

Groupement demandeur :

Syndicat de Défense de l'Indication Géographique Rhum Agricole Polynésie française
BP 23 Maharepa – 98728 Moorea

Service Compétent :

Direction de l'Agriculture Polynésie française
BP 100 – 98713 Papeete

Partie I Fiche technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

L'indication géographique « Rhum de Polynésie française » et intitulés en titre, sera enregistrée par la loi de Pays PF n° XX en vue d'une reconnaissance à l'annexe III du Règlement (CE) n°2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 dans la catégorie de boissons spiritueuses « rhum » Annexe II, point 1.

C'est un rhum agricole tel que défini cf. la loi de pays PF n° XX.

2. Description de la boisson spiritueuse

« Les rhums de Polynésie française » appartiennent obligatoirement à l'une ou l'autre des catégories suivantes:

- le rhum blanc ;
- le rhum ambré ou élevé sous-bois (ESB) ;
- le rhum vieux.

2.1 Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

« Les rhums de Polynésie française » présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40%. **Ils se démarquent par leurs caractères végétal et herbacé.**

Rhums blancs : les rhums de Polynésie française « 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. Ils développent des notes végétales intenses marquées par une grande fraîcheur et un côté sec et herbacé particulier. Certaines séries révèlent des notes de fruits blancs, d'agrumes ou des touches florales. L'absence d'arôme de sucre brûlé est caractéristique.

Rhums ambrés ou ESB : les rhums de Polynésie française ambrés présentent des caractères liés au séjour sous-bois dont la coloration naturelle dorée. Leur teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique est de 225 grammes par hectolitre d'alcool pur. Ils sont caractérisés par leur franchise et leur profil aromatique boisé et tannique et marqué par des arômes végétaux (sous-bois, mentholé, foin), fruités (fruits cuits ou confits), floraux (fleurs séchés, miel) et épicés (poivre, gingembre, cannelle), mais aussi empyreumatiques.

Rhums vieux : les rhums de Polynésie française « 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 (torréfié, cuir, réglisse), pâtissier (cacao, café, vanille), épicés (piment, poivre, gingembre), fruités (canne fraîche, fruits confits, séchés), empyreumatiques, et balsamiques. Ils sont marqués en bouche par leur puissance, équilibrée par leur souplesse et par leur longueur. 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. Leur bouquet est donc plus développé que la catégorie précédente.

L'apport de cannes O'Tahiti développe des arômes de sous-bois et truffe blanche. Des notes florales et de fruits confits peuvent également se déployer.

2.2. Caractéristiques spécifiques

Les conditions pédo-climatiques de l'aire géographique, issue d'une sélection des terroirs canniers de la Polynésie française, sont propices à la culture de la canne. Les cannes délivrent un **pur jus première presse** riche en arômes, **car non imbibé d'eau lors du passage au moulin**.

La fermentation démarre rapidement, en partie grâce à la présence active de ferments naturels sur les cannes à sucre. Les conditions de fermentation : discontinue dans des cuves ouvertes permettent un suivi vigilant qui évite les montées en température et donc les arrêts et redémarrages nuisibles à la qualité des moûts fermentés. **Ces dernières durent au moins 4 jours**. De ce fait le potentiel aromatique des jus est préservé lors de la fermentation **qui développe un bouquet riche et complexe**.

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 caractère végétal, herbacé est dominant**. Enfin, le cuivre présent dans les alambics et les colonnes de concentration permet l'élimination de certains composés indésirables.

Rhums Blancs

Les rhums blancs sont laissés reposer au moins 12 semaines en cuves afin de présenter au consommateur une eau de vie épanouie. En effet dans les jours qui suivent la distillation des rhums, 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.

Rhums ambrés ou ESB

Le logement au moins 6 mois sous fûtaille des rhums ambrés se traduit par leur coloration, un enrichissement de leur profil aromatique avec l'apparition de notes boisées, épicées et empyreumatiques.

Rhums vieux

La combinaison de la durée minimale de logement sous fûtaille (au moins 3 ans) et de la capacité maximale des fûts (moins de 650 l) permet de valoriser les conditions de forte hygrométrie et de températures élevées propres au climat de la Polynésie française et de développer l'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydo-réduction ménagées 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.

