

CAHIER DES CHARGES
DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE
« RHUM DES ANTILLES FRANÇAISES »

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 des Antilles françaises »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « rhum des Antilles françaises » 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

Le « rhum des Antilles françaises » est un rhum traditionnel qui se présente sous plusieurs catégories :

- Rhum blanc,
- Rhum élevé-sous-bois ou Brun
- Rhum vieux
- Rhum grand arôme

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Blanc :

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

Il est caractérisé par sa finesse aromatique. Nous pouvons relever notamment des notes fruitées, florales, végétales et épicées pour le rhum agricole ainsi que pour le rhum de sucrerie des notes empyreumatique et balsamique.

Elevé-sous-bois ou Brun :

Le rhum élevé-sous-bois ou brun présente des caractères liés au séjour sous-bois dont la coloration est de dorée à ambré. Parmi ceux-ci, on peut relever notamment des arômes fruités, floraux, végétaux, épicés, balsamiques, empyreumatiques pour le rhum agricole ainsi que pour le rhum de sucrerie des notes de sucre et de mélasse.

Vieux :

Le rhum vieux a une couleur miel à acajou foncé et des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques, et balsamiques pour le rhum agricole ainsi que pour le rhum de sucrerie des notes de sucre et de mélasse.

Grand arôme :

Le rhum Grand Arôme est incolore. Il présente au nez une intensité aromatique élevée aux notes caractéristiques de sirop cuit, de sirop de batterie et de « baba au rhum ».

Au cas où différents rhums sont assemblés, les produits présentent la diversité aromatique des composantes du mélange.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

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

Vieux :

Le rhum vieux des Antilles Françaises présente une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques supérieure ou égale à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Grand arôme :

Le rhum Grand arôme des Antilles Françaises 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 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 des rhums sont assurés dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée de l'ensemble du territoire des départements de la Martinique et de la Guadeloupe.

4. Description de la méthode d'obtention

Les cannes à sucre :

Les variétés de cannes 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 pendant une période minimale de 3 ans avant toute utilisation en vue de l'élaboration de l'Indication Géographique rhum des Antilles Françaises.

Les variétés de canne à sucre transgéniques sont interdites.

L'extraction du jus :

Les cannes sont pressées dans 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 :

- 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 des Antilles Françaises complété de la mention « agricole » 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.

Le moût destiné à la production de rhum des Antilles Françaises complété de la mention « sucrerie » est issu exclusivement de mélasse.

Le moût destiné à la production de rhum des Antilles Françaises complété de la mention « Grand Arôme » est élaboré à partir d'un mélange de mélasse, de vinasses issues de distillations 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).

La fermentation :

La fermentation est réalisée en cuves, de façon discontinue.

Les moûts destinés à la production de rhum des Antilles Françaises complété de la mention « Grand Arôme » sont fermentés lentement durant plus de 168 heures en présence de ferments indigènes.

La distillation :

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

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 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 en pied de colonne.

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

- une zone d'épuisement du vin comportant au minimum 15 plateaux,
- 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.

- extraction des composés indésirables

Les composés jugés indésirables sont éliminés dans les résidus 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.

Distillation discontinue simple ou 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.

Le vin / 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.

En cas de repasse, le procédé comprend la succession de deux étapes dites « chauffes ».

- 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 » ou « bonne chauffe » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.

Le titre alcoométrique volumique 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 titre alcoométrique volumique. Lors de la première ou de la deuxième chauffe, peuvent être ajoutées au vin / moût fermenté ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, séparées de l'eau-de-vie.

Distillation discontinue multiétagée :

La distillation est réalisée au moyen d'alambic composé d'une chaudière surmontés 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 serpentin avec appareil réfrigérant.

Le vin / 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 en cuivre pour la zone d'échange (les enveloppes des condenseurs à eau et des chauffe-vins peuvent ne pas être en cuivre).

Ce mode de distillation repose sur le procédé Privat instauré aux Antilles Françaises. 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.

