

Objet : « Rhum des départements français d'outre-mer » (PGI-FR-02072) ; 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 8/05/2017– Réf. Ares(2017) 2348728

Par courrier du 8 mai 2017, Ref. Ares(2017)2348728, 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-02072 de l'indication géographique «Rhum des départements français d'outre-mer». 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 départements français d'outre-mer 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 départements français d'outre-mer », « Rhum des départements français d'outre-mer « blanc » », « Rhum des départements français d'outre-mer « brun » », « Rhum des départements français d'outre-mer « élevé sous bois » », « Rhum des départements français d'outre-mer « vieux » » et « Rhum des départements français d'outre-mer « Grand arôme » », alors qu'au point 9 de la fiche technique une des règles spécifiques d'étiquetage prévoit que *« L'IG « Rhum des départements français d'outre-mer » peut être complétée de la mention « blanc », « brun », « élevé sous bois », « vieux », « grand arôme » pour les rhums répondant aux conditions fixées pour ces mentions »*.

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

Il n'y a pas 6 catégories possibles pour le « Rhum des Départements Français d'outre-mer » mais 4, à savoir :

- le Rhum des Départements Français d'Outre-mer

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

- le Rhum des Départements Français d'Outre-mer « blanc »,

- le Rhum des Départements Français d'Outre-mer «vieux »

- le Rhum des Départements Français d'Outre-mer « Grand arôme »

Seuls les rhums des Départements Français d'Outre-mer agricoles sont laissés reposer au moins 3 semaines avant commercialisation.

Les rhums des Départements Français d'Outre-mer, 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 départements français d'outre-mer » 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 départements français d'outre-mer 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 départements d'Outre-mer » 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 méthylrique 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 des départements d'Outre-mer « blanc »

Le rhum « blanc » est incolore ~~ou présente~~ **mais peut présenter de légers reflets dorés à ambré. Il présente une absorbance maximale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm. Il est caractérisé par sa finesse aromatique avec des notes aromatiques fruitées, florales, végétales et épicées.** ~~pour le rhum agricole et pour le rhum de sucrerie des notes empyreumatique et balsamique.~~

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

~~Le rhum « élevé sous bois » et le rhum « brun » des départements français d'outre-mer présentent des caractères liés au séjour sous bois dont la coloration de doré à ambré. Les arômes sont fruités, floraux, végétaux, épicés, balsamiques, empyreumatiques pour le rhum agricole. Pour le rhum de sucrerie les arômes présentent des notes de sucre et de mélasse~~

~~Rhum des départements français d'outre-mer « vieux ».~~

~~Le rhum « vieux » des départements français d'outre-mer présente~~ **est caractérisé par** une couleur miel à acajou foncé, **il présente une teneur** ~~une quantité totale de en~~ substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylrique supérieure ou égale à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur. ~~Le rhum « vieux » des départements français d'outre-mer a une couleur miel à acajou foncé et des arômes~~ **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 des départements français d'outre-mer « Grand arôme »

Le « rhum Grand arôme » ~~des départements français d'outre-mer 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 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Le rhum « Grand arôme » ~~des départements français d'outre-mer~~ 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 départements français d'outre-mer, 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 spécifiques a été complétée comme suit :

Les conditions pédo-climatiques des 4 territoires 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 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.

Rhums Blancs

Les rhums blancs présentent tout naturellement une absence de couleur et les caractères aromatiques fruités, floraux et épicés.

Les savoir-faire d'élevage permettent d'obtenir de la couleur et des notes aromatiques nouvelles.

Rhums Vieux

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 650 l) valorisent les conditions d'hygrométrie et de température propres à chaque site. 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).

Rhums Grand arôme

Les moûts destinés à la production de « rhum Grand arôme » sont élaborés à partir d'un mélange de mélasses, de vinasses et d'eau mis à fermenter. La composition de ce moût permet d'obtenir un vin concentré en arômes, ce qui se traduit après distillation par des eaux de vie caractérisées par une teneur en esters supérieure à 500g/HAP et par une somme de substances volatiles supérieures à 800g/HAP.

Par ailleurs, bien que le Rhum des départements français d'outre-mer soit élaboré à partir

de « rhums produits à la Martinique et/ou à la Guadeloupe et/ou à la Guyane et/ou à la Réunion », nous attirons votre attention sur le fait que la description des différentes catégories de la boisson spiritueuse présente de nombreuses similitudes, notamment au niveau de la méthode de production, des indicateurs chimiques et des caractéristiques organoleptiques, avec celle de ces autres rhums 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 Départements Français d'Outre-mer 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, de Martinique ou de la Réunion, leur empruntant en fonction des objectifs commerciaux, certaines de leurs caractéristiques.

2. Zone géographique concernée

L'aire géographique définie pour le Rhum des départements français d'outre-mer regroupe celle de quatre autres IG, à savoir « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion », « Rhum de la Guadeloupe », « Rhum de la Guyane » et « Rhum de la Réunion ».

