



ODG
des rhums traditionnels
des DOM sous IG (hors AOC)

Monsieur Florent Morillon,

Président de la Commission Nationale des
Boissons Spiritueuses de l'INAO

Le 24 avril 2020

Monsieur le Président,

Vous nous avez communiqué, pour avis et réactions, le document proposé par la Commission Nationale des Boissons Spiritueuses suite à sa réunion du 16 janvier 2020 listant les **Bonnes pratiques permettant de s'assurer du respect de la réglementation des Eaux-de-vie lorsqu'est mis en œuvre une fûtaille ayant logé d'autres boissons et qu'il y est fait référence sur les étiquetages.**

Nous vous remercions pour cette démarche participative et vous trouverez ci-après l'analyse et les adaptations que nous demandons pour la filière du Rhum.

Les dénominations géographiques en rhum (A.O.C. & IG) sont favorables à une approche spécifique à la catégorie du *finishing* ou *affinage* pour l'intégrer dans leurs Cahiers des Charges dans la mesure où ils tiennent compte du processus traditionnel d'élaboration de nos rhums, comme ils sont différenciés dans une catégorie spécifique du règlement 787-2019. Cette distinction liée au process spécifique de fabrication et à l'historique de nos rhums avait permis la reconnaissance spécifique auprès de l'I.N.A.O. pour les conditions de contrôles.

COMMENTAIRES SUR LE TEXTE DE LA PROPOSITION DE BONNES PRATIQUES

Les ODG des Rhums en A.O.C. et IG se sont réunies en Assemblée Générale respectivement les 7 et 14 avril 2020, puis lors d'une réunion de concertation avec le CIRT-DOM le 22 avril 2020. A partir des pratiques traditionnelles de production des rhums et de l'expérience également de leurs membres en matière de pratique du finishing, ils proposent une amélioration du texte de l'I.N.A.O. en adéquation avec les conditions de production des rhums traditionnels sous dénomination géographique :

Point :	Texte concerné :
1 b.	Les logements sont vidés et rincés préalablement à leur mise en œuvre.
Proposition :	Les logements sont vidés et rincés préalablement à leur mise en œuvre, sauf dans le cas des rhums au vu de leurs conditions climatiques et d'usage.

Pour les rhums, **les logements à réception ne requièrent par le rinçage des fûts** préalablement à la mise en œuvre des opérations d'affinage, compte tenu :

- du fait que cette opération s'écarter de nos pratiques traditionnelles et amènerait des couts de manutention induits,
- des risques sanitaires pour nos futs, dus à l'humidité et au risque de développement bactérien sous nos climats (odeur de moisi, croupi, soufre...)
- qu'au contraire, dans le cas des fûts ayant au préalable contenu des eaux de vie, leur titre alcoolique dispense du rinçage.

Point :	Texte concerné :
2 a	Lorsqu'un type de logement est mentionné sur l'étiquetage, la totalité du volume du lot a séjourné effectivement dans la futaie mentionnée. Cette disposition pourra être vérifiée dans les entreprises, à partir d'une traçabilité complète de l'emploi des fûts.
Proposition :	Lorsqu'un type de logement est mentionné sur l'étiquetage, plus de 60% du volume du lot final doit avoir effectivement séjourné dans la futaie mentionnée. Cette disposition pourra être vérifiée dans les entreprises, à partir d'une traçabilité du dernier emploi des fûts concernés .

Pour les rhums,

- Afin d'assurer l'équilibre aromatique final d'un produit ayant subi un finishing unique, il est parfois nécessaire de l'assembler avec un rhum classique de la même catégorie mais respectant une teneur minimum de 60% du rhum ayant subi la finition concernée.
- Il convient de tenir compte de l'impossibilité d'obtenir d'un tiers une traçabilité complète des usages de fûts sur les usages antérieurs et de se limiter au dernier emploi du fût mentionné sur la facture d'achat.

Point :	Texte concerné :
2 b ii	Que cette boisson est bien la dernière à y avoir été logée avant la boisson spiritueuse mise sur le marché, ce qui signifie qu'il n'est pas possible de faire référence à un fût d'affinage réutilisé lors d'une autre rotation.
Proposition :	Que cette boisson est bien la dernière à y avoir été logée avant son utilisation comme fût d'affinage pour une ou plusieurs rotations .

