

# Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

Rhum de la Réunion  
N°UE: PGI-FR-02073  
Transmis le 26-12-2017  
PGI

## 1. FICHE TECHNIQUE

### 1.1. Dénomination et type

#### 1.1.1. Dénomination(s)

Rhum de la Réunion (fr)

#### 1.1.2. Catégorie

1. Rum

#### 1.1.3. Pays du demandeur

France

#### 1.1.4. Langue de la demande:

Français

#### 1.1.5. Type d'indication géographique:

IGP - Indication géographique protégée

### 1.2. Coordonnées

#### 1.2.1. Nom et titre du demandeur

Nom et titre du demandeur	Organisme de Défense et de Gestion des rhums traditionnels des Départements d'Outre Mer sous indications géographiques
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	Syndicat professionnel composé de sucreries, distilleries, éleveurs et pré-embouteilleurs concernés par les cahiers

	des charges des indications géographiques « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion », « Rhum de la Guadeloupe », « Rhum de la Guyane », « Rhum de la Réunion », « Rhum des Antilles françaises », « Rhum des départements français d'outre-mer ».
Nationalité	France
Adresse	10 rue Pergolèse 75116 PARIS
Pays	France
Téléphone	(33)(0)143871265
Adresse(s) électronique(s)	odg.rhums@orange.fr

#### *1.2.2. Coordonnées de l'intermédiaire*

Nom de l'intermédiaire	Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Adresse	Direction Générale de la Performance Economique et Environnementale des Entreprises (DGPE)  Bureau du vin et des autres boissons  3 Rue Barbet de Jouy  75349 Paris Cedex 07 SP  France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)149554955
Adresse(s) électronique(s)	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

1.2.3. *Coordonnées des parties intéressées*

1.2.4. *Informations détaillées sur l'autorité de contrôle compétente*

Nom de l'autorité de contrôle compétente	Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse	12, rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 93555 Montreuil sous bois Cedex France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)173303800
Adresse(s) électronique(s)	info@inao.gouv.fr

1.2.5. *Informations détaillées sur les organismes de contrôle*

**1.3. Description de la boisson spiritueuse**

Titre - Nom du produit	Rhum de la Réunion
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	Les « rhums de la Réunion » présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40 % vol. ainsi qu'une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur. Ils présentent des caractéristiques aromatiques qui reprennent plus ou moins celles des catégories « blancs », « vieux » ou « Grand arôme ».
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	Les conditions pédo-climatiques 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. Le rendement sucrier des cannes de la Réunion est en effet l'un des meilleurs du monde, ce qui permet

	<p>de disposer de mélasses spécifiques.</p> <p>Les savoir faire ainsi que les conditions de distillation, notamment le titre alcoométrique volumique 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.</p> <p>Les savoir faire d'élevage appliqués sous les conditions climatiques de la Réunion permettent d'obtenir de la couleur et des notes aromatiques nouvelles vanillées et boisées.</p>
--	--

Titre - Nom du produit	Rhum de la Réunion « blanc »
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	Le rhum de la Réunion « blanc » est un rhum de la Réunion qui est incolore. Il est caractérisé par des notes aromatiques fruitées, notamment de banane, végétales, florales, empyreumatiques, épicées, de mélasse et de réglisse.
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	<p>Les conditions pédo-climatiques 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. Le rendement sucrier des cannes de la Réunion est en effet l'un des meilleurs du monde, ce qui permet de disposer de mélasses spécifiques.</p> <p>Les savoir faire ainsi que les conditions de distillation, notamment le titre</p>

	<p>alcoométrique volumique 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.</p> <p>Les rhums « blancs » du fait de leurs conditions de stockage présentent une absence de couleur et des caractères aromatiques fruités, végétaux, floraux et épicés.</p>
--	---

