Cahier des charges de l'indication géographique
« Rhum des départements français d'outre-mer » ou « Rhum de l'outre-mer français »
homologué par l'arrêté du 22 janvier 2015 relatif à l'indication géographique
« Rhum des départements français d'outre-mer » ou « Rhum de l'outre-mer français »,
JORF du 28 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « Rhum des départements français d'outre-mer » ou « Rhum de l'outre-mer français »

Partie I : fiche technique

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

L'indication géographique « Rhum des départements français d'outre-mer » ou « Rhum de l'outre-mer français » 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 élevé sous bois ;
- rhum vieux ;
- rhum grand arôme.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Blanc
Le rhum « blanc » peut être incolore ou présenter des reflets dorés à ambrés. Il est caractérisé par sa finesse aromatique avec des notes fruitées, florales, végétales et épicées pour le rhum « agricole » et pour le rhum « de sucrerie », des notes empyreumatique et balsamique.

Élevé sous bois et brun
Le rhum « élevé sous bois » et le rhum « brun » présentent des caractères liés au séjour sous bois, dont la coloration de doré à ambré. Les arômes sont fruités, floraux, végétaux, épicés, balsamiques, empyreumatiques pour le rhum « agricole ». Pour le rhum « de sucrerie » les arômes présentent 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 », et pour le rhum « de sucrerie » des notes de sucre et de mélasse.

Grand arôme
Le rhum « grand arôme » présente au nez une intensité aromatique élevée aux notes caractéristiques de sirop cuit, de sirop de batterie (jus de canne chauffé) 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 doit présenter une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Vieux
Le rhum « vieux » doit présenter une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Grand arôme
Le rhum « grand arôme » doit présenter 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 gammes 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 ou l'élevage et le vieillissement, le stockage des rhums sont assurés sur le territoire des départements de Guadeloupe, de Guyane, de Martinique et de la Réunion.

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 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 sur 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 des départements français d'outre-mer » complété de la mention « 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 des départements français d'outre-mer » complété de la mention « de sucrerie » est issu exclusivement de sirops ou de mélasses.

Le moût destiné à la production de « rhum des départements français d'outre-mer » complété de la mention « grand arôme » est élaboré à partir de mélasses, de vinasses issues de distillations précédentes et d'eau.

4.4 La fermentation des moûts
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 ou 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.

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 en alcool 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 multi-étagée
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 des 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 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 « 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 durant une période minimale de 3 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 Facteurs naturels
L'aire géographique s'étend sur les départements de la Guyane, de la Guadeloupe, de la Martinique et de la Réunion.

Le climat de la zone concernée s'accorde parfaitement avec la production de canne à sucre 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.

5.2 Facteurs humains

Importée d'Extrême-Orient, la canne à sucre est cultivée aux Antilles et à l'Ile de la Réunion dès le milieu du XVIIème siècle tandis que son développement en Guyane se fait surtout au XIXème siècle. Exporté vers les plus grands ports d'Europe, la canne devient rapidement la principale ressource de la Guadeloupe, de la Martinique et de la Réunion. Les producteurs développent alors des méthodes d'adaptations de la canne à sucres à leur condition pédoclimatique ainsi que des savoir-faire de distillation adaptés aux « vins » à bas degré.

Les rhums obtiennent avec la loi du 31 décembre 1922, une réglementation contingentaire du marché du rhum qui grâce à une fiscalité adaptée favorise la pérennité de la production.

La singularité de ces rhums lui permet d'obtenir en 1946, la réservation de l'indication géographique « rhum des départements français d'outre-mer » (LOI no 46-451 du 19 mars 1946). Au préalable elle reposait sur la dénomination « Rhum des Colonies Françaises » utilisée depuis la fin du XIXème siècle.

L'ensemble de ces rhums représente en 2013, 20 000 hectolitres d'alcool pur.

5.3 Caractéristiques du rhum attribuable à l'aire géographique

Le « Rhum des départements français d'outre-mer » se distingue par son caractère aromatique qui en fait autant un ingrédient culinaire qu'un alcool de bouche.

Le rhum « blanc » est caractérisé par sa finesse aromatique avec des notes fruitées, florales, végétales et épicées pour le rhum « agricole » et pour le rhum « de sucrerie » des notes empyreumatique et balsamique.
Le rhum « élevé sous bois » et le rhum « brun » présentent des caractères liés au séjour sous bois dont la coloration qui va de doré à ambré. Les arômes sont fruités, floraux, végétaux, épicés, balsamiques, empyreumatiques pour le rhum « agricole ». Pour le rhum « de sucrerie » les arômes présentent des notes de sucre et de mélasse.
Le rhum « vieux » a une couleur miel à acajou foncé et développe fréquemment des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques et balsamiques pour le rhum « agricole » et pour le rhum « de sucrerie » des notes de sucre et de mélasse.
Le rhum « grand arôme » présente au nez une intensité aromatique élevée aux notes caractéristiques de sirop cuit, de sirop de batterie et de « baba au rhum ».

5.4 Lien causal entre le lieu géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

Le caractère des « rhums des départements français d'outre-mer » tient d'abord à une sélection rigoureuse des variétés de canne à sucre qui trouvent dans ces régions un climat idéal à leur développement végétatif. Par sélection ou hybridation, au fil des générations, les producteurs de « rhum des départements français d'outre-mer », ont planté de nouvelles variétés de canne retenues pour leur saveur, leur arôme et leur parfaite adaptation au terroir. Chaque département d'outre-mer a développé des techniques de distillation propres aux conditions de vins à bas degrés qui assurent au rhum ses expressions aromatiques caractéristiques.

C'est ainsi que la boisson spiritueuse « Rhum des départements français d'outre-mer » élaborée à partir de rhums produits à la Martinique et/ou à la Guadeloupe et/ou à la Guyane et/ou à la Réunion est le leader sur le segment de marché des rhums « gastronomiques ».

6. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires 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 des départements français d'outre-mer » ou « Rhum de l'outre-mer français » peut être complétée de la mention « blanc », « élevé sous bois », « 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 I-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 suivantes :

- 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 des départements français d'outre-mer », 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 des départements français d'outre-mer », élaborés à partir de leur distillation ou du déclassement de l'une des indications géographiques de rhums traditionnels : « Rhum de la Guadeloupe », « Rhum agricole de la Guyane », « Rhum agricole Martinique », « Rhum de la Baie du Galion », « Rhum de la Réunion », « Rhum des Antilles françaises » 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 », « élevé sous bois ».

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 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 des 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 », « élevé sous bois », « 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
TAV max à la distillation	Examen documentaire
Durée minimale de maturation, d'élevage sous bois ou de vieillissement	Examen documentaire
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.