

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'enregistrement en indication géographique protégée par la Commission européenne de la dénomination « Vanille de l'île de La Réunion »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 27 août 2021, du [règlement d'exécution \(UE\) 2021/1405 de la Commission du 20 août 2021](#) enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées « Vanille de l'île de La Réunion » (IGP).

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée

« Vanille de l'île de La Réunion »

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-37** suite à l'enregistrement en indication géographique protégée de la dénomination « Vanille de l'île de La Réunion » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 27 août 2021, du

[règlement d'exécution \(UE\) 2021/1405 de la Commission du 20 août 2021](#)

Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Vanille de l'île de La Réunion » publié au BO-Agri n° 2018-50

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue 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

GROUPEMENT DEMANDEUR

L'Association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de La Réunion (A2VR)
35 Route Labourdonnais
Basse vallée
97 442 Saint Philippe
Tél. : **06 92 27 15 50**

Courriel : [**odga2vr@gmail.com**](mailto:odga2vr@gmail.com)

Composition : 1 collègue producteur, 1 collègue transformateur

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.8 : autres produits

1) NOM DU PRODUIT

« Vanille de l'île de La Réunion »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Vanille de l'île de La Réunion » se présente en gousses entières transformées, non vidées de leurs graines issues de l'espèce *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames, syn. *Vanilla planifolia* Andrews d'une taille minimale de 14 cm. Elles ne peuvent présenter des taches ou blessures superficielles au-delà de 20% de leur longueur.

La « Vanille de l'île de La Réunion » est commercialisée uniquement sous trois différentes formes :

- Vanilles « sèches »

Il s'agit exclusivement de gousses entières, éventuellement fendues sur une longueur maximale de 3 cm.

Elles présentent un aspect huileux et une couleur uniforme allant du brun au brun chocolat foncé. Leur texture est souple. Les gousses de vanilles sèches sont malléables, et peuvent se plier sans casser.

Leur teneur en humidité est comprise entre 25 % et 42 % à la commercialisation et une teneur en vanilline, sur base sèche de minimum 1.8 %.

- Vanilles « fraîches »

Il s'agit exclusivement de gousses entières, éventuellement fendues sur une longueur maximale de 6 cm.

Les gousses de vanilles fraîches sont charnues, brillantes, et d'une couleur uniforme marron tirant sur le roux. Au toucher, elles présentent une rigidité qui ne permet pas de les plier.

Leur teneur en humidité est comprise entre 60 % et 80 % à la commercialisation et une teneur en vanilline, sur base sèche, de minimum 2 %.

- Vanilles givrées

Il s'agit de gousses entières de vanilles sèches et vanilles fraîches qui sont givrées naturellement au cours de l'étape de maturation aromatique par le développement à leur surface de cristaux de vanilline qui peuvent être de différentes formes : cristaux à facettes, en étoile, aiguilles, en grains de sucre. Elles présentent une fente sur au maximum la moitié de leur longueur.

Leur teneur en humidité est comprise entre 25% et 42% pour les vanilles sèches givrées et entre 60 et 80% pour les vanilles fraîches givrées à la commercialisation. La teneur en vanilline, sur base sèche, est de minimum 1,8% et 2% respectivement pour la vanille sèche givrée et la vanille fraîche givrée.