3. Définition de l'aire géographique (carte en annexe)

La production du matériel végétal destiné aux plantations, la production et la récolte des cannes à sucre, sont assurées dans l'aire géographique.

L'extraction et le stockage des jus de canne, la fermentation du moût puis la distillation, la période de repos en cuves après distillation, l'élevage ou le vieillissement, le stockage des rhums **non embouteillés** sont réalisés dans l'aire géographique.

L'embouteillage de rhum blanc et de rhum ambré ou ESB pourra se faire hors de l'aire géographique à condition de facturer et transporter un produit fini déjà réduit à son degré d'embouteillage. Une dernière réduction limitée à 2 degrés peut être envisagée si le rhum évolue durant le transport maritime entre la Polynésie française et le lieu d'embouteillage. L'embouteillage **de ces volumes exportés** devra être réalisé dans un délai **de trois mois après la date d'arrivée du bateau au port de débarquement du rhum (ETA)**.

L'aire géographique est constituée de l'intégralité du territoire de la Polynésie française.

Pour pouvoir bénéficier de la dénomination complémentaire (voir liste des îles du territoire de la Polynésie française en annexe 1), la production, la récolte des cannes à sucre, l'extraction et le stockage des jus, la fermentation du moût puis sa distillation, le stockage, la maturation, l'élevage des rhums et le vieillissement sont réalisés sur l'île qui fait l'objet de la dénomination complémentaire.

Seul l'embouteillage pourra se faire hors de l'île à condition de facturer et transporter un produit fini déjà réduit à son degré d'embouteillage.

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Les cannes à sucre

Les variétés de canne à sucre appartiennent aux espèces *Saccharum officinarum*, *Saccharum maximum* (ou issues de leur hybridation) et *Saccharum spp. hybrid*. Elles sont désignées sous le nom O'Tahiti, décliné en plusieurs variétés, toutes recensées officiellement en Polynésie française lorsqu'elles appartiennent aux espèces *Saccharum officinarum* et *Saccharum maximum* uniquement, également appelées cannes nobles ou sauvages (voir tableau ci-après).

Il convient de souligner le peu d'échanges internationaux et le peu d'apport de cannes depuis le début du XXème siècle en raison de l'isolement géographique de la Polynésie française et de son absence jusqu'alors dans l'économie mondiale du sucre et du rhum. Les variétés modernes de canne à sucre présentes dans l'aire géographique depuis plusieurs décennies se sont acclimatées au milieu et aux méthodes culturelles artisanales.

Afin de protéger et de valoriser les variétés locales, ainsi que la biodiversité, l'importation de cannes à sucre à des fins productives, dans l'aire géographique est interdite. Les variétés autres que celles mentionnées dans le présent cahier des charges ne peuvent pas prétendre à l'indication géographique.

Tableau des variétés de canne à sucre éligibles à l'indication géographique « Rhum de Polynésie française »

réf.	variété	nom polynésien	taxonomie	nature de la canne	désignation
JRP	Jaune à Rayures Pourpres	To re'are'a	<i>Saccharum officinarum</i>	noble	O'Tahiti
RBV	Rouge à Bandes Vertes	To ute	<i>Saccharum officinarum</i>	noble	O'Tahiti
PO	Pourpre	To'o'opu	<i>Saccharum officinarum</i>	noble	O'Tahiti
3C	3 Couleurs	To piavare	<i>Saccharum officinarum</i>	noble	O'Tahiti
VBP	Verte à Bandes Pourpres	To oura	<i>Saccharum officinarum</i>	noble	O'Tahiti
VE	Verte	To irimotu	<i>Saccharum officinarum</i>	noble	O'Tahiti
RO	Rouge	To rutu	<i>Saccharum officinarum</i>	noble	O'Tahiti
TOA	To'a'eho	To'a'eho	<i>Saccharum maximum</i>	sauvage	O'Tahiti
TOP	To patu	To patu	<i>Saccharum maximum</i>	sauvage	O'Tahiti
CH	Canne Hawaïenne		<i>Saccharum sp. hybrid</i>	moderne	
RRV	Rouge à Reflets verts		<i>Saccharum sp. hybrid</i>	moderne	
CB	Canne Bambou		<i>Saccharum sp. hybrid</i>	moderne	
BL	Blanche		<i>Saccharum sp. hybrid</i>	moderne	
JRB	Jaune à reflets blancs		<i>Saccharum sp. hybrid</i>	moderne	

La densité de plantation de la canne à sucre ne doit pas dépasser les 30.000 pieds à l'hectare pour les variétés modernes et 50.000 pieds à l'hectare pour les variétés nobles. Ces variétés nobles sont présentes sur l'ensemble

des parcelles cultivées à hauteur de 10% minimum des surfaces plantées si bien que les jus extraits se parent des arômes spécifiques qui en sont issus.

