

**CAHIER DES CHARGES
DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE
« Rhum de la Guadeloupe »
ou « Rhum de Guadeloupe »
ou « Rhum Guadeloupe »**

AVERTISSEMENT

Le cahier des charges ci-après ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Concernant le nom de la boisson spiritueuse portant l'indication :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.

Cahier des Charges

Indication géographique « Rhum de la Guadeloupe » ou « **Rhum de Guadeloupe** » ou
« **Rhum Guadeloupe** »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « rhum de la Guadeloupe » ou « **Rhum de Guadeloupe** » ou « **Rhum Guadeloupe** » est enregistrée à l'annexe III du règlement CE 110/2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « rhum ».

C'est un rhum traditionnel tel que défini au point 1 f) de l'annexe II du règlement CE 110/2008, ou c'est un rhum agricole tel que défini au point 1 a ii) du règlement CE 110/2008.

2. Description de la boisson spiritueuse

En fonction des conditions d'élaboration, plusieurs types de produits sont distingués :

- Le rhum blanc,
- Le rhum brun,
- Le rhum vieux.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Le rhum blanc est incolore et transparent, avec parfois de légers reflets dorés à ambrés. Il est plaisant olfactivement. Il est caractérisé par sa finesse aromatique avec des notes fruitées, florales, végétales et épicées ainsi que des séries empyreumatique et balsamique.

Le rhum brun, a une couleur brune. Il est marqué son caractère boisé et par des notes fruitées, florales, végétales, épicées ainsi que par des séries empyreumatique et balsamique.

Le rhum vieux a une couleur miel à acajou foncé et des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques, et balsamiques.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le rhum de la Guadeloupe présente une quantité totale en substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Le rhum vieux présente une teneur en substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques supérieure ou égale à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Le titre alcoométrique volumique minimal à la commercialisation est de 40 %.

3. Définition de l'aire géographique

La production du matériel végétal destiné aux plantations, la production des cannes, l'extraction et le stockage des jus et des résidus (mélasses ou sirops) issus de la fabrication du sucre de canne, la fermentation du moût puis sa distillation, le stockage, la maturation, l'élevage des rhums et le vieillissement sont réalisés dans l'aire géographique constituée du territoire du département de la Guadeloupe .

Pour pouvoir bénéficier de la dénomination complémentaire « Marie Galante », la production, la récolte des cannes à sucre, l'extraction et le stockage des jus et des résidus (mélasses ou sirops) issus de la fabrication du sucre de canne, la fermentation du moût puis sa distillation, le stockage, la maturation, l'élevage des rhums et le vieillissement sont réalisés sur le territoire des communes suivantes du département de la Guadeloupe :

Grand-Bourg
Saint-Louis
Capesterre-de-Marie-Galante

4. Description de la méthode d'obtention

Les cannes à sucre

Les variétés de canne à sucre destinées à la production de rhum appartiennent aux espèces *Saccharum officinarum* et *Saccharum spontaneum* ou issues de leur hybridation.

Elles font l'objet de travaux d'acclimatation, de multiplication et de sélection dans l'aire géographique sur une période minimale de trois ans avant toute utilisation en vue de l'élaboration de l'Indication Géographique rhum de la Guadeloupe.

Les variétés de canne à sucre transgéniques sont interdites.

L'extraction du jus

L'extraction des jus est réalisée par pression mécanique et imbibition à l'eau des cannes. Les cannes à sucre sont broyées et pressées dans des moulins horizontaux.

La production du moût

Le moût destiné à la fermentation est constitué :

- soit par le jus de canne,
- soit par dilution avec de l'eau des sirops ou mélasses issus des différentes étapes de la transformation du jus de canne en sucre.

Le moût destiné à la production de rhum « agricole » est issu exclusivement du jus de canne. Le chaulage de ce 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.

Le moût destiné à la production de rhum "de sucrerie" est issu exclusivement de sirops ou mélasses issus des différentes étapes de la transformation du jus de canne à sucre.

La fermentation

La fermentation est discontinue. Les moûts fermentés présentent un titre alcoométrique volumique égal ou supérieur à 3% Vol.

La distillation

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

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

Distillation discontinue simple à repasse

La distillation est réalisée au moyen d'alambic composé d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans chauffe-vin ou condenseur à eau, et d'un serpentín avec appareil réfrigérant.

