Publié au BO AGRI du 14 janvier 2021

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique »
homologué par arrêté du 29 décembre 2020, publié au JORF du 31 décembre 2020

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « **Rhum de la Martinique** »

Partie I Fiche technique

A. NOM ET CATEGORIE DE L'APPELLATION

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique », initialement reconnue par le décret du 5 novembre 1996, les rhums agricoles répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

L'appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique », 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.

B. DESCRIPTION DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

1. Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Les rhums à appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique » présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40 %

Ils appartiennent obligatoirement à l'une ou l'autre des catégories suivantes:

Rhums blancs :
Les rhums à appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique » complétée de la mention « blanc » présentent au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 225 grammes par hectolitre d'alcool pur et sont caractérisés par leur limpidité et leur absence de couleur, leur faible agressivité malgré leur puissance aromatique et leur finesse aromatique. L'absence d'arôme de sucre brûlé est caractéristique ainsi que la présence d'élégantes notes fruitées (agrumes, fruits exotiques), florales (canne à sucre), végétales (thé).

Rhums élevés sous bois :
Les rhums à appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique » élevés sous bois présentent des caractères liés au séjour sous bois dont leur coloration. Les rhums de la Martinique élevés sous bois sont caractérisés par leur franchise et leur pureté aromatique. Leur profil aromatique est marqué par des arômes fruités (fruits exotiques, fruits confits, confiture), floraux (miel), épicés (vanille, pain d'épices) mais aussi balsamiques (eucalyptus). Ces rhums présentent au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 250 grammes par hectolitre d'alcool pur, lors de la mise en marché à destination du consommateur.

Rhums vieux :
Les rhums à appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique » complétée de la mention « vieux » sont caractérisés par leur couleur miel à acajou foncé et leur rondeur. L'absence d'arôme de mélasse est caractéristique ainsi que la présence dans des combinaisons complexes d'arômes boisés, fruités (figues, dattes, pruneaux), épicés (vanille, cannelle, muscade), empyreumatiques (torréfié, café, grillé, cacao). Ils sont marqués en bouche par leur puissance, équilibrée par leur rondeur et par leur persistance aromatique. Ces rhums présentent au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 325 grammes par hectolitre d'alcool pur, lors de la mise en marché à destination du consommateur.

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

Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique, issue d'une sélection des terroirs canniers les plus appropriés de l'île, sont propices à la culture de la canne et à sa bonne maturation. Les cannes vont donc être riches en jus sucré et en arômes.

Le développement du rhum agricole en Martinique a favorisé une implantation des distilleries au sein des différents bassins de production de canne à sucre. De ce fait, les cannes suffisamment riches en sucre (Brix ≥ 14) sont broyées en vue de l'extraction rapide de leur jus dans de bonnes conditions de fraîcheur (pH ≥ 4,7). Ainsi le jus de canne développe un important potentiel aromatique.

Les conditions de fermentation (discontinue) dans des cuves ouvertes en matériau inerte et de capacité limitée (500 hl) autorisent un suivi très vigilant qui évite les montées en température et donc les arrêts et redémarrages de la fermentation qui nuisent à la qualité des moûts fermentés. De même la durée de la fermentation qui démarre rapidement, grâce à la présence active de ferments, est limitée à 120 heures afin de maîtriser les altérations bactériennes et d'éviter le développement de goûts indésirables. De ce fait le potentiel aromatique des jus est préservé lors de la fermentation. Enfin le TAV des vesous fermentés est limité (≤ 7,5%) afin de faciliter leur distillation dans les colonnes et de permettre une meilleure concentration des arômes.

De par le dimensionnement limité des appareils et leur montage qui interdit la modification de la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification ou extraction partielle), les arômes contenus dans le jus de canne fermenté s'expriment parfaitement dans les eaux de vie. Le cuivre présent dans les colonnes de concentration permet l'élimination de certains composés indésirables.

La distillation se fait à un TAV compris entre 65% et 75% ce qui permet une sélection des arômes et une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique des rhums.