- Modes de conditionnement

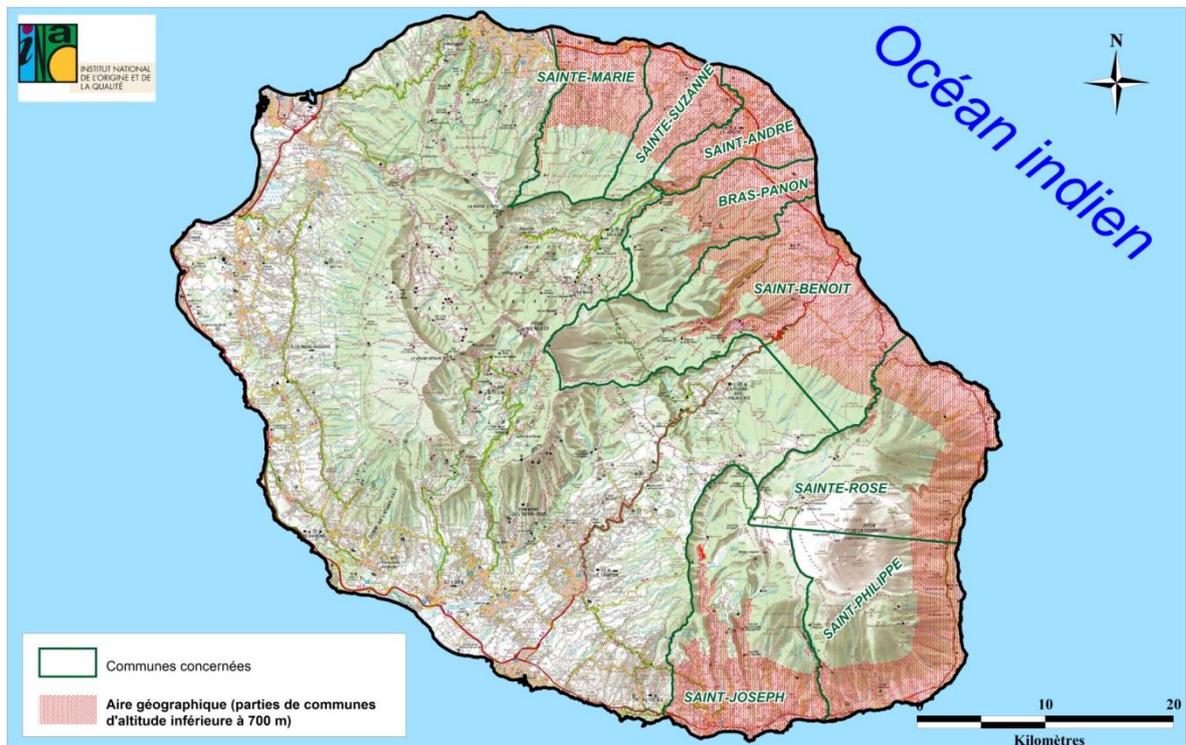
La « Vanille de l'île de La Réunion » est conditionnée en contenants hermétiques clos. Le conditionnement sous-vide est interdit.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP « Vanille de l'île de La Réunion » se situe à l'Est du Département de La Réunion et comprend les communes de : Bras-Panon, Saint-André, Saint-Benoît, Saint-Joseph, Saint-Philippe, Sainte-Marie, Sainte-Rose, Sainte-Suzanne, sur la base du code officiel géographique 2018. La limite altitudinale maximale de l'aire IGP se situe à 700 m sur les communes précitées.

Les opérations suivantes doivent impérativement se dérouler dans l'aire géographique :

- Production de vanille verte,
- Transformation.



IGP "Vanille de l'île de la Réunion" - aire géographique

Sources : IGN BD Carto ; IGN BD Alti ; INAO - Mars 2018

4) LES ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur impliqué dans le cahier des charges est tenu de remplir un document d'identification auprès du groupement en vue de son habilitation.

Un système de traçabilité interne est mis en place afin de suivre tous les lots mis sur le marché depuis la plantation jusqu'au conditionnement.

Le tableau ci-après synthétise les documents d'enregistrement exigés, au minimum, à chaque étape de la vie du produit, avec les éléments d'information minimaux attendus.

