

**CAHIER DES CHARGES
DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE
« Rhum de la Réunion »
ou « Rhum Réunion »
ou « Rhum de Réunion »
ou « Rhum de l'île de la Réunion »**

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 géographique :

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

Cahier des Charges

- Indication géographique « Rhum de la Réunion » ou « **rhum Réunion** »
 - ou « **rhum de Réunion** » ou « **rhum de l'île de la Réunion** »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « rhum de la Réunion » ou « **rhum Réunion** » ou « **rhum de Réunion** » ou « **rhum de l'île de la Réunion** » est enregistrée à l'annexe III du règlement CE 110/2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « rhum » Annexe II, point 1.

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

2. Description de la boisson spiritueuse

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

- rhum blanc
- rhum brun
- rhum grand arôme
- rhum vieux

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Le rhum blanc peut être incolore ou présenter des reflets dorés à ambrés.

Le rhum brun offre des caractères liés au séjour sous bois dont la coloration de ambré à doré.

Le rhum Grand arôme se caractérise par une grande complexité et puissance aromatique.

Le rhum vieux présente une palette aromatique enrichie et une coloration or/cuivre à acajou.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le « rhum de la Réunion » présente une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Le rhum «grand arôme » présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique égale ou supérieure à 800 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur minimale en esters égale ou supérieure à 500 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Le rhum vieux présente une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieur ou égal à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Au moment de la vente au consommateur, le rhum de la Réunion présente un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

3. Définition de l'aire géographique

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

L'aire géographique est constituée du territoire des communes du département de la Réunion.

4. Description de la méthode d'obtention

Les cannes à sucre

Les variétés de canne à sucre 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 3 ans avant toute utilisation en vue de l'élaboration de l'Indication Géographique rhum de la Réunion. Les variétés de canne à sucre transgéniques sont interdites.

L'extraction du jus

L'extraction des jus est réalisée par pression mécanique et imbibition 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 les sirops ou mélasses issus des différentes étapes de la transformation du jus de canne en sucre :

Le moût destiné à la production de rhum « de sucrerie » est issu exclusivement de sirops ou mélasses.

Le moût destiné à la production de rhum « agricole » est issu exclusivement du jus de canne. 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 « Grand Arôme » est issu de mélasses, de vinasses issues de distillation précédente et d'eau.

La fermentation

La fermentation est discontinue. Elle est réalisée en cuves.

La distillation

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

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 continue multi-étagée avec reflux

La distillation est réalisée au moyen de colonnes 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. Les colonnes comprennent une zone d'épuisement en alcool du vin et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.

Le chauffage est réalisé à feu nu, par injection directe de vapeur ou par l'intermédiaire d'un échangeur tubulaire. La vapeur est injectée au pied de la colonne.

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

- une zone d'épuisement du vin en alcool comportant au minimum 15 plateaux.
- une zone de concentration des vapeurs comportant au maximum 50 plateaux.

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 en partie dans les résidus ou dans l'atmosphère par des trompettes de dégazage ainsi que par des extractions en phase liquide dans la zone de concentration..

Distillation discontinue simple

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.

Le moût fermenté est chauffé dans la chaudière à 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 empruntent le col de cygne et se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

Le procédé peut comprendre la succession de deux distillations :

- 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 dite « repasse » 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 et ajoutées au moût fermenté ou au brouillis d'une distillation suivante.

Distillation discontinue multiétagée

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

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

La colonne est composée d'une zone de concentration des vapeurs comportant au plus 25 plateaux en inox ou en cuivre.

La rétrogradation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau.

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 empruntent la colonne au travers les plateaux de concentrations des vapeurs en alcool et se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

L'élevage

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

Les rhums destinés à la production de rhum brun sont élevés en récipients de bois de chêne, pendant une période minimale de six 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.

La finition

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

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

Description des facteurs de l'aire géographique qui présentent un rapport avec le rhum

o facteurs naturels.