Les rhums blancs sont laissés reposer au moins 6 semaines en cuves afin de présenter au consommateur une eau de vie épanouie. En effet dans les jours qui suivent la distillation des rhums agricoles, les réactions d'estérification vont se poursuivre pour générer des arômes spécifiques tandis que des arômes volatiles indésirables liés au processus de distillation vont se dissiper. Ainsi les rhums exprimeront toute la finesse et l'élégance des arômes fruités, floraux, végétaux et épicés.

Le logement au moins 1 an sous bois de chêne des rhums élevés sous bois se traduit par sa coloration, un enrichissement de son profil aromatique avec l'apparition de notes épicées (vanille) et empyreumatiques.

Concernant les rhums vieux, 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) permet de valoriser les conditions d'hygrométrie et de température propres au climat de la Martinique et de développer l'extraction des composés du bois dont les tannins et les réactions d'oxydo-réduction ménagée qui conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum, à la complexification de son profil aromatique, à l'assouplissement des perceptions en bouche, au développement de sa rondeur ainsi que d'un allongement de la persistance aromatique.

C. DEFINITION DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE

1. Aire géographique

La production du matériel végétal destiné aux replantations, la récolte et la transformation des cannes à sucre, la distillation, la période de repos en cuves après distillation, l'élevage sous bois ou le vieillissement des rhums agricoles, ainsi que le conditionnement des rhums agricoles « vieux » sont assurés sur le territoire des communes suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2020), à l'exception des îlets et rochers, du département de la Martinique :

Ajoupa-Bouillon, les Anses-d'Arlets, Basse-pointe, Bellefontaine, Case-Pilote, Le Carbet, Le Diamant, Ducos, Fond-Saint-Denis, Fort-de-France, Le François, Grand-Rivière, Gros-Morne, Le Lamentin, Le Lorrain, Macouba, Le Marigot, Le Marin, Morne-Rouge, Morne-Vert, Le Précheur, Rivière-Pilote, Rivière-Salée, Le Robert, Saint-Esprit, Saint-Joseph, Saint-Pierre, Sainte-Anne, Sainte-Marie, Sainte-Luce, Schoelcher, La Trinité, Trois Ilets, Le Vauclin.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

2. Aire parcellaire délimitée

Les cannes à sucre sont récoltées sur des parcelles cultivées dans la zone de production délimitée par sections cadastrales, parcelles ou parties de parcelles, telle qu'elle a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 3 septembre 2020.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites parcellaires de la zone ainsi approuvées.

D. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

1. Matériel végétal

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 sur une période minimale de 4 ans avant toute utilisation en vue de l'élaboration de rhum agricole à appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique ». Les variétés de canne à sucre transgéniques sont interdites.

2. Culture de la canne

L'irrigation des cannes à sucre est limitée à une période maximum de 6 mois suivant la date de coupe ou de plantation. Elle est interdite entre le 1er décembre et la date de coupe.

Toute substance destinée à favoriser la maturation des cannes est interdite.

3. Récolte de la canne

Pour une année de récolte, la période de coupe commence au plus tôt au 1er janvier et s'achève au plus tard au 31 août de l'année considérée.

4. Critères analytiques du jus de canne

Les jus extraits des cannes présentent les valeurs suivantes :
- richesse en sucres supérieure ou égale à 14°Brix ;
- pH supérieur ou égal à 4,7.

Les valeurs du brix et du pH se calculent sur la moyenne des chargements de la journée issus de la même parcelle.

5. Rendements de la canne et entrée en production

Le rendement d'une parcelle résulte du rapport entre le poids des cannes récoltées sur la parcelle et mises en œuvre à la distillerie et la superficie plantée de cette parcelle. Ce rendement est inférieur ou égal à 120 tonnes de cannes par hectare.

Une parcelle peut entrer en production l'année qui suit celle de la plantation.

6. Extraction du jus

Avant broyage par les moulins, les cannes sont tronçonnées par des coupe-cannes ou défibrées par des shredders, ces deux opérations pouvant être combinées.

L'extraction du jus associe une pression mécanique et une imbibition des cannes. La pression est exercée à froid dans des moulins horizontaux. L'imbibition est réalisée exclusivement à température ambiante à partir d'eau ou de petits jus des derniers moulins.

