Cahier des charges de l'indication géographique « Rhum des Antilles françaises »
homologué par l'arrêté du 22 janvier 2015 relatif à l'indication géographique « Rhum des Antilles françaises », JORF du 28 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « Rhum des Antilles françaises »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Rhum des Antilles françaises » est enregistrée à l'annexe III du Règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « rhum » Annexe II, point 1.

C'est un rhum traditionnel tel que défini au point 1 f) de l'annexe II du Règlement (CE) n°110/2008.

2. Description de la boisson spiritueuse

En fonction des conditions d'élaboration, plusieurs types de produits sont distingués :
- rhum blanc ;
- rhum brun ;
- rhum élevé sous bois ;
- rhum vieux ;
- rhum grand arôme.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Blanc

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

Élevé sous bois et Brun

Le rhum « élevé sous bois » et le rhum « brun » présentent des caractères liés au séjour sous bois dont la coloration est dorée à ambré. Parmi ceux-ci, on peut relever notamment des arômes fruités, floraux, végétaux, épicés, balsamiques, empyreumatiques pour le rhum agricole ainsi que pour le rhum de sucrerie des notes de sucre et de mélasse.

Vieux

Le rhum « vieux » a une couleur miel à acajou foncé et des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques, et balsamiques pour le rhum agricole ainsi que pour le rhum de sucrerie des notes de sucre et de mélasse.

Grand arôme

Le rhum « Grand arôme » présente au nez une intensité aromatique élevée aux notes caractéristiques de sirop cuit, de sirop de batterie (jus de canne chauffé) et de « baba au rhum ».

Au cas où différents rhums sont assemblés, les produits présentent la diversité aromatique des composantes du mélange.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le « Rhum des Antilles françaises » présente une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Vieux

Le « rhum vieux des Antilles françaises » présente une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques supérieure ou égale à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Grand arôme

Le « rhum Grand arôme des Antilles françaises » 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 titre alcoométrique volumique minimal des rhums à la commercialisation est de 40 %.

3. Définition de l'aire géographique

La production du matériel végétal destiné aux plantations, la production et la récolte des cannes à sucre, l'extraction et le stockage des jus de canne ou des produits issus de la fabrication du sucre de canne (mélasses ou sirops), la fermentation du moût puis sa distillation, le stockage, la maturation ou l'élevage et le vieillissement des rhums sont assurés dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée du territoire des départements de la Martinique et de la Guadeloupe.

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 pendant 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 Antilles françaises » complété de la mention « agricole » est issu exclusivement du jus de canne. Le chaulage du jus est interdit. 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 Antilles françaises » complété de la mention « de sucrerie » est issu exclusivement de sirops ou de mélasses.

Le moût destiné à la production de « rhum des Antilles françaises » complété de la mention « Grand arôme » est élaboré à partir d'un mélange de mélasse, de vinasses issues de distillations précédentes et d'eau. La fabrication du « Grand arôme » nécessite des mélasses plus épuisées qui se caractérisent par une pureté inférieure ou égale à 45 % (sucre total (Pol%) / matière sèche (Brix) des mélasses).

4.4 La fermentation

La fermentation est réalisée de façon discontinue.

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

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 multiétagée.

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 hectolitres 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. Les colonnes comprennent une zone d'épuisement du « vin » et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.

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 de 50 plateaux au plus.

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.

En cas de repasse, le procédé comprend la succession de deux étapes dites « chauffes » :

· 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 » ou « bonne chauffe » 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 multiétagée

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 les plateaux de concentrations des vapeurs en alcool et se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

4.6 L'élevage

Les rhums destinés à la production de rhum « blanc » agricole sont maturés en cuves durant une période minimale de 3 semaines entre leur distillation et le conditionnement.

Les rhums destinés à la production de rhum « brun » sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 6 mois.

Les rhums destinés à la production de rhum « élevé sous bois » sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 12 mois.

Les rhums destinés à la production de rhum « vieux » sont élevés en fûts de chêne d'une capacité maximale de 650 litres 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 Détails de l'aire géographique en rapport avec le lien

- facteurs naturels

L'aire géographique s'étend sur les départements de la Martinique, de la Guadeloupe.
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.

Le climat tropical de la Martinique et de la Guadeloupe 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.

