

CAHIER DES CHARGES
DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE
« RHUM DE LA BAIE DU GALION » OU « RHUM BAIE DU GALION »

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.

Cahier des Charges
de l'indication géographique
« Rhum de la Baie du Galion » ou « Rhum Baie du Galion »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Rhum ~~de Sucrière~~ de la Baie du Galion » ou « **Rhum Baie du Galion** » 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.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Blanc :

Le rhum blanc de la Baie du Galion est incolore et présente des notes empyreumatiques de sirop de batterie mais aussi de fruits exotiques et de sucre de canne ainsi que de gros sirop liées à la matière première.

Brun :

Le rhum brun de la Baie du Galion s'adoucit par son passage sous-bois et présente en sus des notes de sirop de batterie et de gros sirop, des notes d'épice et légèrement de boisé.

Grand arôme :

Le rhum Grand Arôme de la Baie du Galion est caractérisé par son fort taux d'esters une intensité aromatique élevée aux notes caractéristiques de gros sirop, de sirop de batterie et de « baba au rhum ».

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques :

Les rhums de la Baie du Galion présentent une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Grand arôme :

Le rhum Grand Arôme de la Baie du Galion présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques égale ou supérieure à 800 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur minimale en esters égale ou supérieure à 500 gammes 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 et la récolte des cannes à sucre, l'extraction et le stockage des produits issus de la fabrication du sucre de canne (mélasses,

sirops ou égouts), la fermentation du moût puis sa distillation, la maturation ou l'élevage des rhums sont assurés dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée de l'ensemble du territoire du département de la Martinique.

4. Description de la méthode d'obtention

Origine des matières sucrées :

Les variétés de canne à sucre appartiennent aux espèces *Saccharum officinarum* et *Saccharum spontaneum* ou issues de leur hybridation. Elles doivent avoir été créées ou acclimatées pendant une période d'au moins 3 ans avant d'être produites et récoltées.

Les variétés de canne à sucre transgéniques sont interdites.

La mélasse, sirops ou égouts sont élaborés à partir de cannes à sucres produites entre le 1er janvier et le 30 août et pressées par des moulins horizontaux, l'extraction du jus associe une pression mécanique et une imbibition des cannes.

La production du moût

Le moût destiné à la fermentation est constitué par les mélasses, sirops ou égouts issus des différentes étapes de la transformation du jus de canne en sucre.

Les fermentations sont réalisées à partir de ferments indigènes ou de levures sélectionnées en cuve ouverte et en discontinu.

Les jus fermentés présentent un titre alcoométrique volumique égal inférieur à 7,5%.

Le moût destiné à la production de rhum de la Baie du Galion complété de la mention « Grand Arôme » est élaboré à partir d'un mélange de mélasse, de vinasses (résidus issus de distillation précédentes) et d'eau. La fabrication du « Grand arôme » nécessite des mélasses plus épuisées qui se caractérisent par une pureté inférieure ou égale à 45% (sucre total (Pol%) / matière sèche (Brix) des mélasses).

Les moûts destinés à la production de rhum « Grand Arôme » sont fermentés durant plus de 168 heures en cuve en bois et en présence de ferments indigènes et présentent un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 5,5%.

La distillation

Le principe traditionnel est la distillation multi-étagée continue avec reflux (distillation par colonne comprenant une zone d'épuisement et une zone en cuivre de concentration dans lesquelles sont installés des plateaux assurant le contact entre les flux liquides et gazeux qui les traversent à contre-courant).

Les caractéristiques principales des installations sont les suivantes :

- le chauffage du jus de canne fermenté est réalisé par injection directe de vapeur ou par un bouilleur dans lequel, la vapeur chauffe les vinasses par l'intermédiaire d'un échangeur tubulaire.
- la colonne est composée :
 - d'une zone d'épuisement comportant au moins 15 plateaux ;
 - d'une zone de concentration entièrement en cuivre comportant de 5 à 9 plateaux
- la rétrogradation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau en cuivre pour la zone d'échange (les enveloppes des condenseurs à eau et des chauffe-vins peuvent ne pas être en cuivre).

Les composés jugés indésirables sont éliminés dans les vinasses ou dans l'atmosphère par des trompettes de dégazage.

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.

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.

L'élevage

Le rhum blanc ne présente aucune coloration et ne subit aucun élevage sous-bois.

Les rhums destinés à la production de rhum brun sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 6 mois après leur mise sous-bois.