Le jus est clarifié par des procédés mécaniques sans chauffage ni chaulage.

7. Conduite de la fermentation

La fermentation des jus est de type discontinu, en cuve ouverte en matériau inerte d'une capacité maximale de 500 hectolitres. Les fermentations continues et celles en cuves fermées sont interdites.

Le recours à toute technique d'enrichissement en sucres du jus, notamment par ajout des sous-produits de la fabrication du sucre (sirop ou mélasse) est interdit.

La durée maximale de fermentation est limitée à 120 heures à compter de la fin de la mise en cuve des jus jusqu'à la distillation.

Les jus fermentés présentent un titre alcoométrique volumique qui ne peut être supérieur à 7,5 %.

8. Distillation

La distillation s'effectue entre le 2 janvier et le 5 septembre de l'année considérée.

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 jus de canne 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 comportant au moins 15 plateaux en inox ou en cuivre ;
    - d'une zone de concentration entièrement en cuivre comportant de 5 à 9 plateaux ;
- les diamètres des colonnes sont compris entre 0,7 et 2 mètres dans la zone d'épuisement ;
- la rétrogradation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau.

Chaque installation comprend une association de chauffe-vin(s) et de condenseur(s) à eau qui condensent et refroidissent les vapeurs. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés selon différentes combinaisons soit en tête de colonne de concentration, soit vers le coulage.

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 composés jugés indésirables sont rétrogradés dans le résidu (vinasse) ou éliminés dans l'atmosphère par des trompettes de dégazage.

Les rhums agricoles produits sur une journée présentent dans le collecteur journalier un titre alcoométrique volumique :
- supérieur ou égal à 65 %
- inférieur ou égal à 75 %.

9. Élevage des rhums

Les rhums agricoles « blancs » ne présentent aucune coloration et connaissent une période de repos en cuve de 6 semaines au minimum après leur distillation.

Les rhums agricoles élevés sous bois sont logés en récipient en bois de chêne et élevés au minimum douze mois après leur mise sous bois.

Les rhums agricoles « vieux » sont vieillis en récipient en bois de chêne d'une capacité inférieure à 650 litres au moins trois ans après leur mise sous bois.

Les rhums agricoles « vieux » pour lesquels le millésime de l'année de distillation est revendiqué sont vieillis en récipient en bois de chêne d'une capacité inférieure à 650 litres au moins six ans après leur mise sous bois.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

10. Finition

Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration du rhum agricole soit inférieure 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.

E. ÉLEMENTS CORROBORANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

1. Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir

L'aire géographique s'étend sur l'île de la Martinique. Le climat tropical de la Martinique est sous l'influence des alizés et de courants marins très chauds venus de l'Équateur. Avec une saison humide et chaude entre juin et décembre et une saison plus sèche entre janvier et mai, ce climat s'accorde globalement 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.

Cependant, au sein de l'île, certains secteurs sont moins favorisés pour la production de cannes destinées au rhum agricole. De ce fait, une zone de culture de la canne à sucre a été délimitée au sein de l'aire géographique.

Celle-ci épouse d'abord les limites orographiques et pluviométriques en excluant la partie montagneuse et trop pluvieuse du nord de l'île et évite principalement les sols présentant une hydromorphie forte dans les premiers 50 centimètres surtout présent dans les fonds de vallées alluvionnaires et les sols des zones côtières et des mangroves présentant des remontées salines.

Mais au sein de cette aire délimitée, on observe, selon l'altitude et l'exposition aux vents, une grande diversité de régions climatiques associées à de nombreux pédoclimats aux caractéristiques variées en fonction de la réserve en eau des sols, régime des précipitations et de l'amplitude thermique journalière. Chacun de ces secteurs au sein desquels la canne à sucre se comporte différemment, abrite la sole cannière destinée à l'approvisionnement des distilleries de l'île.

Cette sole cannière est caractérisée par la présence d'une quinzaine de variétés dont la répartition spatiale varie en fonction de leur adaptation aux caractéristiques pédoclimatiques de chaque secteur.