La désignation « Rhum de Polynésie française canne O’Tahiti » implique la présence de 80% de cannes nobles mesurée en LAP dans le produit fini. Les registres dédiés permettront d’en faire le contrôle. Dans le cas contraire, l’utilisation de la désignation « O’Tahiti » sur les étiquettes impliquera de préciser le pourcentage de cannes nobles réellement présentes dans le produit fini.

Le rendement d’une parcelle résulte du rapport entre le poids des cannes récoltées sur la parcelle et mises en œuvre à la distillerie et la superficie plantée de cette parcelle. Ce rendement est inférieur ou égal à 100 tonnes de cannes par hectare.

La période de récolte des cannes à sucre est possible durant toute l’année.

4.2 L’extraction du jus

L’extraction des jus est réalisée par pression mécanique des cannes. Les cannes à sucre sont broyées et pressées dans des moulins horizontaux sans adduction d’eau. **Le pur jus ainsi obtenu (vesou) est non dilué ce qui favorise le développement d’arômes complexes lors des fermentations.**

4.3 La production du moût

Le moût destiné à la fermentation est issu exclusivement du jus de canne.

Le chaulage du jus est interdit.

Le recours à toute technique d’enrichissement en sucres du jus de canne ou du moût qui en est issu, notamment par ajout de sirop, de mélasse ou de sucre, est interdit.

La stabilisation avec des acides alimentaires est autorisée.

4.4 La fermentation

La fermentation est réalisée en cuve ouverte ou à clapet et en discontinue. **Lente, elle dure au minimum 4 jours et permet ainsi aux arômes secondaires de s’exprimer pleinement pour constituer l’identité organoleptique singulière du « rhum de Polynésie française ».**

L’ajout de levures de fermentation ainsi que les composés azotés nécessaires et spécifiques à leur croissance est autorisée.

Les moûts fermentés présentent un titre alcoométrique volumique égal ou supérieur à 5%. Lorsque les moûts sont issus exclusivement de cannes nobles, le titre alcoométrique volumique doit être égal ou supérieur à 3,5%.

4.5 La distillation

La distillation du moût fermenté appelé communément « vin » s’effectue tout au long de l’année.

La distillation est réalisée selon les principes de la distillation continue multi étagée avec reflux ou de la distillation discontinue simple.

Les rhums présentent dans le collecteur journalier, à l’issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur à 90 % à 20 °C.

Distillation continue multi étagée avec reflux

La distillation est réalisée au moyen de colonnes en cuivre qui contiennent des plateaux assurant grâce à des éléments de barbotage, le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant. La colonne surmonte la chaudière qui reçoit la vapeur ou tout autre système de chauffe. Les colonnes comprennent

une zone d'épuisement du « vin » en alcool et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.

La colonne est composée :

- d'une zone d'épuisement du « vin » ;
- d'une zone de concentration des vapeurs.

La condensation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés soit vers le coulage du distillat, soit rétrogradés en haut de la zone de concentration.

Les composés indésirables (têtes et queues) sont éliminés en partie dans les résidus ou dans l'atmosphère par dégazage du « vin » dans la zone d'épuisement. Les têtes (sous réserve d'analyses attestant l'absence de méthanol) et les queues de distillation peuvent être introduites dans la chaudière lors de la prochaine mise en route de la colonne, ou distillées à part.

Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.

Distillation discontinue simple ou à repasse.

La distillation est réalisée au moyen d'alambic en cuivre composé d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, éventuellement de quelques plateaux de concentration avec ou sans chauffe-vin ou condenseur à eau, et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.

