

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

Rhum de la Guyane  
N°UE: PGI-FR-02066  
Transmis le 26-12-2017  
PGI

## 1. FICHE TECHNIQUE

### 1.1. Dénomination et type

#### 1.1.1. Dénomination(s)

Rhum de la Guyane (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 Guyane « blanc »
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>Rhums blancs : Les rhums de la Guyane « blancs » présentent au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 225 grammes par hectolitre d'alcool pur et sont caractérisés par leur limpidité et leur absence de couleur, leur puissance aromatique et leur vigueur. L'absence d'arôme de sucre brûlé est caractéristique ainsi que la présence de notes fruitées ou épicées.</p> <p>Le titre alcoométrique volumique minimal à la commercialisation est de 40 %.</p>
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	<p>Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique sont propices à la culture de la canne. Les cannes délivrent un jus riche en arômes.</p> <p>La fermentation démarre rapidement, grâce à la présence active de ferments</p>

	<p>naturels sur les cannes à sucre. Les conditions de fermentation discontinue dans des cuves ouvertes permettent un suivi vigilant qui évite les montées en température et donc les arrêts et redémarrage de la fermentation nuisibles à la qualité des moûts fermentés. De ce fait le potentiel aromatique des jus est préservé lors de la fermentation.</p> <p>De par le dimensionnement limité des appareils de distillation et leur montage, les arômes contenus dans les vins (vesou fermenté) s'expriment parfaitement dans les eaux-de-vie. Le cuivre présent dans les colonnes de concentration permet l'élimination de certains composés indésirables.</p> <p>Les rhums blancs sont laissés reposer au moins 3 semaines en cuves afin de présenter au consommateur une eau-de-vie épanouie. En effet dans les jours qui suivent la distillation des rhums agricoles, des réactions d'estérification génèrent des arômes spécifiques tandis que des arômes volatils instables liés au processus de distillation se dissipent. Ainsi les rhums expriment toute la finesse et l'élégance des arômes fruités et épicés.</p>
--	---

Titre - Nom du produit	Rhum de la Guyane « brun »
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>Rhums bruns : Les rhums de la Guyane « bruns » présentent des caractères liés au séjour sous bois dont la coloration. Ils sont caractérisés par leur franchise et leur profil aromatique marqué par des arômes fruités, épicés mais aussi empyreumatiques.</p> <p>Le titre alcoométrique volumique minimal à la commercialisation est de 40 %.</p>
Caractéristiques spécifiques (en	Les conditions pédoclimatiques de l'aire

<p>comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)</p>	<p>géographique sont propices à la culture de la canne. Les cannes délivrent un jus riche en arômes.</p> <p>La fermentation démarre rapidement, grâce à la présence active de ferments naturels sur les cannes à sucre. Les conditions de fermentation discontinuées dans des cuves ouvertes permettent un suivi vigilant qui évite les montées en température et donc les arrêts et redémarrage de la fermentation nuisibles à la qualité des moûts fermentés. De ce fait le potentiel aromatique des jus est préservé lors de la fermentation.</p> <p>De par le dimensionnement limité des appareils de distillation et leur montage, les arômes contenus dans les vins (vesou fermenté) s'expriment parfaitement dans les eaux-de-vie. Le cuivre présent dans les colonnes de concentration permet l'élimination de certains composés indésirables.</p> <p>Le logement au moins 6 mois sous bois de chêne des rhums bruns se traduit par leur coloration, un enrichissement de leur profil aromatique avec l'apparition de notes empyreumatiques.</p>
--	--

Titre - Nom du produit	Rhum de la Guyane « vieux »
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>Rhums vieux : Les rhums de la Guyane « vieux » sont caractérisés par leur couleur miel à acajou foncé et leur rondeur. L'absence d'arôme de mélasse est caractéristique ainsi que la présence d'arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques, et balsamiques. Ils sont marqués en bouche par leur puissance, équilibrée par leur souplesse et par leur longueur en bouche. Ces rhums présentent au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 325 grammes par hectolitre d'alcool pur lors de la mise en marché à destination</p>

	<p>du consommateur.</p> <p>Le titre alcoométrique volumique minimal à la commercialisation est de 40 %.</p>
<p>Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)</p>	<p>Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique sont propices à la culture de la canne. Les cannes délivrent un jus riche en arômes.</p> <p>La fermentation démarre rapidement, grâce à la présence active de ferments naturels sur les cannes à sucre. Les conditions de fermentation discontinue dans des cuves ouvertes permettent un suivi vigilant qui évite les montées en température et donc les arrêts et redémarrage de la fermentation nuisibles à la qualité des moûts fermentés. De ce fait le potentiel aromatique des jus est préservé lors de la fermentation.</p> <p>De par le dimensionnement limité des appareils de distillation et leur montage, les arômes contenus dans les vins (vesou fermenté) s'expriment parfaitement dans les eaux-de-vie. Le cuivre présent dans les colonnes de concentration permet l'élimination de certains composés indésirables.</p> <p>S'agissant des rhums "vieux", 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 de forte hygrométrie et de températures élevées propres au climat de la Guyane, et de développer l'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydoréduction ménagée qui conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum, à la complexification de son profil aromatique, à l'assouplissement de sa vigueur, au développement de sa rondeur ainsi qu'à un allongement de la</p>

	persistance aromatique.
--	-------------------------

#### 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, sont assurées dans l'aire géographique.

L'extraction et le stockage des jus de canne, la fermentation du moût puis la 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.

