Publié au BO AGRI du 29 janvier 2015

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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « Rhum agricole de la Guyane » ou « Rhum agricole de Guyane » ou « Rhum agricole Guyane »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Rhum agricole de la Guyane » ou « Rhum agricole de Guyane » ou « Rhum agricole Guyane », 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 agricole tel que défini au point 1a ii 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 :

- le rhum blanc ;
- le rhum brun ;
- le rhum vieux.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Les rhums blancs, incolores et transparents sont caractérisés par leur finesse aromatique. Se dégagent des notes fruitées, florales, végétales et épicées, ainsi que des séries balsamiques.

Les rhums bruns tirent leurs caractéristiques du séjour sous bois. Leur coloration est dorée à ambrée et ils sont marqués par des arômes boisés et par des notes fruitées, florales, végétales et épicées ainsi que des séries empyreumatique et balsamique.

Les rhums vieux de couleur miel à acajou foncé, ont également des arômes boisés, fruités, épicés et balsamiques.

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 se caractérise par une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique égale ou supérieure 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 et la récolte des cannes à sucre, sont assurées dans l'aire géographique.
L'extraction et le stockage des jus de canne, la fermentation du moût puis la distillation, la maturation, l'élevage ou le vieillissement, et le stockage des rhums sont réalisés dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée du territoire du département de la Guyane.

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 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.

4.4 La fermentation

La fermentation est réalisée en cuve ouverte et en discontinu.

4.5 La distillation

La distillation du moût fermenté appelé communément « vin » s'effectue entre le 3 juillet et le 15 avril de l'année suivante.

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

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. La colonne surmonte la chaudière qui reçoit la vapeur. 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.

La colonne est composée :

- d'une zone d'épuisement du « vin » comportant au moins 15 plateaux ;
- d'une zone de concentration des vapeurs comportant au maximum 9 plateaux en cuivre.

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 en partie dans les résidus ou dans l'atmosphère par dégazage du « vin » dans la zone d'épuisement.

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

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.

4.6 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 « brun » 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.

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 Les facteurs naturels

L'aire géographique située autour de 5° de latitude nord présente un climat équatorial avec une température moyenne de 27 °C et des situations variées en pluviométrie (hauteur des pluies oscillant entre 1700 mm (nord et sud ouest) et 5000 mm (nord est). Une durée du jour varie extrêmement peu (de 11 h 48 à 12 h 20) et présente près de 2200 heures en moyenne d'insolation avec un pic d'ensoleillement à la petite saison sèche (mars) et à la grande saison sèche (août- début novembre). Les caractéristiques climatiques de la zone où se situe la sole cannière (températures supérieures à 20 °C, précipitations importantes pendant la période végétative, période de stress hydrique modérée pendant la phase de maturation), ainsi que les données topographiques et pédologiques de la zone (relief peu accidenté avec des sols ferralitiques), sont favorables à la production de cannes à sucre.

5.2 Les facteurs humains

En 1652 la compagnie de la France équinoxiale inscrit dans ses objectifs la production de sucre pour la colonie de la Guyane. Au XVIIème siècle le tafia (alcool issu de la fermentation de la mélasse) était produit sur les exploitations sucrières. Le développement de la production rhumière se fit à partir de dizaines de petites unités artisanales (71 dénombrées), puis devint florissant (exportation en grande quantité) grâce aux mesures prises par l'État en 1891 (prime à la plantation). À la fin de la première guerre mondiale, la Guyane comptait une vingtaine de véritables distilleries dont la capacité annuelle de fabrication totalisait environ 1000 hectolitres d'alcool pur. Mais l'attribution d'un faible contingent exportable (150 hectolitres d'alcool pur en 1922) limita l'essor rhumier guyanais et l'on assista à la fermeture progressive d'un grand nombre de distilleries. Mais le rhum de Guyane conserva sa notoriété, ainsi, le rhum du Rorota produit par la distillerie Georges PREVOT, est classé hors concours à l'exposition agricole et artisanale de 1948, et le rhum de la source de Baduel fut cité en 1950 sur les journaux de l'époque comme étant « l'authentique et l'exclusif produit de la distillation du pur jus de la canne à sucre. Seul le terroir des plantations Georges PREVOT donne à son rhum et à sa grappe cet arôme fruité et ce parfum si délicat. ».
Depuis 1989, seule la société des rhums Saint Maurice alimente le marché local et exporte une partie de ses produits.