La Réunion est une île de l'Océan Indien qui présente deux saisons climatiques bien distinctes. Il existe une période sèche, pendant « l'hiver austral » c'est-à-dire de mai à novembre, où il fait généralement beau (21 à 28 °C sur la côte). La période des pluies, en été, de décembre à avril (26 à 32°C sur la côte) est soumise au passage de plusieurs dépressions tropicales.

Les sols destinés à la canne à sucre sont globalement jeunes, formés sur des cendres volcaniques, acides et peu épais en raison de phénomènes d'érosion et de décapage relativement importants. Ils présentent une bonne fertilité chimique générale (azote, phosphore, potassium) et sont caractérisés globalement par une bonne capacité de stockage de l'eau. Ces conditions sont favorables à la production de la canne à sucre.

o facteurs humains.

La culture de la canne à La Réunion date de la fin du XVII^{ème} siècle. Avec le pacte colonial, la Réunion va devenir une île à sucre et à rhum. Le rhum va alors accompagner et marqué profondément la vie de toutes les couches de la population réunionnaise.

À la Réunion, la principale boisson des créoles au début de la colonisation, est le fangourin, jus de canne fermenté, non distillé. En 1704, on signale la présence d'alambics pour distiller le fangourin et obtenir l'eau-de-vie. À partir de 1815, la culture de la canne connaît à Bourbon un formidable essor et les exportations de sucre passent de 21 tonnes en 1815 à 72 000 tonnes en 1861. L'industrie du sucre va mobiliser toutes les cannes disponibles et la production de rhum ne se fait plus pratiquement qu'à partir de ses résidus (mélasse). L'histoire des distilleries réunionnaises est étroitement liée à celle des sucreries. Après une période initiale euphorique, au cours de laquelle le nombre d'usines s'est multiplié à un rythme rapide, l'économie sucrière a connu, de 1860 à 1914, une crise sévère. Des 189 usines sucrières existant en 1830, on passe à une vingtaine vers 1914. Cette concentration des distilleries s'est poursuivie jusqu'à arriver aujourd'hui à trois distilleries en activité.

Au cours de cette histoire séculaire, les réunionnais ont sélectionné les variétés de canne les mieux adaptées au milieu physique et ont développé une parfaite maîtrise de leur culture.

Les appareils à flux continus (alambics ou colonnes simples) ayant fait leur apparition au cours du XVIII^{ème} siècle, ils permettent d'obtenir des produits finis en une seule distillation et ont ainsi contribué à augmenter la productivité. Cependant ils ne permettent plus la séparation des produits de tête et de queue. De ce fait, les eaux-de-vie obtenues dépendent davantage de la qualité du moût fermenté. Depuis lors, les distillateurs de la Réunion se sont attelés à apporter un soin particulier à la qualité des fermentations. Ainsi la plupart des distilleries ont installé des cuves en acier inoxydable afin d'éviter les proliférations bactériennes et favoriser l'action des levures. Parallèlement, les distillateurs ont maîtrisés les techniques de vieillissement de leurs eaux de vie sous bois de chêne ainsi que des méthodes particulières de préparation des mélasses le rhum « grand arôme »

En 2013, La culture de la canne occupe 24400 ha (soit 57% de la SAU), correspondant à environ 3500 exploitations productrices et une production annuelle de 1.8 millions de tonnes. Le traitement de ces cannes génère environ 60000 tonnes de mélasse. En 2009, la production réunionnaise de rhum traditionnel et de rhum agricole dans les 3 distilleries de l'île est respectivement de 51479 HAP (dont environ 370 HAP de Grand arôme) et 706 HAP d'agricole.

Caractéristiques du rhum attribuable à l'aire géographique :

Le rhum blanc peut être incolore ou présenter des reflets dorés à ambrés.

Le rhum brun offre des caractères liés au séjour sous bois dont la coloration de ambré à doré.