L'aire géographique est constituée du territoire du département de la Guyane.

##### 1.4.2. Zone NUTS

FR	FRANCE
FR9	DÉPARTEMENTS D'OUTRE-MER
FR93	Guyane
FR930	Guyane

#### 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</p>

	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	Le moût destiné à la fermentation 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.

Titre - Type de méthode	La fermentation
Méthode	La fermentation est réalisée en cuve ouverte et en discontinu.

Titre - Type de méthode	La distillation
Méthode	<p>La distillation du moût fermenté appelé communément « vin » s'effectue entre le 3 juillet et le 15 avril.</p> <p>La distillation est réalisée selon les principes de la distillation continue multi étagée avec reflux ou de la distillation discontinue simple.</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</p>



	<p>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. La colonne surmonte la chaudière qui reçoit la vapeur. Les colonnes comprennent une zone d'épuisement du « vin » en alcool et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.</p> <p>La colonne est composée :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- d'une zone d'épuisement du « vin » comportant au moins 15 plateaux ;</li><li>- d'une zone de concentration des vapeurs comportant au maximum 9 plateaux en cuivre.</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 queues) peuvent être éliminés en partie dans les résidus ou dans l'atmosphère par dégazage du « vin » dans la zone d'épuisement.</p>
--	--

	<p>Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.</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>o 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>o 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>
--	---

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 destinés à la production de rhum « brun » sont élevés en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 6 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 la coloration par l'ajout de caramel, exprimée en % vol., est obtenue par la</p>

	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 Guyane
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	<p>1 Les facteurs naturels</p> <p>L'aire géographique située autour de 5° de latitude nord présente un climat équatorial avec une température moyenne de 27 °C et des situations variées en pluviométrie (hauteur des pluies oscillant entre 1700 mm (nord et sud ouest) et 5000 mm (nord est). Une durée du jour varie extrêmement peu (de 11 h 48 à 12 h 20) et présente près de 2200 heures en moyenne d'insolation avec un pic d'ensoleillement à la petite saison sèche (mars) et à la grande saison sèche (août- début novembre). Les caractéristiques climatiques de la zone où se situe la sole cannière (températures supérieures à 20 °C, précipitations importantes pendant la période végétative, période de stress hydrique modérée pendant la phase de maturation), ainsi que les données topographiques et pédologiques de la zone (relief peu accidenté avec des sols ferrallitiques), sont favorables à la production de cannes à sucre.</p> <p>2 Les facteurs humains</p> <p>En 1652 la compagnie de la France équinoxiale inscrit dans ses objectifs la production de sucre pour la colonie de la Guyane. Au XVIIème siècle le tafia (alcool issu de la fermentation de la mélasse) était produit sur les exploitations sucrières. Le développement de la production rhumière se fit à partir de dizaines de</p>

	<p>petites unités artisanales (71 dénombrées), puis devint florissant (exportation en grande quantité) grâce aux mesures prises par l'État en 1891 (prime à la plantation). À la fin de la première guerre mondiale, la Guyane comptait une vingtaine de véritables distilleries dont la capacité annuelle de fabrication totalisait environ 1000 hectolitres d'alcool pur. Mais l'attribution d'un faible contingent exportable (150 hectolitres d'alcool pur en 1922) limita l'essor rhumier guyanais et l'on assista à la fermeture progressive d'un grand nombre de distilleries. Mais le rhum de Guyane conserva sa notoriété, ainsi, le rhum du Rorota produit par la distillerie Georges PREVOT, est classé hors concours à l'exposition agricole et artisanale de 1948, et le rhum de la source de Baduel fut cité en 1950 sur les journaux de l'époque comme étant « l'authentique et l'exclusif produit de la distillation du pur jus de la canne à sucre. Seul le terroir des plantations Georges PREVOT donne à son rhum et à sa grappe cet arôme fruité et ce parfum si délicat. ».</p> <p>Depuis 1989, seule la société des rhums Saint Maurice alimente le marché local et exporte une partie de ses produits.</p> <p>La production de cannes regroupe un grand nombre d'exploitations traditionnelles (près de 50 petits planteurs) et une exploitation semi-mécanisée de 90 hectares.</p>
<p>Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique</p>	<p>1 Caractéristiques du rhum attribuables à l'aire géographique</p> <p>Les rhums de la Guyane sont des rhums agricoles vigoureux au caractère aromatique marqué, en rhum blanc, par des arômes fruités ou épicés, en rhum brun, par des notes empyreumatiques et</p>

