

Cahier des charges de l'indication géographique « Rhum des Antilles Françaises » homologué par l'arrêté du 10 septembre 2021, publié au JORF du 23 septembre 2021

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

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

2. Description de la boisson spiritueuse

2.1 Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Au sein des rhums des Antilles françaises, trois catégories de produits spécifiques se distinguent ;

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

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

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

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

Le rhum « Grand arôme » présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques égale ou supérieure à 800 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur minimale en esters égale ou supérieure à 500 gammes par hectolitre d'alcool pur. Le rhum « Grand arôme » est incolore et présente au nez une intensité aromatique élevée.

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

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

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

Les savoir faire d'élevage appliqués sous les conditions climatiques des Antilles permettent d'obtenir pour les rhums logés sous bois de la couleur et des notes aromatiques nouvelles.

Rhums Blancs

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

Rhums Vieux

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

Rhums Grand Arôme

Les moûts destinés à la production de « rhum Grand arôme » sont élaborés à partir d'un mélange de mélasse plus épuisées présentant une pureté inférieure ou égale à 45 %, de vinasses et d'eau. Ils sont fermentés durant plus de 168 heures en cuve en bois ouverte et en présence de ferments indigènes. Ces conditions permettent d'obtenir un vin extrêmement concentré en arômes, ce qui se traduit par la teneur en esters supérieure à 500 g/HAP et par le total de substances volatiles supérieures à 800 g/HAP. Après distillation, l'absence de passage sous bois permet de préserver le fort taux d'esters, associé à son intensité aromatique élevée.

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 période de repos en cuves après distillation 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 » « 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 serpentín 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 « chauffées » :

- 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 serpentín 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 laissés reposer en cuves durant une période minimale de 3 semaines entre leur distillation et le conditionnement.

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

Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « élevé sous bois » sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 12 mois.

Les rhums destinés à la production de rhum « vieux » sont élevés en fûts de chêne d'une capacité maximale de 650 litres durant une période minimale de 3 ans.

Les rhums destinés à la production de rhum « Grand arôme » ne subissent aucun élevage sous-bois.

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'obscurisation du rhum soit inférieur à 2 % vol. L'obscurisation 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 XVII^{ème} et le début du XVIII^{ème} ont vu l'introduction puis le développement de la culture de la canne à sucre. Les îles antillaises sont devenues rapidement 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.

Au XIX^{ème} 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.

La baisse du coût mondial du sucre à la fin du XIX^{ème} 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 part à de petites unités pour la production de rhum « Habitant », à l'origine du rhum agricole.

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

5.2 Caractéristiques du rhum attribuables 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, sont assemblés principalement par les négociants métropolitains. À partir de 1922, les expéditions ont été soumises à une réglementation stricte avec notamment l'instauration du contingentement.

Avec plus de 25 000 hl d'alcool pur commercialisés par an depuis plusieurs années, le « Rhum des Antilles françaises » est le leader du marché des rhums blancs consommés en France métropolitaine. Associé à la culture Antillaise, les nombreuses marques de « rhum des Antilles françaises » sont très appréciées, notamment pour l'élaboration des cocktails traditionnels antillais (Ti-punch, Mojito, Planteur...).

○ Caractéristiques du produit

Au sein des rhums des Antilles Françaises, trois catégories de produits spécifiques se distinguent :

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

Les rhums des Antilles Françaises présentent des caractéristiques aromatiques complexes qui reprennent plus ou moins celles des types blancs ou vieux mais sont caractérisées par leur fraîcheur et leur vivacité.

- Le rhum « blanc » est incolore mais peut présenter de légers reflets dorés. Il présente une absorbance maximale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm. Il est caractérisé par des notes aromatiques fruitées, florales et épicées.
- Le rhum « vieux » possède une couleur miel à acajou foncé, il exprime des arômes boisés, fruités, épicés et empyreumatiques.
- 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 ».

Les Antilles françaises 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

La longue histoire du rhum aux Antilles françaises a fait émerger des savoir faire spécifiques de culture de la canne mais aussi de fermentation des moûts, de distillation, d'élevage sous bois qui participent à l'obtention de façon constante d'une palette de marques réputées, qui revendiquent leur origine antillaise.

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

Les conditions de distillation, notamment le TAV inférieur à 90%, permettent d'obtenir des eaux-de-vie d'une grande richesse aromatique. Cette richesse se traduit par une teneur élevée en substances

volatiles spécifiques (plus de 225 g/HAP), responsables de la complexité aromatique des eaux-de-vie, de leur persistance en bouche et pour certaines d'entre elles de leur aptitude au vieillissement.

Les rhums des Antilles Françaises sont soit des rhums issus d'une des deux aires géographiques d'Indications géographiques : la Martinique ou la Guadeloupe, soit des rhums issus de mélasses originaires des deux îles ou transférées de l'une à l'autre, soit le plus fréquemment des produits finis originaires des deux îles et assemblés à l'intérieur comme à l'extérieur de l'aire. Cette diversité d'origine et de qualité d'approvisionnement permet de réaliser des assemblages originaux en valorisant le potentiel qualitatif de chacune des productions.

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

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

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

Les moûts destinés à la production de rhum « Grand arôme » sont élaborés à partir d'un mélange de mélasse plus épuisées présentant une pureté inférieure ou égale à 45 %, de vinasses et d'eau. Ils sont fermentés durant plus de 168 heures en cuve en bois ouverte et en présence de ferments indigènes. Ces conditions permettent d'obtenir un vin extrêmement concentré en arômes, ce qui se traduit par la teneur en esters supérieure à 500 g/HAP et par le total de substances volatiles supérieures à 800 g/HAP. Après distillation, l'absence de passage sous bois permet de préserver le fort taux d'esters, associé à son intensité aromatique élevée.

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 DOM sous indications géographiques (hors AOC)

Siège social : 10, rue Pergolèse 75116 PARIS

Adresse postale : BP 80618 - 49106 ANGERS cedex 02

Tél : 06.17.91.28.21

secretariatodgrhums@gmail.com

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

- Mentions complémentaires :

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

L'indication géographique « Rhum des Antilles françaises », éventuellement complétée de la mention « Vieux », « Blanc », « Elevé sous bois », « Brun » ou « Grand arôme » peut être complétée de la mention « agricole » ou « de sucrerie », pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions aux points I-2 et I-4 dans le présent cahier des charges.

- Mentions de vieillissement :

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter la mention « vieux » qu'aux conditions 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 « rhum des 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 de la Martinique », « rhum de sucrerie 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 repos en cuve après distillation, 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 CEDEX

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gov.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.