Le « vin » est chauffé dans la chaudière à l'aide de résistances électriques, à feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure ou un serpentin ou directement dans le moût.

Les vapeurs issues du « vin » s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles reflue vers la chaudière après condensation tandis qu'une autre partie des vapeurs emprunte le col de cygne et se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

Le procédé de distillation via retors est autorisé.

Le procédé peut comprendre la succession de deux distillations :

- la première consiste en la distillation du « vin » et permet d'obtenir le brouillis, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation (têtes et queues) ;
- la deuxième dite « repasse » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.

Les têtes et les queues de distillation peuvent être distillées à part ou introduites dans la chaudière lors de la prochaine mise en route de l'alambic ou recyclées dans les prochains vins.

4.6 L'élevage

Les rhums destinés à la production de rhum « blanc » sont laissés reposer de manière naturelle en cuves durant une période minimale de 12 semaines entre leur distillation et le conditionnement.

Les manipulations nano-technologiques, micro-bullage à l'oxygène, aromatisation ou intoxication chimique ne sont pas autorisées.

Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « ambré ou ESB » sont élevés en fûtaille durant une période minimale de 6 mois.

Les rhums destinés à la production de rhum « vieux » sont élevés en fûtaille d'une capacité maximale de 650 litres, pendant une période minimale de trois ans.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits (72h maximum hors fûtaille).

4.7 La finition

Le rajout d'additif, d'adjuvant, de substance dopante ou améliorante, de sucre, édulcorant, d'infusion de boisé et/ou de copeaux de bois n'est pas autorisé.

L'ajout de caramel ou colorant n'est pas autorisé.

L'ajout de toutes autres substances est interdit.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Les facteurs naturels

L'aire géographique se situe au beau milieu de l'océan Pacifique. Entre le 5° et 30° de latitude sud et 130° et 155° de longitude ouest. Constituée de 118 îles et atolls qui totalisent 4032 km² de terres émergées, cette région du Pacifique est dispersée sur un domaine maritime de 5 millions de km².

Elle présente un climat tropical maritime humide (taux d'humidité moyen à 80%). A quelques îles près, on distingue deux grandes saisons :

- de novembre à avril, la saison chaude et humide ou été austral ;
- de mai à octobre, la saison fraîche ou hiver austral qui correspond aussi à moins de précipitations.

Avec une moyenne de 2.700 heures de soleil par an, la Polynésie française présente l'un des taux d'ensoleillement les plus élevés au monde.

Les caractéristiques climatiques de la zone où se situe la sole cannière avec des températures moyennes égales à 23°C, des précipitations abondantes pendant la période végétative avec une moyenne mensuelle de 220 mm, une période de stress hydrique modérée pendant la phase de maturation avec une moyenne mensuelle de 100 mm qui favorise la concentration des sucres, ainsi que des données topographiques et pédologiques de la zone (sols basaltiques, coralliens, ferrallitiques humides sous couvert forestier, pauvre en silice, mais riche en hydroxydes de fer et aluminium), sont favorables à la production de cannes à sucre.

L'isolement géographique de l'aire ainsi que l'absence d'agriculture intensive favorisent le développement de la biodiversité, préservent la qualité des sols et ralentissent l'émergence de maladies et nuisibles.

5.2 Les facteurs humains

La canne à sucre a toujours fait partie de la culture polynésienne. Elle est arrivée avec la migration des premiers Polynésiens entre 880 et 1000 après Jésus-Christ. Elle n'est pas que culturelle : elle est ancrée au peuple Polynésien. Cette plante qui a peu évolué, si ce n'est par les fréquents échanges inter-îles, est appelée "TO" par les Polynésiens. Elle a été nommée O'Tahiti ou O'Taheite par les navigateurs du XVIII^e siècle (Bougainville, Cook et Bligh).

C'est en 2012 que la canne O'Tahiti fait de nouveau surface avec l'objectif de produire des rhums polynésiens premium. Un recensement de toutes les variétés de cannes à sucre est effectué permettant la distinction entre les variétés anciennes et modernes présentes sur le territoire polynésien. Ce sont précisément ces cannes qui constituent le groupe de cannes valables dans le cadre de la présente indication géographique (Vitrac et *al.*, 2019) et présentées au paragraphe 4.1 du présent cahier des charges.

