Publié au BO AGRI du 29 janvier 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Rhum de la Réunion » ou « Rhum Réunion »
ou « Rhum de Réunion » ou « Rhum de l'île de la Réunion »
homologué par l'arrêté du 22 janvier 2015 relatif à l'indication géographique « Rhum de la Réunion » ou « Rhum Réunion » ou « Rhum de Réunion » ou « Rhum de l'île de la Réunion », JORF du 28 janvier 2015

Cahier des Charges de l'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) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 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) n°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 vieux ;
- rhum Grand arôme.

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 dorée à ambrée.
Le rhum vieux présente une palette aromatique très riche et une coloration qui s'étend d'or à acajou.
Le rhum Grand arôme se caractérise par une grande complexité ainsi qu'une importante puissance aromatique.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le rhum 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 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.

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 titre alcoométrique volumique minimal des rhums 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, l'élevage ou le vieillissement, le stockage 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

4.1 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 pendant une période minimale de 3 ans.

Les variétés de canne à sucre transgéniques sont interdites.

4.2 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.

4.3 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 des 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 de 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.

4.4 La fermentation du moût

La fermentation est discontinue.

4.5 La distillation

La distillation du moût fermenté appelé communément « vin » est réalisée selon les principes de la distillation continue multi-étagée avec reflux, de la distillation discontinue simple et de la distillation discontinue multi-étagée.

Les rhums présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur à 90 % à 20 °C et une somme des substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.

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.

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 indésirables (têtes et queues) peuvent être éliminés dans les résidus ou dans l'atmosphère par dégazage du « vin » dans la zone d'épuisement 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 serpentin avec appareil réfrigérant.

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

Les vapeurs issues du « vin » s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles reflue vers la chaudière après condensation tandis qu'une autre partie des vapeurs emprunte le col-de-cygne et se dirige 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 « vin » et permet d'obtenir le brouillis, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation (têtes et queues) ;
- la deuxième dite « repasse » 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 et ajoutées au « vin » ou au brouillis d'une distillation suivante.

Distillation discontinue multiétagée

La distillation est réalisée au moyen d'alambic composé d'une chaudière surmontée 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 » 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.

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

Les vapeurs issues du « vin » s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles reflue vers la chaudière après condensation tandis qu'une autre partie des vapeurs emprunte la colonne au travers les plateaux de concentration des vapeurs en alcool et se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

4.6 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.

4.7 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

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

- **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 à un risque fort de 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.

- **Facteurs humains**

La culture de la canne à La Réunion date de la fin du XVIIème siècle. Avec le pacte colonial, la Réunion va devenir une île à sucre et à rhum. Le rhum va alors accompagner et marquer 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. 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. Ainsi après une période initiale euphorique, au cours de laquelle le nombre d'usines a augmenté à un rythme rapide, l'économie sucrière a connu, de 1860 à 1914, une crise sévère. De 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) apparus au cours du XVIIIème siècle permettent d'obtenir des produits finis en une seule distillation et ont ainsi contribué à augmenter la productivité. D'autre part les distillateurs de la Réunion se sont attelés à apporter un soin particulier à la qualité des fermentations afin d'éviter les proliférations bactériennes et de 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 les méthodes particulières de préparation des mélasses destinées au rhum « Grand arôme ».

En 2013, la culture de la canne occupe 24 400 ha (soit 57 % de la SAU), correspondant à environ 3 500 exploitations productrices et une production annuelle de 1,8 millions de tonnes. Le traitement de ces cannes génère environ 60 000 tonnes de mélasse. En 2009, la production réunionnaise de rhum dans les 3 distilleries de l'île est de 52 185 hectolitres d'alcool pur de rhum dont environ 370 hectolitres d'alcool pur de « Grand arôme », et 706 hectolitres d'alcool pur d'agricole.

5.2 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 dorée à ambrée.
Le rhum « Grand arôme » se caractérise par une grande complexité ainsi qu'une importante puissance aromatique.
Le rhum « vieux » présente une palette aromatique très riche et une coloration qui s'étend de or à acajou.

5.3 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. Cette culture nécessite en effet 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 au développement de la qualité du rhum.

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 sont associées aux savoir-faire locaux de vieillissement sous bois La spécificité du rhum « Grand arôme » découle pour une 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

7. Nom et adresse du demandeur

Organisme de Défense et de Gestion des rhums traditionnels des Départements d'Outre Mer sous indications géographiques
7 rue de Madrid
75008 PARIS
cirt.dom@wanadoo.fr
0143871265

8. Éventuelles 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 », « Très Vieux », « Very Old », pour des rhums vieillis au moins 3 ans ;
- la mention « VSOP », « 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 ;
- la mention « millésime » suivie de la mention d'une année pour les rhums vieillis au moins 6 ans.

- Conditions de présentation :

Les rhums pour lesquels sera revendiquée l'indication géographique « Rhum de la Réunion », ne pourront pas être offerts au public, expédiés ou mis en vente sans que sur les déclarations, étiquettes, factures et tout document commercial ainsi que sur les titres de mouvement, l'indication géographique susvisée ainsi que les mentions complémentaires ne soient inscrites en caractères apparents.

Partie II Obligations déclaratives et tenue de registres

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 volumes d'alcool pur de rhums en indication géographique « 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 ». 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, sirops ou jus de canne 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 jus de canne ou de mélasses ou de sirops mis en fermentation.

- Registre de distillation
Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date et heure de début et fin de la distillation, références des cuves distillées, titre alcoométrique volumique des « vins » de chacune des cuves distillées, quantité et titre alcoométrique volumique des rhums obtenus.

- 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 catégorie et mention complémentaire (« blanc », « vieux », « brun », « Grand arôme », « agricole », « de 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 Principaux points à contrôler

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
Localisation des opérateurs	Examen documentaire
Caractéristiques analytique à la distillation des rhums : TAV max	Examen documentaire
Capacité maximale des logements des rhums vieux	Examen documentaire et/ou Contrôle visuel
Durée minimale de maturation, d'élevage sous bois ou de vieillissement	Examen documentaire et/ou Comptage du nombre de logements
Caractéristiques analytiques du produit	Examen analytique du produit avant mise à la consommation
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique du produit avant mise à la consommation

Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93555 - MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.
L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.