La durée minimale définie ci-dessus est réalisée sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

Le rhum « Grand arôme » ne subit aucun élevage sous-bois.

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 en % 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 :

o facteurs naturels :

L'aire géographique s'étend sur la totalité de l'île de la Martinique où le climat tropical est sous l'influence des alizés et de courants marins très chauds venus de l'Equateur. L'année s'y divise entre une saison humide et chaude entre juin et décembre et une saison plus sèche entre janvier et mai, dans les deux cas les températures restent au-dessus de 20°C.

Située sur la bordure orientale de la plaque caraïbe, l'île est formée à partir d'un arc insulaire externe ancien, à large recouvrement calcaire, et d'un arc insulaire interne récent essentiellement volcanique. La partie Ouest de l'île (Montagne Pelée, Diamant, Pitons du Carbet) correspond à l'activité volcanique récente de l'arc interne, tandis que la partie Est (presqu'île de la Caravelle, le François, presqu'île de Ste Anne) est la manifestation du volcanisme plus ancien de l'arc externe et associe des formations volcaniques à des formations sédimentaires calcaires âgées de plus de 10 millions d'années. Cette dualité confère à la Martinique une grande diversité de reliefs mouvementés avec de nombreux mornes.

Sur cette géologie volcanique se sont notamment développés des sols fersiallithiques, des sols récents sur cendres et ponce, les sols bruns rouilles à halloysites, des vertisols et les sols alluviaux non hydromorphes ayant de bonnes potentialités agronomiques.

o facteurs humains :

Les producteurs de cannes martiniquaises ont su depuis son introduction vers 1640 sélectionner et d'adapter les variétés les plus adaptées à leur conditions pédoclimatiques. A partir de ces cannes destinées à la fabrication du sucre, les sucreries développent une production de rhum de mélasse et dès la fin du 19^e siècle lancent un rhum « Grand Arôme » dont la production n'a jamais cessé jusqu'à aujourd'hui.

Depuis le XVII^{ème} Siècle, où la mélasse fournie par le raffinage du sucre était fermentée puis distillée à l'aide d'appareils sommaires constitués d'une chaudière reliée à un serpentín placé dans un tonneau d'eau froide, les producteurs n'ont eu de cesse, dans un environnement réglementaire mouvant, de

perfectionner les techniques de distillation pour aboutir à la distillation multi-étagée continue au sein de colonne aux dimensions précisément calculées. Parallèlement des savoir-faire de vieillissement sous bois se sont développés.

A coté de la production du rhum de mélasse peu épuisées, le développement de l'usage d'assemblage des mélasses et des vinasses permet de produire le « Grand Arôme » pour lequel les producteurs maintiennent l'activité de fermentation toute l'année afin d'entretenir la flore fermentaire spécifique au sein de la cuverie. Cette production nécessite aussi la mise en œuvre et la maîtrise de fermentation longues de moûts peu alcoolisés.

L'originalité des rhums de Sucrierie de la Baie du Galion a été reconnue par une appellation d'origine en 1997. Sa production est historiquement liée à l'usine sucrière du Galion qui est la dernière en activité sur l'île. Au cours de la décennie 2000, cette production a mobilisé environ 1300 ha de canne pour un volume moyen de 13 000 HAP/an de rhum dont 3050 HAP de « grand arôme ».

○ **éléments historiques, antériorité et réputation**

La culture de la canne à sucre commence aux Antilles vers 1620 avec la variété dite Canne Créole. La Martinique devient un des « greniers à sucre » de l'hexagone sous l'impulsion d'émigrants portugais et hollandais réfugiés du Brésil. De nombreuses habitations s'installent sur l'île pour assurer la production de canne. La mélasse fournie par le raffinage du sucre sert à l'élaboration des premiers tafias qui deviendront le rhum des sucreries au goût « d'empyreume ».

Au XIX^{ème} siècle, la baisse du coût mondial du sucre liée aux innovations technologiques ne permettra plus une forte rentabilité des Habitations-Sucrerie, qui laisseront la place aux Usines centrales, dont le Galion est la 3^{ème} créée en Martinique par Eugène Eustache.

Apparaissent alors une diversité de rhums dont le rare « Grand Arôme », Dans son ouvrage Pairault sépare la fermentation du rhum agricole de celui du rhum industriel par l'usage de la vinasse, ainsi pour garantir la typicité du premier elle n'était pas employée alors qu'elle permettait d'augmenter la composante aromatique du second. L'emploi de la vinasse jusqu'à 70 % de la composition est alors nécessaire pour la production de rhum Grand Arôme d'exportation à fort potentiel aromatique si recherchés pour les coupages. L'ensemencement des fermentations y est alors décrit par la flore indigène contenue dans le bois des cuves.