Toutes ces cannes ont été déposées en collection au musée de Tahiti et ses îles, en toute indépendance.

En 2022, la culture de la canne est présente sur l'ensemble des 5 archipels de Polynésie française pour un usage professionnel (production de jus frais et rhum) ou pour un usage personnel (pharmacopée traditionnelle). Cette

culture est déployée sur 60 hectares aussi bien sur les îles hautes que sur les îles basses (atolls) pour 50 planteurs permettant ainsi de produire 1.500 tonnes de cannes soit environ 1.000.000 litres de pur jus de canne. La production polynésienne de rhum dans les 4 distilleries de l'aire géographique est de 45.000 litres d'alcool pur.

5.3 Les éléments historiques

Les anciens Polynésiens consommaient la canne à sucre pour le jus sucré qu'elle contient mais également à usage thérapeutique. Ils avaient répertorié plusieurs variétés qu'ils avaient emmenées avec eux à l'occasion de leurs migrations depuis l'Océanie occidentale. En 1819, William Ellis note que « la canne à sucre pousse spontanément dans toutes les îles des mers du sud et plus de dix variétés sont indigènes [...] les meilleures cannes cultivées actuellement dans les Indes Orientales sont les espèces apportées là-bas par le capitaine Bligh [...] Le irimotu, une grande canne jaune, et le toura, d'un rouge foncé, atteignent une grande hauteur et donnent un jus abondant. Le patu, une petite canne rouge clair, à nœuds espacés, recouvert d'une peau mince, contient une plus grande quantité de glucose que les autres ». Cuzent (1860) et Henry (1928) en font les descriptions les plus abouties de l'époque. De nos jours, le recensement effectué entre 2014 et 2018 par Vitrac et *al.* (2018) fait état des cannes *Saccharum officinarum* (dites cannes nobles) et *Saccharum spp. hybrid* (dites cannes modernes) présentes en Polynésie française. On note aussi la présence de deux variétés de canne *Saccharum maximum* (dite cannes sauvages).

Pendant plus d'un siècle la canne à sucre fut cultivée sur Tahiti et la Polynésie pour le sucre d'abord (1818-1825) puis pour le rhum avec le Protectorat en 1842. En 1857 sucre et rhum sont tous deux produits et les plantations se développent dans toute l'île. De 1884 à 1888, environ 70 000 litres de rhum sont exportés vers la France. Le développement sur Tahiti se poursuit et en 1893, jusqu'à 133 hectares de cannes à sucre étaient cultivés, dont la majeure partie sur le grand domaine d'Atimaono.

En 1894 on répertorie une production de 132 tonnes de sucre de cannes pour un total de 4 usines sucrières, qui se portera plus tard à 200 tonnes. Cette année, l'écoulement de la production du rhum fût de 50 000 gallons (187 500 litres) sur 5 distilleries et ce, avec la canne à sucre produite sur place. « En 1905, on fabrique dans la colonie une certaine quantité de rhum par distillation du jus de la canne, et du tafia par la distillation de la mélasse. » Petit à petit la production de rhum diminue ; la distillation du vesou et de la mélasse se fait encore séparément, et les 2 distillats sont ensuite assemblés pour une mise en vieillissement pendant 2 ou 3 ans afin d'obtenir le produit final. L'exportation en France est contingentée et passe de 10 000 et 20 000 litres/an, avec un pic en 1932 à 33 000 litres.

En 1931 le rhum tahitien est présenté dans le cadre de l'exposition coloniale internationale, sise au parc floral de Vincennes, où il reçoit un excellent accueil.

En 1945, la diminution de la quantité de sucre produite par rapport à celle de rhum, entraîne une limitation de la production de rhum par arrêté administratif. L'écoulement de la production devient de plus en plus local. La fabrication de rhum se limite à la distillerie d'Atimaono. Le vesou continue à être produit, mais la mélasse est en grande partie importée. C'est en 1969, à Atimaono que la dernière récolte de cannes à sucre a lieu. La préservation de la canne à sucre perdura cependant dans tous les foyers Polynésiens, comme autrefois.