La capacité de la chaudière ne doit pas dépasser 30 hectolitres.

Le moût fermenté est chauffé dans la chaudière au feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure.

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

Cette méthode comprend la succession de deux étapes.

- la première consiste en la distillation du moût fermenté et permet d'obtenir le brouillis, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation.
- La deuxième consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau de vie.

Le titre alcoométrique du distillat diminue au cours de la distillation et les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées en fonction de leur TAV. Lors de la première ou de la deuxième étape, peuvent être ajoutées au moût fermenté ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, séparées de l'eau de vie.

Distillation continue multiétagée avec reflux

La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux assurant grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant.

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.

L'appareil à distiller est composé d'une ou plusieurs colonnes comportant :

- une zone d'épuisement de 15 plateaux au moins;
- une zone de concentration de 45 plateaux au plus.

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 jugés indésirables sont éliminés dans les résidus ou dans l'atmosphère par des trompettes ou des ballons de dégazage.

L'élevage

Les rhums destinés à la production de rhum « blanc » sont maturés en cuves durant une période minimale de 3 semaines entre leur distillation et le conditionnement.

Les rhums destinés à la production de rhum « bruns » sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 6 mois.

Les rhums destinés à la production de rhum « vieux » sont élevés en fûts de chêne 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 et de l'ouillage annuel.

La finition

Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscurisation du rhum soit inférieur à 2 %vol.. L'obscurisation notamment liée à l'extraction du bois ou à l'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel, exprimée % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

5. Eléments corroborant le lien avec le milieu géographique

Les facteurs naturels

Situé en zone tropicale à 16° nord, l'archipel guadeloupéen bénéficie d'un climat globalement chaud et humide où deux saisons marquées se distinguent, une saison sèche et une saison des pluies, avec en général plus de 5 heures d'ensoleillement par jour et plus de 10 jours de pluie par mois. Il n'y a pas de risques de gelée.

La sole cannière en Guadeloupe est installée sur des parcelles reposant à 95% sur des sols profonds très argileux (vertissols), sols vertiques à smectite et des sols ferrallitiques. La petite île de Marie-Galante présente la particularité de reposer entièrement sur un socle calcaire d'où dérive des sols moins profonds.

Les facteurs humains

De nombreux paysages ruraux sont constitués de champs de canne. Cette plante fait partie du patrimoine culturel de l'archipel. Le savoir-faire des producteurs de canne à sucre de la Guadeloupe, accompagnée depuis plus d'un demi-siècle par le centre technique de la canne et du sucre, ont permis d'adapter les cultures au cas par cas.

Par sa pérennité et son pouvoir couvrant, la canne à sucre entretient son terroir en contribuant à la protection des sols contre l'érosion, et à la protection de son environnement par un usage restreint en intrants.

La culture de la canne à sucre occupe 15.000 hectares de la surface agricole utile de l'archipel guadeloupéen et s'inscrit souvent en production principale au sein de plus de 5.000 exploitations agricoles.

Ces cannes sont valorisées dans trois distilleries de rhum de sucrerie, dites distilleries de rhum traditionnel et neuf distilleries agricoles. La filière canne – sucre – rhum offre plus de 10.000 emplois directs et indirects.

Les éléments historiques

Depuis le XVIIème siècle, différentes innovations technologiques ont permis d'aboutir au rhum de la Guadeloupe actuel. Dans un premier temps, la culture de la canne se développa dans le but de produire du sucre. Dès les années 1645, la monarchie de l'époque apporta son soutien à la production de sucre en Guadeloupe. Celle-ci se développa en même temps que la production d'eau de vie de canne. C'est

l'époque de l'habitation sucrerie, qui résulte d'un premier transfert des savoir-faire européens et des premiers colons, y compris des colons issus d'autres pays des Amériques, du Brésil notamment.

La plupart des sucres et eaux-de-vie obtenus étaient expédiés et commercialisés en France métropolitaine, où le sucre était raffiné, et le rhum coupé, notamment à Bordeaux, Nantes et La Rochelle. L'indication géographique « Guadeloupe » était utilisée dès l'implantation de la canne à sucre en Guadeloupe et de plus en plus d'eaux-de-vie étaient conditionnés au sein même de l'habitation, car cela apparaissait comme un facteur de qualité.