Titre - Nom du produit	Rhum de la Réunion « vieux »
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	Le Rhum de la Réunion « vieux » est un rhum de la Réunion qui présente une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur. Sa coloration s'étend d'or à acajou et il offre des caractères aromatiques complexes qui présentent des notes vanillées, épicées, boisées et fruitées (fruits confits et exotiques).
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	<p>Les conditions pédo-climatiques 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. Le rendement sucrier des cannes de la Réunion est en effet l'un des meilleurs du monde, ce qui permet de disposer de mélasses spécifiques.</p> <p>Les savoir faire ainsi que les conditions de distillation, notamment le titre alcoométrique volumique inférieur à 90% permettent d'obtenir des eaux-de-vie d'une grande richesse aromatique.</p>

	<p>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.</p> <p>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 Réunion et de développer l'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydo-réduction ménagée qui conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum (d'or à acajou foncé), à la complexification de son profil aromatique qui combine des notes vanillées, épicées, boisées et fruitées (fruits confits et exotiques), à l'assouplissement des perceptions en bouche, au développement de sa rondeur ainsi que d'un allongement de la persistance aromatique.</p>
--	--

Titre - Nom du produit	Rhum de la Réunion « Grand arôme »
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	Le Rhum de la Réunion « Grand arôme » est un rhum de la Réunion qui présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique égale ou supérieure à 800 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur minimale en esters égale ou supérieure à 500 grammes par hectolitre d'alcool pur. Les rhums « Grand arôme» se caractérisent par leur complexité et leur puissance aromatique, leur profil présente des notes épicées, balsamiques et amyliques

	caractéristiques.
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	<p>Les conditions pédo-climatiques 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. Le rendement sucrier des cannes de la Réunion est en effet l'un des meilleurs du monde, ce qui permet de disposer de mélasses spécifiques.</p> <p>Les savoir faire ainsi que les conditions de distillation, notamment le titre alcoométrique volumique inférieur à 90% permettent d'obtenir des eaux-de-vie d'une grande richesse aromatique.</p> <p>Les moûts destinés à la production de « Rhum de la Réunion » « Grand arôme » sont élaborés à partir d'un mélange de mélasse, de vinasses et d'eau. Ces conditions permettent d'obtenir après fermentation un vin extrêmement concentré en arômes, ce qui se traduit après distillation par la teneur en esters supérieure à 500 g/HAP, par le total de substances volatiles supérieur à 800 g/HAP et par l'apparition de notes amyliques.</p>

#### **1.4. Définir la zone géographique**

##### *1.4.1. Description de la zone géographique définie*

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

L'aire géographique est constituée du territoire des communes du département de la Réunion.

#### 1.4.2. Zone NUTS

FR	FRANCE
FR9	DÉPARTEMENTS D'OUTRE-MER
FR94	Réunion
FR940	Réunion

### 1.5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	Les cannes à sucre
Méthode	<p>Les variétés de canne à sucre appartiennent aux espèces <i>Saccharum officinarum</i> et <i>Saccharum spontaneum</i> ou issues de leur hybridation.</p> <p>Elles font l'objet de travaux d'acclimatation, de multiplication et de sélection dans l'aire géographique pendant une période minimale de 3 ans.</p> <p>Les variétés de canne à sucre transgéniques sont interdites.</p>

Titre - Type de méthode	L'extraction du jus
Méthode	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.

Titre - Type de méthode	La production du moût
Méthode	<p>Le moût destiné à la fermentation est constitué :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• soit par le jus de canne ;</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>Le moût destiné à la production de rhum bénéficiant de la mention complémentaire « de sucrerie » est issu exclusivement de sirops ou de mélasses.</p> <p>Le moût destiné à la production de rhum bénéficiant de la mention complémentaire « agricole » est issu exclusivement du jus de canne. Le recours à toute technique d'enrichissement en sucres du jus de canne ou du moût qui en est issu, notamment par ajout de sirop, de mélasse ou de sucre, est interdit.</p> <p>Le moût destiné à la production de rhum « Grand arôme » est issu de mélasses, de vinasses issues de distillation précédente et d'eau.</p>

Titre - Type de méthode	La fermentation du moût
Méthode	La fermentation est discontinuée.

