

« Rhum de la Guyane »

Projet de réponse à la Commission Européenne

Par courrier du 8 mai 2017, Ref. Ares(2017)2345642, 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-02066 de l'indication géographique « Rhum de la Guyane ». Les différents points sont repris ci-après avec à la suite les projets de réponse.

1. Description de la boissons 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 Guyane 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.

Par exemple, la description semble présenter quatre catégories possibles, à savoir « Rhum de la Guyane », « Rhum de la Guyane blanc », « Rhum de la Guyane brun » et « Rhum de la Guyane vieux », alors qu'au point 9 de la fiche technique une des règles spécifiques d'étiquetage prévoit que « *L'IG « Rhum de la Guyane » doit être complétée des mentions « Rhum Blanc », « Rhum Brun », « Rhum Vieux » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions* ».

Veillez dès lors préciser si les Rhums de la Guyane ne faisant pas l'objet d'un vieillissement de plus de six mois sont alors automatiquement considérés comme des Rhums de la Guyane « blancs ».

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

Le rhum blanc de la Guyane étant incolore et transparent, il ne doit avoir subi aucun passage sous bois. Le rhum de la Guyane ni vieux, ni brun, ni Blanc n'existe pas.

Est-ce qu'une période de maturation d'au moins trois semaines est obligatoire pour tous les Rhums de la Guyane ?

Non un rhum de la Guyane s'il est mis sous bois, doit le rester obligatoirement au moins 6 mois tandis qu'un rhum blanc ne doit avoir aucune coloration. Pour éviter les ambigüités, il est précisé dans la fiche technique, que le rhum de la Guyane lorsqu'il n'est pas blanc doit être logé au moins 6 mois sous bois. En fait il ne s'agit pas d'une période de maturation mais une simple phase de repos destinée pendant 3 semaines à laisser se réaliser certaines réactions d'estérification avant commercialisation. Le terme "maturé" a donc été remplacé par "laissé reposer". 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 Guyane » 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 Guyane" a été supprimée:

Titre – Nom du produit	Rhum de la Guyane
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	Le rhum de la Guyane présente une quantité totale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur. Le titre alcoométrique volumique minimal des rhums de la Guadeloupe à la commercialisation est de 40 %.
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	Le rhum agricole de la Guyane est issu exclusivement de la distillation à un titre alcoométrique volumique inférieur à 90% d'un moût fermenté en cuve ouverte, provenant exclusivement du jus de cannes à sucre produites dans l'aire à partir de variétés acclimatées, sélectionnées et multipliées dans l'aire.

La description des 3 catégories Rhum de la Guyane blanc, Rhum de la Guyane brun ou Rhum de la Guyane vieux a donc été complétée:

- **La description organoleptique a été précisée et**
- **Le minimum des substances volatiles de 225g/HAP a été ajouté dans la description du rhum blanc.**

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

Les rhums de la Guyane appartiennent obligatoirement à l'une ou l'autre des catégories suivantes:

- **le rhum blanc ;**
- **le rhum brun ;**
- **le rhum vieux.**

Ils présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40 % .

- **Rhums blancs : Les rhums de la Guyane « 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 puissance aromatique et leur vigueur. L'absence d'arôme de sucre brûlé est caractéristique ainsi que la présence de notes fruitées ou épicées.**
- **Rhums élevés sous bois : Les rhums de la Guyane bruns présentent des caractères liés au séjour sous bois dont la coloration . Ils sont caractérisés par leur franchise et leur profil aromatique marqué par des arômes fruités, épicés mais aussi empyreumatiques.**
- **Rhums vieux : Les rhums de la Guyane « 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 d' arômes boisés, fruités, épicés,**

empyreumatiques, et balsamiques. Ils sont marqués en bouche par leur puissance, équilibrée par leur souplesse et par leur longueur en bouche. Ces rhums 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 Guyane, différentes étapes de la méthode de production (de la matière première jusqu'au processus de maturation/vieillessement).

Veillez 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 partie 3 Description du produit (spécificités par rapport aux autres rhums) a été modifiée comme suit.

Les conditions pédo-climatiques de l'aire géographique, issue d'une sélection des terroirs canniers de l'île, sont propices à la culture de la canne. Les cannes délivrent un jus riche en arômes.

La fermentation démarre rapidement, grâce à la présence active de ferments naturels sur les cannes à sucre. Les conditions de fermentation : discontinues dans des cuves ouvertes permettent un suivi vigilant qui évite les montées en température et donc les arrêts et redémarrage de la fermentation nuisibles à la qualité des moûts fermentés. De ce fait le potentiel aromatique des jus est préservé lors de la fermentation.

