

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylającego rozporządzenie (WE) nr 110/2008**

(2023/C 65/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

„CUBA”

PGI-CU-2768

Data złożenia wniosku: 8.4.2021

1. **Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane:**

Cuba

2. **Państwo lub państwa trzecie, do którego(-ych) należy obszar geograficzny:**

Republika Kuby

3. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

Oznaczenie geograficzne

4. **Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego:**

Rum [kategoria 1 w załączniku I do rozporządzenia (UE) 2019/787]

5. **Opis właściwości napoju spirytusowego:**

Napój alkoholowy produkowany z destylatów otrzymywanych z melasy uzyskanej z trzciny cukrowej uprawianej i przetwarzanej na Kubie oraz z mieszanin takich destylatów, dojrzewający w beczkach z białego dębu. Zawartość alkoholu w otrzymanych destylatach wynosi poniżej 96 % obj.

<sup>(1)</sup> (Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1).

## Główne właściwości fizykochemiczne

Właściwości	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
Etanol, wyrażony jako % objętości w temperaturze 20 °C.	37,5	41,0
Kwasowość ogólna, wyrażona w gramach kwasu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.	2	100
Aldehydy, wyrażone w gramach aldehydu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.	–	30
Estry, wyrażone w gramach octanu etylu na hektolitr alkoholu 100 % obj.	1	90
Alkohole wyższe, wyrażone w gramach alkoholi wyższych na hektolitr alkoholu 100 % obj.	8	400
Metanol, wyrażony w gramach aldehydu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.	–	10
Barwa, wyrażona jako jednostki gęstości optycznej. Do tego pomiaru można stosować próbki wzorcowe.	–	1,3

Ze względu na cechy swojej struktury technologicznej oraz fakt, że wykorzystuje się bardzo dojrzałe zaczyny, rumy należące do kategorii „Extra” mogą przekraczać maksymalne limity określone w specyfikacji, z wyjątkiem limitu zawartości metanolu.

## Główne właściwości organoleptyczne

- *Wygląd*: półprzezroczysty, błyszczący, pełny trunek bez cząstek stałych. Barwa od bardzo jasnobursztynowej do ciemnobursztynowej, w zależności od dojrzewania.
- *Aromat*: niezbyt intensywny aromat alkoholu. Wyróżnia się złożonością owocową, równowagą między aromatami obecnymi w początkowych destylatach a nutami uzyskanymi w procesie dojrzewania; nierozwinięte aromaty drzewne nie mają dominującego charakteru i zachowany jest spójny profil sensoryczny. W przypadku białych rumów ta równowaga aromatyczna jest bliższa początkowym destylatom, które są świeższe, ziołowe i lekko owocowe, a w przypadku ciemnych rumów jest bliższa nutom dojrzewania, wanilii, suszonych owoców, kakao i tytoniu.
- *Smak*: przyjemne odczucia smakowe. W ustach i po przełknięciu smaki otwierają się i zyskują na intensywności. W ustach, w zależności od tego, czy rum jest biały czy ciemny, smaki ewoluują, przywołując smak miodu, owoców, kawy, kakao, tytoniu i suszonych przypraw. Zapach retronosowy przywodzi na myśl oryginalną okowitę bez agresywności, ostrości, cierpkości, goryczy czy dominujących aromatów drzewnych.

Rumy objęte oznaczeniem geograficznym „Cuba” klasyfikuje się zgodnie z następującymi nazwami i profilami sensorycznymi:

- *dojrzały biały rum*: błyszczący, przejrzysty, o bardzo jasnobursztynowej barwie. W bukiecie rumu wyczuwa się lekkie nuty naturalnego dojrzewania, zrównoważone słodkimi, ziołowymi nutami oryginalnej okowity. Gdy zastosuje się technikę „copa seca”, w której aromaty wdycha się z niedawno opróżnionego kieliszka, wyczuwalne są nuty procesu dojrzewania, które utrzymują się przez pewien czas. Ma typowy, lekko korzenny smak białego rumu, z odpowiednio współgrającymi rozwiniętymi aromatami związanymi z destylacją i dojrzewaniem; wyważonymi nutami słodczy i goryczy a także lekki bukiet oraz czysty, łagodny i ciepły posmak w gardle po przełknięciu;
- *dojrzały rum opatrzony białą etykietą lub o bursztynowej barwie*: błyszczący, przejrzysty, o jasnobursztynowej barwie. Jego bukiet jest intensywny i zrównoważony między nutami ziołowymi a wyraźnymi niuansami wanilii. Gdy zastosuje się technikę „copa seca”, wyczuwalne są nuty naturalnego procesu dojrzewania, które utrzymują się przez pewien czas. Ma typowy lekko lub umiarkowanie korzenny smak białego rumu, z rozwiniętymi aromatami związanymi z destylacją i dojrzewaniem; wyczuwalne lekkie słodko-owocowe nuty z nutami cytrusowymi, wyważone, z umiarkowanymi nutami goryczy; dobry bukiet i delikatny posmak, który wypełnia podniebienie i delikatnie ogrzewa gardło przy przełykaniu;