Titre - Type de méthode	La distillation
Méthode	La distillation du moût fermenté appelé communément « vin » est réalisée selon les principes de la distillation continue

	<p>multi-étagée avec reflux, de la distillation discontinue simple et de la distillation discontinue multi-étagée.</p> <p>Les rhums présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur à 90 % à 20 °C et une somme des substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.</p> <p>1 Distillation continue multi-étagée avec reflux</p> <p>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 en alcool du « vin » et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.</p> <p>L'appareil à distiller est composé d'une ou plusieurs colonnes comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- une zone d'épuisement du « vin » en alcool comportant au minimum 15 plateaux ;</li><li>- une zone de concentration des vapeurs comportant au maximum 50 plateaux.</li></ul> <p>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.</p> <p>Les composés indésirables (têtes et</p>
--	---

	<p>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.</p> <p>2 Distillation discontinue simple</p> <p>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.</p> <p>Le « vin » est chauffé dans la chaudière à feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure.</p> <p>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.</p> <p>Le procédé peut comprendre la succession de deux distillations :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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) ;</li><li>- la deuxième dite « repasse » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.</li></ul>
--	---

	<p>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.</p> <p>3 Distillation discontinue multiétagée</p> <p>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.</p> <p>Le « vin » est chauffé dans la chaudière à feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure.</p> <p>La colonne est composée d'une zone de concentration des vapeurs comportant au plus 25 plateaux.</p> <p>La rétrogradation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau.</p> <p>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 concentration des vapeurs en alcool et se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler</p>
--	---

	le distillat.
--	---------------

Titre - Type de méthode	L'élevage
Méthode	<p>Les rhums destinés à la production de rhum blanc « agricole » sont maturés en cuves pendant une période minimale de 3 semaines entre leur distillation et le conditionnement.</p> <p>Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « brun » sont élevés en récipients de bois de chêne, pendant une période minimale de six mois.</p> <p>Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « élevé sous bois » sont élevés en récipients de bois de chêne, pendant une période minimale de douze mois.</p> <p>Les rhums destinés à la production de rhum « vieux » sont élevés en fûts de chêne d'une capacité maximale de 650 litres, pendant une période minimale de trois ans.</p> <p>Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.</p>

Titre - Type de méthode	La finition
Méthode	<p>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</p>

	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.
--	---

### 1.6. Lien avec l'environnement géographique d'origine ou l'origine géographique

Titre - Nom du produit	Rhum de la Réunion
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	<p>1 Facteurs naturels</p> <p>La Réunion est une île de l'Océan Indien qui présente deux saisons climatiques bien distinctes. Il existe une période sèche, pendant « l'hiver austral » c'est-à-dire de mai à novembre, où il fait généralement beau (21 à 28 °C sur la côte). La période des pluies, en été, de décembre à avril (26 à 32 °C sur la côte) est soumise à un risque fort de dépressions tropicales.</p> <p>Les sols destinés à la canne à sucre sont globalement jeunes, formés sur des cendres volcaniques, acides et peu épais en raison de phénomènes d'érosion et de décapage relativement importants. Ils présentent une bonne fertilité chimique générale (azote, phosphore, potassium) et sont caractérisés globalement par une bonne capacité de stockage de l'eau. Ces conditions sont favorables à la production de la canne à sucre.</p> <p>2 Facteurs humains</p> <p>La culture de la canne à La Réunion date de la fin du XVIIème siècle. Avec le pacte colonial, la Réunion va devenir une île à sucre et à rhum. Le rhum va alors accompagner et marquer profondément la vie de toutes les couches de la population réunionnaise.</p>

