO 23.-Considerando que todos los rones protegidos por la denominación de origen **CUBA** han de tener al menos dos etapas de añejamiento, una correspondiente al aguardiente de origen y otra al ron propiamente dicho y de suficientes duraciones como para denominarlos Añejos, estos se tipifican atendiendo a la nomenclatura siguiente:

- a) Ron Añejo Blanco.
- b) Ron Añejo Ámbar Claro o Carta Blanca.
- c) Ron Añejo Oro moderadamente oscuro, también Carta Oro o Dorado.
- d) Ron Añejo Reserva.
- e) Ron Añejo Oscuro, también simplemente Ron Añejo.
- f) Rones Extra-Añejo, que siendo rones añejos oscuros constituyen especialidades por su inusual y prolongado añejamiento y elevada representatividad de las más legendarias reservas añejas del ron cubano.

ARTÍCULO 24.-En la evaluación de los rones cubanos participan los sentidos de la vista, el olfato y el gusto, los que originan las sensaciones olfato gustativas que definen el patrón organoléptico del ron cubano.

ARTÍCULO 25.-Los atributos que distinguen Ron de Cuba / Ron Cubano de otros rones ligeros y

constituyen un verdadero patrón organoléptico, tradicional y único, son los siguientes:

- a) Traslucido y brillante.
- b) Bebida de cuerpo evidente y de buen amanecer.
- c) Olor de baja intensidad alcohólica y excelente balance entre alcohol y notas añejas sin predominio tampoco de la madera no evolucionada.
- d) Aroma que proviene de la fermentación y destilación, de elevada complejidad al tiempo que mantiene una única unidad sensorial.
- e) Agradable y Suave al paladar. Sus sabores se abren y desdoblan en boca y en su ingesta. Sus múltiples y suaves matices ausentes de agresividad alguna afirman su origen cubano.

CAPÍTULO V

DEL CONTROL DE LA CALIDAD

ARTÍCULO 26.-El sistema de control de la calidad comprende el registro del control de todos los procesos desde el estado de la materia prima hasta el producto terminado, lo que permite tener la trazabilidad del proceso de producción descritos en:

- a) Procedimientos.
- b) Instrucción de trabajo.
- c) Procedimientos normalizativos operacionales.
- d) Manuales integrales de gestión.
- e) Normas de empresas y normas ramales.

ARTÍCULO 27.-Durante el proceso de producción se aplican las Normas y disposiciones siguientes:

- a) NC 113 - 2009
- b) NC 143 - 2010
- c) NC 277 - 2008
- d) Resolución No. 135/01 del extinto Ministerio de la Industria Alimenticia.

ARTÍCULO 28.-Adicionalmente a las normas cubanas y disposiciones jurídicas mencionadas en el artículo anterior, resulta de aplicación el procedimiento analítico de evaluación sensorial y otras normas vigentes relacionadas con las buenas prácticas de producción de alimentos.

ARTÍCULO 29.-Corresponde al órgano de inspección de la calidad del Ministerio de la Industria Alimentaria, en su condición de órgano rector controlador de la calidad, la verificación del cumplimiento de los requisitos técnicos que se establezcan para cada una de las denominaciones de origen para ron cubano, asegurando la objetividad e imparcialidad en su funcionamiento.

CAPÍTULO VI

DE LOS SIGNOS IDENTIFICADORES

ARTÍCULO 30.-La denominación de origen **CUBA** podrá ser identificada mediante un sello el cual será utilizado en toda publicidad de las marcas de ron a los que se les haya concedido la DOP **CUBA**, así como en la propia publicidad institucional de la Denominación de Origen Protegida **CUBA**.

ARTÍCULO 31.-En aplicaciones relativas a soportes de comunicación en los que no se pueda utilizar el referido sello, se incorporará **CUBA** más la abreviatura DOP

ARTÍCULO 32.-Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice, aplicadas a los rones protegidos por la denominación de origen **CUBA** que ampara este Reglamento, no podrán usarse, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros rones, no amparados por la referida denominación de origen.

ARTÍCULO 33.-El diseño del sello para identificar la denominación de origen **Cuba** para rones será aprobado mediante Resolución de la que resuelve, a propuesta del Consejo Regulador. Hasta tanto no exista un diseño aprobado, las entidades a las que se haya concedido el derecho al uso de la DOP **CUBA** podrán utilizar la palabra **CUBA** más la abreviatura DOP

CAPÍTULO VII

DEL USO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**PARA RON CUBANO EN EL COMERCIO**

ARTÍCULO 34.- El uso de la DOP **CUBA** para el Ron de Cuba/Ron Cubano en el comercio comienza a aplicarse treinta (30) días después de la publicación del presente Reglamento en la Gaceta Oficial, por lo que **CUBA RON** podrá ejercitar directamente el derecho concedido o a través de otras empresas productoras y/o comercializadoras de marcas de ron que ostenten el Sello de Garantía de la República de Cuba, correspondiendo a **CUBA RON** la obligación de cumplir y hacer cumplir a las empresas antes mencionadas, todo lo que acuerde el Consejo Regulador en tal sentido.

ARTÍCULO 35.- En uso de las funciones conferidas al Consejo Regulador, este ratificará o en su caso elaborará y aprobará las siguientes normas específicas siguientes:

- a) Normativa Interna sobre la relación de las Denominaciones de Origen de Ron de Cuba/Ron Cubano con las Marcas, Nombres Comerciales y etiquetado.
- b) Normativa Interna sobre la Comunicación de las Denominaciones de Origen de Ron de Cuba/Ron Cubano.
- c) Normativa Interna sobre el uso de las Denominaciones de Origen de Ron de Cuba/Ron Cubano en la comercialización.

ARTÍCULO 36.- Las normativas aprobadas por el Consejo Regulador serán ejecutadas y financiadas por **CUBA RON**, debiendo rendir cuenta al Consejo Regulador periódicamente sobre el cumplimiento de las mismas.

CAPÍTULO VIII

DE LA PROTECCIÓN Y DEFENSA

ARTÍCULO 37.- El Consejo Regulador, mantendrá una estrecha vigilancia en la defensa y protección de la DOP **CUBA** manteniendo actualizada la estrategia de protección y defensa de la misma. La referida estrategia deberá incluir definiciones sobre la protección de estas en correspondencia con las diferentes modalidades de la propiedad industrial y sistemas de protección.

ARTÍCULO 38.- La estrategia aprobada por el Consejo Regulador será ejecutada y financiada por **CUBA RON**, la que rendirá cuentas al Consejo Regulador periódicamente sobre el cumplimiento de la misma.

SEGUNDO: La presente Resolución entra en vigor a partir de los treinta (30) días posteriores a su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNÍQUESE a los Viceministros y Directores del organismo, a los Directores de las unidades presupuestadas, al Director General del Grupo Empresarial de la Industria Alimentaria, a los Presidentes de las Corporaciones y a cuantas personas naturales y jurídicas sea procedente.

PUBLÍQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

ARCHÍVESE el original en la Dirección Jurídica de este Ministerio.

Dada en La Habana, a los 5 días del mes de septiembre de 2013.

María del Carmen Concepción González
Ministra de la Industria Alimentaria