Tableau de traçabilité vanille sèche, fraîche et givrée

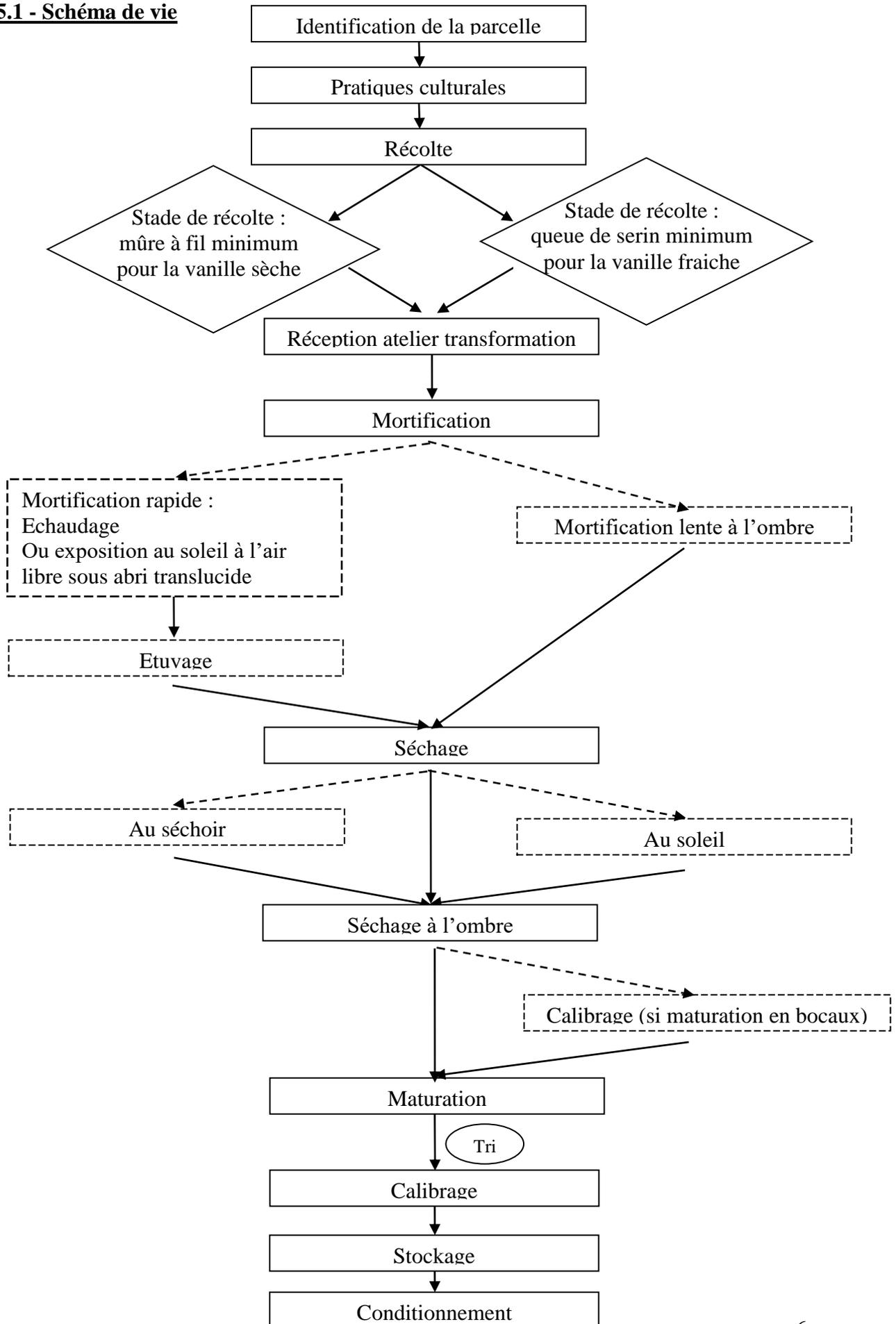
Etapes de production	Enregistrements	Supports d'enregistrements
Identification de la parcelle		
Aire géographique	Numéro de cadastre	Plan parcellaire ou cadastral
	Numéro de parcelle	Contrat d'engagement avec liste des parcelles
Pratiques culturales	Origine bouture, densité, maîtrise de l'enherbement, bouclage des lianes, date de fécondation	Cahier parcellaire
Récolte		
Stade de récolte	Date de récolte Quantité récoltée	Cahier parcellaire
Stockage sur l'exploitation	Date de livraison	Bon d'apport
Réception		
Aire géographique	Numéro de transformateur	Contrat d'engagement
Identification du lot	Noms et Numéros des producteurs Dates d'apport Numéros bons d'apports	Bon d'apport Fiche de collecte
Stockage sur l'unité de transformation avant transformation		
Conditions, matériel et durée du stockage avant mortification	Dates d'apport Date de mortification	Fiche de transformation (identification du lot)
	Mortification	
	Type de mortification Date de l'opération Température d'exposition des gousses en cas d'échaudage Heure de début et de fin de l'exposition	
Etuvage		
	Dates de début et de fin d'étuvage	
Séchage		
Séchage	Mode de séchage Date de début et de fin du séchage Température du séchage	
Maturation des gousses		
Conditions de maturation, durée de maturation	Numéro de malle de maturation Date de début et de fin de maturation	Fiche de maturation
Calibrage	Dates de sortie des gousses Quantités prélevées	
Tri		
Tri sanitaire Calibrage	Etapes d'élaboration soumises au tri Type de tri Quantité de gousses de vanilles conformes et non conformes déclassées Numéro de fiche de collecte Numéro de fiche de transformation Numéro de fiche de maturation	Fiche de transformation Fiche de maturation
Stockage sur l'unité de transformation après transformation		
Matériel de stockage	Numéro de malle de stockage ou du contenant hermétique Dates d'entrées en malles	Fiche de stockage

*Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Vanille de l'île de La Réunion » associé à l'avis
publié au BO-Agri n° 2021-37*

	Quantité de gousses de vanille transférées	
Conditionnement		
Conditionnement	Numéro de lot de fabrication (peut être mis en relation avec les bons d'apports) Dates de prélèvement Quantité de gousses de vanille prélevées Numéro de malle de stockage Quantité fabriquée	Fiche de conditionnement
Etiquetage	Mentions ayant trait à la certification Quantité de gousses de vanille certifiées Numéro de lot de fabrication	Etiquette

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 - Schéma de vie



5.2- Les étapes d'élaboration de la « Vanille de l'île de La Réunion »

5.2.1- Mode de conduite et récolte

5.2.1.1- Pratiques culturales

- Mode de culture

La vanille est cultivée sous ombrage, qui peut être naturel ou artificiel, selon trois modes de culture :

- la culture en sous-bois (sous forêt préexistante) ;
- la culture en plein champ (sur tuteurs vivants implantés pour l'occasion) ;
- et la culture sous-abri (sur tuteurs « morts » : piquets en pin traité).

L'ombrage artificiel est accepté lorsque la couverture permet de laisser passer les précipitations naturelles.

- Choix du matériel végétal

Seule l'espèce *Vanilla planifolia* est autorisée.

L'approvisionnement en boutures de *Vanilla planifolia* peut s'effectuer :

- soit par autoproduction : le producteur réalise une multiplication par bouturage de plants de *Vanilla planifolia*, à partir de pieds mères cultivés sur une parcelle référencée ;
- soit par achat de boutures, auprès d'autres producteurs disposant de parcelles référencées ;
- soit par achat, auprès de pépiniéristes agréés (SOC), de boutures certifiées saines ;
- soit par achat de plants in vitro.

- Densité de plantation

Dans tous les modes de culture, la densité de plantation n'excédera pas 5 000 plants/ha.

- Entretien du couvert végétal au sol

Le désherbage chimique est interdit sur la ligne de culture.

- Bouclage des lianes

Le bouclage consiste à décrocher la liane de son tuteur et à la faire passer au niveau du sol afin de lui permettre de s'enraciner. Cette opération permet aussi de maintenir le vanillier à portée de main, pour les opérations de fécondation des fleurs. Le bouclage est réalisé au moins une fois par an.

- Fertilisation de la culture

Les apports d'engrais chimiques, sous quelque forme que ce soit, sont strictement interdits.

- Fécondation

La fécondation est manuelle.

- Eclaircissage

Un éclaircissage est pratiqué soit sur la fleur, soit sur les gousses pour garder 15 gousses maximum par balai simple, si le plant présente plusieurs balais.

