

Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

Rhum de la Guadeloupe
N°UE: PGI-FR-02071
Transmis le 02-03-2018
PGI

1. FICHE TECHNIQUE

1.1. Dénomination et type

1.1.1. Dénomination(s)

Rhum de la Guadeloupe (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 Guadeloupe
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	Les rhums de la Guadeloupe 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. Ils présentent des caractéristiques aromatiques qui reprennent plus ou moins celles des types blancs ou vieux.
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. Les savoir faire ainsi que les conditions

	<p>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.</p> <p>Les savoir faire d'élevage appliqués sous les conditions climatiques de la Guadeloupe permettent d'obtenir de la couleur et des notes aromatiques nouvelles : vanille, noix de coco, fruits confits et exotiques...</p>
--	---

Titre - Nom du produit	Rhum de la Guadeloupe « blanc »
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	Le rhum de la Guadeloupe « 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 la finesse des notes aromatiques fruitées, (notamment de canne à sucre, d'agrumes, de fruits exotiques), florales (fleurs blanches, fleurs tropicales, miel...) et épicées (poivre vert, menthe et réglisse).
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	Les rhums blancs sont laissés reposer en cuves 3 semaines après distillation afin de dissiper les arômes indésirables de la distillation et de préserver les caractères aromatiques des rhums de la Guadeloupe. Les rhums blancs du fait de l'absence ou du court séjour sous bois présentent une absence de couleur marquée et des caractères aromatiques fruités, floraux et épicés.

Titre - Nom du produit	Rhum de la Guadeloupe « vieux »
------------------------	---------------------------------

<p>Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques</p>	<p>Le rhum de la Guadeloupe « vieux » possède 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 : orange, fruits confits, fruits exotiques (banane, cacao, coco, mangue), épicés (vanille, cannelle, gingembre, safran...) empyreumatiques (brioche, sirop batterie...).</p>
<p>Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)</p>	<p>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 de la Guadeloupe. 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 (plus de 325 g/HAP).</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 et 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, et le stockage des rhums sont réalisés dans l'aire géographique constituée du territoire du département de la Guadeloupe.

1.4.2. Zone NUTS

FR	FRANCE
FR9	DÉPARTEMENTS D'OUTRE-MER
FR91	Guadeloupe
FR910	Guadeloupe

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 trois 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 à l'eau 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">• soit par le jus de canne ;• soit par dilution avec de l'eau

	<p>des sirops ou des mélasses, issus des différentes étapes de la transformation du jus de canne en sucre.</p> <p>Le moût destiné à la production de « Rhum de la Guadeloupe » complété de la mention « agricole » est issu exclusivement du jus de canne. Le chaulage de ce 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.</p> <p>Le moût destiné à la production de « Rhum de la Guadeloupe » complété de la mention « de sucrerie » est issu exclusivement de sirops ou de mélasses issus des différentes étapes de la transformation du jus de canne en sucre.</p>
--	---

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

Titre - Type de méthode	La distillation
Méthode	<p>La distillation du moût fermenté, communément appelé « vin », est réalisée selon les principes de la distillation discontinuée simple, de la distillation discontinuée multiétagée ou de la distillation continue multiétagée avec reflux.</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</p>

	<p>grammes par hectolitre d'alcool pur.</p> <p>1 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>La capacité de la chaudière ne doit pas dépasser 30 hectolitres.</p> <p>Le « vin » est chauffé dans la chaudière au 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">- 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 » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie. <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>2 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.</p> <p>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 serpentín à la sortie duquel va couler le distillat.</p> <p>3 Distillation continue multiétagée avec reflux</p> <p>La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux assurant grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant.</p> <p>Les colonnes comprennent une zone d'épuisement du « vin » en alcool et une zone de concentration au sein de</p>
--	--

	<p>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"> - une zone d'épuisement de 15 plateaux au moins ; - une zone de concentration de 50 plateaux au plus. <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 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>
--	---

Titre - Type de méthode	L'élevage
Méthode	<p>Les rhums destinés à la production de rhum « blanc » sont laissés reposer en cuves durant une période minimale de 3 semaines entre leur distillation et le conditionnement.</p> <p>Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « bruns » sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de six mois.</p> <p>Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « élevés sous bois » sont élevés en récipient de bois de chêne durant 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	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.