Les savoirs faire de la culture de la canne se sont organisés essentiellement autour de la sélection variétale (cf. éléments historiques) et de la mécanisation qui a accompagné le développement de la culture de la canne depuis des décennies.

2. Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

La culture de la canne à sucre commence en Martinique vers 1640 (le Rouennais TREZEL y obtient le monopole de la fabrication du sucre en 1639) puis se développe sous l'impulsion d'émigrants portugais et hollandais. Cette production est exclusivement réalisée jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle dans des habitations, terme qui désigne une entité de production de la canne et de sa transformation ainsi que le lieu de vie de tous ceux qui y travaillent.

Matériel végétal

La canne a été introduite en Amérique avec une variété dite Canne Créole, qui aurait été la seule cultivée jusqu'à l'introduction, de l'Ile Bourbon en 1785, d'une nouvelle variété, dite Canne d'Othaite ou Canne Bourbon. D'autres introductions au XIX^{ème} siècle se succédèrent aux Petites Antilles.

À la fin du XIX^{ème} siècle, la propagation des cannes par semis s'est développée, puis les pollinisations ont pu être contrôlées, avec la production des premières graines provenant de fécondation dirigée des fleurs de cannes, dans deux centres de recherche agronomique, l'un néerlandais à Java, l'autre anglais à la Barbade.

Ainsi apparut une profusion de variétés choisies empiriquement par les industriels et les planteurs dont l'adaptation aux caractéristiques locales se révéla parfois catastrophique. Pour éviter l'introduction incontrôlée en Martinique, de matériel végétal exogène, le Centre technique de la Canne à Sucre (CTCS) est créé en 1952. Puis dans les années 1960-1970 un contrôle de l'introduction et de la diffusion variétale est instauré à partir de la mise en place d'essais variétaux méthodiques qui permettent de suivre les caractéristiques botaniques, agronomiques et technologiques des nouveaux hybrides provenant d'une dizaine de stations agronomiques de sélection au niveau international.

Plus de six cents variétés sont mises en comparaison sur la station du CTCS et chaque année une cinquantaine à une centaine de nouveaux clones présélectionnés sont implantés. De la sorte, ce sont quelque 4000 variétés hybrides qui ont été testées en Martinique dans la 2nde moitié du XX^{ème} siècle.

Développement de l'industrie rhumière en Martinique

À partir du XVII^{ème} siècle, 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. Comme ailleurs à cette époque, le rhum était essentiellement à la Martinique un sous produit du sucre, eau-de-vie brûlante et bon marché. Son exportation vers la métropole d'abord interdite, sera strictement encadrée à la fin du XVIII^{ème} siècle puis peu à peu libéralisée au début du XIX^{ème} siècle. En 1854, avec la suppression totale des droits de douane par le gouvernement de Napoléon III, la production et les exportations vers la métropole explosent pour faire de la Martinique le premier producteur mondial de rhum dans la dernière décennie du XIX^{ème} siècle avec plus de 220 000 hl à 55 %vol.

Au XIX^{ème} siècle, un certain nombre d'innovations technologiques vont révolutionner la production du rhum en Martinique.

Émergence du rhum agricole

L'arrivée des premières machines à vapeur qui permet d'augmenter la capacité de broyage des cannes et d'améliorer l'extraction du sucre va bouleverser l'économie cannière du XVIII^{ème} siècle. Ces machines fonctionnant à partir de la combustion des résidus du pressurage de la canne (la bagasse) vont permettre l'établissement dans les régions les plus accessibles de véritables usines sucrières indépendantes de l'énergie hydraulique des rivières qui était utilisée jusque-là. Entre 1884 et 1896 une grave crise de surproduction entraîne la fermeture des habitations sucrières martiniquaises les moins compétitives. Plusieurs d'entre elles,

ruinées par la perte de leurs débouchés abandonnent la production de sucre pour lequel elles ne sont plus compétitives et se convertissent alors dans la fabrication de rhum, exclusivement produit à partir du jus de la canne. C'est ainsi que débute la production de rhum agricole qui prendra en Martinique un essor considérable alors que l'économie sucrière martiniquaise aura à souffrir de la concurrence d'autres îles disposant de meilleurs rendements sucriers.