5.2.1.2- Récolte

- Stade de récolte des gousses

Le stade de maturité minimum à la récolte est :

- Mûre à fil pour les vanilles sèches
- Queue de serin pour les vanilles fraîches

- Stockage sur l'exploitation

Livraison des gousses :

La livraison à l'unité de transformation s'effectue 72 h maximum après la récolte.

Conditions de stockage :

La conservation des gousses de vanille est réalisée dans un endroit propre, sec et à l'abri du soleil, afin de ralentir la déhiscence des gousses de vanille.

5.2.2- Transformation

- Identification des gousses de vanille

A la réception des gousses de vanille à l'unité de transformation ou lors de la collecte organisée par le transformateur, le personnel s'assure de l'identification des gousses de vanille.

- Stockage des gousses avant transformation

Limitation de la déhiscence des gousses :

Le délai de stockage des gousses de vanille, dans l'unité de transformation, n'excède pas 72 heures avant transformation. Les gousses de vanille sont stockées dans un endroit à l'abri du soleil et des précipitations.

- Mortification

La mortification a pour but de stopper la maturation des gousses et d'éviter qu'elles ne se fendent. Cette opération consiste à élever la température des gousses de manière à « tuer les cellules » sans endommager les précurseurs d'arômes, ni les enzymes impliquées dans la formation du bouquet aromatique. Elle entraîne, par rupture des membranes cellulaires, la mise en contact de la glucovanilline (stockée dans les vacuoles) et de l'enzyme (B-glucosidase) chargée de la transformer en vanilline (stockée dans le cytoplasme et le milieu intercellulaire).

Mortification rapide :

- soit par échaudage des gousses dans une eau portée entre 60 et 70 °C pendant une durée n'excédant pas cinq minutes ; les gousses fendues peuvent être mises en bottes avant échaudage.
L'échaudage est obligatoire dans le cas de la vanille sèche.
- soit par exposition au soleil sous abri translucide à l'air libre en vrac sur des claies, pendant 7 jours maximum.

Mortification lente :

A l'ombre à l'air libre en vrac sur des claies pendant une durée pouvant aller jusqu'à plusieurs semaines, jusqu'à ce que les gousses soient entièrement marron.

- Étuvage

L'étuvage n'est obligatoire que dans le cas d'une mortification rapide.

Les gousses sont rapidement disposées, encore chaudes, dans des caisses en bois capitonnées de couvertures afin d'éviter toute déperdition de chaleur.

L'opération d'étuvage dure alors 24 à 36 heures.

Elle a pour but de provoquer une sudation des gousses et d'activer les réactions enzymatiques transformant la glucovanilline en vanilline. Au cours de cette étape, les gousses de vanille deviennent brunes.

- Séchage

Le séchage à l'ombre est obligatoire pour la vanille sèche et pour la vanille fraîche suite aux étapes de mortification et d'étuvage éventuel. Préalablement à ce séchage à l'ombre, un séchage au four ou un séchage au soleil peut être réalisé dans les conditions suivantes :

Séchage au séchoir :

Les gousses sont posées sur des claies, empilées sur des chariots et placées dans un séchoir chauffé à 65°C maximum pendant une période maximale de 25 jours, ceci afin de conserver la souplesse des gousses.

Séchage au soleil :

Les gousses de vanille sont exposées au soleil, sur des claies surélevées pour éviter les risques de contamination. Les gousses de vanille sont mises à sécher au soleil, durant 5 à 20 jours. Ce séchage peut s'effectuer directement à l'extérieur ou sous un abri translucide.

Séchage à l'ombre :

Les gousses sont placées à l'air libre ou dans des couvertures sur des claies grillagées superposées, disposées dans un local aéré ouvert sur l'extérieur.

La durée du séchage à l'ombre varie entre 15 jours à 1 mois pour la vanille fraîche, et entre 15 jours et 3 mois pour la vanille sèche.

- Maturation aromatique

La durée minimale de maturation est de 7 mois une fois les contenants complètement remplis et ne peut excéder 24 mois. La maturation est réalisée à température ambiante.