- *rum opatrzony złotą etykietą*: błyszczący, przejrzysty, o jasnobursztynowej barwie. Ma intensywny i harmonijny bukiet z lekkimi słodko-owocowymi nutami, w których dominują owoce oraz umiarkowane, rozwinięte aromaty dojrzewania. Gdy zastosuje się technikę „copa seca”, wyczuwa się trwały aromat naturalnego dojrzewania, przechodzący szybko od drewna do związków fenolowych, a po całkowitym wysuszeniu kieliszka finisz charakteryzuje się słodkimi nutami migdałów. Ma lekko lub umiarkowanie korzenny smak z lekką słodyczą zrównoważoną lekką goryczą, rozwiniętymi aromatami związanymi z destylacją i dojrzewaniem, bukietem wypełniającym podniebienie i wrażeniem delikatnego ciepła w gardle podczas przełykania, a także czystym posmakiem z krótko utrzymującą się nutą cierpkości;
- *dojrzały rum „Reserva”*: błyszczący, przejrzysty, o bursztynowej barwie. Ma wyrazisty bukiet z harmonijną równowagą między umiarkowanymi nutami dojrzewania a rozwiniętymi lekko owocowymi nutami; gdy zastosuje się technikę „copa seca”, wyczuwa się długo utrzymujący się aromat przechodzący od drewna do związków fenolowych, a finisz charakteryzuje się słodką nutą migdałów. Ma lekko lub umiarkowanie korzenny smak z lekką słodyczą zrównoważoną umiarkowaną goryczą i rozwiniętymi, umiarkowanymi nutami związanymi z dojrzewaniem, bukietem wypełniającym podniebienie i wrażeniem delikatnego ciepła w gardle podczas przełykania, a także czystym, długo utrzymującym się posmakiem ze słodkimi nutami związanymi z naturalnym procesem dojrzewania;
- *rum dojrzały*: błyszczący, przejrzysty, o bursztynowej barwie. Ma intensywny i wytrawny bukiet, z wyraźnymi nutami dojrzewania i dominującymi nutami waniliowo-kokosowymi. Gdy zastosuje się technikę „copa seca”, wyczuwa się wyraźne nuty naturalnego procesu dojrzewania, które utrzymują się i przechodzą od drewna do związków fenolowych, a finisz charakteryzuje się słodkimi nutami migdałów. Ma lekko korzenny, lekko słodki smak, który jest wyważony z umiarkowaną utrzymującą się goryczą i wyraźnymi, rozwiniętymi nutami związanymi z dojrzewaniem; wyrazisty bukiet, który z wyczuwalną intensywnością wypełnia podniebienie i daje wrażenie delikatnego ciepła (bez podrażnienia) w gardle podczas przełykania, a także długi, wypełniający podniebienie posmak ze słodko-gorzki nutami;
- *rum bardzo wytrawny*: błyszczący, przejrzysty rum o jasnobursztynowej barwie, niekiedy z bardzo jasnymi zielonymi tonami. Ma intensywny i wytrawny bukiet, z wyraźnymi nutami przypominającymi melasę z trzciny cukrowej, zrównoważonymi nutami owocowymi, a finisz charakteryzuje się intensywnymi nutami związanymi z procesem dojrzewania. Gdy zastosuje się technikę „copa seca”, wyczuwalne są wyraźne, rozwinięte nuty związane z naturalnym procesem dojrzewania, od nut drzewnych po wrażenie wytrawności. W smaku wyczuwa się lekką korzenność oraz wyrazisty bukiet i aromat dojrzałej okowity; dominują nuty drzewne zrównoważone nutami słodkich owoców. Po przełknięciu wywołuje delikatne ciepło w gardle, ma czysty i długi posmak z utrzymującymi się nutami związanymi z dojrzewaniem i lekką cierpkością, która całkowicie wypełnia podniebienie;
- *rum bardzo dojrzały*: błyszczący, przejrzysty rum o ciemnobursztynowej barwie. Ma długo utrzymujący się, intensywny aromat związany z procesem dojrzewania, który nadaje złożone nuty waniliowo-kokosowe/słodko-karmelizowane. Gdy zastosuje się technikę „copa seca”, nuty związane z procesem dojrzewania utrzymują się długo i są bardzo wyraźne, mają silny charakter i szybko przechodzą do związków fenolowych, po których wyczuwa się zauważalne i trwałe nuty migdałów. W smaku na początku pojawia się lekka korzenność, a następnie pełen bukiet, który całkowicie wypełnia podniebienie swoją intensywnością, oraz lekka słodycz zrównoważona utrzymującą się, umiarkowaną goryczą i rozwiniętymi aromatami związanymi z destylacją i dojrzewaniem, z wyważonymi nutami związanymi z dojrzewaniem, z nutami wanilii i czekolady, o wyrazistym charakterze i zauważalnej trwałości. Po przełknięciu wywołuje delikatne ciepło w gardle (bez podrażnienia), ma czysty i długi posmak oraz utrzymującą się nutę goryczy związaną z procesem dojrzewania, która całkowicie wypełnia podniebienie.