Parallèlement, plusieurs innovations technologiques vont révolutionner la production du rhum en Martinique. L'arrivée des premières machines à vapeur permet d'augmenter la capacité de broyage des cannes. Parallèlement, les colonnes à distiller en continu adaptées des matériels utilisés en Métropole pour la production d'alcool de betteraves, dites colonnes créoles, remplacent progressivement en Martinique les appareils à repasse discontinus. Par ailleurs, le chauffage au feu nu disparaît au profit de l'emploi de la vapeur issue de l'échappement des machines à vapeur qui produisent à partir de la bagasse, l'énergie nécessaire au broyage de la canne dans chacune des distilleries.

L'exportation du rhum vers la métropole d'abord interdite, puis strictement encadrée, sera peu à peu libéralisée, jusqu'à l'exemption totale des droits de douane en 1854, qui propulsera la Martinique comme premier producteur mondial de rhum dans la dernière décennie du XIX^{ème} siècle avec plus de 220 000 hl à 55%vol.

Au sortir de la guerre de 1914-1918, le rhum, seule boisson alcoolisée dont la production n'a pas été entravée par les combats a été abondamment consommé en Métropole et les distilleries ont développé leurs outils de production pour faire face à la demande. La Martinique qui, en une quinzaine d'années s'est relevée de la destruction de Saint Pierre par l'éruption volcanique de la Montagne Pelée, reste le principal fournisseur de rhum de la Métropole. Mais à la fin des hostilités, les besoins ne sont plus les mêmes et la surproduction sévit. De cette crise, va sortir un environnement réglementaire qui va fortement orienter les caractères du rhum.

Devant la baisse des cours, les producteurs distillent des alcools rectifiés à très haut degré, moins onéreux à produire et à transporter. Sous la pression des autres régions françaises productrices d'eaux-

de-vie, les autorités contingentent en 1922 l'entrée en Métropole du rhum des Antilles françaises exonéré de la taxe qui frappe les alcools étrangers. D'autre part, l'importation de rhum à haut degré est interdite afin de protéger l'industrie de production d'alcool industriel métropolitaine qui se réorganise après les destructions de la guerre. En 1938, le rhum est défini à partir de normes analytiques et notamment d'une quantité minimale d'éléments du non alcool qui permet de vérifier que les eaux-de-vie n'ont pas été distillées à une haute teneur en alcool. Ces paramètres, degré maximal de distillation et teneur minimale en substances volatiles sont restés des éléments de la définition du produit puisque, actuellement encore, la réglementation qu'elle soit nationale ou communautaire découle du texte de 1938.

La dénomination rhum de sucrerie de la Baie du Galion fait référence à la rivière Galion qui servait de lieu de ravitaillement en eau potable, à son embouchure, aux galions espagnols. A proximité de cette rivière, l'usine sucrière du Galion a été érigée en 1862 sur le site de l'Habitation Grands Fonds qui était déjà connue à la fin du 18^e siècle, puisqu'elle raffinait dès 1784 le sucre brut de la grande majorité des habitations-sucreries de la région. A côté de la fabrication du sucre, l'usine a développé la production de rhum de mélasse et dès la fin du 19^e siècle lançait un rhum « Grand Arôme » dont la production n'a jamais cessé jusqu'à aujourd'hui. Depuis la fermeture généralisée des dernières Usines centrales (1974), la sucrerie du Galion est à l'origine de la production de l'intégralité du rhum de sucrerie de l'île, soit en moyenne 12 à 15 000 HAP. Si une part du rhum du Galion est encore consommée sur l'île, la grande majorité est exportée principalement vers la métropole.

o **caractéristiques organoleptiques**

Le rhum blanc est incolore et présente fréquemment des notes empyreumatiques de sirop de batterie mais aussi de fruits exotiques et de sucre de canne ainsi que de gros sirop liées à la matière première.

Le rhum brun présente une couleur ambrée clair à foncée. Légèrement adoucit par son passage sous-bois, il exprime souvent des notes de sirop de batterie et de gros sirop, ainsi que des notes d'épices et légèrement de boisé.