- facteurs humains et éléments historiques

La fin du XVIIème et le début du XVIIIème ont vu l'introduction puis le développement de la culture de la canne à sucre. Au XIXème siècle, plusieurs innovations technologiques vont révolutionner la production du rhum aux Antilles. L'arrivée des premières machines à vapeur permet d'augmenter la capacité de broyage des cannes. Parallèlement, les colonnes à distiller en continu adaptées des matériels utilisés en métropole pour la production d'alcool de betteraves, dites colonnes créoles, remplacent progressivement en Martinique et en Guadeloupe les appareils à repasse discontinus. Par ailleurs, l'emploi de la vapeur se développe au détriment du feu nu qui reste utilisé pour certaines productions. Cette énergie, issue de l'échappement des machines à vapeur est produite à partir de la bagasse (résidu de la canne après extraction du jus) et sert également au broyage de la canne dans chacune des distilleries.

5.2 Caractéristiques du rhum attribuable à l'aire géographique

- Antériorité et réputation

La dénomination « rhum des Antilles françaises » est utilisée depuis plus d'un siècle, les étiquetages portant cette mention sont enregistrés depuis la fin du XIXe siècle. Les rhums des Antilles françaises embarqués en fût, étaient assemblés par les négociants métropolitains. À partir de 1922, les expéditions ont été soumises à une réglementation stricte avec notamment l'instauration du contingentement.

Le « Rhum des Antilles françaises » est le leader du marché des rhums blancs consommés en France métropolitaine. Les assemblages des « rhums des Antilles françaises » sont très appréciés dans la gastronomie (pâtisserie, chocolaterie...) pour lesquels ils sont également leader du marché.

- caractéristiques organoleptiques

Le « rhum des Antilles françaises » se distingue ainsi par son caractère aromatique qui en fait autant un ingrédient culinaire qu'un alcool de bouche. Ses caractéristiques analytiques de rhum traditionnel lui confèrent des notes marquées au coulage (canne à sucre pour l'agricole et sirop, baba au rhum pour le rhum industriel).

Le rhum « blanc » peut être incolore ou présenter des reflets dorés à ambré. Il est caractérisé par sa finesse aromatique, des notes fruitées, florales, végétales et épicées pour le rhum agricole ainsi que pour le rhum de sucrerie des notes empyreumatique et balsamique.
Le rhum « élevé sous bois » et le rhum « brun » présentent des caractères liés au séjour sous bois dont la coloration est dorée à ambrée. Parmi ceux-ci, on peut relever notamment des arômes fruités, floraux, végétaux, épicés, balsamiques, empyreumatiques pour le rhum « agricole » ainsi que pour le rhum « de sucrerie » des notes de sucre et de mélasse.
Le rhum « vieux » a une couleur miel à acajou foncé et des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques, et balsamiques pour le rhum « agricole » ainsi que pour le rhum « de sucrerie » des notes de sucre et de mélasse.
Le rhum « Grand arôme » présente au nez une intensité aromatique élevée aux notes caractéristiques de sirop cuit, de sirop de batterie (jus de canne chauffé) et de « baba au rhum ».

- caractéristiques physico-chimiques

Ces départements français élaborent depuis l'introduction de la canne à sucre, des rhums reconnus pour leur fort taux de « non alcool », donc très aromatiques, dont la singularité est reconnue par le terme « traditionnel », les différenciant des rhums légers. Cette distinction a été établie par des normes analytiques (substances volatiles supérieures ou égales à 225 g/hectolitre d'alcool pur).

5.3 Lien causal

Les îles antillaises sont devenues au XVIIIème siècle l'un des « greniers à sucre » de la France sous l'impulsion d'émigrants portugais et hollandais réfugiés du Brésil. Les « habitations » y élaboraient à partir de la mélasse fournie par le raffinage du sucre, les « tafias », à l'origine du rhum de sucrerie.

La baisse du coût mondial du sucre à la fin du XIXème siècle, liée aux innovations technologiques ne permettra plus la rentabilité des « habitations » qui laisseront la place d'une part aux « Usines centrales » pour la production du sucre et du rhum de sucrerie et d'autre par à de petites unités pour la production de rhum « Habitant », à l'origine du rhum agricole.

C'est à cette époque qu'apparaît alors le rhum « Grand arôme », à fort potentiel aromatique, très recherché pour les coupages.