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

Titre - Nom du produit	Rhum de la Guadeloupe
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	<p>1 Les facteurs naturels</p> <p>Situé en zone tropicale à 16° nord, l'archipel guadeloupéen bénéficie d'un climat globalement chaud et humide où deux saisons marquées se distinguent, une saison sèche et une saison des pluies, avec en général plus de 5 heures d'ensoleillement par jour et plus de 10 jours de pluie par mois. Il n'y a pas de risques de gelée.</p> <p>La sole cannière en Guadeloupe est installée sur des parcelles reposant à 95 % sur des sols profonds très argileux (vertissols), sols vertiques à smectite et</p>

	<p>des sols ferrallitiques. La petite île de Marie-Galante présente la particularité de reposer entièrement sur un socle calcaire d'où dérive des sols moins profonds.</p> <p>2 Les facteurs humains</p> <p>De nombreux paysages ruraux sont constitués de champs de canne. Cette plante fait partie du patrimoine culturel de l'archipel. Le savoir-faire des producteurs de canne à sucre de la Guadeloupe, accompagnée depuis plus d'un demi-siècle par le centre technique de la canne et du sucre, ont permis d'adapter les cultures au cas par cas.</p> <p>Par sa pérennité et son pouvoir couvrant, la canne à sucre contribue à la protection des sols contre l'érosion, et à la protection de son environnement par un usage restreint en intrants.</p> <p>La culture de la canne à sucre occupe 15 000 hectares de la surface agricole utile de l'archipel guadeloupéen et s'inscrit souvent en production principale au sein de plus de 5 000 exploitations agricoles.</p> <p>Ces cannes sont valorisées dans trois distilleries de rhum de sucrerie, et neuf distilleries de rhums agricoles. La filière canne – sucre – rhum offre plus de 10 000 emplois directs et indirects.</p> <p>Ainsi se sont différenciés depuis près de quatre siècles des savoir faire de production des cannes, de fermentation des moûts, de distillation et d'élevage des rhums.</p> <p>3 Les éléments historiques</p> <p>Depuis le XVIIème siècle, différentes</p>
--	---

innovations technologiques ont permis d'aboutir au « Rhum de la Guadeloupe » actuel. Dans un premier temps, la culture de la canne se développa dans le but de produire du sucre. Dès les années 1645, la monarchie apporta son soutien à la production de sucre en Guadeloupe. Celle-ci se développa en même temps que la production d'eau-de-vie de canne. C'est l'époque de l'habitation sucrerie, qui résulte d'un premier transfert des savoir-faire européens par les premiers colons, y compris ceux issus d'autres pays des Amériques, du Brésil notamment.

La plupart des sucres et eaux-de-vie obtenus étaient expédiés et commercialisés en France métropolitaine, où le sucre était raffiné, et le rhum coupé, notamment à Bordeaux, Nantes et La Rochelle.

Un deuxième transfert de technologie survint vers la moitié du XIX^{ème} siècle, avec l'arrivée de la machine à vapeur et des colonnes à distiller. La vapeur émise servait à distiller les rhums au travers d'une colonne, équipée de plusieurs plateaux métalliques, 3, 4, 10, ou plus selon les cas. La vapeur permettait également de fournir une énergie motrice aux moulins de broyage, qui devinrent entièrement métalliques. Les colonnes à distiller permirent d'accroître considérablement les volumes traités.

Les distillateurs Guadeloupéens perfectionnèrent peu à peu leurs techniques de fabrication. Suite notamment aux travaux de Pasteur et à l'amélioration des conditions d'hygiène, une attention plus particulière fut apportée aux fermentations.

