

Objet : « Rhum des Antilles françaises» (PGI-FR-01990) ; Soumission d'une fiche technique conformément à l'article 20(1) du règlement (CE) No 110/2008 du Parlement Européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) No 1576/89 du Conseil

Références : Courrier en date du 08/05/2017– Réf. Ares(2017) 2347547

Par courrier du 8 mai 2017, Ref. Ares(2017)2347547, les services de la Commission européenne ont informé les Autorités françaises qu'il convient de préciser ou d'amender des points dans la fiche technique PGI-FR-01990 (fr) de l'indication géographique «Rhum des Antilles françaises». Les différents points sont repris ci-après avec à la suite les projets de réponse.

1. Description de la boisson spiritueuse

Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'indication géographique (IG) ainsi que ses caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, tel qu'exigé par l'article 17(4)(b) du règlement (CE) n° 110/2008.

- a. caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

Une description précise et objective des caractéristiques propres au Rhum des Antilles françaises faciliterait son indentification sur le marché et garantirait ainsi une meilleure protection. Dès lors, merci de bien vouloir améliorer la description de la boisson spiritueuse à la lumière des éléments suivants.

La description semble présenter six catégories possibles, à savoir « Rhum des Antilles françaises », « Rhum « blanc » des Antilles françaises », « Rhum des Antilles françaises « brun » », « Rhum des Antilles françaises « élevé sous bois » », « Rhum « vieux » des Antilles françaises » et « Rhum « Grand arôme » des Antilles françaises », alors qu'au point 9 de la fiche technique des règles spécifiques d'étiquetage prévoient respectivement que « *L'IG « Rhum des Antilles françaises » peut être complétée de la mention « Blanc », « Élevé sous bois », « Brun », « Vieux » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions »* et que « *L'IG (...) peut être complétée des mentions « agricole », « de sucrerie », « grand arôme » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées »*.

Il n'y a pas 6 catégories possibles pour le « Rhum des Antilles françaises » mais 4, à savoir :

- le Rhum des Antilles Françaises

Et, en fonction de caractéristiques spécifiques ou de conditions particulières de production :

- le Rhum des Antilles françaises « blanc »,

- le Rhum des Antilles françaises «vieux »

- le Rhum des Antilles françaises « Grand arôme »

Veuillez dès lors préciser si les Rhums des Antilles françaises ne faisant pas l'objet d'un vieillissement de plus de six mois sont alors automatiquement considérés comme des Rhums des Antilles françaises « blancs ». Est-ce qu'une période de maturation d'au moins trois semaines est obligatoire pour tous les Rhums des Antilles françaises (excepté les rhums de sucrerie) ?

Seuls les rhums des Antilles Françaises agricoles blancs sont laissés reposer au moins 3 semaines avant commercialisation. Les rhums des Antilles Françaises peuvent bénéficier à partir d'un logement sous bois :

- d'une durée minimale de 6 mois, de la mention complémentaire "brun"

- d'une durée minimale d'un an, de la mention complémentaire "élevé sous bois".

Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que les seules informations présentées dans la fiche technique pour la description du « Rhum des Antilles françaises » font référence aux substances volatiles (le minimum exigé pour la catégorie « Rhum ») et au titre alcoométrique volumique.

Par conséquent, veuillez améliorer la fiche technique en complétant, par exemple, la description du Rhum des Antilles françaises au moyen d'autres indicateurs ou caractéristiques que vous considérez utiles pour assurer une meilleure identification du produit.

Au point 3 Description, la partie de la fiche technique relative aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques a été complétée comme suit :

Les « Rhums des Antilles françaises » présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique ~~minimal~~ **supérieur ou égal à 40 %** ainsi qu'une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur. ~~des rhums à la commercialisation est de...~~ **Ils présentent des caractéristiques aromatiques complexes qui reprennent plus ou moins celles des types blancs, vieux ou Grand Arôme.**

Rhum "blanc" des Antilles françaises

Le rhum « blanc » est incolore mais peut présenter de légers reflets dorés. Il présente une absorbance maximale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm. Il est caractérisé par des notes aromatiques fruitées, florales et épicées.

