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

CAHIER DES CHARGES
DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« Rhum de la Baie du Galion » ou « Rhum Baie du Galion »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Rhum de la Baie du Galion » ou « Rhum Baie du Galion » 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 Grand arôme.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Blanc :
Le rhum blanc est incolore et présente des notes empyreumatiques de sirop de batterie (jus de canne chauffé) mais aussi de fruits exotiques et de sucre de canne.

Brun :
Le rhum brun s'adoucit par son passage sous-bois et présente des notes de sirop de batterie, des notes d'épices et légèrement de boisé.

Grand arôme :
Le rhum Grand arôme est caractérisé par une intensité aromatique élevée aux notes caractéristiques de sirop de batterie (jus de canne chauffé) et de « baba au rhum ».

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

Les rhums blanc ou brun présentent 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 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 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 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, et le stockage sont assurés dans l'aire géographique.

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

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 La production du moût

Les cannes à sucres sont récoltées entre le 1er janvier et le 30 août et pressées par des moulins horizontaux, l'extraction du jus associe une pression mécanique et une imbibition des cannes.

Le moût destiné à la fermentation est constitué par dilution avec de l'eau des mélasses ou des sirops issus des différentes étapes de la transformation du jus de canne en sucre.

Le moût destiné à la production de « Rhum de la Baie du Galion » complété de la mention « Grand arôme » est élaboré à partir d'un mélange de mélasse, de vinasses (résidus issus 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).

4.3 La fermentation du moût

La fermentation est réalisée en cuve ouverte et en discontinu.

Les moûts fermentés présentent un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 7,5 %.

Les moûts destinés à la production de rhum « Grand arôme » sont fermentés durant plus de 168 heures en cuve en bois ouverte et en présence de ferments indigènes, et présentent un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 5,5 %.

4.4 La distillation

La distillation du moût fermenté, communément appelé « vin » réalisée selon le principe traditionnel est la distillation multi-étagée continue avec reflux (distillation par colonne comprenant une zone d'épuisement et une zone de concentration dans lesquelles sont installés des plateaux assurant le contact entre les flux liquides et gazeux qui les traversent à contre-courant).

Les caractéristiques principales des installations sont les suivantes :

- le chauffage du moût fermenté est réalisé par injection directe de vapeur ou par un bouilleur dans lequel, la vapeur chauffe les vinasses par l'intermédiaire d'un échangeur tubulaire ;
- la colonne est composée :

- d'une zone d'épuisement du « vin » d'au moins 15 plateaux au sein de laquelle le liquide à distiller va s'appauvrir en alcool qui va passer en phase vapeur ;
- puis d'une zone de concentration des vapeurs entièrement en cuivre comportant de 5 à 9 plateaux au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.

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

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.

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 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.

4.5 L'élevage

Le rhum blanc et le rhum Grand arôme ne subissent aucun élevage sous-bois.

Les rhums destinés à la production de rhum brun sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 6 mois après leur mise sous-bois, réalisée sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

4.6 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 la totalité de l'île de la Martinique où le climat tropical est sous l'influence des alizés et de courants marins très chauds venus de l'Équateur. L'année s'y divise entre une saison humide et chaude entre juin et décembre et une saison plus sèche entre janvier et mai, dans les deux cas les températures moyennes restent supérieures à 20 °C.

Située sur la bordure orientale de la plaque caraïbe, l'île est formée à partir d'un arc insulaire externe ancien, à large recouvrement calcaire, et d'un arc insulaire interne récent essentiellement volcanique. La partie ouest de l'île (Montagne Pelée, Diamant, Pitons du Carbet) correspond à l'activité volcanique récente de l'arc interne, tandis que la partie est (presqu'île de la Caravelle, le François, presqu'île de Sainte Anne) est la manifestation du volcanisme plus ancien de l'arc externe et associe des formations volcaniques à des formations sédimentaires calcaires âgées de plus de 10 millions d'années. Cette dualité confère à la Martinique une grande diversité de reliefs mouvementés avec de nombreux mornes.

Sur cette géologie volcanique se sont notamment développés des sols fersiallithiques, des sols récents sur cendres et ponce, les sols bruns rouilles à halloysites, des vertisols et les sols alluviaux non hydromorphes ayant de bonnes potentialités agronomiques.

5.2 Facteurs humains

Les producteurs de cannes martiniquais ont su depuis son introduction vers 1640 sélectionner et acclimater les variétés les plus adaptées à leurs conditions pédoclimatiques. À partir de ces cannes destinées à la fabrication du sucre, les sucreries développent une production de rhum de mélasse.