	<p>À la fin du XIXème siècle, la modernisation des outils de production se poursuit et les unités de productions se spécialisèrent de plus en plus. Les distilleries agricoles étaient le plus souvent de plus petite taille comparativement aux usines qui avaient en leur sein une sucrerie et une distillerie.</p> <p>Mieux structurée et de plus en plus performante face à la forte demande en rhum, notamment au cours de la première guerre mondiale, la production de rhum de la Guadeloupe atteignit des sommets au début du XXème siècle. Ainsi, en 1922 les autorités françaises décidèrent de réglementer la production de rhum de la Guadeloupe, en contingentant les quantités vendues en exonération de taxes en France métropolitaine, et en définissant les critères analytiques spécifiques du rhum.</p> <p>En 1922, la production était constituée pour deux tiers de rhum de sucrerie et un tiers de rhum agricole. Le rhum agricole trouvait assez facilement des débouchés commerciaux au sein même de la Guadeloupe, tandis que le rhum de sucrerie, moins onéreux, était plus souvent exporté en France métropolitaine.</p> <p>Les deux sortes de rhum sont toujours produites dans la même proportion. De nos jours, la production de rhum s'est structurée au travers de la mise en place de la filière canne – sucre – rhum.</p> <p>4. La réputation</p>
--	---

	<p>Le rhum est une boisson très populaire en Guadeloupe puisqu'aujourd'hui, près d'un quart de la production de rhum agricole est consommée sur place par les habitants et les touristes.</p> <p>La Guadeloupe attire 580 000 touristes par an (chiffres 2017), dont au moins un sur trois a visité une des nombreuses distilleries ouvertes au public. Outre les distilleries en activité, il existe deux musées dédiés à la canne et au rhum : Le Pays de la canne à Grande-Terre et le Moulin de Bézard à Marie-Galante.</p> <p>Les rhums de la Guadeloupe sont régulièrement primés dans les concours nationaux et internationaux : ainsi 3 médailles d'or ont été obtenues en 2017 au Concours Général Agricole de Paris.</p> <p>Enfin, tous les 4 ans depuis 1978, les rhums de la Guadeloupe sont mis en avant dans le cadre de la Route du Rhum, célèbre course transatlantique à la voile entre Saint-Malo et Pointe-à-Pitre.</p> <p>Le rhum est consommé en Guadeloupe, principalement en « ti-sec », c'est-à-dire pur avec un zeste de citron, ou en « ti-punch », c'est-à-dire avec du sirop de sucre de canne et éventuellement un ou deux glaçons mais depuis quelques années, de nouveaux usages apparaissent : rhum vieux en digestif et cocktails.</p> <p>Les rhums de la Guadeloupe sont également commercialisés en France métropolitaine et exportés dans plus de</p>
--	---

	40 pays.
Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique	<p>Au sein des rhums de la Guadeloupe, deux catégories de produits spécifiques se distinguent : les rhums blancs et les rhums vieux.</p> <p>Les rhums de la Guadeloupe présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique (TAV) 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. Il présente des caractéristiques aromatiques qui reprennent plus ou moins celles des types blancs ou vieux.</p> <p>Le rhum de la Guadeloupe « 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 la finesse des notes aromatiques fruitées, (notamment de canne à sucre, d'agrumes, de fruits exotiques), florales (fleurs blanches, fleurs tropicales, miel...) et épicées (poivre vert, menthe et réglisse)</p> <p>Le rhum de la Guadeloupe « vieux » possède 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 : orange, fruits confits, fruits exotiques (banane, cacao, coco, mangue), épicés (vanille, cannelle, gingembre, safran...) empyreumatiques (brioche, sirop</p>