La production de cannes regroupe un grand nombre d'exploitations traditionnelles (près de 50 petits planteurs) et une exploitation semi-mécanisée de 90 hectares.

5.3 Caractéristiques du rhum attribuable à l'aire géographique

Le rhum de Guyane par ses arômes à la fois subtils, fruités et puissants est consommé nature ou sous forme de préparation de différents cocktails. La forte présence de molécules volatiles renforce les qualités physico-chimiques et organoleptiques, notamment son caractère aromatique très prononcé.

Les rhums « blanc », incolores et transparents sont caractérisés par leur finesse aromatique où se distinguent fréquemment des notes fruitées, florales, végétales et épicées.

Les rhums « vieux » de couleur miel à acajou foncé et les rhums « bruns » dont la coloration est dorée à ambrée, présentent des caractères liés au séjour sous bois, avec souvent des arômes boisés, fruités, épicés et balsamiques.

5.4 Lien causal

Les caractéristiques climatiques de la zone de Saint Laurent où se situe la sole cannière (températures supérieures à 20 °C, précipitations importantes pendant la période végétative, période de stress hydrique modérée pendant la phase de maturation), ainsi que le relief peu accidenté avec des sols ferralitiques sont favorables à la production de cannes à sucre.

La volonté humaine de préserver la production de rhum guyanaise, les soins apportés à la coupe (fraîcheur des cannes) ainsi que le savoir-faire inhérent à la fermentation, à la distillation et au vieillissement, font que les rhums de Guyane se démarquent par leur caractère aromatique très prononcé.

La qualité de ces produits est largement reconnue comme l'attestent les résultats au concours général agricole de Paris, où jusqu'en 2012 quinze médailles ont été attribuées à un rhum blanc : six médailles d'or, trois médailles d'argent, et six médailles de bronze. De même, quatre prix d'excellence ont été décernés à la distillerie de Guyane (2009, 2011, 2012, 2013), preuve qu'en dépit d'un marché local restreint, les rhums de Guyane, sont aujourd'hui reconnus.

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

- mentions complémentaires :

L'indication géographique « Rhum agricole de la Guyane » doit être complétée des mentions « Rhum Blanc », « Rhum Brun », « Rhum Vieux » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions 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 », « 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 des rhums vieillis au moins 6 ans.

- Conditions de présentation :

Les rhums pour lesquels sera revendiquée l'indication géographique « Rhum de la Guyane», 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 est transmise à l'organisme de défense et de gestion chaque année au plus tard le 10 février qui suit la période de distillation.

Elle récapitule les quantités en volumes et en volumes d'alcool pur des rhums en indication géographique « Rhum de la Guyane » élaborés à partir de leur distillation.

Le cas échéant 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 : 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.

- 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 mis en fermentation.

- Registre de distillation
Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date et heure de début et fin de 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 ou de vieillissement
Ce registre comprend notamment les dates et lieu de distillation du rhum ainsi que l'adresse du chai, la date de mise sous bois ou en vieillissement, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique du rhum à la mise sous bois ou en vieillissement.

- Registre récapitulatif des rhums vieux et de leurs logements
Ce registre comprend notamment le volume total de rhums vieux avec la capacité totale de leurs logements et le volume total de rhums en cours de vieillissement 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) 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
Localisation des opérateurs	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques à la distillation des Rhums : TAV max.	Examen documentaire
Durée minimale de maturation, d'élevage sous bois ou de vieillissement	Examen documentaire
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.