La maturation des gousses de « Vanille de l'île de La Réunion » sèches s'effectue dans des malles en bois avec des protections intérieures sous forme de feuilles plastiques et/ou papier sulfurisé.

La maturation des gousses de « Vanille de l'île de La Réunion » fraîches s'effectue dans des contenants hermétiques clos à l'abri de la lumière : malles en bois ou dans des bocaux en verre.

C'est au cours de l'étape de maturation aromatique que le givrage peut apparaître sur les gousses de vanilles sèches ou fraîches.

- Tri

Le tri des gousses est effectué tout au long du processus afin d'obtenir des gousses de « Vanille de l'île de La Réunion » conformes à la description du produit décrite au point 2 du présent cahier des charges.

Tri selon le degré de dessiccation des gousses après séchage :

Les gousses de vanille ayant des teneurs en eau variables lors de la cueillette ainsi que des calibres différents, leur dessiccation sera plus ou moins longue.

Ce tri manuel repose sur le savoir-faire des opérateurs. Le tri s'effectue en faisant rouler la gousse entre le pouce et l'index, la pression exercée permettant d'évaluer la texture des gousses.

Tri sanitaire en cours de maturation aromatique :

Les gousses montrant des signes de début de moisissures sont déclassées et séparées des gousses saines. Le tri s'effectue à l'odeur ou visuellement pour repérer les gousses moisies, poiquées ou oxydées.

Calibrage :

Une fois la maturation des gousses effectuée, le personnel de l'unité de transformation procède au calibrage des gousses de vanille. Cette étape consiste à mesurer et à regrouper, par classe de longueur, les gousses de vanille (l'unité de calibrage étant le centimètre).

Lors du calibrage, les gousses non conformes selon les critères d'aspect visuel, de taille et de taille de fente sont écartées.

Si la maturation des gousses s'effectue en bocaux, le calibrage peut être réalisé avant la maturation.

A l'occasion de ces tris, certaines gousses peuvent être déclassées en non-conformes sur des critères de couleur, de forme, d'odeur ou d'aspect visuel. Les gousses déformées, cassées, abîmées, présentant des cicatrices sur plus de 20% de la longueur, fendues, moisies, ou de couleur non conforme sont déclassées.

5.2.3- Stockage et conditionnement

- Matériel et conditions de stockage des gousses

Les gousses de vanille sèches, regroupées par classe de longueur, sont mises en bottes. Cette opération a pour but de réduire les échanges avec l'extérieur et de limiter la dessiccation de la vanille.

Les gousses de vanilles fraîches ou givrées peuvent être stockées en contenants hermétiques.

Pour le stockage, les gousses en bottes ou en contenants hermétiques sont placées dans des malles en bois capitonnées d'une feuille de plastique et/ou de papier sulfurisé. Elles sont placées dans un endroit à l'abri du soleil et de l'humidité.

Le stockage sous-vide est interdit.

- Conditionnement

Avant leur commercialisation, les gousses de vanilles sont conditionnées dans différents types d'emballages hermétiques et inviolables pour limiter les déperditions d'arômes et une dessiccation trop importante.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien entre la « Vanille de l'île de La Réunion » et l'aire géographique repose sur la qualité de cette vanille, attribuée à des facteurs naturels et au savoir-faire des producteurs, ainsi que sur sa réputation.

6.1 - Spécificité de l'aire géographique

La spécificité de l'aire géographique de la « Vanille de l'île de La Réunion » est basée sur des critères d'ordre climatique et historique.

6.1.1 – Facteurs naturels

De manière générale, le climat de l'île de La Réunion est caractérisé par la douceur de ses températures. La position géographique de l'île, proche du tropique du capricorne, et surtout le rôle régulateur de l'océan et des alizés, sont les principales causes de cette douceur.