## 6. Określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, którego dotyczy wnioski, obejmuje terytorium Republiki Kuby w archipelagu Antyli i jest położony na szerokości geograficznej 23,2–19,9 °N i długości geograficznej 84,8–74,2 °W.

## 7. Metoda produkcji

Metoda produkcji obejmuje następujące etapy, z których wszystkie muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym:

### Uprawa trzciny cukrowej

Różne odmiany (zwane lokalnie „klonami”) rośliny wysiewa się na żyznej glebie na Kubie, zazwyczaj na wysokości odpowiadającej poziomowi morza lub zbliżonej do poziomu morza. Stosowane odmiany pochodzą prawie wyłącznie z Kuby.

*Uzyskiwanie melasy z trzciny cukrowej.*

*Fermentacja*

W procesie fermentacji melasy w celu wytworzenia okowity wykorzystywanej do produkcji rumu występują dwa główne czynniki:

- 1) szczególne właściwości melasy, przy czym niskie stężenie kwasu jest korzystne dla jakości fermentacji i jakości rumu. W związku z tym żadna melasa stosowana do produkcji rumu objętego oznaczeniem „Cuba” nie zawiera związków siarki w stężeniach, które mogłyby powodować powstawanie niepożądanych związków;
- 2) szczególne właściwości drożdży wykorzystywanych w procesie fermentacji w celu uzyskania świeżej okowity trzcinowej do produkcji rumu objętego oznaczeniem „Cuba” muszą zapewniać, aby w połączeniu ze stężeniem zastosowanych soli odżywczych i stopniem drugiej fermentacji stężenie alkoholu izoamylowego nie przekraczało nigdy 2,5-krotnej sumy stężeń alkoholu izobutyłowego i n-propylowego.

Czas fermentacji jest stosunkowo krótki (24–26 godzin).

*Destylacja*

Okowity destyluje się w ramach specjalnego procesu, który różni się od procesu stosowanego w innych krajach i obejmuje następujące charakterystyczne elementy techniczne:

- prędkość powierzchniowa pary w kolumnie destylacyjnej;
- czas, przez który płyn pozostaje na każdej półce w strefie wzbogacania;
- kolumna destylacyjna musi gwarantować wymagany kontakt między parą a miedzią;
- określona proporcja objętości płynu mającego kontakt z powierzchnią miedzianą;
- specjalnie zaprojektowane półki destylacyjne, aby zapobiec wysokim temperaturom w cyrkulatorze, a tym samym zapobiec spalaniu okowity;
- kondensacja frakcyjna stosowana przy wyborze prądów, które nadadzą ostateczny charakter okowicie. Oznacza to, że w każdym skraplaczu istnieje określona proporcja powierzchni skraplania, a profil sensoryczny mieszanki przyjętej jako tradycyjna okowita do produkcji rumu objętego oznaczeniem „Cuba” podlega stałej aktualizacji i kontroli.