	<p>en rhums vieux, par une complexité qui mêle arômes boisés, fruités et épicés.</p> <p>2 Réputation du rhum de la Guyane</p> <p>La qualité de ces produits est largement reconnue comme l'attestent les résultats au concours général agricole de Paris, où jusqu'en 2012 quinze médailles ont été attribuées à un rhum blanc : six médailles d'or, trois médailles d'argent, et six médailles de bronze. De même, quatre prix d'excellence ont été décernés à la distillerie de Guyane (2009, 2011, 2012, 2013), preuve qu'en dépit d'un marché local restreint, les rhums de Guyane sont aujourd'hui reconnus. Cette reconnaissance par les consommateurs guyanais en Guyane comme en métropole (le rhum de Guyane est le rhum le plus consommé en Guyane) a permis de réaliser un programme d'investissements qui permet à présent à cette Indication Géographique d'être présente sur de nouveaux marchés.</p>
<p>Lien causal entre la zone géographique et le produit</p>	<p>Les caractéristiques climatiques de la zone de Saint Laurent où se situe la sole cannière (températures supérieures à 20 °C, précipitations importantes pendant la période végétative, période de stress hydrique modérée pendant la phase de maturation), ainsi que le relief peu accidenté avec des sols ferrallitiques sont favorables à la production de cannes à sucre qui délivrent des jus riches en arômes.</p> <p>Les savoir faire de production de la canne et de sa transformation en rhum se sont développés grâce à l'expérience acquise sur ce territoire depuis trois siècles.</p> <p>- La fermentation démarre rapidement, grâce à la présence active de ferments naturels sur les cannes à sucre. Elle est</p>

	<p>conduite de façon discontinue, dans des cuves ouvertes qui permettent leur suivi. Cette vigilance prévient les montées en température et donc les arrêts et redémarrages de la fermentation, nuisibles à la qualité des moûts fermentés.</p> <p>- Les conditions de distillation développées sur ce territoire, notamment la présence de cuivre dans les appareils permet l'élimination de certains composés indésirables.</p> <p>Les rhums blancs sont laissés reposer au moins 3 semaines en cuves afin de présenter au consommateur une eau-de-vie épanouie. En effet dans les jours qui suivent la distillation des rhums agricoles, des réactions d'estérification génèrent des arômes spécifiques tandis que des arômes volatils instables liés au processus de distillation se dissipent. Ainsi les rhums expriment toute la finesse et l'élégance des arômes fruités et épicés.</p> <p>Le logement au moins 6 mois sous bois de chêne des rhums bruns se traduit par leur coloration, un enrichissement de leur profil aromatique avec l'apparition de notes empyreumatiques.</p> <p>Concernant les rhums vieux, 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 très élevées propres au climat de la Guyane et de développer l'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydoréduction ménagée qui conduisent à l'accroissement de la coloration du rhum, à la complexification de son profil</p>
--	---

	aromatique, à l'assouplissement de sa vigueur, au développement de sa rondeur ainsi qu'à un allongement de la persistance aromatique.
--	---

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

**1.8. Élément 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 Guyane », 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 complémentaires
Description de la règle	<p>La mention « agricole » figure sur l'étiquetage dans le même champ visuel que celui de l'indication géographique « Rhum de la Guyane ».</p> <p>L'indication géographique « Rhum de la Guyane » doit être complétée des mentions « Rhum Blanc », « Rhum Brun », « Rhum 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.</p>



	<p>Les dénominations « Rhum de Guyane » et « Rhum Guyane » peuvent être utilisées en tant que mentions d'étiquetage complémentaires.</p>
--	--

<b>Titre</b>	mentions de vieillissement :
<b>Description de la règle</b>	<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"> <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 des rhums vieillis au moins 6 ans.</li> </ul>

## 2. AUTRES INFORMATIONS

### 2.1. Pièces justificatives

Nom du dossier:	CDC IG Rhum De La Guyane BO-VF.pdf
Description	Cahier des charges du Rhum de la Guyane

Type de document	Cahier des charges:
------------------	---------------------

Nom du dossier:	RhumGuyane_joe_20150128_0032.pdf
Description:	Arrêté homologation Rhum de la Guyane
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	RhumDeLaGuyane_joe_20150218_0034.pdf
Description:	Arrêté modificatif Rhume de la Guyane
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	CDC_RhumGuyane_décembre2017.doc
Description:	Proposition de cahier des charges modifié.
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	NAF RhumGuyane 20171206.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-4a24e0de-4f02-4566-8743-0adecea5110b">https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a24e0de-4f02-4566-8743-0adecea5110b</a>
-------	---