

Cahier des charges de l'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe » ou « Rhum de Guadeloupe » ou « Rhum Guadeloupe » homologué par l'[arrêté du 22 janvier 2015](#) relatif à l'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe » ou « Rhum de Guadeloupe » ou « Rhum Guadeloupe »,
JORF du 28 janvier 2015

**CAHIER DES CHARGES
DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« Rhum de la Guadeloupe » ou « Rhum de Guadeloupe » ou « Rhum Guadeloupe »**

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe » ou « Rhum de Guadeloupe » ou « Rhum Guadeloupe » 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 :

- le rhum blanc ;
- le rhum brun ;
- le rhum élevé sous bois ;
- le rhum vieux.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Blanc :

Le rhum « blanc » est incolore et transparent, avec parfois de légers reflets dorés à ambrés. Il est plaisant olfactivement. Il est caractérisé par sa finesse aromatique avec des notes fruitées, florales, végétales et épicées ainsi que des séries empyreumatique et balsamique.

Brun et élevé sous bois :

Le rhum « brun » et le rhum « élevé sous bois » ont une couleur dorée à ambrée. Ils sont marqués par leur caractère boisé et par des notes fruitées, florales, végétales, épicées ainsi que par des séries empyreumatique et balsamique.

Vieux :

Le rhum « vieux » a une couleur miel à acajou foncé et des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques, et balsamiques.

2.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le rhum présente une quantité totale en 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 teneur en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 325 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 et 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, et le stockage des rhums sont réalisés dans l'aire géographique constituée du territoire du département de la Guadeloupe.

Pour pouvoir bénéficier de la dénomination complémentaire « Marie Galante », la production, la récolte des cannes à sucre, l'extraction et le stockage des jus de canne et 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, et le stockage des rhums sont réalisés sur le territoire des communes suivantes du département de la Guadeloupe : Capesterre-de-Marie-Galante, Grand-Bourg, Saint-Louis.

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 trois 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 à l'eau 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 la Guadeloupe » complété de la mention « agricole » est issu exclusivement du jus de canne. Le chaulage de ce 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 de la Guadeloupe » complété de la mention « de sucrerie » est issu exclusivement de sirops ou de mélasses issus des différentes étapes de la transformation du jus de canne en sucre.

4.4 La fermentation du moût

La fermentation est discontinue.

4.5 La distillation

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

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 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.

La capacité de la chaudière ne doit pas dépasser 30 hectolitres.

Le « vin » est chauffé dans la chaudière au 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 serpentín 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 serpentín à la sortie duquel va couler le distillat.

Distillation continue multiétagée avec reflux

La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux assurant grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, 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 » en alcool 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 de 15 plateaux au moins ;
- une zone de concentration de 50 plateaux au plus.

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.

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 « bruns » sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 6 mois.

Les rhums destinés à la production de rhum « élevés 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, 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'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. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Les facteurs naturels

Situé en zone tropicale à 16° nord, l'archipel guadeloupéen bénéficie d'un climat globalement chaud et humide où deux saisons marquées se distinguent, une saison sèche et une saison des pluies, avec en général plus de 5 heures d'ensoleillement par jour et plus de 10 jours de pluie par mois. Il n'y a pas de risques de gelée.

La sole cannière en Guadeloupe est installée sur des parcelles reposant à 95 % sur des sols profonds très argileux (vertisols), sols vertiques à smectite et des sols ferralitiques. La petite île de Marie-Galante présente la particularité de reposer entièrement sur un socle calcaire d'où dérive des sols moins profonds.

5.2 Les facteurs humains

De nombreux paysages ruraux sont constitués de champs de canne. Cette plante fait partie du patrimoine culturel de l'archipel. Le savoir-faire des producteurs de canne à sucre de la Guadeloupe, accompagnée depuis plus d'un demi-siècle par le centre technique de la canne et du sucre, ont permis d'adapter les cultures au cas par cas.

Par sa pérennité et son pouvoir couvrant, la canne à sucre contribue à la protection des sols contre l'érosion, et à la protection de son environnement par un usage restreint en intrants.

La culture de la canne à sucre occupe 15 000 hectares de la surface agricole utile de l'archipel guadeloupéen et s'inscrit souvent en production principale au sein de plus de 5 000 exploitations agricoles.

Ces cannes sont valorisées dans trois distilleries de rhum de sucrerie, et neuf distilleries de rhums agricoles. La filière canne – sucre – rhum offre plus de 10 000 emplois directs et indirects.

5.3 Les éléments historiques

Depuis le XVII^{ème} siècle, différentes innovations technologiques ont permis d'aboutir au « Rhum de la Guadeloupe » actuel. Dans un premier temps, la culture de la canne se développa dans le but de produire du sucre. Dès les années 1645, la monarchie apporta son soutien à la production de sucre en Guadeloupe. Celle-ci se développa en même temps que la production d'eau-de-vie de canne. C'est l'époque de l'habitation sucrerie, qui résulte d'un premier transfert des savoir-faire européens par les premiers colons, y compris ceux issus d'autres pays des Amériques, du Brésil notamment.