Installation des colonnes à distiller

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 et en Guadeloupe les appareils à repasse discontinus. Ces colonnes créoles présentent de grands avantages en termes de consommation énergétique, de facilité de conduite et surtout de capacité de production, ce qui permet de traiter rapidement le jus de canne (ou vesou) fermenté dont la qualité n'attend pas. Par contre, comme ils se montrent inférieurs aux alambics pour effectuer le fractionnement des impuretés, des savoir faire et des matériels spécifiques de distillation vont peu à peu s'établir afin de recueillir les esters à point d'ébullition élevé, qui contribuent puissamment à la formation des bouquets naturels tout en éliminant les impuretés qui, par leur odeur et leur goût désagréables déprécient l'eau-de-vie. Ainsi le chauffage du jus de canne fermenté à distiller va être renforcé par l'emploi de chaudières puissantes ou de chauffe-vin de grande capacité, et les colonnes dont on augmente le diamètre, ne comporteront que peu de plateaux de concentration. 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.

Caractéristiques analytiques

Au sortir de la guerre de 1914-1918, la production de rhum atteint des niveaux jamais égalés auparavant. 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, 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 agricole des Antilles françaises et principalement du rhum agricole de la Martinique.

Devant la baisse des cours, les producteurs distillent des alcools rectifiés à très haut degré, moins onéreux à produire et à transporter. Sous la pression des autres régions françaises productrices d'eaux-de-vie, les autorités contingentent en 1922 l'entrée en Métropole du rhum des Antilles françaises exonéré de la taxe qui frappe les alcools étrangers. D'autre part, l'importation de rhum à haut degré 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.

3. Éléments liés à la réputation du produit

Le Rhum de la Martinique est un rhum agricole, obtenu à partir du jus fermenté de la canne à sucre. Il présente de ce fait des caractéristiques organoleptiques qui le distingue nettement des rhums de mélasse (absence de goûts de sucre brûlé et de mélasse). Parmi les rhums agricoles, le rhum de la Martinique présente une faible agressivité et une grande finesse aromatique. Les rhums blancs de la Martinique sont caractérisés par la présence d'arômes de cannes à sucre ainsi que d'élégantes notes fruitées, florales ou végétales. Les rhums élevés sous bois de la Martinique par leur franchise et la pureté des arômes fruités, floraux, épicés ou balsamiques issus des rhums blancs comme des échanges avec le bois. Les rhums vieux de la Martinique sont caractérisés par leur rondeur, leur grande complexité aromatique et leur persistance.

Les premiers rhums agricoles de la Martinique sont signalés au tout début du XIX^{ème} siècle, à la sucrerie de Fonds Préville sur la commune de Macouba. La notoriété des rhums agricoles martiniquais est établie dès l'exposition universelle de 1855 comme l'atteste les médailles de 1ère et 2ème classe remportées respectivement par les Martiniquais Rousseau et Morin fils et Raboutet.

L'essor du rhum agricole génère diverses fraudes qui suscitent la création en 1895 du syndicat agricole de la Martinique par les rhumeries agricoles de la Martinique. Son objet était de maintenir « le bon renom » du rhum agricole de la Martinique en luttant contre « les fraudes auxquelles donne lieu sa vente en France ». Dans ce but, ce syndicat a établi des certificats d'origine qui garantissaient que les matières sucrées à l'origine du rhum étaient issues exclusivement des cannes de l'habitation mentionnée, et non de mélasses étrangères. Ce certificat permettait à son bénéficiaire d'apposer la marque syndicale sur les fûts et les bouteilles constituant le lot certifié.

Cette action a été poursuivie par la création en 1935, d'un syndicat spécifique qui proposait les rhums en bouteille avec garantie d'origine et contrôle de la qualité par une commission de dégustation. Cette pratique collective de la dégustation s'est toujours maintenue et a été intégrée au cœur des opérations de contrôle de la qualité de l'appellation d'origine contrôlée.

Après la deuxième guerre mondiale, contrairement à la production de rhum de mélasse qui décroît du fait de la régression de la production de sucre, la production de rhum agricole se développe à partir du dynamisme de la consommation locale et de la notoriété jusqu'en Métropole de grandes marques.

