

« Rhum de la Martinique »

Projet de réponse à la Commission Européenne

Par courrier du 18 avril 2017, Ref. Ares (2017) 1994064, 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-02064 de l'indication géographique « Rhum de la Martinique ». 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 de la Martinique faciliterait son identification 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.

Par exemple, la description semble présenter quatre catégories possibles, à savoir « Rhum de la Martinique », « Rhum de la Martinique blanc », « Rhum de la Martinique élevé sous bois » et « Rhum de la Martinique vieux ».

En fait il n'y a pas 4 catégories possibles car le rhum de la Martinique entre, en fonction de ses caractéristiques d'élevage, dans 3 catégories : « Rhum de la Martinique blanc », « Rhum de la Martinique élevé sous bois » et « Rhum de la Martinique vieux. La fiche technique a été revue sur ce point.

Si tel n'est pas le cas, est-ce que les Rhums de la Martinique ne faisant pas l'objet d'un vieillissement de plus de douze mois sont alors automatiquement considérés comme des Rhums de la Martinique « blancs » ?

Non un rhum Martinique s'il est mis sous bois, doit le rester obligatoirement au moins 12 mois tandis qu'un rhum blanc ne doit avoir aucune coloration. Pour éviter les ambiguïtés, il est précisé dans la fiche technique, que le rhum de la Martinique lorsqu'il n'est pas blanc doit être logé au moins 12 mois sous bois.

Est-ce qu'une période de maturation d'au moins six semaines est obligatoire pour tous les Rhums de la Martinique ? Merci de bien vouloir clarifier.

En fait il ne s'agit pas d'une période de maturation mais d'une simple phase de repos de 6 semaines destinée à laisser se réaliser certaines réactions d'estérification avant commercialisation. L'expression "période de maturation" a donc été remplacée par "période de repos". Cette période est obligatoire pour tous les rhums blancs.

Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que les seules informations

présentées dans la fiche technique pour la description du « Rhum de la Martinique » font référence aux substances volatiles (le minimum exigé pour la catégorie « Rhum ») et au titre alcoométrique volumique. Merci de bien vouloir compléter sa description avec d'autres indicateurs ou caractéristiques que vous considérez utiles pour assurer une meilleure identification du produit.

La catégorie "rhum de la Martinique" a été supprimée. La description des 3 catégories a donc été corrigée

- ***La description organoleptique a été complétée***
- ***Le TAV min de 40% a été repris dans chacune des 3 catégories et***
- ***Le minimum des substances volatiles de 225g/HAP a été ajouté dans la description du rhum blanc.***

La fiche technique, au point 3 Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques a été modifiée comme suit:

Rhums blancs : Les rhums à appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique » complétée de la mention « blanc » présentent au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 225 grammes par hectolitre d'alcool pur et sont caractérisés par leur limpidité et leur absence de couleur, leur faible agressivité malgré leur puissance aromatique et leur finesse aromatique. L'absence d'arôme de sucre brûlé est caractéristique ainsi que la présence d'élégantes notes fruitées (agrumes, fruits exotiques), florales (canne à sucre), végétales (thé).

Rhums élevés sous bois : Les rhums à appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique » élevés sous bois présentent des caractères liés au séjour sous bois dont leur coloration. Les rhums de la Martinique élevés sous bois sont caractérisés par leur franchise et leur pureté aromatique. Leur profil aromatique est marqué par des arômes fruités (fruits exotiques, fruits confits, confiture), floraux (miel), épicés (vanille, pain d'épices) mais aussi balsamiques (eucalyptus). Ces rhums présentent au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 250 grammes par hectolitre d'alcool pur, lors de la mise en marché à destination du consommateur.

Rhums vieux : Les rhums à appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique » complétée de la mention « vieux » sont caractérisés par leur couleur miel à acajou foncé et leur rondeur. L'absence d'arôme de mélasse est caractéristique ainsi que la présence dans des combinaisons complexes d'arômes boisés, fruités (figues, dattes, pruneaux), épicés (vanille, cannelle, muscade), empyreumatiques (torréfié, café, grillé, cacao). Ils sont marqués en bouche par leur puissance, équilibrée par leur rondeur et par leur persistance aromatique. Ces rhums agricoles présentent au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 325 grammes par hectolitre d'alcool pur, lors de la mise en marché à destination du consommateur.