La volonté humaine de préserver cette canne à sucre ancestrale et locale a permis qu'elle perdure dans la majorité des foyers Polynésiens. Cela a permis de préserver l'existence des différentes variétés pour reprendre la culture de la canne à sucre en 1982 et la distillation de rhum pur jus de canne en 1992.

Depuis 2017, les rhums polynésiens se distinguent sur les concours nationaux et internationaux (Concours Général Agricole, Top Rum, International Sugar Cane Spirit Awards, Spirits Selection,...).

5.4 Caractéristiques du rhum attribuable à l'aire géographique

« Le rhum de Polynésie française » par ses arômes végétaux à la fois subtils, fruités et puissants est consommé nature ou sous forme de préparation de différents cocktails. La forte présence de molécules volatiles renforce les

qualités physico-chimiques et organoleptiques, notamment son caractère aromatique très prononcé. Les rhums blancs incolores et transparents sont caractérisés par leur finesse aromatique où se distinguent fréquemment des notes végétales intenses marquées par une grande fraîcheur et un côté sec et herbacé particulier. Des notes de fruits blancs, d'agrumes ainsi que des touches florales complètent cette palette aromatique. Les rhums ambrés ou ESB dont la coloration est dorée à brune et les rhums vieux de couleur miel à acajou foncé présentent des caractères liés au séjour sous-bois, avec souvent des arômes boisés, pâtisseries (cacao, café, vanille), épicés (poivre, gingembre, cannelle), fruités (fruits confits, séchés), empyreumatiques et balsamiques.

5.5 Lien causal

Les caractéristiques géologiques des sols basaltiques, coralliens et ferrallitiques de la Polynésie française et du climat tropical humide, comme le sont les précipitations de la saison chaude ou d'abondance (fin de récolte et plantation) et le stress hydrique modéré associé à l'ensoleillement de la saison fraîche (période de maturation) sont très favorable à la culture de la canne à sucre qui délivre des jus riches en arômes.

Cette typicité est aussi le reflet des variétés de cannes cultivées en Polynésie française, dont certaines variétés anciennes qui ne sont plus cultivées ou très peu à l'échelle mondiale.

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 et la volonté de maîtriser pleinement chaque étape du processus (fermentation d'un pur jus de canne sans adduction d'eau, interdiction d'ajout d'additif, d'adjuvant ou colorant) qui favorise la qualité au détriment de la quantité.

REFERENCES :

- *Acte de prise de possession de l'île de Cythère (Tahiti)- 12 avril 1768-L.A. De Bougainville.*
- *Journal de la société des océanistes - tome XXIV n° 24 déc. 1968. « Hommage à Bougainville », Etienne Taillemite, conservateur au musée national de la Marine.*
- *Thèse de M. Martin-Allanic, Historien, "Bougainville navigateur et les découvertes de son temps"- Paris 1964, 2vol, 1600p.*
- *Journal de navigation, Manuscrit 2214, 2eme cahier, Pierre Duclos-Guyot, avec notes manuscrites de Commerson, médecin botaniste de l'Etoile. Bibliothèque du muséum à Paris.*
- *Journal du Prince de Nassau, Archives Nationales*
- *Bulletin de la société nationale d'acclimatation de France (revue des sciences naturelles appliquées) - 52ème année janvier 1905.*
- *Manuel pratique du planteur de cannes à sucre, WRAY Leonard, 1853, chap 1er*
- *La canne à sucre, A.DELTEIL. 1884*
- *Guide du planteur de cannes, N BASSET, 1889*
- *The sugar cane Monthly, volume VI, 1874*
- *Le messager de Tahiti, 1857*
- *Tahiti aux temps anciens, TEUIRA Henry, 1928*
- *Bibliographie de Tahiti et de la Polynésie française - P.O Reilly/Edouard Reitman*
- *Encyclopédie illustrée de la Polynésie française*
- *Le Mémorial Polynésien, TIII, de B. Danielsson*
- *Tahiti Colonial 1860-1914 - Pierre Yves Toullelan*
- *Le régime du contingentement des rhums coloniaux, R. de MAILLARD, 1934*
- *Rhum et eau de vie de cannes - D. KERVEGANT*
- *Cuzent M. G., 1860. Tahiti, recherches sur les principales productions végétales de l'île. Imprimerie Ch. Thèze, Rochefort, 123 p.*
- *Vitrac M., Kortbi A., Teai T., 2016. Inventaire et caractérisation des variétés de canne à sucre de nos jours à Tahiti. Recherche d'un cultivar de canne à sucre noble spécifique à la Polynésie française (Saccharum officinarum cv. Tahitensis, Poacée). Systèmes agronomiques innovants. Matari'i, la revue du C.I.E.L, Centre d'Investigations en Ethno-sciences Locales., n°54-57, pp 39-59.*