Cas particulier du rhum vieux

À partir du début du vingtième siècle, la Martinique s'est lancée dans la production de rhums agricoles "vieux" sous l'impulsion de M. Jacques BALLY. Cette production qui connut rapidement le succès commercial fut vite menacée par des contrefaçons de produits en Métropole laissant croire par leur coloration et leur étiquetage à un vieillissement sous bois. Pour garantir au consommateur la présentation de rhums issus d'un vieillissement sous bois de plusieurs années en Martinique, se développe dès avant la seconde guerre mondiale, leur expédition en bouteilles.

La réglementation a rendu obligatoire cette condition par le décret 63-765 du 25 juillet 1963 pris pour l'application en ce qui concerne les rhums, de la loi modifiée du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, qui a réservé le terme vieux aux rhums :

- renfermant au moins 325 grammes par hectolitre d'alcool pur de substances volatiles ;
- ayant subi un vieillissement d'au moins trois ans en vaisseaux de bois de chêne d'une capacité de 650 litres au plus ;
- ayant été mis en bouteille et étiqueté par le titulaire d'un compte de vieillissement.

Dans les faits, l'attribution des comptes de vieillissement ayant été liée à une activité de distillateur ou d'éleveur, le conditionnement des rhums vieux a toujours été réalisé dans l'aire de production.

4. Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

La typicité du rhum agricole à appellation d'origine contrôlée Martinique est le résultat d'une combinaison d'éléments ayant trait au milieu naturel de l'île et à l'histoire du rhum traditionnel des Antilles.

La production de cannes à sucre est favorisée par les conditions climatiques de la Martinique qui permettent à la fois sa croissance végétative pendant la saison humide et sa maturation pendant la saison sèche.

Cependant les conditions topographiques de certains secteurs enclavés de l'île n'ont pas permis de suivre l'intensification de la production exigée à partir du XIXème siècle par l'industrie sucrière. De ce fait, certaines habitations ont été contraintes de se reconvertir vers la production de rhum agricole.

Cette production de rhum agricole a pu se développer grâce à des innovations technologiques arrivées aux Antilles comme la machine à vapeur qui fonctionne grâce à la combustion de la bagasse ou les colonnes à distillation continue provenant de Métropole.

Ces colonnes ont été adaptées afin de prendre en compte les spécificités du jus de cannes fermenté, elles même issues des conditions de la fermentation et donc des caractéristiques climatiques. Les matériels durent évoluer afin de respecter la réglementation encadrant le rhum traditionnel, lorsqu'elle fut établie entre 1922 et 1938

(titre alcoométrique volumique maximal et teneur minimale en substances volatiles) et des savoir-faire spécifiques de distillation se développèrent dans ce contexte particulier.

Ces contraintes réglementaires ont influé également sur les conditions de mise en œuvre des cannes car dans la mesure où il était impossible d'élever le titre alcoométrique volumique pour se débarrasser des goûts indésirables, les distilleries de la Martinique durent agir sur la qualité des matières premières pour produire des rhums agricoles appréciés des consommateurs. C'est ainsi que dans la production de rhum agricole, la présence des distilleries s'impose au milieu des cannes afin de raccourcir les délais entre la coupe et la distillation et donc, d'éviter les altérations bactériennes et d'améliorer la qualité des jus de canne fermentés.

Sous l'influence de la température ambiante élevée et des logements constitués de fûts de chêne, le vieillissement est marqué par une forte évaporation, une accélération des réactions d'oxydation et d'extraction des composés du bois donnant au rhum agricole vieux martiniquais toutes ses caractéristiques organoleptiques.

Obligation de conditionnement dans l'aire des rhums vieux

Pour lutter contre les contrefaçons substituant à leurs rhums vieux, des rhums jeunes colorés au caramel, les rhumiers martiniquais ont souhaité depuis le début du XXème siècle présenter aux consommateurs des rhums vieux mis en bouteilles dans la région de production1.

Cette discipline validée par la Règlementation Française a permis de mettre à disposition des consommateurs des rhums dont le processus de vieillissement sous bois n'a été interrompu que par le conditionnement.