<p>Lien causal entre la zone géographique et le produit</p>	<p>batterie...).</p> <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 mais aussi des savoir faire des planteurs, les cannes sont donc riches en jus sucré et en arômes.</p> <p>Les savoir faire ainsi que les conditions de distillation, notamment le TAV inférieur à 90% permettent d'obtenir à partir de ces cannes, 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 rhums sont laissés reposer en cuves 3 semaines après distillation afin de dissiper les arômes indésirables de la distillation et de préserver les caractères aromatiques des rhums de la Guadeloupe.</p> <p>Ainsi les rhums blancs présentent tout naturellement une absence de couleur et les caractères aromatiques fruités, floraux et épicés.</p> <p>Les savoir faire d'élevage appliqués sous les conditions climatiques de la Guadeloupe permettent d'obtenir de la couleur et des notes aromatiques nouvelles : vanille, noix de coco, fruits confits et exotiques...</p> <p>Ainsi les rhums vieux, sous la combinaison de la durée minimale de</p>
---	--

	<p>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 de la Guadeloupe. L'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydo-réduction ménagées 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 se traduisent par l'augmentation de la teneur en substances volatiles (plus de 325 g/HAP).</p> <p>Les conditions pédoclimatiques guadeloupéennes, climat chaud et humide, sol argileux, sont particulièrement propices à la culture de la canne à sucre, les sols calcaires de l'île de Marie-Galante lui apportant une certaine spécificité.</p> <p>La qualité des rhums produits à partir des cannes locales est indissociable des arts guadeloupéens de la fermentation, de la distillation et de l'élevage des rhums.</p> <p>Ainsi, depuis près de quatre siècles, les distillateurs de la Guadeloupe ont en permanence recherché à améliorer la qualité des rhums produits, aboutissant ainsi à asseoir leur réputation et leur rayonnement international.</p>
--	--

1.7. Exigences européennes, nationales ou régionales

1.8. Elément complémentaire à l'indication géographique

Elément complémentaire à l'indication géographique	Marie Galante
Définition, description ou portée du supplément	Pour pouvoir bénéficier de la dénomination complémentaire « Marie Galante », la production, la récolte des cannes à sucre, l'extraction et le stockage des jus de canne et 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, et le stockage des rhums sont réalisés sur le territoire des communes suivantes du département de la Guadeloupe : Capesterre-de-Marie-Galante, Grand-Bourg, Saint-Louis.

1.9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Titre	Règles générales
Description de la règle	<p>Les rhums pour lesquels sera revendiquée l'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe », 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.</p> <p>Les dénominations « Rhum de Guadeloupe » et « Rhum Guadeloupe » peuvent être utilisées en tant que mentions d'étiquetage complémentaire.</p>

Titre	Mentions complémentaires « blanc », « brun », « élevé sous bois », « vieux »
Description de la règle	L'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe » peut être complétée de la mention « blanc », « brun », « élevé sous bois », « vieux » 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", "de sucrerie"
Description de la règle	L'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe » 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	<p>Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter la mention « vieux » qu'aux conditions ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	-------------------------

Titre	Dénomination géographique complémentaire
Description de la règle	L'indication géographique « Rhum de la Guadeloupe » peut être complétée sur les étiquetages par la dénomination géographique « Marie-Galante » pour les rhums qui respectent les conditions définies dans la rubrique "Supplément à l'indication géographique".

2. AUTRES INFORMATIONS

2.1. Pièces justificatives

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

Nom du dossier:	RhumGuadeloupe_joe_20150128_0030.pdf
Description:	Arrêté homologation Rhum de la Guadeloupe
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	RhumDeLaGuadeloupe_joe_20150219_0048.pdf
Description:	Arrêté modificatif Rhum de la Guadeloupe
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	CDC_RhumDeLaGuadeloupe_février2018.doc
-----------------	--

Description:	Proposition de cahier des charges modifié.
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	NAF RhumGuadeloupe 20180220.doc
Description:	Note des autorités françaises.
Type de document	Other Document

2.2. Lien vers le cahier des charges du produit

Lien:	https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4b125b08-66bd-42bc-b921-fabed8ba0d22
-------	---