Dans la partie Est de l'île, appelée « côte au vent », la pluviométrie est plus marquée, cette zone recevant plus de 3000 mm de précipitations en moyenne par an dans la partie cultivable. Ainsi, jusqu'à 700 m d'altitude, on y trouve des conditions climatiques à la fois douces et humides, particulièrement adaptées à l'implantation et au développement du vanillier. Ces conditions climatiques particulières sont à l'origine des caractéristiques de la « Vanille de l'île de La Réunion », tant au stade de la culture, en favorisant l'enrichissement de la gousse en précurseurs de composés aromatiques (dont la glucovanilline, précurseur de la vanilline), que lors de la phase de transformation, d'une part en favorisant le maintien de l'activité enzymatique nécessaire à la formation du bouquet aromatique, d'autre part en favorisant un séchage lent de la gousse propice au développement complet des arômes de la « Vanille de l'île de La Réunion », et enfin en permettant d'obtenir, pour la vanille sèche, un produit souple et malléable.

6.1.2 – Facteurs humains

Le savoir-faire des producteurs joue également un rôle important dans les caractéristiques de la « Vanille de l'île de La Réunion ».

L'île de La Réunion est à l'origine du savoir-faire de la production de la vanille. C'est en effet à La Réunion qu'ont été découverts le procédé de fécondation et la mise au point de la transformation de la vanille par mortification et étuvage. Aujourd'hui, si ces procédés sont largement diffusés, il n'en reste pas moins que les savoir-faire développés par les producteurs réunionnais sont les garants pour obtenir un produit de qualité. L'attache des lianes, plus communément appelé « bouclage des lianes », permet

au plant de refaire des racines et d'avoir des fleurs à portée de main pour réaliser ensuite la fécondation manuelle. La limitation du nombre de fleurs ou de gousses par balai (éclaircissage manuel) favorise la formation de gousses de belle taille. La phase de transformation quant à elle révèle toute la saveur de la « Vanille de l'île de La Réunion ». Ainsi, le séchage au soleil puis à l'ombre d'une durée minimale de 20 jours et la maturation en malle d'une durée minimale de 7 mois sont des gages de qualité. Ces deux étapes évitent les goûts créosotés comme on peut les rencontrer pour d'autres vanilles, séchées trop vite et maturées dans des sachets sous vide (fermentation anaérobie). C'est au cours de l'étape de maturation que le givrage apparaît potentiellement sur les gousses de vanilles sèches ou fraîches. Enfin, des tris tout au long du processus permettent d'obtenir des vanilles de haute qualité, tant sur la qualité sanitaire (retrait des gousses présentant des défauts) que sur l'homogénéité du lot (dessiccation homogène).

6.2 - Spécificité du produit

La teneur en vanilline

La vanilline est l'une des 180 molécules composant le bouquet aromatique de la vanille. Elle est de loin la plus importante en quantité et impose donc sa note au bouquet. Les vanilles de l'île La Réunion se caractérisent par une teneur en vanilline élevée particulièrement pour les vanilles fraîches et givrées (plus de 2%).

La texture

La texture des gousses de vanille séchée produites à La Réunion est caractéristique. Séchées lentement à l'ombre, les gousses renferment encore suffisamment d'eau pour garder toute leur souplesse et leur velouté au toucher. Après 7 mois de maturation et une mise en botte serrée, les gousses rendent une partie de leur huile ce qui confère aux gousses un aspect huileux caractéristiques.

La vanille fraîche a la peau plus lisse que la vanille sèche et a une texture plus ferme et rigide. C'est le savoir-faire du transformateur qui permet d'obtenir ces gousses charnues en stoppant le dessèchement de la gousse tout en garantissant leur stabilité.

La vanille givrée est une vanille sèche ou fraîche de grande qualité recouverte de cristaux de vanilline. C'est le savoir-faire des producteurs, au stade de la récolte, conjugué à celui du transformateur qui permet d'obtenir le givrage des gousses.

La couleur

Les gousses de « Vanille de l'île de la Réunion » présentent une robe uniforme allant du brun au brun chocolat foncé pour les vanilles sèches et marron tirant sur le roux pour les vanilles fraîches.

6.3 – Lien causal

La reconnaissance de l'IGP « Vanille de l'île de La Réunion » s'appuie sur sa qualité liée à son origine et sur sa réputation.