L'obligation de conditionnement dans l'aire permet de garantir la qualité conférée par les exigences spécifiques du rhum agricole « vieux » : durée minimale de vieillissement, capacité maximale des logements, caractéristiques physico-chimiques… (cf. E.3. Éléments liés à la réputation du produit).
Etant donné les distances limitées à l'intérieur de l'aire, le conditionnement a donc lieu à moins de 70 km et à au plus 2 heures de transport des chais de vieillissement. Le conditionnement dans l'aire évite d'exposer les rhums vieux à de longs séjours en cuves, exposés lors d'un transport maritime au gré du roulis à un brassage énergique qui n'aurait plus rien de commun avec l'oxygénation ménagée subie précédemment lors du vieillissement en fût.

Enfin du fait de leurs caractéristiques organoleptiques spécifiques, les rhums vieux sont particulièrement sensibles aux risques d'altération susceptibles de survenir à l'issue du processus de vieillissement. De ce fait, les rhums sont l'objet d'une procédure de contrôle renforcée sur des produits embouteillés prêts à la consommation. Une telle pression de contrôle par des commissions d'experts, connaisseurs du produit serait inenvisageable sur des échantillons embouteillés à plusieurs milliers de kilomètres de l'aire géographique de production.

En conséquence le conditionnement dans l'aire limite les manipulations et le transvasement des rhums, qui constituent, comme le transport en cuves, un risque d'altération.

F. NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR

Syndicat de Défense de l'Appellation d'Origine « Rhum Agricole Martinique »
Usine SOUDON
Route du Vert Pré
97232 Le Lamentin
tel : 05 96 51 93 35
aocmartinique@codermq.com

[1] En 1939 dans son ouvrage, Le Rhum sa fabrication et sa chimie, J-G-A Guillaume indique "Ce rhum mis à vieillir donne un produit remarquable et il atteint le maximum de qualité au bout de trois ans. En Martinique ces rhums font l'objet d'un commerce spécial de vente en bouteille. " (p42).

G. EXIGENCES EVENTUELLES A RESPECTER EN VERTU DE DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES

H. ÉVENTUELLES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES OU REGLES D'ETIQUETAGE COMPLEMENTAIRES

Les rhums pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique » ne peuvent être mis en vente ou vendus sans que l'appellation susvisée ne soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée », ou « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.
La mention « agricole » figure obligatoirement sur l'étiquetage dans le même champ visuel que celui de l'appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique ».

L'appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique » est obligatoirement complétée des mentions « blanc » ou « vieux » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

Aucune dénomination laissant supposer un vieillissement ne peut figurer sur l'étiquetage d'autres Rhums de la Martinique que les rhums « vieux ».

Les mentions « blanc » ou « vieux » sont inscrites dans le même champ visuel que celui de l'appellation d'origine contrôlée et dans des dimensions des caractères ne devant pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'appellation.

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter la mention « vieux » que si les durées minimales définies ci-dessous sont réalisées sans interruption à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration du produit :

- la mention « VO » pour des rhums agricoles vieillis au moins 3 ans ;
- les mentions « VSOP », « Réserve Spéciale », « Cuvée Spéciale », « Très Vieux », pour des rhums agricoles vieillis au moins 4 ans ;
- les mentions « Extra Vieux », « Grande Réserve », « Hors d'Age », « XO » pour des rhums agricoles vieillis au moins 6 ans.

Sur les titres de mouvement, factures et tout document commercial mentionnant l'appellation d'origine contrôlée « Rhum de la Martinique » en rhum « vieux » doit figurer au minimum soit le compte d'âge du rhum expédié, soit l'une des désignations ci-dessus.

Dans toute boisson, lorsqu'un rhum agricole bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée **«** Rhums de la Martinique » est utilisé conjointement à un autre rhum, le mélange ainsi obtenu perd le droit au bénéfice de ladite appellation d'origine contrôlée.

