Publié au BO AGRI du 04 novembre 2021

Cahier des charges de l'indication géographique « Rhum des départements français d'outre-mer » ou « Rhum de l'outre-mer français » homologué par arrêté du 10 septembre 2021, publié au JORF du 23 septembre 2021

# 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 au registre des Indications Géographiques défini à l'article 33 du Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 dans la catégorie de boissons spiritueuses « Rhum » définie en Annexe I, point 1 du règlement susvisé.

C'est un rhum traditionnel ou un rhum agricole tels que définis aux points 1 gi) et 1gii) de l'annexe I du règlement susvisé.

## 2. Description de la boisson spiritueuse

### 2.1 Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Au sein des rhums des départements français d'outre-mer, trois catégories de produits spécifiques se distinguent :

- le rhum blanc
- le rhum vieux ;
- le rhum Grand Arôme.

Les rhums des départements français d'outre-mer présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40 % ainsi qu'une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur. Ils présentent des caractéristiques aromatiques complexes qui reprennent plus ou moins celles des types blancs, vieux ou Grand Arôme.

Le rhum « blanc » est incolore mais peut présenter de légers reflets dorés. Il présente une absorbance maximale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm. Il est caractérisé par des notes aromatiques fruitées, florales, végétales et épicées.

Le rhum « vieux » possède une couleur miel à acajou foncé, il présente une teneur en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur. Il exprime des arômes boisés, fruités, épicés.

Le « rhum « Grand Arôme » présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques 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 rhum « Grand Arôme » présente une intensité aromatique élevée.

2.2 Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)

Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique sont propices à la culture de la canne et à sa bonne maturation. Du fait de ces conditions et des variétés sélectionnées, les cannes vont donc être riches en jus sucré et en arômes.

Les savoir faire ainsi que les conditions de distillation, notamment le TAV inférieur à 90% permettent d'obtenir des eaux-de-vie d'une grande richesse aromatique. Cette richesse se traduit par une teneur élevée en substances volatiles spécifiques (plus de 225 g/HAP), responsables de la complexité aromatique des eaux-de-vie, de leur persistance en bouche et pour certaines d'entre elles de leur aptitude au vieillissement.

Les savoir faire d'élevage permettent d'obtenir de la couleur et des notes aromatiques nouvelles.

Rhums blancs
Les rhums blancs du fait de l'absence ou du court séjour sous bois ne présentent pas de couleur marquée et développent des caractères aromatiques fruités, floraux et épicés.

Rhums vieux
Les rhums vieux sous la combinaison de la durée minimale de logement sous bois de chêne (au moins 3 ans) et de la capacité maximale des fûts (moins de 650 l) valorisent les conditions d'hygrométrie et de température propres à chaque site. L'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydo-réduction ménagée conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum (de miel à acajou foncé), à la complexification de son profil aromatique, à l'assouplissement des perceptions en bouche, au développement de sa rondeur ainsi qu'à l'allongement de la persistance aromatique. Toutes ces évolutions concourent à l'augmentation de la teneur en substances volatiles (plus de 325 g/HAP).

Rhums Grand Arôme
Les moûts destinés à la production de « rhum Grand Arôme » sont élaborés à partir d'un mélange de mélasses, de vinasses et d'eau mis à fermenter. La composition de ce moût permet d'obtenir un vin concentré en arômes, ce qui se traduit après distillation par des eaux de vie caractérisées par une teneur en esters supérieure à 500 g/HAP et par une somme de substances volatiles supérieures à 800 g/HAP.

## 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 période de repos en cuves après distillation 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 » « 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 laissés reposer en cuves durant une période minimale de 3 semaines entre leur distillation et le conditionnement.

Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « brun » sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 6 mois.

Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « 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. La canne devient rapidement la principale ressource de la Guadeloupe, de la Martinique et de la Réunion.
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.

Ces rhums dont la dénomination était depuis la fin du XIXème siècle « Rhum des Colonies Françaises » ont obtenu en 1988 la réservation de l'indication géographique « rhum des départements français d'outre-mer ».

Avec plus de 30 000 hl d'alcool pur commercialisés par an depuis plusieurs années, le « Rhum des départements français d'outre-mer» est le leader du marché des rhums gastronomiques consommés en France métropolitaine. Associé à la culture Antillaise et Réunionnaise, les nombreuses marques de « rhums des départements français d'outre-Mer » sont très appréciées, notamment pour l'élaboration de cocktails ou l'utilisation en cuisine.

