

## Conséquences de la réglementation européenne sur les méthodes de production des rhums traditionnels

La circulaire d'application du décret du 27 août 1921, n° 57 du 15 novembre 1921 destinée aux agents de la répression des fraudes indiquait que l'addition licite de bonificateurs était limitée au caramel, à l'infusion de copeaux de chêne et au sucre et qu'elle ne devait pas être destinée à masquer un mauvais goût ou à renforcer artificiellement la saveur de l'eau de vie.

Or depuis 2008, ces règles ont été remplacées par les dispositions de la réglementation européenne.

### Addition d'infusion des copeaux de chêne

Cette pratique se trouve en contradiction avec l'interdiction d'ajout de substances aromatisantes des eaux de vie prévue par la Réglementation européenne : article 5.1.c du Règlement 110-2008, l'infusion de copeaux de chêne étant considérée comme un arôme. Le nouveau règlement 2019/787 maintient cette interdiction d'aromatisation à l'article 7.2.c.

En outre il faut prendre à présent en compte le nouveau contexte créé par l'obligation à terme d'indiquer la liste des ingrédients des boissons spiritueuses. Un opérateur qui aurait recours à cette pratique sera tenu de mentionner sur l'étiquetage : rhum, eau, arôme boisé, ce qui risque d'alerter les services de contrôle des différents pays de commercialisation.

Contrairement aux catégories eaux de vie de vin, brandy, eau de vie de marc ainsi qu'eau de vie de cidre depuis l'entrée en vigueur du nouveau règlement, il n'est pas possible de déroger à cette interdiction d'aromatisation à travers l'emploi de méthodes traditionnelles. En accord avec l'interprofession, les autorités françaises n'ont pas demandé l'extension de cette possibilité aux rhums, estimant au regard des pratiques d'aromatisation massives de certains rhums des pays tiers que le risque qu'elles soient légitimées à travers des méthodes de production traditionnelles était trop important.

Lors du déplacement de la Commission rhums aux Antilles en Juin, les professionnels ont indiqué que cette pratique pouvait se révéler particulièrement utile afin de standardiser les rhums issus de fûts ou de foudres différents, notamment pour les rhums bruns ou élevés sous bois. Ils ont déploré que l'ajout d'une infusion de copeaux de bois d'essence identique à celui dans lequel sont produites les douelles soit considéré comme une aromatisation.

### Addition de sucre

Pour les rhums, bien que l'édulcoration soit interdite, il est possible de compléter le goût final du produit, sous réserve tel qu'indiqué dans le Règlement 787-2019 au point 1.f de l'annexe I que la teneur maximale en produits édulcorants, exprimée en sucre inverti, ne dépasse pas 20g/l. Cette tolérance ne s'applique pas aux rhums traditionnels pour lesquels depuis 2008, l'édulcoration est strictement interdite cf. point 1.g.i de l'annexe I du Règlement 787-2019.

### Addition de caramel

Les rhums ne peuvent être additionnées **que de caramel** afin d'en **adapter la couleur**. Pour les rhums traditionnels il ne peut s'agir que de caramel non édulcorant.

**La Commission « filière rhums » est invitée à prendre connaissance de cette note.**