Au vu de la distance qui sépare la Guyane, la Réunion et les Antilles françaises, 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 le même territoire. Dès la production du moût, il peut y avoir mise en commun de matières premières (mélasses) issues des différents territoires ou transférées de l'un à l'autre. Par ailleurs il est fréquent que les rhums de différents territoires 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.

D'après la fiche technique, il semble que le lien avec l'environnement géographique est basé sur la réputation du produit. Si tel est le cas, merci de bien vouloir compléter l'histoire du Rhum des départements français d'outre-mer 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.

La réputation du rhum des Départements Français d'Outre-Mer est attestée notamment par l'importance commerciale de cette Indication géographique qui avec plus de 30 000 hl d'alcool pur est leader sur le marché des rhums gastronomiques 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 été complétée comme suit :

Avec plus de 30 000 hl d'alcool pur commercialisés par an depuis plusieurs années, le « Rhum des Départements Français d'Outre-Mer » est le leader du marché des rhums gastronomiques consommés en France métropolitaine. Associées à la culture Antillaise et Réunionnaise, les nombreuses marques de « rhums des Départements français d'Outre-Mer » sont très appréciées, notamment pour l'élaboration des cocktails ou l'utilisation en cuisine dans de nombreuses recettes.

Si, en revanche, le lien repose 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 départements français d'outre-mer.

Le lien repose sur la réputation du rhum des Départements Français d'Outre-Mer mais aussi sur les spécificités du produit, notamment de la somme des substances volatiles qui le distinguent nettement de la plupart des rhums élaborés dans le monde.

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

La longue histoire du rhum dans les départements français d'outre mer a fait émerger des savoir-faire spécifiques de sélection des variétés et de culture de la canne mais aussi de fermentation des moûts, de distillation, d'élevage sous bois qui participent à l'obtention de façon constante d'une palette de marques réputées, qui revendiquent leur origine ultra-marine française.

Par ailleurs, l'histoire, à travers diverses contraintes réglementaires définies à partir des années 1922, a fait advenir un produit spécifique caractérisé par une teneur élevée en substances volatiles (plus de 225g/HAP) qui le distingue très nettement par sa puissance aromatique des rhums plus légers.

Les conditions de distillation, à travers les matériels et le TAV inférieur à 90% ont été définies pour respecter ce minimum de substances volatiles. Elles permettent d'obtenir des eaux-de-vie d'une grande richesse et d'une subtile complexité aromatique, persistantes en bouche et, pour certaines d'entre elles, aptes au vieillissement.

Les rhums des Départements Français d'Outre-mer sont soit des rhums issus d'une des quatre aires géographiques d'Indications géographiques : la Martinique, la Guadeloupe, la Réunion ou la Guyane, soit des rhums issus de mélasses originaires des différents territoires ou transférées de l'un à l'autre, soit de produits finis

originaires des quatre territoires 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 obtenue naturellement et des caractères aromatiques francs et subtils.

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 Départements Français d'Outre-mer d'obtenir leurs caractéristiques organoleptiques.

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 650 l), valorisent les conditions d'hygrométrie et de température propres au climat de chaque site. 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 mouûts destinés à la production de « rhum Grand arôme » sont élaborés à partir d'un mélange de mélasse, de vinasses et d'eau qui, après fermentation, permet d'obtenir un vin extrêmement concentré en arômes. Sa distillation conduit à une eau de vie caractérisée par une teneur en esters supérieure à 500g/HAP et par une somme de substances volatiles supérieures à 800g/HAP.

Par exemple, le dernier paragraphe du point 6 de la fiche technique relatif au lien avec l'environnement géographique ou l'origine évoque l'assemblage du Rhum des départements français d'outre-mer à partir des différentes IG de rhum françaises mentionnées précédemment alors qu'il n'est fait aucune mention de ce procédé dans la définition de l'aire géographique ni dans la description de la méthode d'obtention.

Si la pratique d'assemblage s'avérait être malgré tout un élément pertinent pour le lien, merci de bien vouloir préciser quel est son impact sur la spécificité du Rhum des départements français d'outre-mer, c'est-à-dire en définissant lesdites spécificités de l'IG (voir point 1 de cette lettre).

Le rhum des Départements Français est issu fréquemment, mais pas systématiquement, d'assemblage entre produits de territoires (Martinique / Guadeloupe / Guyane / Réunion) et de catégories (Agricole / Sucrierie / 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 tel que mentionné ci-dessus.

A ce propos, quelles sont cette « *singularité* » et ces « *expressions aromatiques caractéristiques* », évoquées dans ce même point 6, qui ne sont pas définies dans la description de la boisson spiritueuse, au point 3 de la fiche technique ?

Le point 6 de la fiche technique fait également référence au caractère aromatique du Rhum des départements français d'outre-mer comme élément distinctif attribuable à son environnement géographique alors que le point 3 présente la teneur minimale en substances volatiles exigée par la définition du rhum.

Le point 6 a été reformulé.