Un deuxième transfert de technologie survint vers la moitié du XIX^{ème} siècle, avec l'arrivée de la machine à vapeur et des colonnes à distiller. La vapeur émise servait à distiller les rhums au travers d'une colonne à distiller, équipée de plusieurs plateaux métalliques, 3, 4, 10, ou plus selon les cas. La vapeur permettait également de fournir une énergie motrice aux moulins de broyage, qui devinrent entièrement métalliques. Les colonnes à distiller permirent d'accroître considérablement les volumes traités, et de faire face à la diminution du nombre d'unités de production.

Les distillateurs Guadeloupéens perfectionnèrent peu à peu leurs techniques de fabrication. Suite notamment aux travaux de Pasteur et à l'amélioration des conditions d'hygiène, une attention plus particulière fut apportée aux fermentations.

A la fin du XIX^{ème} siècle, la modernisation des outils de production se poursuivit et les unités de productions se spécialisèrent de plus en plus. Les distilleries agricoles étaient le plus souvent de plus petite taille comparativement aux usines, c'est-à-dire des unités de plus grande taille ayant en leur sein une partie sucrerie et une partie distillerie. Durant cette période, les distilleries productrices de rhum de sucrerie prirent peu à peu la dénomination de distillerie industrielle en Guadeloupe.

De mieux en mieux structurée et performante, face à la forte demande en rhum, notamment au cours de la première guerre mondiale, la production de rhum de la Guadeloupe atteignit des sommets au début du XX^{ème} siècle. Ainsi, en 1922 les autorités françaises décidèrent de réglementer la production de rhum de la Guadeloupe, en contingentant la quantité de rhum de Guadeloupe vendu en exonération de taxes en France métropolitaine, et en définissant les critères analytiques spécifiques du rhum.

En 1922, la production était constituée pour deux tiers de rhum de sucrerie et un tiers de rhum agricole. Le rhum agricole trouvait assez facilement des débouchés commerciaux au sein même de la Guadeloupe, tandis que le rhum de sucrerie, moins onéreux, était plus souvent exporté en France métropolitaine.

Les deux sortes de rhum, agricole et de sucrerie, sont toujours produites en proportion de deux tiers un tiers en faveur du rhum de sucrerie. De nos jours, la production de rhum s'est structurée au travers de la mise en place de la filière canne – sucre – rhum.

Caractéristiques du rhum attribuable à l'aire géographique

Le « rhum de la Guadeloupe » blanc est incolore et transparent, avec parfois de légers reflets dorés à ambrés. Il est plaisant olfactivement. Il est caractérisé par sa finesse aromatique avec des notes fruitées, florales, végétales et épicées ainsi que des séries empyreumatique et balsamique.

Le « rhum de la Guadeloupe » brun, a une couleur brune. Il est marqué son caractère boisé et par des notes fruitées, florales, végétales, épicées ainsi que par des séries empyreumatique et balsamique.

Le « rhum de la Guadeloupe » vieux a une couleur miel à acajou foncé et des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques, et balsamiques.

La demande de rhum de la Guadeloupe progressant très fortement, le contingent export a été augmenté de 33 % entre 2007 et 2010, tandis que le contingent de rhum agricole de la Guadeloupe a doublé pendant cette période.

Aujourd'hui, les rhums de la Guadeloupe sont représentés en métropole sous différentes marques réputées et recherchées par les consommateurs, et sont présents également à l'export dans plus de 40 pays.

Lien causal

Les conditions pédoclimatiques guadeloupéennes, climat chaud et humide, sol argileux, sont particulièrement propices à la culture de la canne à sucre, les sols calcaires de Marie-Galante lui apportant une certaine spécificité.

La qualité des rhums produits à partir des cannes locales est indissociable des arts guadeloupéens de la fermentation, de la distillation et de la maturation des rhums.

Ainsi, depuis près de quatre siècles, les distillateurs de la Guadeloupe ont en permanence recherché à améliorer la qualité des rhums produits, aboutissant ainsi à asseoir leur réputation et leur rayonnement international.

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

Les « rhum de la Guadeloupe », élaborés avant [date de publication de l'arrêté d'homologation] et qui répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges peuvent bénéficier de l'IG « Rhum de la Guadeloupe » ou « Rhum de Guadeloupe » ou « Rhum Guadeloupe » s'ils font l'objet d'une déclaration de revendication au plus tard 12 mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, suivie d'un examen analytique et organoleptique.

