

Comunicado de Prensa

La Cadena Productiva de La Denominación de Origen Ron de Guatemala, obtuvo la primera certificación ISCC Plus para un ron a nivel mundial

Los Ronos de Guatemala serán unos de los primeros rones que portarán un sello de sustentabilidad de este nivel.

Guatemala, 2 de octubre de 2019.- Recientemente la cadena productiva de La Denominación de Origen Ron de Guatemala recibió oficialmente la certificación ISCC Plus de Sustentabilidad, la cual incluye plantaciones, ingenio, destilería, centros de añejamiento, envasados y centros de experiencia. Debido a este logro, se contó en Guatemala con la presencia de Norbert Schmitz, director de ISCC System GmbH.

La Certificación Internacional de Sustentabilidad y Carbono (ISCC por sus siglas en inglés) es un sistema de certificación líder a nivel mundial, que ofrece soluciones para abordar los requisitos de sostenibilidad para todas las materias primas y mercados.

Con esta certificación se garantiza que la cadena de producción cumple con todos los estándares establecidos y evidencia respeto a la biodiversidad, el medio ambiente y los derechos humanos,:

- **Plantaciones:** Se cuenta con un aproximado 8,000 hectáreas de plantación de caña de azúcar. El área que posee una descripción de suelos únicos (inseptisol y vertisol) que únicamente está disponible en el 2% del mundo, son 3,200 hectáreas el área reconocida legalmente como parte de la Denominación de Origen Protegida, por las características únicas que le aportan a la caña de azúcar sembrada.
- **Ingenio:** El Ingenio Tululá se encuentra en el municipio de San Andrés, Villa Seca en el departamento de Retalhuleu. Se dedica a la siembra, cultivo, corte y molienda de caña de azúcar obteniendo como resultado mieles vírgenes que son la materia prima para la elaboración de los rones.
- **Destilería:** Destiladora de alcoholes y rones S.A (DARSA) produce las materias primas con características distintivas para las marcas que producimos, incluyendo diferentes alcoholes que se exportan a diversas partes del mundo entre finos, neutros, bases de otras bebidas y rones especializados.
- **Centros de Añejamiento:** realiza sus procesos productivos en barricas de roble blanco a más de 2,300 metros sobre el nivel del mar; el clima frío permite que el añejamiento sea lento. La preparación de barricas de roble blanco es un arte, que comprende el ensamblaje de la madera y el quemado interno.
- **Invasados:** En las plantas embotelladores se e elaboran y embotellan los más finos rones añejos y aguardientes los cuales se distribuyen y son reconocidos a nivel mundial por su alta calidad y excelencia, lo cual es garantizado a través de un estricto control en el proceso de producción.

El procedimiento para obtener dicha certificación inició en el 2011, cuando se comenzó a auditar y certificar para ISCC a Ingenio Tululá, el cual produce la miel virgen, y a Destiladora de Alcoholes y Ronos, S.A. (DARSA), que proporciona las Materias primas para producir los rones. El proceso cuenta con el registro de una Denominación de Origen, reconocida en más de 29 países alrededor del mundo como "Ron de Guatemala. En 2017, comenzó el proceso de certificación del proceso e embotellado y añejamiento en Casa Botran mientras que, para Añejos de Altura, S.A. se inició en el 2018. Por lo cual, al tener toda la cadena certificada, se obtuvo la ISCC Plus y con esto el derecho de usar el sello en sus rones.

Carlos Cabrera, Gerente de Gestión de Calidad, resaltó la importancia de obtener dicho sello: *“esta certificación otorga condiciones favorables en la comercialización del Ron de Guatemala a nivel internacional, debido a que permite acceder a mercados exigentes con la sustentabilidad, como la creciente ola de consumidores que actualmente buscan productos que sean amigables con el medio ambiente”*.

Asimismo, el ing. Cabrera resaltó la importancia de mejorar las condiciones laborales para la gente del campo, ya que la sustentabilidad también conduce a crear espacios de trabajo seguros, que proporcione a los trabajadores una formación continua, al igual que un buen clima laboral y canales de comunicación para el intercambio de opiniones.

Acerca de

El Ron de Guatemala

Ron de Guatemala cuenta con una Denominación de Origen protegida, lo que garantiza al consumidor su consistencia y calidad, que es sumamente apreciado en regiones como la Unión Europea.

Estos rones se distinguen por ser de los más refinados alrededor del mundo, por su producción a base de miel virgen, que se obtiene del primer prensado de la caña de azúcar y es cultivado en la zona de Retalhuleu.

Solo el 3% del ron en el mundo tiene como materia prima la miel virgen. También se caracteriza la trazabilidad de su producción, así como sus procesos de fermentación y destilación, además de las condiciones climáticas bajo las cuales ocurre el añejamiento en el Sistema Solera, a partir de 2,300 metros sobre el nivel del mar.