Le rhum Grand Arôme est incolore. Il se caractérise par son fort taux d'esters associé à une intensité aromatique élevée pouvant évoquer des notes caractéristiques de gros sirop, de sirop de batterie et de « baba au rhum ». Employé en très faibles quantités, il peut être intégré à des assemblages de rhum et en usage culinaire. Son pouvoir aromatique élevé suffit en doses infinitésimales pour l'obtention de produits marqués sans la contrainte finale d'être alcoolisés (rhum pâtissier,...). Très spécifique, il est reconnu mondialement pour ses qualités de tenue à la cuisson.

Lien causal

Les conditions climatiques tropicales de la zone géographique sont favorables à la culture de la canne qui nécessite des températures supérieures à 20°C. La saison humide et chaude (entre juin et décembre) est favorable à la croissance de la canne tandis que la saison plus sèche (entre janvier et mai) induit un stress hydrique modéré favorable à l'accumulation des sucres pendant sa maturation. La qualité agronomique des sols dont le drainage est le plus souvent amélioré par les fortes pentes du relief renforce le caractère propice du climat pour l'obtention de cannes riches en sucres.

La spécialisation historique de l'île dans la production conjointe de sucres et de rhum et notamment les savoir-faire de fermentation à bas degré et de distillation en colonnes adaptées aux « vins » à bas degré, qui se sont développés dans le contexte réglementaire des rhums traditionnels expliquent l'originalité des rhums baie du Galion.

Le rhum blanc bénéficie de la qualité des cannes et de l'épuisement limité des mélasses, qui en préservant des éléments organiques non sucrés de la canne, lui apporte une bonne complexité aromatique, avec des notes empyreumatiques héritées de la fabrication du sucre par chauffage. Cette complexité s'intensifie pour le rhum brun avec le passage sous bois où les savoir-faire d'élevage se conjugue avec le fort pouvoir évaporant de l'air en apportant des notes de boisées et d'épices

Outre la qualité des mélasses, les particularités analytiques et aromatiques du « Grand Arôme » sont liées à son long process de fermentation alcoolique et secondaire favorable à l'estérification, ainsi qu'à l'emploi de mélasse épuisées mélangée à de la vinasse (résidus issus des distillations précédentes) et au recours au seul levain indigène (micro-organisme naturels du milieu ambiant) maintenu par des fermentations sur toute l'année.

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

Référence des textes nationaux en vigueur.

7. Nom et adresse du demandeur :

CODERUM

Usine SOUDON
Route du Vert Pré
97232 Le Lamentin
tel : 05 96 51 93 35
info@codermq.com

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

- Mentions complémentaires :

L'indication géographique «Rhum de la Baie du Galion » doit être obligatoirement complétée des mentions « Blanc » ou « Brun » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions aux points I-2.2 et I-4 dans le présent cahier des charges

L'indication géographique «Rhum de la Baie du Galion », complétée des ~~la~~ mentions blancs ~~ou bruns~~, peut être complétée de la mention « Grand Arôme » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions aux points I-2.2 et I-4 dans le présent cahier des charges

- Conditions de présentation

La mention de l'indication géographique ainsi que toutes les mentions obligatoires doivent figurer sur les titres de mouvement, factures et tout document commercial.

Partie II Obligations déclaratives

I) 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 Baie du Galion élaborés à partir de leur distillation, le cas échéant selon la mention complémentaire à laquelle ils appartiennent : rhum blanc, rhum élevé sous bois, rhum Grand Arôme.

Elle indique les volumes éventuellement déclassés dans l'une ou l'autre de ces catégories durant l'année.

II) 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 des matières premières qui comprend notamment : 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 qui comprend au moins : N° de cuve, Date et Heure de mise en cuve, volume de jus mis en œuvre
- registre de distillation qui comprend au moins : Date et Heure de début et fin de distillation, Références des cuves distillées, Titre alcoométrique volumique ou différentiel de densité des cuves distillées, Quantité et Titre alcoométrique volumique des rhums obtenus (dans le collecteur journalier)
- registre mensuel d'entrée et de sortie des rhums qui comprend au moins les entrées, sorties ainsi que les stocks initial et final en alcool pur de chaque catégorie et mention complémentaires. Chaque répartition des quantités engagées par mention complémentaire (blanc, brun, grand arôme) 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 données

Partie III Points à contrôler

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Localisation des opérateurs :	Examen documentaire
TAV max à la distillation:	Examen documentaire
Durée minimale d'élevage sous-bois	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques du produit	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit avant mise à la consommation	Examen organoleptique