7. Nom et adresse du demandeur :

Le demandeur est le SYNDICAT DE DEFENSE DE L'APPELATION D'ORIGINE RHUM TRADITIONNEL DE LA GUADELOUPE, situé au :

Centre d'affaire Actualis – 44 rue Henri BECQUEREL – ZI de JARRY – BP 2309 JARRY CEDEX

Tél. 05 90 26 97 23 – FAX 05 09 26 97 24.

8. Eventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires.

Les rhums pour lesquels seront revendiqués l'indication géographique « rhum de la Guadeloupe », ne pourront pas être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'indication géographique susvisée ne soit inscrite en caractères très apparents.

Dénominations géographiques complémentaires.

L'indication géographique « rhum de la Guadeloupe » peut être complétée sur les étiquetages par la dénomination géographique « Marie-Galante » pour les rhums qui respectent les conditions définies au point 3 Aire géographique.

Mentions complémentaires :

L'indication géographique « rhum de la Guadeloupe » peut être complétée de la mention « blanc », « brun », « vieux », à laquelle peuvent s'ajouter les mentions « agricole » ou « de sucrerie » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions aux points I-2.1, 2.2 et point 4 (production du moût) dans le présent cahier des charges.

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 : Very Old » pour des rhums vieillis au moins 3 ans
- la mention « VSOP : Very Superior Old Pale », pour des rhums vieillis au moins 4 ans
- la mention « XO : Extra Old » pour des rhums vieillis au moins 6 ans

Partie II Obligations déclaratives

1. Obligations déclaratives

Les opérateurs effectuent les déclarations suivantes :

Déclaration de revendication

Cette déclaration récapitulative est transmise à l'organisme de défense et de gestion chaque année au plus tard le 10 février de l'année qui suit la période de distillation

Elle récapitule les quantités en volumes et en alcool pur de rhums en IG « rhum de la Guadeloupe » élaborés à partir de leur distillation, le cas échéant selon la mention complémentaire agricole ou de sucrerie à laquelle ils appartiennent.

Elle répartit ces rhums dans les différentes catégories correspondant à des mentions complémentaires auxquelles ils peuvent éventuellement prétendre : blanc, brun, vieux, en fonction des récipients dans lesquels ils ont été logés. 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 :

- pour les unités réceptionnant des cannes : date et heure de la pesée des cannes avec le poids brut, la tare, le poids net, le nom du planteur de cannes avec la référence (n° de pacage) de la parcelle de cannes d'où proviennent les cannes livrées,
- pour les unités transformant une matière sucrée : date et heure de la réception des mélasses ou sirops avec le poids net et le nom du fournisseur (si différent du producteur de la matière sucrée).

- 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 moûts de jus de canne ou de mélasses ou de sirops mis en fermentation (dans le registre journalier de fermentation).

- Registre de distillation :

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : N° de la cuve, Date et Heure de début et fin de la cuve mise en distillation, Références des cuves distillées, Titre alcoométrique volumique des vins de chacune des cuves distillées, Quantité et Titre alcoométrique volumique des rhums obtenus (dans le registre journalier de distillation).

- Registre de mise sous bois :

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

- Registre récapitulatif des rhums vieux et de leurs logements:

Ce registre comprend notamment les éléments récapitulatifs suivants : volume total de rhums vieux avec la capacité totale de leurs logements, volume total de rhums en cours de vieillissement vieux 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, brun, agricole, sucrerie) ou dénomination complémentaire (Marie-Galante) 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

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Aire de production, de récolte, de transformation, de distillation, de maturation, de vieillissement et de conditionnement des rhums	Examen documentaire
Caractéristiques analytique à la distillation des vins : TAV max	Examen documentaire
Caractéristiques analytique à la distillation des rhums : TAV min	Examen documentaire
Capacité maximale des logements des rhums bruns ou vieux	Examen documentaire et/ou Contrôle visuel
Durée minimale de maturation ou de vieillissement	Examen documentaire et/ou Comptage du nombre de logements
Caractéristiques analytiques du produit avant mise à la consommation des rhums blancs, bruns et des rhums vieux.	Examen analytique annuel sur produits conditionnés
Caractéristiques organoleptiques du produit avant mise à la consommation des rhums blanc, bruns et vieux	Examen organoleptique annuel sur produits conditionnés