- 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 de la Martinique, différentes étapes de la méthode de production (de la matière

première jusqu'au processus de maturation/vieillessement). 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.

La fiche technique, au point 3 Description du produit dans la partie caractéristiques spécifiques par rapport aux produits de la même catégorie, a été modifiée comme suit:

Les conditions pédo-climatiques de l'aire géographique, issue d'une sélection des terroirs canniens les plus appropriés de l'île, sont propices à la culture de la canne et à sa bonne maturation. Les cannes vont donc être riches en jus sucré et en arômes.

Le développement du rhum agricole en Martinique a favorisé une implantation des distilleries au sein des différents bassins de production de canne à sucre. De ce fait, les cannes suffisamment riches en sucre (Brix ≥ 14) sont broyées en vue de l'extraction rapide de leur jus dans de bonnes conditions de fraîcheur (pH $\geq 4,7$). Ainsi le jus de canne développe un important potentiel aromatique.

Les conditions de fermentation (discontinue) dans des cuves ouvertes en matériau inerte et de capacité limitée (500l) autorisent un suivi très vigilant qui évite les montées en température et donc les arrêts et redémarrage de la fermentation qui nuisent à la qualité des moûts fermentés. De même la durée de la fermentation qui démarre rapidement, grâce à la présence active de ferments, est limitée à 120 heures afin de maîtriser les altérations bactériennes et d'éviter le développement de goûts indésirables. De ce fait le potentiel aromatique des jus est préservé lors de la fermentation. Enfin le TAV des vesous fermentés est limité ($\leq 7,5\%$) afin de faciliter leur distillation dans les colonnes et de permettre une meilleure concentration des arômes.

De par le dimensionnement limité des appareils et leur montage qui interdit la modification de la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification ou extraction partielle), les arômes contenus dans le jus de canne fermenté s'expriment parfaitement dans les eaux de vie. Le cuivre présent dans les colonnes de concentration permet l'élimination de certains composés indésirables. La distillation se fait à un TAV compris entre 65% et 75% ce qui permet une sélection des arômes et une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique des rhums.

Les rhums blancs sont laissés reposer au moins 6 semaines en cuves afin de présenter au consommateur une eau de vie épanouie. En effet dans les jours qui suivent la distillation des rhums agricoles, des réactions d'estérification vont générer des arômes spécifiques tandis que des arômes volatiles indésirables liés au processus de distillation vont se dissiper. Ainsi les rhums exprimeront toute la finesse et l'élégance des arômes fruités, floraux, végétaux

Le logement au moins 1 an sous bois de chêne des rhums élevés sous bois se traduit par sa coloration, un enrichissement de son profil aromatique avec l'apparition de notes balsamiques.

Concernant les rhums vieux, 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) permet de valoriser les conditions d'hygrométrie et de température propres

au climat de la Martinique et de développer l'extraction des composés du bois dont les tannins et les réactions d'oxydo-réduction ménagée conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum, 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.

D'autre part, le point 6 de la fiche technique fait référence aux « *caractéristiques organoleptiques originales* » du Rhum agricole de la Martinique, qui sont considérées comme des éléments pertinents pour le lien, sans toutefois définir quelles sont ces caractéristiques organoleptiques originales qui le distinguent des autres rhums agricoles. Merci de bien vouloir également préciser cette information.

Les caractéristiques organoleptiques originales du rhum Martinique ont été précisées dans la fiche technique au point 6 lien au milieu géographique.

Le Rhum de la Martinique est un rhum agricole, obtenu à partir du jus fermenté de la canne à sucre. Il présente de ce fait des caractéristiques analytiques qui le distingue des rhums de mélasse (absence de goûts de sucre brûlé et de mélasse). Parmi les rhums agricoles, le rhum de la Martinique présente une faible agressivité et une grande finesse aromatique. Les rhums blancs de la Martinique sont caractérisés par la présence d'élégantes notes fruitées, florales ou végétales. Les rhums élevés sous bois de la Martinique par leur franchise et la pureté des arômes fruités, floraux, épicés ou balsamiques issus du rhums blancs et des échanges avec le bois. Les rhums vieux de la Martinique sont caractérisés par leur rondeur, leur grande complexité aromatique et leur persistance.

Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que la description des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques ainsi que de la durée de maturation/vieillessement du Rhum de la Martinique est quasi identique à celle des autres rhums français listés comme IG à l'annexe III du règlement (CE) n° 110/2008 alors que la méthode de production diffère pour certains d'entre eux.

Certaines caractéristiques physiques et chimiques (Titre alcoométrique volumique 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 rhums AOC de la Martinique se distinguent nettement au sein de cet ensemble par leurs caractères de rhum agricole, par les caractéristiques des cannes, liées aux conditions pédo-climatiques de l'île, par les modalités de leur fermentation, par les matériels de distillation mis en œuvre ainsi que les TAV maximums à la distillation et enfin par les règles d'élevage (durée minimale de repos des rhums blancs et durée minimale de logement sous bois) et les conditions de vieillissement, liées au

climat de l'île. Toutes ces spécificités dans la méthode d'obtention conduisent à des profils aromatiques qui se distinguent nettement des autres rhums ultra-marins français.

2. Embouteillage du Rhum de la Martinique

Selon l'article 10 du règlement (UE) n° 716/2013, « Si la fiche technique précise que le conditionnement de la boisson spiritueuse doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée ou dans une zone à proximité immédiate de celle-ci, la justification de cette exigence est fournie en ce qui concerne le produit considéré. ».

A propos de l'embouteillage du Rhum de la Martinique, la fiche technique stipule que seuls les rhums agricoles « vieux » sont conditionnés dans l'aire géographique définie pour la boisson spiritueuse.

Cette disposition d'embouteillage est justifiée entre autres par le fait que le vieillissement dans des logements de faible capacité, qui est requis pour le Rhum de la Martinique « vieux », est interrompu par l'acheminement du produit, en cuves, vers les centres de consommation.

Nous attirons votre attention sur le fait que l'acheminement du produit, en cuves, n'interrompt en aucune manière le processus de vieillissement requis pour les rhums « vieux ». En effet, tel qu'établi par la fiche technique, le vieillissement a lieu dans l'aire géographique de production mais, une fois la durée de vieillissement requise achevée, le produit peut être transporté en vrac en vue de son embouteillage à l'extérieur de l'aire géographique.

Il nous faut préciser qu'il y a une grande différence entre un transfert en vrac au sein d'une aire géographique dont le diamètre maximal est inférieur à 70 km, parcourus en moins de deux heures et un embouteillage en dehors de l'aire qui nécessitera un acheminement par bateau de plusieurs semaines. D'autant plus que lors du parcours en bateau, le produit sera soumis au gré du roulis à un brassage énergique qui n'a plus rien à voir avec l'oxygénation ménagée subie lors du vieillissement en fût. Enfin il est évident pour des raisons économiques qu'un transfert sur d'aussi longues distances se fera à un TAV le plus élevé possible alors que la recherche de l'optimum qualitatif des rhums vieux peut nécessiter que le vieillissement se déroule à un plus faible TAV réduit après légère addition d'eau. Si le conditionnement venait à être autorisé en dehors de l'aire, il s'accompagnerait inmanquablement de la réduction du TAV de façon déconnectée du vieillissement, juste avant embouteillage ce qui se traduira par une modification des réactions chimiques lors de ces étapes et donc par une dénaturation du produit.

Avec le conditionnement dans l'aire, les caractéristiques organoleptiques issues du vieillissement sous bois sont donc préservées jusqu'à l'embouteillage. Avec un conditionnement en dehors de l'aire, les équilibres aromatiques du rhum vieux risquent d'être altérés.

Permettez-nous d'ajouter que les justifications basées sur un meilleur système de contrôle ou le risque d'altération des caractéristiques physico-chimiques lié au transport par bateau ou aux transvasements, présentées dans la fiche technique, ne sont pas propres au Rhum de la Martinique « vieux » et peuvent concerner également les autres catégories de Rhum de la Martinique.

Les effets du transport par bateau sont très différents sur les rhums vieux de ce qu'ils

sont sur les autres catégories. En effet les rhums blancs qui sont stockés en cuves au moins 6 semaines chez les opérateurs vont être transvasés dans les contenants des bateaux, en tous points identiques aux cuves des distilleries. Les mouvements du bateau ne feront tout au plus qu'accélérer les réactions d'estérification positives pour le produit qui se déroulent en cuves.