Sous l'influence de la température ambiante élevée et des logements constitués de fûts de chêne, le vieillissement et le passage sous bois, marqués par une forte évaporation, une accélération des réactions d'oxydation et d'extraction des composés du bois donnent au rhum « vieux », au rhum « élevé sous bois » ou au rhum « brun » toutes leurs caractéristiques organoleptiques.

La typicité des « rhums des Antilles françaises » est ainsi le résultat d'une combinaison d'éléments ayant trait au milieu naturel de ces départements comme l'influence du climat sur la maturation des cannes et à l'histoire du rhum des Antilles, comme les montages d'alambics spécifiques pour des « vins » à bas degrés.

La spécialisation des Antilles dans la production de rhum et notamment les savoir-faire qui se sont développés dans le contexte réglementaire des rhums traditionnels expliquent comment des productions originales de rhum ont pu être élaborées à partir de différentes catégories.

Ces productions expédiées sur le territoire métropolitain, avant que les premiers embouteillages ne puissent avoir lieu sur place, ont offert aux négociants une palette de produits aromatiques dont ils ont su par sélection ou assemblage créer des rhums spécifiques marqués par leur origine antillaise.

6. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales

7. Nom et adresse du demandeur

Organisme de Défense et de Gestion des rhums traditionnels des Départements d'Outre Mer sous indications géographiques
7 rue de Madrid 75008 PARIS
cirt.dom@wanadoo.fr
01 43 87 12 65

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

- Mentions complémentaires :

L'indication géographique « Rhum des Antilles françaises » peut être complétée de la mention « Blanc », « Élevé sous bois », « Brun », « Vieux » 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.

L'indication géographique « Rhum des Antilles françaises », éventuellement complétée des mentions « vieux », « blanc », « élevé sous bois » ou « brun », peut être complétée des mentions « agricole »,

« de sucrerie », « grand arôme » 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 ci-dessous :

- 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 Antilles françaises », ne pourront pas être offerts au public, expédiés ou mis en vente sans que sur les déclarations, étiquettes, factures et tout document commercial ainsi que sur les titres de mouvement, l'indication géographique susvisée ainsi que les mentions complémentaires ne soient inscrites en caractères apparents.

Partie II Obligations déclaratives et tenue de registres

I) Obligations déclaratives

- 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 « Antilles françaises » élaborés à partir de leur distillation ou du déclassement de l'une des indications géographiques de rhums traditionnels : « rhum de la Guadeloupe », « rhum agricole Martinique », « rhum de la Baie du Galion », 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 mentions complémentaires auxquelles ils peuvent éventuellement prétendre : « blanc », « brun », « élevé sous bois », « vieux ».

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

II) 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 ;
- pour les unités transformant une matière sucrée : date et heure de la réception des mélasses, sirops avec le poids net et le nom du fournisseur (si différent du producteur de la matière sucrée).

- Registre de fermentation
Ce registre comprend notamment les éléments suivants : N° de cuve, date et heure de mise en cuve, volumes de jus, sirops ou mélasses mis en œuvre.

- Registre de distillation
Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date et heure de début et fin de distillation, références des cuves distillées, titre alcoométrique volumique ou différentiel de densité des cuves distillées, quantité et titre alcoométrique volumique des rhums obtenus.

- Registre de mise sous bois ou en vieillissement
Ce registre comprend notamment les éléments suivants : dates et lieu de distillation du rhum, l'adresse du chai, la date de mise sous bois 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 les éléments suivants : volume total de rhums « vieux » avec la capacité totale de leurs logements et 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 notamment les éléments suivants : les entrées, sorties ainsi que les stocks initial et final en alcool pur de chaque catégorie et mention complémentaire. Chaque répartition des quantités engagées par mention complémentaire (« blanc », « brun », « élevés sous bois », « vieux », « agricole », « de sucrerie », « grand arôme ») fait l'objet d'une ligne spécifique pour l'inscription des mouvements.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

Partie III Principaux points à contrôler

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Localisation des opérateurs	Examen documentaire
TAV max à la distillation	Examen documentaire
Durée minimale de maturation, d'élevage sous bois ou de vieillissement	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques du produit	Examen analytique du produit avant mise à la consommation
Caractéristiques organoleptiques du produit	Examen organoleptique du produit avant mise à la consommation

Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93555 - MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.
L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.