Le rhum Grand arôme se caractérise par une grande complexité et puissance aromatique.

Le rhum vieux présente une palette aromatique enrichie et une coloration or/cuivre à acajou.

Lien causal entre le lieu géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

La réputation du rhum de la Réunion, attestée dès la fin du XIXème siècle par de très nombreuses étiquettes de produits commerciaux, est liée à sa typicité. Cette typicité est le résultat d'une combinaison d'éléments liés aux facteurs naturels et au savoir faire traditionnel des producteurs de canne et des distillateurs qui ont su adapter leurs méthodes de fabrication aux différents terroirs naturels et aux conditions météorologiques particulières de ce département.

Les conditions de sol et le climat favorisent la production de canne à sucre à la Réunion qui nécessite des températures supérieures à 20°C, des précipitations importantes pendant la période de croissance végétative (été austral), une période de stress hydrique modéré pendant la phase de maturation (hiver austral) et des sols à bonne fertilité naturelle..

L'essor de l'industrie sucrière et des distilleries au cours du XIXème siècle et les différentes innovations technologiques opérées dans la conduite des fermentations ont contribué très fortement à ces développements.

Les caractéristiques aromatiques du rhum blanc sont directement en lien avec les éléments évoqués ci-dessus, tandis que la couleur et la complexité des rhums bruns et vieux est associée aux savoir-faire locaux de vieillissement sous bois et que la spécificité du rhum « grand arôme » découle pour grande partie du savoir-faire de préparation des mélasses avant fermentation.

La qualité des rhums de la Réunion engendre une réputation entretenue par de multiples récompenses obtenues à de prestigieux concours internationaux (médailles dès la moitié du XIXème siècle aux concours de Paris, Amsterdam, Anvers, Moscou..., plus de 63 médailles depuis 2003 à Londres, Bruxelles, Paris, San Francisco, Francfort, Chicago...). Cette notoriété a permis la reconnaissance en appellation d'origine en 1988 et l'enregistrement dès 1989 au plan communautaire en tant que dénomination géographique.

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

Les « rhum de la Réunion », 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 Réunion » ou « rhum Réunion » ou « rhum de Réunion » ou « rhum de l'île de la Réunion » 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 :

SPRR (Syndicat des producteurs de rhum de la Réunion)
c/o GIE Rhums Réunion
ZI n°1, rue Armagnac, BP 92
97823 Le Port Cedex
Ile de la Réunion (France)

8. Eventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

L'indication géographique « rhum de la Réunion » peut être complétée de la mention « blanc », « brun », « vieux », « grand arôme » 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 2 et 4 dans le présent cahier des charges.

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

- la mention « VO » pour des rhums vieillis au moins 3 ans
- la mention « VSOP », pour des rhums vieillis au moins 4 ans
- la mention « XO » pour des rhums vieillis au moins 6 ans

Partie II Obligations déclaratives et Points à contrôler

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 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 Réunion » élaborés à partir de leur distillation, le cas échéant selon la catégorie à laquelle ils appartiennent : rhum agricole, rhum de sucrerie, rhum Grand Arôme.

Elle répartit ces rhums dans les différentes catégories correspondant à des mentions complémentaires auxquelles ils peuvent éventuellement prétendre : blanc, vieux, brun 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) 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 CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
Aire de production de la mélasse, sirop et du jus de canne, de transformation, de distillation, des rhums	Examen documentaire (registre de fermentation)
Caractéristiques analytique à la distillation des rhums : TAV max	Examen documentaire (registre de distillation)
Capacité maximale des logements des rhums vieux	Examen documentaire et/ou Contrôle visuel
Durée minimale de maturation et de vieillissement	Examen documentaire et/ou Comptage du nombre de logements
Caractéristiques analytiques du produit avant mise à la consommation	Examen analytique annuel sur produits conditionnés
Caractéristiques organoleptiques du produit avant mise à la consommation	Examen organoleptique annuel sur produits conditionnés