

Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

Rhum des Antilles françaises

N°UE: PGI-FR-01990

Transmis le 26-12-2017

PGI

1. FICHE TECHNIQUE

1.1. Dénomination et type

1.1.1. Dénomination(s)

Rhum des Antilles françaises (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 des sucreries, distilleries, éleveurs et pré-embouteilleurs concernés par le cahier

	des charges.
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 des Antilles françaises
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>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.</p> <p>Au sein des rhums des Antilles françaises, trois catégories de produits spécifiques se distinguent ;</p> <p>le rhum blanc ;</p> <p>le rhum vieux</p> <p>le rhum Grand Arôme</p>
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

	<p>arômes.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Titre - Nom du produit	Rhum des Antilles françaises "blanc"
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	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.
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	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.

Titre - Nom du produit	Rhum des Antilles françaises "vieux"
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	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.
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	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).

Titre - Nom du produit	Rhum des Antilles françaises "Grand arôme"
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	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.
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	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.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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, 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.

1.4.2. Zone NUTS

FR	FRANCE
FR9	DÉPARTEMENTS D'OUTRE-MER
FR91	Guadeloupe
FR910	Guadeloupe
FR92	Martinique
FR920	Martinique

1.5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	Les cannes à sucre
Méthode	<p>Les variétés de cannes 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>

	Les variétés de canne à sucre transgéniques sont interdites.
--	--------------------------------------------------------------

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"> • 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. <p>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.</p> <p>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.</p>

	<p>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).</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Titre - Type de méthode	La fermentation
Méthode	<p>La fermentation est réalisée de façon discontinue.</p> <p>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 %.</p>

Titre - Type de méthode	La distillation
Méthode	<p>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.</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 hectolitres 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 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"> - une zone d'épuisement du « vin » comportant au minimum 15 plateaux ; - une zone de concentration des vapeurs 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> <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</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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.</p> <p>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>En cas de repasse, le procédé comprend la succession de deux étapes dites « chauffe » :</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 » ou « bonne chauffe » 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>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.</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 concentrations des vapeurs en alcool et se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Titre - Type de méthode	L'élevage
Méthode	<p>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.</p> <p>Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « brun » sont élevés en</p>

	<p>réipient de bois de chêne durant une période minimale de 6 mois.</p> <p>Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « élevé sous bois » sont élevés en réipient de bois de chêne durant une période minimale de 12 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 durant une période minimale de 3 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> <p>Les rhums destinés à la production de rhum « Grand arôme » ne subissent aucun élevage sous-bois.</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 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.</p>

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

Titre - Nom du produit	
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	<p>1 facteurs naturels</p> <p>L'aire géographique s'étend sur les départements de la Martinique, de la Guadeloupe.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>2 facteurs humains</p> <p>La fin du XVIIème et le début du XVIIIème 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.</p> <p>Au XIXème siècle, plusieurs innovations technologiques vont révolutionner la production du rhum</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>C'est à cette époque qu'apparaît également le rhum « Grand arôme », à fort potentiel aromatique, très recherché pour les coupages.</p>
<p>Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique</p>	<p>1 Antériorité et réputation</p> <p>La dénomination « rhum des Antilles françaises » est utilisée depuis plus d'un siècle, les étiquetages portant cette mention sont enregistrés depuis la fin du XIX^e siècle. Les rhums des Antilles françaises embarqués en fût, sont assemblés principalement par les</p>

	<p>négociants métropolitains. À partir de 1922, les expéditions ont été soumises à une réglementation stricte avec notamment l'instauration du contingentement.</p> <p>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...).</p> <p>2 caractéristiques organoleptiques</p> <p>Au sein des rhums des Antilles françaises, trois catégories de produits spécifiques se distinguent;</p> <ul style="list-style-type: none">- le rhum blanc ;- le rhum vieux- le rhum Grand Arôme <p>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.</p> <p>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.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Le rhum « vieux » possède une couleur miel à acajou foncé, il exprime des arômes boisés, fruités, épicés et empyreumatiques.</p> <p>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 ».</p> <p>3 caractéristiques physico-chimiques</p> <p>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).</p>
<p>Lien causal entre la zone géographique et le produit</p>	<p>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.</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, les cannes vont donc être riches en jus sucré et en arômes.</p>

	<p>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 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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).</p> <p>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.</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 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.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Titre	Mentions « blanc », « vieux », « Grand arôme »
Description de la règle	L'indication géographique « Rhum des Antilles françaises » peut être complétée de la mention « Blanc », « Vieux » ou « Grand arôme » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces catégories dans les rubriques "description de la boisson spiritueuse" et "méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse".

Titre	Mentions complémentaires « agricole », « de sucrerie », « Élevé sous bois », « Brun »
Description de la règle	L'indication géographique « Rhum des Antilles françaises » peut être complétée des mentions « agricole », « de sucrerie », « Élevé sous bois », « Brun » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées dans les rubriques "description de la boisson spiritueuse" et "méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse".

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"> - 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.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. AUTRES INFORMATIONS

2.1. Pièces justificatives

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

Nom du dossier:	RhumAntillesFrancaises_joe_20150128_0034.pdf
Description:	Arrêté d'homologation du Rhum des Antilles françaises
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	CDC_RhumAntillesfrançaises_décembre2017.doc
Description:	Proposition de cahier de charges modifié.

Type de document	Other Document
------------------	----------------

Nom du dossier:	NAF RhumAntillesFrançaises 20171215.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-f9a69c00-3c6a-47cd-89db-37d8092ad3bd
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------