Okowita będąca wynikiem destylacji musi składać się z mieszanin częściowych kondensatów o zawartości alkoholu między 74 % a 76 % obj. i można ją uzyskiwać wyłącznie w wyniku ciągłej, bezpośredniej destylacji moszczu ze sfermentowanej melasy trzcinowej.

*Dojrzewanie*

Wymagane są co najmniej dwa etapy dojrzewania. Pierwszy odnosi się do oryginalnej okowity. Drugi odnosi się do „rumu bazowego”, który składa się z mieszaniny dojrzałych okowit z destylatem do produkcji rumu (oba przefiltrowane przez węgiel aktywny) i wodą oczyszczoną lub z samą wodą oczyszczoną. W szczególnym przypadku rumu bardzo dojrzałego wymagane jest użycie określonej proporcji „rumu bazowego”, który poddano trzeciemu etapowi dojrzewania. Włączenie dodatkowych etapów dojrzewania jest opcjonalne i pozostaje w gestii mistrzów rumu z Kuby.

Proces dojrzewania jest naturalny, tj. spowodowany kontaktem destylatów z drewnianymi beczkami, które w każdym przypadku muszą być wykonane z białego dębu.

*Mieszanie*

Mieszanie to sztuka mieszania okowit i poszczególnych rodzajów rumu bazowego wytwarzanych na każdym z trzech etapów dojrzewania w sposób niezróżnicowany dla każdego produktu i marki, w wyniku czego powstaje gotowy rum lub mieszaniny, które przejdą do trzeciego etapu lub kolejnych etapów. W celu podkreślenia lekkości można dodać destylat do produkcji rumu.

W pomieszczeniach, w których odbywa się proces dojrzewania rumu objętego oznaczeniem „Cuba”, znajdują się rumy w bardzo różnym wieku i na różnych etapach przetwarzania. Biorąc pod uwagę praktykę, zgodnie z którą część produktów końcowych poddaje się późniejszemu dojrzewaniu, znajdują się tam rumy wytworzone przez różne pokolenia kubańskich mistrzów rumu, które zdaniem mistrzów stanowią prawdziwe archiwum kubańskiego rumu.

*Filtracja*

Dopuszcza się różne rodzaje filtracji: mechaniczną, z użyciem węgla aktywnego i płytową (zwaną również „papierową”).

Kamień krzemionkowy i piasek stosowane jako nośniki węgla aktywnego w filtrach używanych do produkcji rumu objętego oznaczeniem „Cuba” wydobywa się z kubańskich kopalni.

**8. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania:**

–

**9. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:**

–

**10. Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym, w tym, w stosownych przypadkach, szczegółowe elementy opisu produktu lub metody produkcji uzasadniające związek:**

Związek między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym opiera się zarówno na renomie nazwy „Cuba”, jak i na pewnych szczególnych cechach, które wynikają przede wszystkim z połączenia czynników naturalnych i ludzkich występujących na tym obszarze.

*Specyficzny charakter*

Klimat na Kubie jest inny niż klimat w innych częściach regionu Karaibów i Ameryki Środkowej, gdzie również produkuje się rum. Zimą temperatury na Kubie są niższe, a opady mniejsze niż na pozostałej części tego obszaru. Stwarza to bardzo korzystne warunki dla uprawy trzciny cukrowej, a w szczególności dla wzrostu stężenia sacharozy w okresie zbiorów.

Natomiast latem (porze roku, w której trzcina cukrowa rośnie i rozwija się) mniejszy wpływ antycyklonu atlantyckiego zapewnia bardziej obfite i stałe opady.

Prawie wszystkie uprawiane odmiany trzciny cukrowej pochodzą z Kuby i stanowią część unikalnego dziedzictwa genetycznego.