Les rhums élevés sous bois ne sont pas obligatoirement logés en petits fûts. La plupart du temps il s'agit de rhums élevés en foudre pendant un an ou un peu plus et qui du fait de l'absence de micro-oxygénation liée au vieillissement en petits fûts n'acquièrent pas la même complexité aromatique et donc pas la même valeur que les rhums vieux qui se commercialisent entre deux et cinq fois plus cher.

Du fait de leurs qualités organoleptiques supérieures, les rhums vieux sont particulièrement sensibles aux risques d'altération susceptibles de survenir durant le transport et les opérations préalables à l'embouteillage.

Par ailleurs ces rhums sont l'objet d'une procédure de contrôle renforcée, les procédures imposant un contrôle analytique et organoleptique de l'ensemble des lots, soit d'un échantillon pour 25000 bouteilles de rhums vieux de la Martinique. Une telle pression de contrôle par des commissions d'experts, connaisseurs du produit serait inenvisageable sur des échantillons embouteillés à plusieurs milliers de km de l'aire géographique de production.

Eu égard à ce qui précède, merci de bien vouloir justifier pour quelles raisons inhérentes au Rhum de la Martinique « vieux » la mise en bouteille de la boisson spiritueuse doit être réalisée dans l'aire géographique de production.

Pour lutter contre les contrefaçons substituant à leurs rhums vieux, des rhums jeunes colorés au caramel, les rhumiers martiniquais ont souhaité depuis le début du XXème Siècle présenter aux consommateurs des rhums vieux mis en bouteilles dans la région de production.

Cette discipline validée par la Règlementation Française a permis de mettre à disposition des consommateurs des rhums dont le processus de vieillissement sous bois n'a été interrompu que par le conditionnement. Elle est pour beaucoup dans le développement de la notoriété de cette appellation d'origine contrôlée.

Revenir sur cette règle serait accepter de voir le rhum vieux de la Martinique être modifié par de nouvelles conditions comme la rupture du vieillissement sous bois plusieurs semaines avant l'embouteillage ou le brassage en cuves pendant les semaines de transport mais aussi la réduction du TAV brutalement avant l'embouteillage.

En outre les conséquences sur le produit de ces modifications de pratiques ne pourraient pas être évaluées, du fait de la difficulté à contrôler la qualité des produits en bouteille en dehors de l'aire.

La fiche technique a donc été modifiée dans la partie 6 "éléments corroborant le lien à l'environnement géographique" afin de préciser ces aspects.

Pour lutter contre les contrefaçons substituant à leurs rhums vieux, des rhums jeunes colorés au caramel, les rhumiers martiniquais ont souhaité depuis le début du XXème Siècle présenter aux consommateurs des rhums vieux mis en bouteilles dans la

région de production¹.

Cette discipline validée par la Règlementation Française a permis de mettre à disposition des consommateurs des rhums dont le processus de vieillissement sous bois n'a été interrompu que par le conditionnement.

Etant donné les distances limitées à l'intérieur de l'aire, le conditionnement a donc lieu à moins de 70 km et à au plus 2 heures de transport des chais de vieillissement. Cette règle évite d'exposer les rhums vieux à de longs séjours en cuves, exposés au gré du roulis à un brassage énergique qui n'aurait plus rien de commun avec l'oxygénation ménagée subie précédemment lors du vieillissement en fût.

Enfin du fait de leurs caractéristiques organoleptiques spécifiques, les rhums vieux sont particulièrement sensibles aux risques d'altération susceptibles de survenir à l'issue du processus de vieillissement. De ce fait, les rhums sont l'objet d'une procédure de contrôle renforcée sur des produits conditionnés, prêts à la consommation. Une telle pression de contrôle par des commissions d'experts, connaisseurs du produit serait inenvisageable sur des échantillons embouteillés à plusieurs milliers de kilomètres de l'aire géographique de production.

¹ En 1939 dans son ouvrage, Le Rhum sa fabrication et sa chimie, J-G-A Guillaume indique "Ce rhum mis à vieillir donne un produit remarquable et il atteint le maximum de qualité au bout de trois ans. En Martinique ces rhums font l'objet d'un commerce spécial de vente en bouteille. " (p42).