

« Rhum de la Guadeloupe »

Projet de réponse à la Commission Européenne

Par courrier du 20 avril 2017, Ref. Ares(2017)2038010, 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-02071 (fr) de l'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe ». 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 Guadeloupe 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 cinq catégories possibles, à savoir « Rhum de la Guadeloupe », « Rhum de la Guadeloupe blanc », « Rhum de la Guadeloupe brun », « Rhum de la Guadeloupe élevé sous bois » et « Rhum de la Guadeloupe vieux », alors qu'au point 9 de la fiche technique une des règles spécifiques d'étiquetage prévoit que « L'IG « *Rhum de la Guadeloupe* » peut être complétée de la mention « blanc », « brun », « élevé sous bois », « vieux » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions ».

Il n'y a pas 5 catégories possibles pour le « Rhum de la Réunion » mais 3, à savoir :

- **le Rhum de la Guadeloupe**

et en fonction de caractéristiques spécifiques ou de conditions particulières de production :

- **le Rhum de la Guadeloupe « blanc » et**
- **le Rhum de la Guadeloupe «vieux »**

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

Tous les rhums de la Guadeloupe (qu'ils soient agricoles ou de sucrerie) sont laissés reposer au moins 3 semaines avant commercialisation. Les rhums de la Guadeloupe, peuvent bénéficier à partir d'un logement sous bois

- **d'une durée minimale de 6 mois, de la mention complémentaire "brun" et**
- **d'une durée minimale d'un an, de la mention complémentaire "élevé sous bois".**

Nous attirons également votre attention sur le fait que les seules informations

présentées dans la fiche technique pour la description du « Rhum de la Guadeloupe » 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 de la Guadeloupe 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 :

Au sein des rhums de la Guadeloupe, deux catégories de produits spécifiques se distinguent : les rhums blancs et le rhums vieux.

Les rhums de la Guadeloupe présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique 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. Ils présentent une grande intensité aromatique dont les différentes notes reprennent plus ou moins celles des catégories blancs ou vieux ci-dessous.

- **Le rhum de la Guadeloupe « vieux » est caractérisé par une couleur miel à acajou foncé, 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 : orange, fruits confits, fruits exotiques (banane, cacao, coco, mangue), épicés (vanille, cannelle, gingembre, safran...) empyreumatiques (brioche, sirop batterie...).**
- **Le rhum de la Guadeloupe « 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 la finesse des notes aromatiques fruitées, (notamment de canne à sucre, d'agrumes, de fruits exotiques), florales (fleurs blanches, fleurs tropicales, miel...) et épicées (poivre vert, menthe et réglisse).**

- **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 Guadeloupe, 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.

Au point 3 Description, la partie de la fiche technique relative aux caractéristiques spécifiques a été complétée comme suit :

"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 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

vieillessement. Les savoir faire d'élevage appliqués sous les conditions climatiques de la Guadeloupe permettent d'obtenir de la couleur et des notes aromatiques nouvelles : vanille, noix de coco, fruits confits et exotiques...

Rhums blancs

Les rhums sont laissés reposer en cuves 3 semaines après distillation afin de dissiper les arômes indésirables de la distillation et de préserver les caractères aromatiques des rhums de la Guadeloupe.

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

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 650l) valorisent les conditions d'hygrométrie et de température propres au climat de la Guadeloupe. 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)."

Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que la description des différentes catégories de Rhum de la Guadeloupe 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 Réglementation 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 de la Guadeloupe se distinguent au sein de cet ensemble par les caractéristiques des cannes, liées aux conditions pédo-climatiques de la Guadeloupe et par les conditions de vieillissement, liées au climat de cette île.

2. 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 est basé sur la réputation du produit. Si tel est le cas, merci de bien vouloir compléter l'histoire du Rhum de la Guadeloupe 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.

Au point 6. Lien avec l'environnement géographique d'origine, de la fiche technique une partie complémentaire relative à la réputation actuelle a été introduite comme suit :

Le rhum est une boisson très populaire en Guadeloupe puisqu'aujourd'hui, près d'un quart de la production de rhum agricole est consommée sur place par les habitants et les touristes.

La Guadeloupe attire 580.000 touristes par an (chiffres 2017), dont au moins un sur 3 a visité une des nombreuses distilleries ouvertes au public. Outre les distilleries en activité, il existe deux musées dédiés à la canne et au rhum : Le Pays de la canne à Grande-Terre et le Moulin de Bézard à Marie-Galante

Les rhums de la Guadeloupe sont régulièrement primés dans les concours nationaux et internationaux : ainsi 3 médailles d'or ont été obtenues en 2017 au Concours Général Agricole de Paris ;

Enfin, tous les 4 ans depuis 1978, les rhums de la Guadeloupe sont mis en avant dans le cadre de la Route du Rhum, célèbre course transatlantique à la voile entre St Malo et Pointe à Pitre.

Le rhum est consommé en Guadeloupe, principalement en « ti-sec », c'est-à-dire pur avec un zeste de citron, ou en « ti-punch », c'est-à-dire avec du sirop de sucre de canne et éventuellement un ou deux glaçons mais depuis quelques années, de nouveaux usages apparaissent : rhum vieux en digestif et cocktails.

Les rhums de la Guadeloupe sont principalement commercialisés en France métropolitaine mais également exportés dans plus de 40 pays.

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

Au point 6. Lien avec l'environnement géographique d'origine, de la fiche technique la partie relative aux caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique a été modifiée comme suit :

Au sein des rhums de la Guadeloupe, deux catégories de produits spécifiques se distinguent : les rhums blancs et les rhums vieux.

Les rhums de la Guadeloupe présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique 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. Il présente des caractéristiques aromatiques qui reprennent plus ou moins celles des types blancs ou vieux.

- **Le rhum « vieux » de la Guadeloupe possède une couleur miel à acajou foncé, 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 : orange, fruits confits, fruits exotiques (banane, cacao, coco, mangue), épicés (vanille, cannelle, gingembre, safran...)**

empyreumatiques (brioche, sirop batterie...).

- 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 la finesse des notes aromatiques fruitées, (notamment de canne à sucre, d'agrumes, de fruits exotiques), florales (fleurs blanches, fleurs tropicales, miel...) et épicées (poivre vert, menthe et réglisse)

Au point 6. Lien avec l'environnement géographique d'origine, de la fiche technique la partie relative au lien causal entre la zone géographique et la boisson spiritueuse a été modifiée comme suit :

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 mais aussi des savoir faire des planteurs, 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 à partir de ces cannes, 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 sont laissés reposer en cuves 3 semaines après distillation afin de dissiper les arômes indésirables de la distillation et de préserver les caractères aromatiques des rhums de la Guadeloupe.

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

Les savoir faire d'élevage appliqués sous les conditions climatiques de la Guadeloupe permettent d'obtenir de la couleur et des notes aromatiques nouvelles : vanille, noix de coco, fruits confits et exotiques...

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 de la Guadeloupe. L'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydo-réduction ménagées 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 se traduisent par l'augmentation de la teneur en substances volatiles (plus de 325g/HAP).