Depuis le XVIIème siècle, où la mélasse fournie par le raffinage du sucre était fermentée puis distillée à l'aide d'appareils sommaires constitués d'une chaudière reliée à un serpentin placé dans un tonneau d'eau froide, les producteurs n'ont eu de cesse de perfectionner les techniques de distillation pour aboutir à la distillation multi-étagée continue au sein de colonne aux dimensions précisément calculées. Parallèlement des savoir-faire de vieillissement sous bois se sont développés.

À coté de la production du rhum de mélasse peu épuisées, le développement de l'usage d'assemblage des mélasses plus épuisées et des vinasses permet de produire le « Grand arôme » pour lequel les producteurs maintiennent l'activité de fermentation toute l'année afin d'entretenir la flore fermentaire spécifique au sein de la cuverie. Cette production nécessite aussi la mise en œuvre et la maîtrise de fermentation longues de moûts peu alcoolisés.

L'originalité des rhums de la Baie du Galion a été reconnue par une appellation d'origine en 1997. Sa production est historiquement liée à l'usine sucrière du Galion qui est la dernière en activité sur l'île. Au cours de la décennie 2000, cette production a mobilisé environ 1300 ha de canne pour un volume moyen de 13 000 hectolitres d'alcool pur par an de rhum dont 3050 hectolitres d'alcool pur de « Grand arôme ».

5.3 Éléments historiques, antériorité et réputation

La culture de la canne à sucre commence aux Antilles vers 1620 avec la variété dite Canne Créole. La Martinique devient un des « greniers à sucre » de l'hexagone sous l'impulsion d'émigrants portugais et hollandais réfugiés du Brésil. De nombreuses habitations s'installent sur l'île pour assurer la production de canne et la fabrication du sucre. La mélasse fournie par le raffinage du sucre sert à l'élaboration des premiers tafias qui deviendront le rhum des sucreries au goût « d'empyreume ».
Dans la deuxième moitié du XIXème siècle, la baisse du coût mondial du sucre liée aux innovations technologiques ne permettra plus une forte rentabilité des Habitations-Sucrerie, qui laisseront la place aux Usines centrales, dont le Galion est la 3ème créée en Martinique par Eugène Eustache.

C'est à cette époque qu'apparaît alors le rare « Grand arôme » caractérisé par l'usage de la vinasse, afin d'augmenter son potentiel aromatique et dont l'ensemencement des fermentations est réalisé par la flore indigène contenue dans le bois des cuves.

Parallèlement, plusieurs innovations technologiques vont révolutionner la production du rhum en Martinique. 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 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.

L'exportation du rhum vers la métropole d'abord interdite, puis strictement encadrée, sera peu à peu libéralisée, jusqu'à l'exemption totale des droits de douane en 1854, qui propulsera la Martinique comme premier producteur mondial de rhum dans la dernière décennie du XIXème siècle avec plus de 220 000 hl à 55 %vol.

Au sortir de la guerre de 1914-1918, le rhum, seule boisson alcoolisée dont la production n'a pas été entravée par les combats a été abondamment consommé en métropole et les distilleries ont développé leurs outils de production pour faire face à la demande. La Martinique qui, en une quinzaine d'années s'est relevée de la destruction de Saint Pierre par l'éruption volcanique de la Montagne Pelée, reste le principal fournisseur de rhum de la métropole. Mais à la fin des hostilités, les besoins ne sont plus les mêmes et la surproduction sévit. De cette crise, va sortir un environnement réglementaire qui va fortement orienter les caractères du rhum.

Devant la baisse des cours, les producteurs distillent des alcools rectifiés à très haut degré, moins onéreux à produire et à transporter que les autres rhums. Sous la pression des autres régions françaises productrices d'eaux-de-vie, les autorités contingentent en 1922 l'entrée en métropole des rhums des Antilles françaises exonérés de la taxe qui frappe les alcools étrangers. D'autre part, l'importation de rhum à haut degré alcoolique est interdite afin de protéger l'industrie de production d'alcool industriel métropolitaine qui se réorganise après les destructions de la guerre. En 1938, le rhum est défini à partir de normes analytiques et notamment d'une quantité minimale d'éléments du « non alcool » qui permet de vérifier que les eaux-de-vie n'ont pas été distillées à une haute teneur en alcool. Ces paramètres, degré maximal de distillation et teneur minimale en substances volatiles sont restés des éléments de la définition du produit puisque, actuellement encore, la réglementation qu'elle soit nationale ou communautaire découle du texte de 1938.