Les caractéristiques climatiques de l'Est de l'île de La Réunion agissent sur les qualités organoleptiques de la gousse, notamment sur la teneur en vanilline (principal composé aromatique de cette dernière) qui se trouve être particulièrement élevée. En effet, lors de la culture de la vanille les conditions du milieu favorisent l'enrichissement de la gousse verte en composés aromatiques. Par la suite, pendant la transformation, le taux d'humidité dans l'Est de l'île joue un rôle important puisqu'il engendre un séchage lent de la gousse, qui permet le développement complet des arômes.

L'importance de la vanille dans l'économie de l'île fut telle qu'on fit figurer une liane de vanille en bonne place sur les armoiries de l'île de La Réunion, dessinées par le gouverneur Merwart en 1925. Ce blason reprend la devise de la compagnie des Indes Orientales : « florebo quocumque ferar » (je fleurirai partout où je serai planté).

La qualité de la « Vanille de l'île de La Réunion » lui a conféré une réputation, qui repose avant tout sur son bouquet aromatique unique, fruit d'une parfaite acclimatation de la plante sur les pentes volcaniques de l'Est de l'île et du savoir-faire développé par les réunionnais.

La « Vanille de l'île de La Réunion » a notamment remporté de nombreux prix au niveau national :

- médaille d'or du Concours Général Agricole en 2011 et 2018 pour la vanille de La Vanilleraie
- médaille d'argent du Concours Général Agricole en 2008, 2010, 2012 et 2013 pour la vanille de La Vanilleraie
- médaille de bronze du Concours Général Agricole en 2011 pour la vanille de Royal Bourbon Industries et en 2013 pour la vanille de Provanille

La « Vanille de l'île de La Réunion » est une vanille à la couleur brun chocolaté recherchée par de grands chefs et des pâtisseries renommés. Elle se trouve depuis une vingtaine d'années sous forme de vanille fraîche à plus fort taux d'humidité. Ce produit subtil, à la saveur très douce est ainsi plébiscité par de grands noms de la cuisine française comme Alain Passard, Guy Martin, Pierre Hermé ou Jacques Genin, qui l'apprécient pour sa grande qualité, aussi bien sous sa forme sèche ou fraîche. Olivier Roellinger, chef cuisinier réputé et passionné d'épices recommande cette vanille. Selon lui elle est « *Incontestablement la plus belle, son nez est fin et doux (...). La Vanille de l'île de la Réunion se distingue par sa finesse et sa douceur. Sa culture, comme sa préparation, sont parfaitement maîtrisées dans ce département français. Visuellement elle est souvent la plus belle et la plus soignée.* »

La vanille givrée est un produit d'exception. La forte teneur en vanilline de la gousse fait qu'elle cristallise en surface en légères efflorescences neigeuses. C'est la vanille la plus intensément et la plus délicatement parfumée ce qui en fait un produit très apprécié des fins gourmets et des grands chefs de la gastronomie.

De nombreux articles ou émissions rendent hommage à ses qualités exceptionnelles. L'émission de TV5 Monde « Epicerie Fine » avec le chef étoilé Guy Martin a récemment été consacrée à la « Vanille de l'île de La Réunion » On y voit Guy Martin faire l'éloge de ce produit en compagnie de grands noms de la cuisine, la pâtisserie et l'épicerie fine.

La visite de la filière vanille est une étape incontournable des circuits touristiques de l'île de La Réunion. De nombreux transformateurs organisent des visites de leurs installations pour les touristes ainsi que des boutiques pour commercialiser leurs produits.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination « Vanille de l'île de La Réunion » et le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

L'étiquetage doit comporter la mention « vanille fraîche » le cas échéant, et il est complété ou non par la mention « givrée ».

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Point à contrôler	Méthode d'évaluation
Localisation de la parcelle de production	Vérification documentaire et visuelle
Matériel végétal	Vérification documentaire
Stade de récolte	Vérification visuelle de la maturité des gousses
Maturation aromatique	Vérification documentaire
Conformité du produit fini	Vérification visuelle et documentaire
Teneur en vanilline	Analyse
Teneur en humidité	Analyse