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 :

Les rhums destinés à la production de rhum blanc agricole sont maturés en cuves durant une période minimale de 3 semaines après leur distillation.

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

Les rhums destinés à la production de rhum élevé-sous-bois sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 12 mois.

Les rhums destinés à la production de rhum vieux sont élevés en fûts de chêne d'une capacité maximale de 650 litres et vieillissent au moins 3 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'obscurité du rhum soit inférieur à 2 % vol. L'obscurité 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

Détails de l'aire géographique en rapport avec le lien

○ facteurs naturels :

L'aire géographique s'étend sur les départements de la Martinique, de la Guadeloupe.

Le climat de la zone concernée s'accorde parfaitement avec la production de canne à sucre (introduite dans la zone au 17^{ème} siècle) qui nécessite des températures supérieures à 20°C, des précipitations importantes pendant la période de croissance végétative et une période de stress hydrique modéré pendant la phase de maturation.

Ainsi, Le climat tropical de la Martinique et de la Guadeloupe est sous l'influence des alizés et de courants marins très chauds venus de l'Equateur. Avec une saison humide et chaude entre juin et décembre et une saison plus sèche entre janvier et mai.

○ facteurs humains et éléments historiques :

La fin du 17^{ème} et le début du 18^{ème} ont vu l'explosion de la culture de la canne à sucre.

Au XIX^{ème} siècle, plusieurs innovations technologiques vont révolutionner la production du rhum aux Antilles. 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 et en Guadeloupe 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.

Caractéristiques du rhum attribuable à l'aire géographique

○ Antériorité et réputation

L'indication géographique «rhum des Antilles françaises» est utilisée depuis plus d'un siècle, le BOPIC depuis son existence recense des dépôts enregistrés à la fin du XIX^e siècle, (sous le terme « Antilles Françaises » n°26084 en 1887 et n°58439 en 1898). Le rhum embarqué en fût a longtemps servi au négoce récipiendaire sur le sol européen pour le coupage de rhum des Antilles Françaises permettant des formulations originales tout en conservant la typicité liée à la production « traditionnelle ».

La boisson spiritueuse « rhums des Antilles françaises » est le leader du marché des rhums blancs consommés en France métropolitaine, avec des recettes originales établies par des coupages dans une même ou entre différentes catégories décrites au I.2.1. Les expéditions ont d'ailleurs été soumises à une réglementation stricte avec notamment l'instauration du contingentement à partir de 1922.

Les assemblages des rhums des Antilles françaises sont très appréciés dans la gastronomie (pâtisserie, chocolaterie...) pour lesquels ils sont également leader du marché.

○ caractéristiques organoleptiques

Le rhum des « Antilles Françaises » se distingue ainsi par son caractère aromatique qui en fait autant un ingrédient culinaire qu'un alcool de bouche. Ses caractéristiques analytiques de rhum traditionnel lui confèrent des notes marquées au coulage liées à la matière première (canne à sucre pour l'agricole et sirop, baba au rhum pour le rhum industriel).

o caractéristiques physico-chimiques

Ces départements français élaborent depuis l'introduction de la canne à sucre, des rhums reconnus pour leur fort taux de non alcool, donc très aromatique, dont la singularité est reconnue par le terme « traditionnel », les différenciant des rhums légers. Cette distinction a été établie par des normes analytiques (substances volatiles supérieures ou égales à 225 g/HAP).

Lien causal :

Les îles antillaises sont devenues un des « greniers à sucre » de l'hexagone sous l'impulsion d'émigrants portugais et hollandais réfugiés du Brésil. De nombreuses habitations s'installèrent sur ces îles pour assurer la production et la mélasse fournie par le raffinage du sucre servit à l'élaboration des premiers tafias qui deviendront le rhum de sucrerie.