Partie II Obligations déclaratives et Tenues de registres

1. Obligations déclaratives

Les opérateurs effectuent les déclarations suivantes :

Déclaration d'affectation parcellaire
Les rhums agricoles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée **«** Rhums de la Martinique », proviennent de cannes récoltées dans des parcelles situées dans l'aire de production définie en C et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation parcellaire.

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er janvier précédant la période de coupe. Elle comprend notamment les références du producteur, les références cadastrales des parcelles, la superficie plantée et les variétés cultivées.

Toute modification du parcellaire doit avoir fait l'objet d'une déclaration au plus tard le 1er janvier précédant la période de coupe.

Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation

Une copie de ces déclarations prévues par la réglementation générale est transmise dans les mêmes délais à l'organisme de défense et de gestion. Le total des quantités revendicables par campagne est annexé à la déclaration de fin de travaux.

Déclaration de revendication

Cette déclaration 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 alcool pur de rhums en AOC Rhums de la Martinique élaborés à partir de leur distillation.
Elle répartit ces rhums dans les différentes catégories : « blanc », élevé sous bois, « vieux ». Elle indique les volumes éventuellement déclassés ou réaffectés dans l'une ou l'autre de ces catégories durant l'année.
Chaque revendication comprend pour la quantité concernée notamment les références suivantes :

- période de distillation ;
- volume en hl d'alcool pur ;
- référence logement ;
- liste des parcelles de cannes mises en œuvre ;
- poids de cannes reçues par parcelles.

Déclaration de mise sous bois

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard au moment de la transmission de la déclaration de revendication. Elle comprend notamment les dates et lieu de distillation du rhum agricole ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique du rhum agricole à la mise sous bois.

2. Tenue de registres

Registre de réception des cannes

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date de livraison, identification du transporteur, référence planteur, référence parcelles, poids, caractéristiques analytiques (pH et degré Brix)

Registre de fermentation

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : N° de cuve, date et heure de mise en cuve, volume de jus de canne mis en fermentation.

Registre de distillation

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date et heure de début et fin de distillation, références des cuves distillées, titre alcoométrique volumique des cuves distillées, quantité et titre alcoométrique volumique des rhums agricoles obtenus (dans le collecteur journalier)

Registre récapitulatif des rhums vieux et de leurs logements

Ce registre comprend notamment les éléments récapitulatifs suivants : volume total de rhums vieux et volume total de rhums en cours de vieillissement et capacité totale de leurs logements.

Registre mensuel d'entrée et de sortie des rhums de distillation

Ce registre comprend au moins les éléments suivants : les entrées, sorties ainsi que les stocks initial et final de rhums de chaque catégorie et mention complémentaires en alcool pur.

Chaque répartition des quantités engagées par catégorie (« blanc », « vieux », élevé sous bois) 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 et méthodes d'évaluation

Principaux points à contrôler	*Méthodes d'évaluation*
Aire de production, de récolte, de transformation, de distillation, de repos en cuves après distillation, d'élevage sous bois ou de vieillissement des rhums agricoles, et de conditionnement des rhums agricoles « vieux »	Examen documentaire
Matériels de fermentation (cuverie) Matériels de distillation (composition et dimensionnement des colonnes)	Contrôle visuel et/ou Examen documentaire
Rendement maximal	Examen documentaire
Période de coupe	Examen documentaire
Degré Brix et pH : valeurs minimales du jus extrait des cannes	Mesures
TAV maximal du jus de canne fermenté	Examen documentaire
Caractéristiques analytique à la distillation : TAV minimal et maximal	Contrôles analytiques
Capacité maximale des logements de rhums agricoles « vieux »	Examen documentaire et/ou Contrôle visuel
Durée minimale de repos en cuves après distillation, d'élevage sous bois ou de vieillissement	Examen documentaire et/ou Comptage du nombre des logements
Caractéristiques organoleptiques des rhums « blancs » et des rhums élevés sous bois	Examen organoleptique
Caractéristiques organoleptiques des rhums « vieux »	Examen organoleptique renforcé sur produits conditionnés
Caractéristiques analytiques des rhums « blancs » et des rhums élevés sous bois	Examen analytique
Caractéristiques analytiques des rhums « vieux »	Examen analytique renforcé sur produits conditionnés

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.