- Vitrac, M., Teai, T., Goebel, F. R., Shili-Touzi, I. (2019). Noble sugarcanes and modern cultivars in Tahiti relative to organic rum production: description and key characteristics. AGROFOR International Journal, Volume 4, Issue No. 2, pp. 20-27. DOI:10.7251/AGRENG1902020V

6. **Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales**

.....
.....

7. **Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires**

- dénominations géographiques complémentaires :

L'indication géographique « rhum de Polynésie française » peut être complétée sur les étiquetages par la dénomination géographique (voir liste des îles de Polynésie française en annexe 1) pour les rhums qui respectent les conditions définies au point 3 Aire géographique.

- mentions complémentaires :

L'indication géographique « Rhum de Polynésie française » doit être complétée des mentions « Rhum Blanc », « Rhum ambré, élevé sous-bois », « Rhum Vieux » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

La mention « agricole » figure sur l'étiquetage dans le même champ visuel que celui de l'indication géographique « Rhum de Polynésie française ».

La mention « O'Tahiti » ou « Rhum O'Tahiti de Polynésie française » ou « Rhum O'Tahiti » figure sur l'étiquette principale à condition de respecter les 80% minimum de canne noble dans le rhum comme indiqué au paragraphe 4.1 du présent cahier des charges. Dans le cas contraire, la mention « O'Tahiti » peut apparaître sur la contre-étiquette à condition de mentionner le pourcentage réel de canne noble présente dans le rhum.

Pour les rhums blancs, le terme « cuvée » ou « récolte » peut précéder l'année à condition que le jus de canne ait été extrait la dite année.

- mentions de vieillissement :

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter la mention « vieux » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « VO », « Très Vieux », « Very Old », pour des rhums vieillis au moins 3 ans ;
- la mention « VSOP » (Very Superior Old Pale), « Vieille Réserve », « Réserve Spéciale », « Cuvée Spéciale », pour des rhums vieillis au moins 4 ans ;
- la mention « Grande Réserve », « Extra Vieux », « Extra Old », « XO », « Hors d'Age », pour des rhums vieillis au moins 6 ans ;
- la mention « millésime » suivie de la mention de l'année de récolte, pour des rhums vieillis au moins 6 ans.

- Conditions de présentation :

Les rhums pour lesquels sera revendiquée l'indication géographique « Rhum de Polynésie française », ne pourront pas être offerts au public, expédiés ou mis en vente sans que sur les déclarations, étiquettes, factures et tout document commercial ainsi que sur les titres de mouvement, l'indication géographique susvisée ainsi que les mentions complémentaires ne soient inscrites en caractères apparents.

Partie II- Obligations déclaratives et tenue de registres

1. **Obligations déclaratives**

Les opérateurs effectuent les déclarations suivantes :

- **Déclaration de revendication**

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion chaque année au plus tard le 27 février qui suit la période de distillation.

Elle récapitule les quantités en volumes et en volumes d'alcool pur des rhums en indication géographique « Rhum de Polynésie française » élaborés à partir de leur distillation.

Le cas échéant elle répartit ces rhums dans les différentes catégories correspondant à des mentions complémentaires auxquelles ils peuvent éventuellement prétendre : blanc, vieux, ambrés ou ESB, millésimés. Elle indique les volumes éventuellement déclassés dans l'une ou l'autre de ces catégories durant l'année.

2. Tenue de registres

Les opérateurs tiennent à disposition en vue de la réalisation des opérations de contrôle, sous forme de registre papier ou de fichiers informatiques, les données suivantes :

- **Registre de réception**

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date et heure de la réception des cannes : pesée des cannes avec le poids brut, la tare et le volume net de jus obtenu après broyage et détail des pesées de rendement (pour calcul du poids de canne), le nom du planteur de cannes avec la référence (n° de pacage) de la parcelle de cannes d'où proviennent les cannes livrées et les variétés récoltés selon le référentiel utilisé en point 5.2.