Pour les rhums,

- Il convient de permettre la réutilisation des fûts d'affinage qui s'usant « d'eux-mêmes », se disqualifieront en conséquence du fait de l'atténuation des marqueurs d'affinage à chaque usage

Point :	Texte concerné :
2 d i à 2 d iv	i. Les logements pour permettre le déroulement des échanges entre la boisson spiritueuse et l'air au travers du bois sont des fûts d'une capacité limitée. La valeur prévue dans la réglementation européenne pour distinguer la capacité maximale de vieillissement en fonction de la durée, à savoir 1000L est pertinente. ii. Le logement de la boisson spiritueuse devrait avoir été réalisé durant une période significative pour garantir l'effet sur le produit. Au vu du déroulement des réactions entre l'air, la boisson spiritueuse et le bois (phase d'extraction des composés contenus dans le bois puis réactions chimiques avec les composés de la boisson spiritueuse), cette période pour comporter l'ensemble des phases attendues nécessitera au moins trois mois ; iii. Au-delà de 6 mois, l'effet de l'extraction des composés issus du logement de la boisson précédemment contenue va s'amoinrir par rapport aux réactions entre la boisson spiritueuse et l'air. A partir d'un an, il devient marginal, de ce fait l'usage du terme « affinage » n'est plus approprié. iv. La durée de cette période d'affinage ne sera comptabilisée qu'à partir du moment où la boisson spiritueuse aura achevé la durée minimale de vieillissement prévue par la

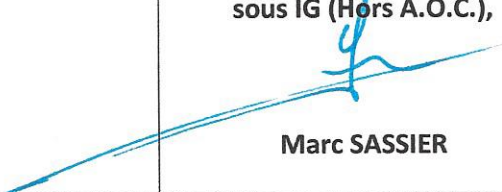
	règlementation de la catégorie ou de l'IG.
Proposition :	i. Les logements pour permettre le déroulement des échanges entre la boisson spiritueuse et l'air au travers du bois sont des fûts d'une capacité limitée. La valeur prévue dans la réglementation européenne pour distinguer la capacité maximale d'élevage ou de vieillissement en fonction de la durée, à savoir 1000L est pertinente. ii. Le logement de la boisson spiritueuse devrait avoir été réalisé durant une période significative pour garantir l'effet sur le produit. Au vu du déroulement des réactions entre l'air, la boisson spiritueuse et le bois (phase d'extraction des composés contenus dans le bois puis réactions chimiques avec les composés de la boisson spiritueuse), cette période pour comporter l'ensemble des phases attendues nécessitera au moins trois mois en métropole et deux mois pour les finis réalisés dans les DROM ; iii. Au delà de 6 mois, l'effet de l'extraction des composés issus du logement de la boisson précédemment contenue va s'amoinrir par rapport aux réactions entre la boisson spiritueuse et l'air. A partir d'un an, il devient marginal, de ce fait l'usage du terme « affinage » n'est plus approprié. iv. La durée de cette période d'affinage ne sera comptabilisée qu'à partir du moment où la boisson spiritueuse aura achevé la durée minimale d'élevage ou de vieillissement prévue par la réglementation de la catégorie ou de l'IG et la durée de finition comptera alors dans la durée d'élevage ou de vieillissement qui suivra.

Pour les rhums, sur les durées et limites en volume d'affinage, il est nécessaire de prendre en compte les spécificités du rhum traditionnel élevé et vieillit dans les DROM :

- Compte tenu du taux de 8% d'évaporation et d'un processus de vieillissement plus rapide compte tenu des conditions climatiques
- Compte tenu de l'existence de catégories différentes passant sous-bois : Elevé-Sous-Bois (RESB) et Vieux, et du fait que soit autorisée en RESB et dans les mêmes conditions que le vieillissement prévu dans les Cahiers des Charges de nos rhums.
- Pour la durée d'affinage il est donc demandé pour nos rhums :
 - que la durée minimale soit ramenée à 2 mois
 - de ne pas encadrer la durée maximale, trop variable en fonction du type d'alcool contenu au préalable dans le fut d'affinage et du type de fût (Age, type de chêne,...)
- le *finishing* doit intervenir après la période d'élevage ou de vieillissement minimale requise de la catégorie mais tenant compte du fait qu'un fut d'affinage n'est pas « moins-disant » qu'un fut classique à partir du moment où les contraintes de futaille sont respectées (essence, contenance). Dans ces conditions, la durée d'affinage après une année requise en RESB ou 3 ans requis en Vieux doit venir s'intégrée dans la durée totale d'élevage ou de vieillissement.

Restant à votre disposition pour toutes informations complémentaires que vous souhaiteriez,

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de nos salutations distinguées,

Le Président du Syndicat de défense de l'Appellation Rhum Agricole Martinique,  Marc SASSIER		Le Président de l'ODG des Rhums traditionnels des DOM sous IG (Hors A.O.C.),  Marc SASSIER
---	--	--