	<p>À la Réunion, la principale boisson des créoles au début de la colonisation, est le fangourin, jus de canne fermenté. En 1704, on signale la présence d'alambics pour distiller le fangourin et obtenir l'eau-de-vie. À partir de 1815, la culture de la canne connaît à Bourbon un formidable essor et les exportations de sucre passent de 21 tonnes en 1815 à 72 000 tonnes en 1861. L'industrie du sucre va mobiliser toutes les cannes disponibles et la production de rhum ne se fait plus pratiquement qu'à partir de ses résidus (mélasse). L'histoire des distilleries réunionnaises est étroitement liée à celle des sucreries. Ainsi après une période initiale euphorique, au cours de laquelle le nombre d'usines a augmenté à un rythme rapide, l'économie sucrière a connu, de 1860 à 1914, une crise sévère. De 189 usines sucrières existant en 1830, on passe à une vingtaine vers 1914. Cette concentration des distilleries s'est poursuivie jusqu'à arriver aujourd'hui à trois distilleries en activité.</p> <p>Au cours de cette histoire séculaire, les réunionnais ont sélectionné les variétés de canne les mieux adaptées au milieu physique et ont développé une parfaite maîtrise de leur culture.</p> <p>Les appareils à flux continu (alambics ou colonnes simples) apparus au cours du XVIIIème siècle permettent d'obtenir des produits finis en une seule distillation et ont ainsi contribué à augmenter la productivité. D'autre part les distillateurs de la Réunion se sont attelés à apporter un soin particulier à la qualité des fermentations afin d'éviter les proliférations bactériennes et de favoriser l'action des levures. Parallèlement, les distillateurs ont maîtrisés les techniques de</p>
--	---

	<p>vieillessement de leurs eaux-de-vie sous bois de chène ainsi que les méthodes particulières de préparation des mélasses destinées au rhum « Grand arôme ».</p> <p>En 2013, la culture de la canne occupe 24 400 ha (soit 57 % de la SAU), correspondant à environ 3 500 exploitations productrices et une production annuelle de 1,8 millions de tonnes. Le traitement de ces cannes génère environ 60 000 tonnes de mélasse. En 2009, la production réunionnaise de rhum dans les 3 distilleries de l'île est de 52 185 hectolitres d'alcool pur de rhum dont environ 370 hectolitres d'alcool pur de « Grand arôme », et 706 hectolitres d'alcool pur d'agricole.</p>
<p>Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique</p>	<p>Le rhum de la Réunion est commercialisé à un titre alcoométrique volumique de plus de 40 % vol. et présente une teneur en substances volatiles supérieure à 225 g/HAP. Il présente des caractéristiques aromatiques qui reprennent plus ou moins celles des catégories « blancs », « vieux » ou « Grand Arôme ».</p> <p>Les rhums blancs sont incolores. Ils sont caractérisés par des notes aromatiques fruitées, notamment de banane, végétales, florales, empyreumatiques, épicées, de mélasse et de réglisse.</p> <p>Les rhums vieux présentent une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 325 grammes par hectolitre d'alcool pur. Leur coloration s'étend d'or à acajou et ils offrent des caractères aromatiques complexes qui</p>

	<p>présentent des notes vanillées, épicées, boisées et fruitées (fruits confits et exotiques).</p> <p>Les rhums « Grand arôme » présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique égale ou supérieure à 800 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur minimale en esters égale ou supérieure à 500 grammes par hectolitre d'alcool pur. Les rhums « Grand arôme» se caractérisent par leur complexité et leur puissance aromatique, leur profil présente des notes épicées, balsamiques et amyliques caractéristiques.</p>
<p>Lien causal entre la zone géographique et le produit</p>	<p>La réputation du Rhum de la Réunion, attestée dès la fin du XIXème siècle par de très nombreuses étiquettes de produits commerciaux, est liée à sa typicité. Cette typicité est le résultat d'une combinaison d'éléments liés aux facteurs naturels et au savoir faire traditionnel des producteurs de canne et des distillateurs qui ont su adapter leurs méthodes de fabrication aux différents terroirs naturels et aux conditions météorologiques particulières de ce département.</p> <p>Les conditions de sol et le climat favorisent la production de canne à sucre à la Réunion. Cette culture nécessite en effet des températures supérieures à 20 °C, des précipitations importantes pendant la période de croissance végétative (été austral), une période de stress hydrique modéré pendant la phase de maturation (hiver austral) et des sols à bonne fertilité naturelle.</p> <p>L'essor de l'industrie sucrière et des distilleries au cours du XIXème siècle et les différentes innovations</p>