Te naturalne czynniki sprzyjają powstawaniu melasy o następujących specyficznych cechach, które z kolei wpływają na specyficzny charakter produktu końcowego:

- niska lepkość i kwasowość, co sprzyja procesowi fermentacji i docelowo jakości aromatu rumu, ponieważ stężenie siarki w melasie nie jest na tyle wysokie, aby powodować niepożądane aromaty podczas fermentacji lub destylacji;
- wysoka zawartość cukru ogółem oraz doskonały stosunek cukrów ulegających fermentacji do cukrów nieulegających fermentacji, dzięki czemu fermentacja jest krótka i wydajna, co z kolei pozwala zachować typową równowagę w aromacie okowity;
- w kształtowaniu aromatu produktu końcowego na etapie fermentacji ważną rolę odgrywa również naturalna mikroflora – zwana nieszkodliwą mikroflorą naturalną, składająca się z mezofilnych i termofilnych mikroorganizmów, w tym bakterii, drożdży i grzybów;
- obecność odpowiedniego stężenia związków azotowych, zwłaszcza aminokwasów, które sprzyjają powstawaniu wyższych alkoholi, związków, które są istotnymi składnikami typowego profilu sensorycznego okowity i ostatecznie przechodzą do rumu.

Ponadto należy podkreślić, że kubański klimat umożliwia dojrzewanie destylatów i mieszanek w naturalnych warunkach temperatury i wilgotności przez cały rok. Gwarantuje to prawidłowy przebieg procesu, bez zakłóceń przy tworzeniu się związków podczas długiego okresu dojrzewania.

Jeżeli chodzi o metodę produkcji, to zastosowanie w procesie fermentacji specyficznej kultury drożdży, która ma również decydujący wpływ na procesy destylacji i kondensacji przeprowadzane po fermentacji, przyczynia się do zapewnienia niepowtarzalnej metody produkcji rumu objętego oznaczeniem „Cuba” i specyficznego profilu aromatycznego otrzymanego destylatu.

Kolejnym ważnym etapem procesu produkcji jest filtrowanie dojrzałych okowit i destylatów do produkcji rumu przez węgiel aktywny w celu uzyskania typowych cech sensorycznych przy produkcji rumów bazowych, które następnie dojrzewają i w decydujący sposób wpływają na profil sensoryczny gotowych rumów.

Ponadto nie można zrozumieć, czym jest rum objęty oznaczeniem „Cuba”, jeśli nie poświęci się uwagi kubańskim mistrzom rumu. Jest to istotny czynnik ludzki i kluczowy element wiedzy fachowej na temat produkcji rumu, subtelności dojrzewania i ekspresji jego mieszanek. Kubańscy mistrzowie rumu są odpowiedzialni za zapewnienie przekazania kubańskich wartości, tożsamości i charakteru. Odpowiadają również za to, aby ich praca, przekazywana z pokolenia na pokolenie, była prawdziwa, autentyczna i zapewniała ciągłość historyczną.

Wiedza fachowa kubańskich mistrzów rumu, którzy są gwarantami profilu aromatycznego charakterystycznego dla rumu objętego oznaczeniem „Cuba”, jest obecne w całym procesie produkcji, a zwłaszcza na etapie dojrzewania i mieszania:

- na etapie dojrzewania kubańscy mistrzowie rumu zwracają szczególną uwagę na wartość sensoryczną wykorzystywanej okowity, ponieważ są świadomi, że element ten decyduje o profilu sensorycznym przyszłego rumu. Między innymi muszą wybrać cechy beczki (biały dąb, wielkość i czas użytkowania) stosowanej na każdym etapie procesu dojrzewania (minimum dwa etapy), aby uzyskać wymagany dla każdego z etapów typowy profil sensoryczny;
- mieszanki okowit i poszczególnych rumów bazowych stosowane na każdym etapie przeprowadzanego pod kierunkiem mistrza procesu dojrzewania mają decydujące znaczenie dla uzyskania gotowego dojrzałego rumu, w którym nie dominuje drewno i jego wady oraz który cechuje się charakterystyczną równowagą aromatów.

### *Renoma*

Niekwestionowana renoma, jaką cieszy się rum objęty oznaczeniem „Cuba”, związana jest z jego pochodzeniem geograficznym. Chociaż rum jako produkt ogólny nie powstał na Kubie, powszechnie przyjmuje się, że to właśnie na Kubie narodziły się koncepcja i smaki kojarzone z lekkim rumem, w tym jego gładkością i delikatnymi aromatami. To właśnie Kuba sprawiła, że produkt ten poznała reszta świata.

