

Evolution des dossiers de demande de reconnaissance en IG Whisky Français et Rhum de Polynésie Française

Whisky Français

Le dossier de demande de reconnaissance en IG a été présenté à la Commission Permanente du Comité National le 29 juin 2023.

En vue de cette présentation, les services ont insisté sur plusieurs points :

- Les conséquences d'une reconnaissance en IG whisky français sur les IG whisky breton et whisky alsacien dont les étiquetages comme ceux des autres whiskys ne pourront plus présenter aucune évocation de la France.
- L'absence dans le projet de cahier des charges, en dehors de règles de distillation (TAV max et limitation de la capacité ou du débit des appareils), de conditions de milieu ou de production véritablement distinctives par rapport à la réglementation générale. De ce fait le lien au milieu géographique reste faible mais pourrait être renforcé, les céréales étant ou pouvant être en très grande majorité françaises.
- la possibilité dans le projet de cahier des charges de faire allusion à des fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées (y compris des IG de vins ou de spiritueux) dont l'encadrement de cette pratique et de sa mention sur les étiquetages devrait nécessiter un débat devant le Comité National.

La Commission Permanente a nommé une Commission d'enquête constituée de MM.Morillon, Faget, Chapoutier et Payon (Président). La Commission Permanente a insisté sur la nécessité de renforcer le lien au milieu géographique et de réfléchir dans cette perspective à la question de l'origine de l'approvisionnement en céréales de l'IG.

La lettre de mission de la Commission d'enquête indique qu'elle devra présenter un rapport devant le Comité National avant la fin de l'année 2023.

La Commission d'enquête prépare avec le demandeur une rencontre ainsi que la visite d'un site de production qui pourraient avoir lieu en janvier 2024.

Le demandeur a rencontré les interprofessions du Cognac en juillet et de l'Armagnac la semaine dernière afin d'examiner le fonctionnement d'une filière en Indication Géographique et notamment les activités de contrôle.

Rhum de Polynésie Française

La démarche ainsi que le projet de cahier des charges ont fait l'objet d'une présentation synthétique lors de la réunion du 7 juin 2023. La dernière version du projet de cahier des charges transmise en juillet est jointe à la note.

Cahier des charges

Produit

Les différents types de rhums :

- rhum blanc défini par des caractéristiques organoleptiques et une teneur minimale en substances volatiles de 225g/HAP.
- rhum ambré ou élevé sous bois (6 mois minimum)
- rhum vieux (3 ans minimum en fûts de moins de 650l) et une teneur minimale en substances volatiles de 225g/HAP
- rhum canne O'Tahiti : présence de 80% de cannes nobles (en alcool pur).

Canne à sucre

Les cannes entrant dans l'IG appartiennent à deux catégories de variétés

- 5 variétés de *Saccharum sp. hybrid*, dites modernes, issues des stations de sélections internationales jusque dans les années 1980
- 9 variétés de cannes dites nobles ou O'Tahiti issues du terroir polynésien :
 - 7 variétés de *Saccharum officinarum*
 - 2 variétés de *Saccharum maximum*

Une densité maximale de plantation (30 000 pieds/ha en variétés modernes et 50 000 pieds/ha en variétés nobles) ainsi qu'un rendement maximal (100T/ha) sont proposés.

Il n'y a pas de période de coupe, celle-ci pouvant intervenir toute l'année.

Transformation en distillerie

Extraction du jus

- Les cannes sont pressées sans adduction d'eau.
- Le moût destiné à la fermentation est issu exclusivement du jus de canne.
- Le chaulage du jus est interdit.
- L'enrichissement en sucres du jus de canne ou du moût qui en est issu est interdit

Fermentation

- La fermentation est réalisée en cuve ouverte ou à clapet et en discontinue.
- Les moûts fermentés présentent un TAV \geq 5% ou 3,5% pour les moûts issus de cannes nobles.