	<p>technologiques opérées dans la conduite des fermentations ont contribué très fortement au développement de la qualité du rhum.</p> <p>Les caractéristiques aromatiques du rhum blanc sont directement en lien avec les éléments évoqués ci-dessus, tandis que la couleur et la complexité des rhums vieux sont associées aux savoir-faire locaux de vieillissement sous bois. La spécificité du rhum « Grand arôme » découle pour une grande partie du savoir-faire de préparation des mélasses avant fermentation.</p> <p>La qualité des rhums de la Réunion engendre une réputation entretenue par de multiples récompenses obtenues à de prestigieux concours internationaux (médailles dès la moitié du XIXème siècle aux concours de Paris, Amsterdam, Anvers, Moscou..., plus de 63 médailles depuis 2003 à Londres, Bruxelles, Paris, San Francisco, Francfort, Chicago...). Cette notoriété a permis la reconnaissance en appellation d'origine en 1988 et l'enregistrement dès 1989 au plan communautaire en tant que dénomination géographique.</p>
--	--

**1.7. Exigences européennes, nationales ou régionales**

**1.8. Elément complémentaire à l'indication géographique**

**1.9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage**

Titre	Règles générales
Description de la règle	Les rhums pour lesquels sera revendiquée l'indication géographique « Rhum de la Réunion », ne pourront pas être offerts au public, expédiés ou mis en vente sans que sur les déclarations, étiquettes, factures et tout document

	<p>commercial ainsi que sur les titres de mouvement, l'indication géographique susvisée ainsi que les mentions complémentaires ne soient inscrites en caractères apparents.</p> <p>Les dénominations « Rhum de Réunion », « Rhum Réunion » et « Rhum de l'île de la Réunion » peuvent être utilisées en tant que mentions d'étiquetage complémentaires.</p>
--	---

Titre	Mentions complémentaires « blanc », « brun », « élevé sous bois », « vieux », « Grand arôme »
Description de la règle	L'indication géographique « rhum de la Réunion » peut être complétée de la mention « blanc », « brun », « élevé sous bois », « vieux », « Grand arôme » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans les rubriques "description de la boisson spiritueuse" et "méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse" de la fiche technique.

Titre	Mentions complémentaires « agricole » ou « de sucrerie »
Description de la règle	L'indication géographique « Rhum de la Réunion » peut être complétée de la mention « agricole » ou « de sucrerie » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans la rubrique "méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse" de la fiche technique.

Titre	Mentions de vieillissement
Description de la règle	Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent

	<p>compléter la mention « vieux » qu'aux conditions ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mention « VO », « Très Vieux », « Very Old », pour des rhums vieillis au moins 3 ans ;</li> <li>- la mention « VSOP », « Vieille Réserve », « Réserve Spéciale », « Cuvée Spéciale », pour des rhums vieillis au moins 4 ans ;</li> <li>- la mention « Grande Réserve », « Extra Vieux », « Extra Old », « XO », « Hors d'Age », pour des rhums vieillis au moins 6 ans ;</li> <li>- la mention « millésime » suivie de la mention d'une année pour les rhums vieillis au moins 6 ans.</li> </ul>
--	--

## 2. AUTRES INFORMATIONS

### 2.1. Pièces justificatives

Nom du dossier:	CDC IG Rhum Réunion BO.pdf
Description	Cahier des charges du Rhum de la Réunion
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	RhumReunion_joe_20150128_0031.pdf
Description:	Arrêté homologation Rhum de la Réunion
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	RhumDeLaRéunion_joe_20150219_0043.pdf
Description:	Arrêté modificatif Rhum de la Réunion
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	CDC_RhumdeLaRéunion_décembre2017.doc
Description:	Proposition de cahier des charges modifié.
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	NAF RhumRéunion 20171215.doc
Description:	Note des autorités françaises.
Type de document	Other Document

## **2.2. Lien vers le cahier des charges du produit**

Lien:	<a href="https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-06ebf946-123f-4f3a-bcf9-655bb3ce8419">https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-06ebf946-123f-4f3a-bcf9-655bb3ce8419</a>
-------	---