La baisse du coût mondial du sucre liée aux innovations technologiques ne permettra plus une forte rentabilité des Habitations-Sucrerie. Les structures de productions laisseront la place aux Usines centrales alors que les petites unités qui continueront à broyer se tourneront vers le rhum Habitant à l'origine du rhum agricole.

Apparaissent alors une diversité de rhums : Agricole, Sucrerie, Grand Arôme avec pour ce dernier un usage de bonificateur par sa concentration en non alcool.

De nouvelles catégories ont également été créées à côté du rhum blanc, sous l'influence de la température ambiante élevée et des logements constitués de fûts de chêne, le vieillissement et le passage sous-bois est marqué par une forte évaporation, une accélération des réactions d'oxydation et d'extraction des composés du bois donnant au rhum vieux et au Rhum élevé-sous-bois ou brun toutes ses caractéristiques organoleptiques.

La typicité des rhums des Antilles Françaises est ainsi le résultat d'une combinaison d'éléments ayant trait au milieu naturel de ces départements et à l'histoire du rhum des Antilles, où l'incidence climatique sur la maturité amène à préserver une part aromatique importante de la canne ainsi que des montages d'alambics spécifiques pour des vins à bas degrés.

La spécialisation des Antilles dans la production de rhum et notamment les savoir-faire qui se sont développés dans le contexte réglementaire des rhums traditionnels expliquent comment des productions originales de rhum ont pu être élaborées à partir de différentes catégories.

De ces productions expédiées sur le territoire métropolitain, avant que les premiers embouteillages ne puissent avoir lieu sur place, ont offert aux négociants une palette de produits aromatiques dont ils ont su par sélection ou assemblage créer des rhums spécifiques marqués par leur origine antillaise.

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 ;

CIRT-DOM

7 rue de Madrid 75008 PARIS

cirt.dom@wanadoo.fr

01 43 87 12 65

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

- Mentions complémentaires :

L'indication géographique « Rhum des Antilles Françaises » peut être complétée de la mention « Blanc », « Elevé sous-bois » ou « Brun », « Vieux » 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 des Antilles Françaises », éventuellement complétée des mentions vieux, blanc, élevé sous-bois ou Brun, peut être complétée des mentions « agricole », « sucrerie », « 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.

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

- 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 et Points à contrôler

1) Obligations déclaratives

La déclaration d'identification incombe à l'ensemble des opérateurs de l'IG ainsi qu'aux négociants éventuellement extérieurs à l'aire géographique qui assemblent les IG de rhums traditionnels : rhum de la Guadeloupe, rhum agricole Martinique, rhum de sucrerie de la Baie du Galion et sont susceptibles de les déclasser pour revendiquer l'IG rhum des Antilles françaises:

- 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 Antilles françaises élaborés à partir de leur distillation ou du déclassement de l'une des IG de rhums traditionnels : rhum de la Guadeloupe, rhum agricole Martinique, rhum de sucrerie de la Baie du Galion, le cas échéant selon la mention complémentaire à laquelle ils appartiennent : rhum agricole, rhum de sucrerie, rhum Grand Arôme.

Elle répartit ces rhums dans les différentes catégories correspondant à des catégories auxquelles ils peuvent éventuellement prétendre : blanc, vieux, brun ou élevé-sous-bois 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.

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
 - 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.

- 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 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 de mise sous-bois ou de vieillissement qui comprend au moins : dates et lieu de distillation du rhum, l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique du rhum
- registre récapitulatif des rhums vieux et de leurs logements qui comprend au moins : volume total de rhums vieux et des rhums en cours de vieillissement, et capacité totale de leurs logements.
- registre mensuel d'entrée et de sortie des rhums 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, élevés sous bois, grand arôme) fait l'objet d'une ligne spécifique pour l'inscription des mouvements. Les comptes de vieillissement font l'objet d'une inscription spécifique selon les mêmes modalités jusqu'au compte 3.
- registre de mise en bouteilles qui comprend au moins : date de conditionnement, volume total conditionné et TAV du rhum conditionné.

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 principaux 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 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