

« Rhum de la Réunion »

Projet de réponse à la Commission Européenne

Par courrier du 20 avril 2017, Ref. Ares(2017)2033858, 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-02073 de l'indication géographique « Rhum de la Réunion ». 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 Réunion 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 Réunion », « Rhum de la Réunion blanc », « Rhum de la Réunion brun », « Rhum de la Réunion vieux » et « Rhum de la Réunion Grand arôme », alors qu'au point 9 de la fiche technique une des règles spécifiques d'étiquetage prévoit que *« L'IG « Rhum de la Réunion » peut être complétée de la mention « blanc », « brun », « vieux », « Grand arôme » 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 4, à savoir :

- **le Rhum de la Réunion**

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

- **le Rhum de la Réunion « blanc »,**
- **le Rhum de la Réunion «vieux » et**
- **le Rhum de la Réunion « grand arôme »**

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

Seuls les rhums de la Réunion agricoles sont laissés reposer au moins 3 semaines avant commercialisation. Les rhums de la Réunion, 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".**

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 Réunion » font référence aux substances volatiles (le minimum exigé pour la catégorie « Rhum ») et au titre alcoométrique volumique.

De la même manière, le point 6 de la fiche technique fait référence aux « *caractéristiques aromatiques du rhum blanc* », qui sont considérées comme des éléments pertinents pour le lien, alors qu'elles ne sont pas définies dans la description de la boisson spiritueuse au point 3 de la fiche technique.

Par conséquent, veuillez améliorer la fiche technique en complétant, par exemple, la description du Rhum de la Réunion, et tout particulièrement celle de ses caractéristiques organoleptiques en fonction des différentes catégories de rhum, au moyen d'autres indicateurs ou caractéristiques que vous considérez utiles pour assurer une meilleure identification du produit.

La partie 3 Description du produit (Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques) a été modifiée comme suit:

Les rhums de la Réunion sont commercialisés à plus de 40% et présentent une teneur en substances volatiles supérieure à 225g/HAP. Ils présentent des caractéristiques aromatiques qui reprennent plus ou moins celles des types blancs, vieux ou Grand Arôme. Au sein des rhums de la Réunion, trois catégories de produits spécifiques se distinguent : les rhums blancs, les rhums vieux et les rhums grand arôme.

- Les rhums de la Réunion blancs, du fait de leurs condition de stockage, ne présente aucune coloration. Ils sont caractérisés par des notes aromatiques fruitées, (notamment de banane) et épicées (régliste).
 - Les rhums de la Réunion vieux sont caractérisés par une couleur or à acajou foncé et une teneur en substances volatiles supérieure à 325g/HAP. Ils offrent des caractères aromatiques complexes qui présentent des notes vanillées, épicées, boisées et fruitées.
 - Les rhums de la Réunion grand arôme contiennent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique égale ou supérieure à 800 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur en esters égale ou supérieure à 500 gammes par hectolitre d'alcool pur. Ils sont caractérisés par leur puissance aromatique, leur profil présente des notes amyliques caractéristiques.
- **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 Réunion, 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.

La partie 3 Description du produit (Caractéristiques spécifiques en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) 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, les cannes vont donc être riches en jus sucré et en arômes. Le rendement sucrier des cannes de la Réunion est en effet l'un des meilleurs du monde, ce qui permet de disposer de mélasses spécifiques.

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 rhums blancs qui n'ont pas été mis sous bois présentent tout naturellement une absence de couleur et les caractères aromatiques fruités, floraux et épicés.

Les mouûts destinés à la production de « Rhum de la Réunion » « Grand arôme » sont élaborés à partir d'un mélange de mélasse, de vinasses et d'eau. Ces conditions permettent d'obtenir un vin extrêmement concentré en arômes, ce qui se traduit après distillation par la teneur en esters supérieure à 500g/HAP, par le total de substances volatiles supérieures à 800g/HAP et par l'apparition de notes amyliques.

Les savoir faire d'élevage appliqués sous les conditions climatiques de la Réunion permettent d'obtenir de la couleur et des notes aromatiques nouvelles vanillées et boisées.

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 Réunion 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 (d'or à acajou foncé), à la complexification de son profil aromatique qui combine des notes vanillées, épicées, boisées et fruitées, à l'assouplissement des perceptions en bouche, 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 différentes catégories de Rhum de la Réunion présente de nombreuses similitudes, notamment au niveau de la méthode de production et des indicateurs chimiques, 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 de la Réunion se distinguent au sein de cet ensemble par les caractéristiques des cannes, liées aux conditions pédo-climatiques de cette région de l'Océan Indien et par les conditions de vieillissement, liées au climat de cette île.