- **Registre de fermentation**

Ce registre comprend au moins les éléments suivants : N° de cuve, date et heure de début de remplissage de la cuve de fermentation, date et heure de la fin de remplissage de la cuve de fermentation, volume de jus de canne mis en fermentation et nom de la variété utilisée dans le cadre des fermentations de jus de cannes nobles.

- **Registre de distillation**

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date et heure de début et fin de distillation, références des cuves distillées, titre alcoométrique volumique des « vins » de chacune des cuves distillées, quantité et titre alcoométrique volumique des rhums obtenus.

- **Registre de mise sous-bois ou de vieillissement**

Ce registre comprend notamment les dates et lieu de distillation du rhum ainsi que l'adresse du chai, la date de mise sous-bois ou en vieillissement, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique du rhum à la mise sous-bois ou en vieillissement.

- **Registre récapitulatif des rhums vieux et de leurs logements**

Ce registre comprend notamment le volume total de rhums vieux avec la capacité totale de leurs logements et le volume total de rhums en cours de vieillissement avec la capacité totale de leurs logements.

- **Registre mensuel d'entrée et de sortie des rhums**

Ce registre comprend au moins les éléments suivants : les entrées, sorties ainsi que les stocks initial et final de chaque catégorie et mention complémentaires en alcool pur.

Chaque répartition des quantités engagées par mention complémentaire (blanc, vieux, ambrés ou ESB) fait l'objet d'une ligne spécifique pour l'inscription des mouvements.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale (notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes - DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces éléments.

Partie III - Points principaux à contrôler

Ajouter en annexe les 24 points du plan de contrôle défini lors de l'audit.

Références concernant les structures de contrôle

CERTIPAC

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de la Direction de l'Agriculture Polynésie française sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

ANNEXE 1

Liste exhaustive des îles de Polynésie française

Dénomination géographique complémentaire

Îles Australes

Marotiri
Îles Maria
Raivavae
Rapa Iti
Rimatara
Rurutu
Tubuai

Îles Marquises

Eiao
Fatu Hiva
Hatutu
Hiva Oa
Motu Nao
Motu One
Nuku Hiva
Tahuata
Ua Huka
Ua Pou

Archipel de la Société

Îles du Vent

Tahiti
Maiao
Mehetia
Moorea
Tetiaroa

Îles Sous-le-Vent

Bora Bora
Huahine
Manuae
Maupihaa
Maupiti
Motu One
Raiatea
Tahaa
Tetiaroa
Tupai

Îles Tuamotu-Gambier

Matureivavao
Tenararo
Tenarunga
Vahanga
Marokau
Ravahere

Napuka
Puka Puka
Tepoto Nord
Anuanuraro
Anuanurunga
Hereheretue
Nukutepipi
Apataki
Aratika
Arutua
Fakarava
Kaukura
Mataiva
Rangiroa
Makatea
Tikehau
Toau
Hiti, ou Hiti-Mau-Rea
Tepoto Sud, ou Ti Poto
Tuanake, ou Mata-Rua-Puna
Ahe
Manihi
Takapoto
Takarua
Tikei (île isolée)
Ahunui
Akiaki
Amanu
Anaa
Faaite
Fakahina
Fangatau
Fangataufa
Hao
Haraiki
Hikueru
Katiu
Kauehi
Makemo
Mangareva
Manuhangi
Maria
Marutea Nord
Marutea Sud
Morane
Moruroa
Motutunga
Nengo Nengo
Niau
Nihiru
Nukutavake
Paraoa
Pinaki
Puka Puka

Pukarua
Raraka
Raroia
Rekareka
Reao
Reitoru
Taenga
Tahanea
Taiaro
Takume
Tatakoto
Tauere
Tekokota
Tematangi
Tureia
Vahitahi
Vairaatea
Vanavana

Îles Gambier

Akamaru
Banc Portland
Kouaku
Makaroa
Mangareva
Manui
Mekiro
Totegegüe
Taravai
Tekava
Temoe
Tepapuri