Produkcja okowity na Kubie ma długą historię. Ze źródeł wynika, że już na początku XVI wieku działały destylarnie, a okowity z trzciny cukrowej wytwarzano w niemal wszystkich zakładach przetwórstwa trzciny.

Produkcja wysokiej jakości rumu, jaki znamy dzisiaj, rozpoczęła się na Kubie w XIX wieku, co zbiegło się ze wzrostem eksportu.

W 1862 r. w Santiago de Cuba produkowano rum najwyższej jakości: lekki, przejrzysty produkt pozbawiony niepożądanego aromatu. W 1873 r. z beczek zaczęto wydobywać bardzo wytrawny rum, który później nazwano „rumem White Label” (rumem opatrzonym białą etykietą). Choć jego twórcy nie byli wtedy tego świadomi, właśnie wynaleźli oryginalny kubański rum.

W 1876 r. kubański przemysł rumowy był już tak dobrze rozwinięty, że po raz pierwszy wziął udział w międzynarodowej wystawie: Wystawie Stulecia, która odbyła się w Filadelfii. Program wystawy zawiera opis czterech rumów i trzech okowit, z których jedną nagrodzono „Medalem Honorowym”. Rok później na wystawie światowej [sic] w Madrycie przyznano mu „Złoty Medal”. Kubańskie rumy zdobyły następnie medale na wystawie światowej w Barcelonie (1888 r.), na międzynarodowej wystawie w Brukseli (1888 r.), na międzynarodowej wystawie w Paryżu (1889 r.), na światowej wystawie kolumbijskiej w Chicago, Illinois, w 1893 r.; na wystawie win w Bordeaux we Francji (1895 r.); na międzynarodowej wystawie w Brukseli w Belgii (1897 r.); na wystawie paryskiej (1898 r.); na wystawie powszechnej w Paryżu (1900 r.); na wystawie panamerykańskiej w Buffalo (1901 r.) oraz na wystawie w Charleston w Karolinie Południowej (1902 r.) itp.

Od tego czasu kubańskie rumy wciąż zdobywają nagrody w najważniejszych międzynarodowych konkursach. Oto niektóre z najnowszych nagród: złoty medal zdobyty przez „Ron Eminente Reserva” w czerwcu 2021 r. na najbardziej prestiżowym konkursie win i alkoholi mocnych w Chinach, China W&S Awards; dwie gwiazdki przyznane „Ron Cubay 1870” przez Międzynarodowy Instytut Smaku i Jakości (ITQI) w Brukseli w czerwcu 2021 r.; medal mistrzowski przyznany „Havana Club Tributo 2021” oraz kilka złotych medali przyznanych innym rumom marki „Havana Club” w edycji SB & DB Autumn Blind Tasting w 2021 r.; trzy złote medale przyznane rumom marki „Havana Club” w edycji International Spirits Challenge w 2021 r.; medale Master & Taste Master przyznane rumom „Havana Club Professional Edition C” i „Havana Club Maximo Extra Añejo” w edycji Rum Masters w 2021 r. itp.

Produkt cieszy się niekwestionowaną renomą związaną z jego pochodzeniem geograficznym, do tego stopnia, że wśród ogółu społeczeństwa istnieje nierozwalny związek między Kubą a rumem. Odniesienia do rumu objętego oznaczeniem „Cuba” można znaleźć w przewodnikach turystycznych i innych ogólnych publikacjach na temat kraju, na przykład w czasopismach *Cuba Plus*, *Excelencias*, *Buen Viaje*, *Lugares de América*, Travel Trade Center, *Guía de Turismo Nacional* lub w przewodniku Lonely Planet „Kuba”. Książka *El Sabor Líquido de lo Cubano*, poświęcona wyłącznie koktajlom przyrządzanym na bazie kubańskiego rumu, zdobyła 4. nagrodę w kategorii napojów spirytusowych w konkursie Gourmand Best Cookbook Awards uznawanym za Oscara przemysłu spożywczego.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://mega.nz/file/ChtRnajR#UdugXESNVEo7DaAPZXaUwgVB2UpfWrSse\\_t9LKZYQPo](https://mega.nz/file/ChtRnajR#UdugXESNVEo7DaAPZXaUwgVB2UpfWrSse_t9LKZYQPo)

---