~~Rhum des départements français d'outre-mer "brun" ou rhum des Antilles françaises "élevé sous bois"~~

~~Le rhum « élevé sous bois » et le rhum « brun » des Antilles françaises présentent des caractères liés au séjour sous bois dont la coloration est dorée à ambré. Parmi ceux-ci, on peut relever notamment des arômes fruités, floraux, végétaux, épicés, balsamiques, empyreumatiques pour le rhum agricole ainsi que pour le rhum de sucrerie des notes de sucre et de mélasse.~~

Rhum "vieux" des Antilles françaises

~~Le Rhum « vieux » des Antilles française présente une quantité totale de~~ **est caractérisé par** une couleur miel à acajou foncé, ~~et des arômes~~ **il présente une teneur en** substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur. **Il exprime des arômes** boisés, fruités, épicés, empyreumatiques. ~~et balsamiques pour le rhum agricole ainsi que pour le rhum de sucrerie des notes de sucre et de mélasse.~~

Rhum "Grand arôme" des Antilles française

~~Le « rhum Grand arôme » des Antilles françaises présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques égale ou supérieure à 800 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur minimale en esters égale ou supérieure à 500 gammes par hectolitre d'alcool pur.~~

~~Le rhum « Grand arôme » des Antilles françaises est incolore et présente au nez une intensité aromatique élevée aux notes caractéristiques de sirop cuit, de sirop de batterie (jus de canne chauffé) et de « baba au rhum ».~~

b. caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)

Au point 3 de la fiche technique, sous « caractéristiques spécifiques », sont présentées, comme éléments ayant un impact sur les caractéristiques spécifiques du Rhum des Antilles françaises, différentes étapes de la méthode de production (de la matière première jusqu'au processus de vieillissement). Veuillez dès lors préciser quel est l'impact de ces éléments sur la spécificité du produit en montrant comment celui-ci se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

Au point 3 Description, la partie de la fiche technique relative aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques a été complétée comme suit :

Rhum des Antilles françaises

~~Le rhum des Antilles françaises est un rhum traditionnel tel que défini au point 1 f) de l'annexe II du Règlement (CE) n°110/2008, élaboré à partir de cannes à sucre produites dans l'aire à partir de variétés acclimatées, sélectionnées et multipliées dans l'aire. Le moût qui en est issu est fermenté de façon discontinue puis distillé à un titre alcoométrique volumique inférieur à 90%.~~

Les conditions pédo-climatiques de la Guadeloupe et de la Martinique sont propices à la culture de la canne et à sa bonne maturation. Du fait de ces conditions et des variétés sélectionnées, les cannes vont donc être riches en jus sucré et en arômes.

Les savoir-faire ainsi que les conditions de distillation, notamment le TAV inférieur à 90%, permettent d'obtenir des eaux-de-vie d'une grande richesse aromatique. Cette richesse se traduit par une teneur élevée en substances volatiles spécifiques (plus de 225g/HAP), responsables de la complexité aromatique des eaux-de-vie, de leur persistance en bouche et, pour certaines d'entre elles, de leur aptitude au vieillissement.

Les savoir-faire d'élevage appliqués sous les conditions climatiques des Antilles permettent d'obtenir, pour les rhums logés sous bois, de la couleur et des notes aromatiques nouvelles.

Le Rhum "blanc" des Antilles françaises est un rhum des Antilles françaises qui n'est l'objet d'aucun vieillissement sous bois

~~Les rhums blancs des Antilles françaises est un rhum des Antilles françaises qui n'est l'objet d'aucun vieillissement sous bois.,~~ **du fait de l'absence ou du court séjour sous bois, présentent une absence de couleur marquée et des caractères aromatiques fruités, floraux et épicés.**

Rhum "vieux" des Antilles françaises

~~Les rhums vieux des Antilles françaises sous la combinaison de la durée minimale de logement sous bois est un rhum des Antilles françaises élevé en fûts de chêne (au moins 3 ans) et de la d'une capacité maximale de des fûts (moins de 650 l) pendant une période minimale de trois ans,~~ **valorisent les conditions d'hygrométrie et de température propres au climat des Antilles. L'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydo-réduction ménagée conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum (de miel à acajou foncé), à la complexification de son profil aromatique, à l'assouplissement des perceptions en bouche, au développement de sa rondeur ainsi qu'à l'allongement de la persistance aromatique. Toutes ces évolutions concourent à l'augmentation de la teneur en substances volatiles (plus de 325g/HAP).**

Rhum "Grand arôme" des Antilles françaises

~~Le rhum "Grand arôme" des Antilles françaises est un rhum des Antilles françaises dont le Les moûts destinés à la production de « rhum Grand arôme » sont élaborés à partir d'un mélange est élaboré à partir de mélasse plus épuisée présentant d'une pureté inférieure ou égale à 45 %, de vinasses issues de distillations précédentes et d'eau. Le moût est fermenté lentement Ils sont fermentés~~ **durant plus de 168 heures en cuve en bois ouverte et en présence de ferments indigènes. Ces conditions permettent d'obtenir un vin extrêmement concentré en arômes, ce qui se traduit par la teneur en esters supérieure à 500g/HAP et par le total de substances volatiles supérieures à 800g/HAP. Après distillation, l'absence de passage sous bois permet de préserver le fort taux d'esters, associé à son intensité aromatique élevée.**

Rhum des départements français d'outre-mer "brun" ou rhum des Antilles françaises "élevé sous bois"

~~Le rhum "brun" des Antilles françaises est un rhum des Antilles françaises élevé en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 6 mois. Le rhum "élevé sous bois" des Antilles françaises est un rhum des Antilles françaises élevé en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 12 mois.~~

Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que la description des différentes catégories de Rhum des Antilles françaises présente de nombreuses similitudes, notamment au niveau de la méthode de production, des indicateurs chimiques et des caractéristiques organoleptiques, avec celle des autres rhums français listés comme IG à l'annexe III du règlement (CE) n° 110/2008.