La dénomination « rhum de la Baie du Galion » fait référence à la rivière Galion qui servait de lieu de ravitaillement en eau potable, à son embouchure, aux galions espagnols. À proximité de cette rivière, l'usine sucrière du Galion a été érigée en 1862 sur le site de l'Habitation Grands Fonds qui était déjà connue à la fin du XVIIIème siècle, puisqu'elle raffinait dès 1784 le sucre brut de la grande majorité des habitations-sucreries de la région. À côté de la fabrication du sucre, l'usine a développé la production de rhum de mélasse et dès la fin du XIXeme siècle a lancé un rhum « Grand Arôme » dont la production n'a jamais cessé jusqu'à aujourd'hui. Depuis la fermeture généralisée des dernières Usines centrales (1974), la sucrerie du Galion est à l'origine de la production de l'intégralité du rhum de sucrerie de l'île, soit en moyenne 12 à 15 000 hectolitres d'alcool pur. Si une part du rhum du Galion est encore consommée sur l'île, la grande majorité est exportée principalement vers la métropole.

5.4 Caractéristiques organoleptiques

Le rhum blanc est incolore et présente des notes empyreumatiques de sirop de batterie mais aussi de fruits exotiques et de sucre de canne.

Le rhum brun présente une couleur ambrée clair à foncée. Légèrement adouci par son passage sous-bois, il exprime souvent des notes de sirop de batterie, ainsi que des notes d'épices et légèrement de boisé.

Le rhum Grand arôme se caractérise par son fort taux d'esters, associé à une intensité aromatique élevée pouvant évoquer des notes caractéristiques de sirop de batterie et de « baba au rhum ». Employé en très faibles quantités, il peut être intégré à des assemblages de rhum et en usage culinaire. Son pouvoir aromatique élevé suffit en doses infinitésimales pour l'obtention de produits marqués sans la contrainte finale d'être alcoolisés (rhum pâtissier,…). Très spécifique, il est reconnu mondialement pour ses qualités de tenue à la cuisson.

5.5 Lien causal

Les conditions climatiques tropicales de la zone géographique sont favorables à la culture de la canne qui nécessite des températures supérieures à 20°C. La saison humide et chaude (entre juin et décembre) est favorable à la croissance de la canne tandis que la saison plus sèche (entre janvier et mai) induit un stress hydrique modéré favorable à l'accumulation des sucres pendant sa maturation. La qualité agronomique des sols dont le drainage est le plus souvent amélioré par les fortes pentes du relief renforce le caractère propice du climat pour l'obtention de cannes riches en sucres.

La spécialisation historique de l'île dans la production conjointe de sucre et de rhum, et notamment les savoir-faire de fermentation à bas degré et de distillation en colonnes adaptées aux « vins » à bas degré qui se sont développés dans le contexte réglementaire des rhums traditionnels, expliquent l'originalité des « rhums de la baie du Galion ».

Le rhum blanc bénéficie de la qualité des cannes et de l'épuisement limité des mélasses, qui en préservant des éléments organiques non sucrés de la canne, lui apporte une bonne complexité aromatique, avec des notes empyreumatiques héritées de la fabrication du sucre par chauffage. Cette complexité s'intensifie pour le rhum brun avec le passage sous bois où les savoir-faire d'élevage se conjuguent avec le fort pouvoir évaporant de l'air en apportant des notes de boisé et d'épices.

Outre la qualité des mélasses, les particularités analytiques et aromatiques du « Grand arôme » sont liées à son long process de fermentations alcoolique et secondaire favorable à l'estérification, ainsi qu'à l'emploi de mélasse épuisée mélangée à de la vinasse (résidus issus des distillations précédentes) et au recours au levain indigène (micro-organisme naturels du milieu ambiant) maintenu vivant par des fermentations réalisées tout au long de l'année.

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 de la Baie du Galion » est obligatoirement complétée des mentions « Blanc » ou « Brun » 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 de la Baie du Galion », complétée de la mention blanc, peut être complétée de la mention « 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.

- Conditions de présentation :

Les rhums pour lesquels sera revendiquée l'indication géographique « Rhum de la Baie du Galion », 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

I) 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 Baie du Galion » élaborés à partir de leur distillation, le cas échéant selon la mention complémentaire à laquelle ils appartiennent : blanc, brun, Grand arôme.

Elle indique les volumes éventuellement déclassés dans l'une ou l'autre de ces catégories durant l'année.

II) 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 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
Ce registre comprend notamment les éléments suivants : N° de cuve, date et heure de mise en cuve, volume de mélasses ou de sirops mis en œuvre.

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

- Registre mensuel d'entrée et de sortie des rhums
Ce registre comprend notamment les éléments suivants : les entrées, sorties ainsi que les stocks initial et final en alcool pur de chaque mention complémentaire. Chaque répartition des quantités engagées par mention complémentaire (blanc, brun, grand arôme) 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 données.

Partie III Principaux points 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	Examen analytique du produit avant mis à la consommation
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique du produit avant mis 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.