### 5.3 Caractéristiques du rhum attribuables à l'aire géographique

Les rhums des départements français d'outre-mer présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40 % ainsi qu'une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur. Ils présentent des caractéristiques aromatiques complexes qui reprennent plus ou moins celles des types blancs, vieux ou Grand Arôme.

Le rhum « blanc » est incolore mais peut présenter de légers reflets dorés. Il présente une absorbance maximale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm. Il est caractérisé par des notes aromatiques fruitées, florales et épicées.

Le rhum « vieux » possède une couleur miel à acajou foncé, il présente une teneur en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur. Il exprime des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques.

Le « rhum Grand arôme » présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques 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 rhum « Grand arôme » présente une intensité aromatique élevée.

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

La longue histoire du rhum dans les départements français d'outre mer a fait émerger des savoir faire spécifiques de sélection des variétés et de culture de la canne mais aussi de fermentation des moûts, de distillation, d'élevage sous bois qui participent à l'obtention de façon constante d'une palette de marques réputées, qui revendiquent leur origine ultra-marine française.

Par ailleurs, l'histoire, à travers diverses contraintes réglementaires définies à partir des années 1922, a fait advenir un produit spécifique caractérisé par une teneur élevée en substances volatiles (plus de 225 g/HAP) qui le distingue très nettement par sa puissance aromatique des rhums plus légers.

Les conditions de distillation, à travers les matériels et le TAV inférieur à 90% ont été définies pour respecter ce minimum de substances volatiles. Elles permettent d'obtenir des eaux-de-vie d'une grande richesse et d'une subtile complexité aromatique, persistante en bouche et pour certaines d'entre elles aptes au vieillissement.

Les rhums des Départements Français d'Outre-mer sont soit des rhums issus d'une des quatre aires géographiques d'Indications géographiques : la Martinique, la Guadeloupe, la Réunion ou la Guyane, soit des rhums issus de mélasses originaires des différents territoires ou transférées de l'un à l'autre, soit de produits finis originaires des quatre territoires et assemblés à l'intérieur comme à l'extérieur de l'aire. Cette diversité d'origine et de qualité d'approvisionnement permet de réaliser des assemblages originaux en valorisant le potentiel qualitatif de chacune des productions.

Les rhums blancs présentent une absence de couleur obtenue naturellement et des caractères aromatiques francs et subtils qui se prêtent notamment à la mixologie.

Sous l'influence de la température ambiante élevée et fûts de chêne, le passage sous bois, marqué par une forte évaporation, une accélération des réactions d'oxydation et d'extraction des composés du bois permettent aux rhums des départements français d'outre-mer d'obtenir leur couleur ainsi que des notes aromatiques plus chaudes.

Ainsi les rhums vieux sous la combinaison de la durée minimale de logement sous bois de chêne (au moins 3 ans) et de la capacité maximale des fûts (moins de 650 l) valorisent les conditions d'hygrométrie et de température propres aux différents territoires. Les réactions d'oxydo-réduction ménagée conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum (de miel à acajou foncé), à la complexification de son profil aromatique, au développement de sa rondeur ainsi qu'à l'allongement de la persistance aromatique. Toutes ces évolutions concourent à l'augmentation de la teneur en substances volatiles (plus de 325 g/HAP).

Les moûts destinés à la production de « rhum Grand arôme » sont élaborés à partir d'un mélange de mélasse, de vinasses et d'eau qui après fermentation permet d'obtenir un vin extrêmement concentré en arômes. Sa distillation conduit à une eau de vie caractérisée par une teneur en esters supérieure à 500 g/HAP et par une somme de substances volatiles supérieure à 800 g/HAP.

Les maîtres de chais ont acquis au fil du temps l'art de l'assemblage de ces rhums à forte personnalité. En s'approvisionnant dans les différentes régions ultra-marines françaises, ils peuvent présenter aux consommateurs de façon constante des produits de caractère, réputés aussi bien pour les usages culinaires, la préparation de cocktails que la consommation en digestifs.

## 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 DOM sous indications géographiques (hors AOC)
Siège social : 10, rue Pergolèse 75116 PARIS
Adresse postale : BP 80618 - 49106 ANGERS cedex 02
Tél : 06.17.91.28.21
secretariatodgrhums@gmail.com

## 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 peut s'ajouter la mention « 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 repos en cuve après distillation, 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 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.