La plupart des sucres et eaux-de-vie obtenus étaient expédiés et commercialisés en France métropolitaine, où le sucre était raffiné, et le rhum coupé, notamment à Bordeaux, Nantes et La Rochelle.

Un deuxième transfert de technologie survint vers la moitié du XIX^{ème} siècle, avec l'arrivée de la machine à vapeur et des colonnes à distiller. La vapeur émise servait à distiller les rhums au travers d'une colonne, équipée de plusieurs plateaux métalliques, 3, 4, 10, ou plus selon les cas. La vapeur permettait également de fournir une énergie motrice aux moulins de broyage, qui devinrent entièrement métalliques. Les colonnes à distiller permirent d'accroître considérablement les volumes traités.

Les distillateurs Guadeloupéens perfectionnèrent peu à peu leurs techniques de fabrication. Suite notamment aux travaux de Pasteur et à l'amélioration des conditions d'hygiène, une attention plus particulière fut apportée aux fermentations.

À la fin du XIX^{ème} siècle, la modernisation des outils de production se poursuivit et les unités de productions se spécialisèrent de plus en plus. Les distilleries agricoles étaient le plus souvent de plus petite taille comparativement aux usines qui avaient en leur sein une sucrerie et une distillerie.

Mieux structurée et de plus en plus performante face à la forte demande en rhum, notamment au cours de la première guerre mondiale, la production de rhum de la Guadeloupe atteignit des sommets au début du XX^{ème} siècle. Ainsi, en 1922 les autorités françaises décidèrent de réglementer la production de rhum de la Guadeloupe, en contingentant la quantité de rhum de Guadeloupe vendue en exonération de taxes en France métropolitaine, et en définissant les critères analytiques spécifiques du rhum.

En 1922, la production était constituée pour deux tiers de rhum de sucrerie et un tiers de rhum agricole. Le rhum agricole trouvait assez facilement des débouchés commerciaux au sein même de la Guadeloupe, tandis que le rhum de sucrerie, moins onéreux, était plus souvent exporté en France métropolitaine.

Les deux sortes de rhum sont toujours produites dans la même proportion. De nos jours, la production de rhum s'est structurée au travers de la mise en place de la filière canne – sucre – rhum.

Aujourd'hui, les rhums de la Guadeloupe sont représentés en métropole sous différentes marques réputées et recherchées par les consommateurs, et sont présents également à l'export dans plus de 40 pays.

5.4 Caractéristiques du rhum attribuable à l'aire géographique

Le « Rhum de la Guadeloupe » blanc est incolore et transparent, avec parfois de légers reflets dorés à ambrés. Il est plaisant olfactivement. Il est caractérisé par sa finesse aromatique avec des notes fruitées, florales, végétales et épicées ainsi que des séries empyreumatique et balsamique.

Le « Rhum de la Guadeloupe » brun et le rhum élevé sous bois, ont une couleur dorée à ambrée. Ils sont marqués par un caractère boisé et par des notes fruitées, florales, végétales, épicées ainsi que par des séries empyreumatique et balsamique.

Le « Rhum de la Guadeloupe » vieux a une couleur miel à acajou foncé et des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques, et balsamiques.

5.5 Lien causal

Les conditions pédoclimatiques guadeloupéennes, climat chaud et humide, sol argileux, sont particulièrement propices à la culture de la canne à sucre, les sols calcaires de l'île de Marie-Galante lui apportant une certaine spécificité.

La qualité des rhums produits à partir des cannes locales est indissociable des arts guadeloupéens de la fermentation, de la distillation de la maturation et de l'élevage des rhums.

Ainsi, depuis près de quatre siècles, les distillateurs de la Guadeloupe ont en permanence recherché à améliorer la qualité des rhums produits, aboutissant ainsi à asseoir leur réputation et leur rayonnement international.

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

Dénominations géographiques complémentaires :

L'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe » peut être complétée sur les étiquetages par la dénomination géographique « Marie-Galante » pour les rhums qui respectent les conditions définies au point 3. Aire géographique.

Mentions complémentaires :

L'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe » peut être complétée de la mention « blanc », « brun », « élevé sous bois », ou « vieux », 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 I-2.1, 2.2 et point 4 (production du moût) 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 les rhums vieillis au moins 6 ans.

Conditions de présentation :

Les rhums pour lesquels sera revendiquée l'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe », 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 Guadeloupe » élaborés à partir de leur distillation, le cas échéant selon la mention complémentaire « agricole » ou « de sucrerie » à laquelle ils appartiennent.

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

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 des 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 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 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 en 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 les éléments récapitulatifs suivants : volume total de rhums vieux avec la capacité totale de leurs logements, et les volumes 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 », « brun », « élevé sous bois », « vieux », « agricole », « de sucrerie ») ou dénomination complémentaire (« Marie-Galante ») 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 CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Localisation des opérateurs	Examen documentaire
Caractéristiques analytique à la distillation des rhums : TAV maximum	Examen documentaire
Capacité maximale des logements des rhums vieux	Examen documentaire et/ou Contrôle visuel
Durée minimale de maturation ou d'élevage sous bois ou de vieillissement	Examen documentaire et/ou Comptage du nombre de logements
Caractéristiques analytiques	Examen analytique du produit avant mise à la consommation
Caractéristiques organoleptiques	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.