Certaines caractéristiques physiques et chimiques (TAV minimum et minimum de substances volatiles des rhums blancs et des rhums vieux) ainsi que la durée minimale de vieillissement des rhums vieux sont effectivement identiques dans les autres IG de rhums ultra-marins français. Ces règles communes s'expliquent par l'histoire de ces IG qui, confrontées aux mêmes contraintes de l'organisation du marché métropolitain, ont été conduites à s'organiser ensemble depuis les années 1920. C'est ainsi que ces IG partagent depuis plusieurs dizaines d'années le socle réglementaire commun aux rhums traditionnels qui les distingue des rhums plus légers. Il faut souligner que ces dispositions ont été reprises par la Règlementation Européenne (R (CE) 110-2008) relative aux rhums "agricoles" et "traditionnels", termes qui sont réservés selon la réglementation française aux Indications Géographiques. En outre les IG rhums des Antilles Françaises se distinguent au sein de cet ensemble par le fait qu'il s'agit fréquemment de rhums d'assemblage entre des rhums issus de Guadeloupe ou de Martinique leur empruntant en fonction des objectifs commerciaux certaines de leurs caractéristiques.

2. Zone géographique concernée

L'aire géographique définie pour le Rhum des Antilles françaises regroupe celle de trois autres IG, à savoir « Rhum de la Martinique », « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion » et « Rhum de la Guadeloupe ».

Merci de bien vouloir préciser si les différentes étapes de l'élaboration de la boisson spiritueuse, décrites dans la fiche technique, ont lieu sur une seule et même île ou est-ce que ces étapes peuvent être effectuées indifféremment sur l'une ou l'autre île ? A quelle stade de la production, y-a-t'il mise en commun des ressources (matières premières, assemblages) ?

Les différentes étapes de la production n'ont pas lieu nécessairement sur la même île. Dès la production du moût, il peut y avoir mise en commun de matière premières (mélasses) issues des deux îles ou transférées de l'une à l'autre. Par ailleurs il est fréquent que les rhums de différentes îles soient assemblés à l'intérieur de l'aire mais aussi en dehors, tout particulièrement en métropole.

Ce point a été précisé dans le lien causal du point 6 de la fiche technique : Lien avec l'environnement géographique d'origine. Cf. ci dessous.

3. Lien avec l'environnement géographique ou l'origine

L'article 15(1) du règlement (CE) n° 110/2008 définit une IG comme une indication qui identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire du territoire d'un pays, d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, lorsqu'une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique.

Si le lien est basé sur la spécificité de la boisson spiritueuse, veuillez présenter de manière plus précise l'impact des facteurs géographiques et/ou humains sur les caractéristiques spécifiques du Rhum des Antilles françaises, c'est-à-dire en définissant lesdites spécificités (voir point 1 de cette lettre).

Au point 6. Lien avec l'environnement géographique d'origine, la partie de la fiche technique relative au lien causal a été complétée comme suit :

La longue histoire du rhum aux Antilles françaises a fait émerger des savoir-faire spécifiques de culture de la canne mais aussi de fermentation des moûts, de distillation, d'élevage sous bois et d'assemblage qui participent à l'obtention de façon constante d'une palette de marques réputées, qui revendiquent leur origine antillaise.

Les conditions pédo-climatiques de l'aire géographique sont propices à la culture de la canne

et à sa bonne maturation. Du fait de ces conditions et des variétés sélectionnées, les cannes vont donc être riches en jus sucré et en arômes.

Les conditions de distillation, notamment le TAV inférieur à 90%, permettent d'obtenir des eaux-de-vie d'une grande richesse aromatique. Cette richesse se traduit par une teneur élevée en substances volatiles spécifiques (plus de 225g/HAP), responsables de la complexité aromatique des eaux-de-vie, de leur persistance en bouche et pour certaines d'entre elles de leur aptitude au vieillissement.

Les rhums des Antilles Françaises sont soit des rhums issus d'une des deux aires géographiques d'Indications géographiques : la Martinique ou la Guadeloupe, soit des rhums issus de mélasses originaires des deux îles ou transférées de l'une à l'autre, soit de produits finis originaires des deux îles et assemblés à l'intérieur comme à l'extérieur de l'aire. Cette diversité d'origine et de qualité d'approvisionnement permet aux maîtres de chais de réaliser des assemblages originaux en valorisant le potentiel qualitatif de chacune des productions. Ils peuvent présenter aux consommateurs des produits de caractère.