Distillation

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

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

Il n'est pas prévu de période de distillation, de règles de dimensionnement ou de limitation de charge ou de débit, de modes de chauffage spécifique.

Vieillessement

- Les rhums destinés à la production de rhum « blanc » sont laissés reposer en cuves durant une période minimale de 12 semaines entre leur distillation et le conditionnement.
- 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 manipulations nano-technologiques, micro-bullage à l'oxygène, aromatisation sont interdites.

Finition

Aucun ajout de colorant, édulcorant, arômes ou copeaux de bois n'est autorisé.

Embouteillage

L'embouteillage du rhum vieux est réalisé dans l'aire.

L'embouteillage de rhum blanc et de rhum ambré ou ESB est possible hors de l'aire géographique

- sur un produit fini réduit à son degré d'embouteillage + 2%.
- dans un délai de trois mois après la date d'arrivée du bateau au port de débarquement du rhum.

[Lien au milieu géographique](#)

Le lien au milieu géographique fait référence au climat polynésien et surtout au matériel végétal qui est soit issu des variétés locales antérieures à l'arrivée des européens, soit de variétés introduites en Polynésie depuis plus de 50 ans. Il met en avant le pressage d'un pur jus de canne sans ajout d'eau ainsi que le TAV élevé du vin et les fermentations lentes (plus de 72heures)

[Règles d'étiquetage](#)

Le syndicat souhaite pouvoir indiquer en complément du nom de l'IG

- le nom de l'île où a été élaborée le rhum dès lors que l'ensemble des étapes du process en dehors de l'embouteillage s'y sont déroulées ;
- les mentions rhum blanc, rhum ambré ou élevé sous-bois, rhum vieux (mention obligatoire);
- La mention « rhum agricole » (mention obligatoire)¹
- La mention « O'Tahiti » pour les rhums issus d'au moins 80% de cannes nobles ou l'indication de la proportion de ces variétés.
- les mentions de vieillissement suivantes
 - la mention « VO », « Très Vieux », « Very Old », pour des rhums vieillis au moins 3 ans;
 - la mention « VSOP » (Very Superi or 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 ;
- l'année d'extraction du jus accompagnée des termes suivants
 - cuvée ou récolte pour les rhums blancs
 - millésime pour les rhums d'au moins 6 ans

¹ La mention « rhum agricole » devra être expertisée au regard de la définition de ce terme, précisée dans le Règlement 2019/787

Spécificité du statut de la Polynésie Française

La Polynésie française bénéficie d'un statut particulier au sein de la République française. Comme les Pays et Territoire d'outre-mer, elle ne fait pas partie intégrante du territoire de l'Union Européenne conformément à l'annexe II du Traité sur le fonctionnement de l'Union européenne. De ce fait la Polynésie française est assimilée à un pays tiers par les services de la Commission européenne.

Interrogés sur ce point par la DGPE, la Commission Européenne a confirmé par un mail du 27 juillet 2023 qu'il revenait aux autorités de la Polynésie Française ou au groupement demandeur de déposer la demande d'enregistrement en IG. L'INAO ne participera pas officiellement à l'instruction du dossier mais continuera d'intervenir en apportant une assistance technique à l'administration polynésienne dans le cadre de la convention signée le 19 novembre 2019 avec le ministre de l'agriculture de Polynésie Française.

Avancement du dossier

Les projets de cahier des charges et de plan de contrôle ont été transmis par le Syndicat des producteurs de rhum agricole de Polynésie Française à la Direction de l'Agriculture de l'administration de Polynésie Française qui doit instruire la demande de reconnaissance en IG.

Le syndicat a en effet désigné l'organisme de contrôle qui sera chargé du contrôle du respect du cahier des charges par les opérateurs et qui a rédigé le plan de contrôle.

Le syndicat souhaite présenter publiquement la démarche d'enregistrement en IG conjointement avec le gouvernement de Polynésie française lors du mondial du rhum Paris en février prochain.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de ces informations.