De par le dimensionnement limité des appareils de distillation et leur montage, les arômes contenus dans les vins (vesou fermenté) s'expriment parfaitement dans les eaux de vie. Le cuivre présent dans les colonnes de concentration permet l'élimination de certains composés indésirables.

Rhums Blancs

Les rhums blancs sont laissés reposer au moins 3 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 volatils indésirables liés au processus de distillation vont se dissiper. Ainsi les rhums exprimeront toute la finesse et l'élégance des arômes fruités et épicés.

Rhums bruns

Le logement au moins 6 mois sous bois de chêne des rhums bruns se traduit par leur coloration, un enrichissement de leur profil aromatique avec l'apparition de notes empyreumatiques.

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 Guyane et de

développer l'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydo-réduction ménagée qui conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum, à la complexification de son profil aromatique, à l'assouplissement de sa vigueur, au développement de sa rondeur ainsi que d'un allongement de la persistance aromatique.

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 Guyane 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 (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 rhums de la Guyane 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, et enfin par les 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 des autres rhums ultra-marins français.

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.

Veillez dès lors améliorer le lien de la boisson spiritueuse avec son origine géographique en présentant de manière plus précise l'impact des facteurs géographiques et/ou humains sur les caractéristiques spécifiques du Rhum de la Guyane, c'est-à-dire en définissant lesdites spécificités (voir point 1 de cette lettre).

Par exemple, la forte présence de molécules volatiles et donc le caractère aromatique fort prononcé sont cités comme des caractéristiques spécifiques du Rhum de la Guyane attribuables à son environnement géographique tandis 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.

La partie 6 Lien au milieu géographique (Spécificités du produit) a été modifiée comme suit.

Les caractéristiques climatiques de la zone de Saint Laurent où se situe la sole

cannière (températures supérieures à 20 °C, précipitations importantes pendant la période végétative, période de stress hydrique modérée pendant la phase de maturation), ainsi que le relief peu accidenté avec des sols ferrallitiques sont favorables à la production de cannes à sucre **qui délivrent des jus riche en arômes.**

Les savoir faire de production de la canne et de sa transformation en rhum se sont développés grâce à l'expérience acquise sur ce territoire depuis trois siècles.

- **La fermentation démarre rapidement, grâce à la présence active de ferments naturels sur les cannes à sucre. Conduite de façon discontinue, dans des cuves ouvertes qui permettent leur suivi. Cette vigilance prévient les montées en température et donc les arrêts et redémarrages de la fermentation, nuisibles à la qualité des moûts fermentés.**

- **Les conditions de distillation développées sur ce territoire, notamment la présence de cuivre dans les appareils permet l'élimination de certains composés indésirables.**

Les rhums blancs sont laissés reposer au moins 3 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 et épicés.

Le logement au moins 6 mois sous bois de chêne des rhums bruns se traduit par leur coloration, un enrichissement de leur profil aromatique avec l'apparition de notes empyreumatiques.

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 très élevées propres au climat de la Guyane et de développer l'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydo-réduction ménagée qui conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum, à la complexification de son profil aromatique, à l'assouplissement de sa vigueur, au développement de sa rondeur ainsi que d'un allongement de la persistance aromatique.

Si le lien est basé sur la réputation, il est important de montrer que cette réputation repose sur le nom du produit et qu'elle est redevable à son origine géographique.

L'histoire du produit pourra être complétée à l'aide d'éléments qui confortent cette réputation, en particulier celle dont le produit 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 évènements, des prix, etc.

La réputation du rhum de la Guyane est forte auprès des consommateurs guyanais et de la communauté guyanaise de métropole. Cependant les investissements réalisés dans la filière depuis 2012 ainsi que les nombreux prix obtenus dans des concours de spiritueux permettent d'envisager de nouveaux marchés.

La partie 6 Lien au milieu géographique (Réputation actuelle) a été modifiée comme

suit.

La qualité de ces produits est largement reconnue comme l'attestent les résultats au concours général agricole de Paris, où jusqu'en 2012 quinze médailles ont été attribuées à un rhum blanc : six médailles d'or, trois médailles d'argent, et six médailles de bronze. De même, quatre prix d'excellence ont été décernés à la distillerie de Guyane (2009, 2011, 2012, 2013), preuve qu'en dépit d'un marché local restreint, les rhums de Guyane sont aujourd'hui reconnus. Cette reconnaissance par les consommateurs guyanais de Guyane mais aussi de métropole (le rhum de Guyane est le rhum le plus consommé en Guyane) a permis de réaliser un programme d'investissements qui permet à présent à cette Indication Géographique d'être présente sur de nouveaux marchés.