Les rhums blancs présentent une absence de couleur marquée, obtenue naturellement, et des caractères aromatiques francs et subtils qui se prêtent notamment à la mixologie.

Sous l'influence de la température ambiante élevée et fûts de chêne, le passage sous bois, marqué par une forte évaporation, une accélération des réactions d'oxydation et d'extraction des composés du bois permettent aux rhums des Antilles Françaises d'obtenir leur couleur ainsi que des notes aromatiques plus chaudes.

Ainsi les rhums vieux sous la combinaison de la durée minimale de logement sous bois de chêne (au moins 3 ans) et de la capacité maximale des fûts (moins de 650l) valorisent les conditions d'hygrométrie et de température propres au climat des Antilles. Les réactions d'oxydo-réduction ménagée conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum (de miel à acajou foncé), à la complexification de son profil aromatique, au développement de sa rondeur ainsi qu'à l'allongement de la persistance aromatique. Toutes ces évolutions concourent à l'augmentation de la teneur en substances volatiles (plus de 325g/HAP).

Les moûts destinés à la production de « rhum Grand arôme » sont élaborés à partir d'un mélange de mélasses plus épuisées présentant une pureté inférieure ou égale à 45 %, de vinasses et d'eau. Ils sont fermentés durant plus de 168 heures en cuve en bois ouverte et en présence de ferments indigènes. Ces conditions permettent d'obtenir un vin extrêmement concentré en arômes, ce qui se traduit par la teneur en esters supérieure à 500g/HAP et par le total de substances volatiles supérieures à 800g/HAP. Après distillation, l'absence de passage sous bois permet de préserver le fort taux d'esters, associé à son intensité aromatique élevée.

A ce propos, le point 6 de la fiche technique fait référence au caractère aromatique du Rhum des Antilles françaises comme élément distinctif attribuable à son environnement géographique alors que la description de la boisson spiritueuse, au point 3 de la fiche technique, présente la teneur minimale en substances volatiles exigée par la définition du rhum.

Le caractère aromatique du rhum des Antilles Françaises ne peut être réduit à la teneur en substances volatiles. Voir nouvelle rédaction du point 3.

De la même manière, le procédé d'assemblage est présenté comme un élément pertinent pour le lien alors qu'il n'en est fait aucune mention dans la définition de l'aire géographique ni dans la description de la méthode d'obtention.

A noter également que cette pratique est mentionnée au point 6 de la fiche technique sans pour autant préciser si elle demeure, à l'heure actuelle, une pratique courante et essentielle lors de l'élaboration du Rhum des Antilles françaises.

Le rhum des Antilles Françaises est issu fréquemment mais pas systématiquement d'assemblage entre produits d'îles (Martinique / Guadeloupe) et de catégories (Agricole / Sucrerie / Grand Arôme; Blanc / Vieux) différentes. La présence de produits très typés par leur origine dans leur catégorie permet une fois assemblés par les maîtres de chais d'offrir au consommateur des produits spécifiques. Il n'en est pas fait mention dans la méthode d'obtention car cette pratique

n'est pas définie ni même obligatoire. Il n'en est pas fait non plus mention dans l'aire géographique car cette opération peut se dérouler à l'intérieur de l'aire géographique mais également en dehors, notamment en métropole comme c'est le cas pour de nombreuses Boissons Spiritueuses issues d'assemblage.

Ce point a été précisé dans le lien causal du point 6 de la fiche technique : Lien avec l'environnement géographique d'origine. Cf. ci dessus.

Si, en revanche, le lien repose sur la réputation du produit, l'histoire du Rhum des Antilles françaises pourra être complétée à l'aide d'éléments qui confortent la réputation de la boisson spiritueuse, en particulier celle dont elle jouit toujours à l'heure actuelle : cela pourra être par exemple des citations dans la presse et des livres, des informations ayant trait à des événements, des prix, etc.

Le lien repose sur la spécificité du produit mais aussi sur la réputation du rhum des Antilles Françaises qui est attestée notamment par l'importance commerciale de cette Indication géographique qui avec plus de 25 000 hl d'alcool pur est leader sur le marché des rhums blancs en France métropolitaine.

Au point 6.Lien avec l'environnement géographique d'origine, la partie de la fiche technique relative à l'antériorité et à la réputation a donc été complétée comme suit :

Avec plus de 25 000 hl d'alcool pur commercialisés par an depuis plusieurs années, le « Rhum des Antilles françaises » est le leader du marché des rhums blancs consommés en France métropolitaine. Associées à la culture Antillaise, les nombreuses marques de « rhums des Antilles françaises » sont très appréciées, notamment pour l'élaboration des cocktails traditionnels antillais (Ti-punch, Mojito, Planteur...)