

# ***Cahier des charges de l'indication géographique « Rhum de Polynésie française »***

Groupement demandeur :

Syndicat de Défense de l'Indication Géographique Rhum Polynésie française  
BP 23 Maharepa – 98728 Moorea

Service Compétent :

Direction de l'Agriculture Polynésie française  
BP 100 – 98713 Papeete

## **Partie I Fiche technique**

### **1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique**

Le « Rhum de Polynésie française » appartient à la catégorie de boissons spiritueuses « rhum » Annexe I, point 1 du Règlement (CE) n°2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019.

### **2. Description de la boisson spiritueuse**

« Les rhums de Polynésie française » appartiennent obligatoirement à l'une ou l'autre des catégories suivantes :

- le rhum blanc ;
- le rhum ambré ou élevé sous-bois (ESB) ;
- le rhum vieux.

#### **2.1 Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques**

« Les rhums de Polynésie française » présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40%. Ils se démarquent par leurs caractères végétal et herbacé.

**Rhums blancs :** les rhums de Polynésie française « blanc » 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. Ils développent des notes végétales intenses marquées par une grande fraîcheur et un côté sec et herbacé particulier. Certaines séries révèlent des notes de fruits blancs, d'agrumes ou des touches florales. L'absence d'arôme de sucre brûlé est caractéristique.

**Rhums ambrés ou ESB :** les rhums de Polynésie française ambrés présentent des caractères liés au séjour sous-bois dont la coloration naturelle dorée. Leur teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique est de 225 grammes par hectolitre d'alcool pur. Ils sont caractérisés par leur franchise et leur profil aromatique boisé et tannique et marqué par des arômes végétaux (sous-bois, mentholé, foin), fruités (fruits cuits ou confits), floraux (fleurs séchés, miel) et épicés (poivre, gingembre, cannelle), mais aussi empyreumatiques.

**Rhums vieux :** les rhums de Polynésie française « 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 (torréfié, cuir, réglisse), pâtissier (cacao, café, vanille), épicés (piment, poivre, gingembre), fruités (canne fraîche, fruits confits, séchés), empyreumatiques, et balsamiques. Ils sont marqués en bouche par leur puissance, équilibrée par leur souplesse et par leur longueur. 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 du consommateur. Leur bouquet est donc plus développé que la catégorie précédente.

L'apport de cannes O'Tahiti développe des arômes de sous-bois et truffe blanche. Des notes florales et de fruits confits peuvent également se déployer.

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

Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique, issue d'une sélection des terroirs canniers de la Polynésie française, sont propices à la culture de la canne. Les cannes délivrent un pur jus première presse riche en sucre et en arômes, car non imbibé d'eau lors du passage au moulin.

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 elle de leur aptitude au vieillissement.

Les savoir-faire d'élevage appliqués sous les conditions climatiques de la Polynésie française permettent d'obtenir de la couleur et des notes aromatiques nouvelles (épices, fruits confits, fruits secs, vanille, café).

### **Rhums Blancs**

Les rhums blancs sont laissés reposer au moins 12 semaines en cuves afin de présenter au consommateur une eau de vie épanouie. En effet dans les jours qui suivent la distillation des rhums, des réactions d'estérification vont générer des arômes spécifiques tandis que des arômes volatiles indésirables liés au processus de distillation vont se dissiper. Ainsi les rhums exprimeront toute la finesse et l'élégance des arômes fruités et épicés.

### **Rhums ambrés ou ESB**

Le logement au moins 12 mois sous futaille des rhums ambrés se traduit par leur coloration, un enrichissement de leur profil aromatique avec l'apparition de notes boisées, épicées et empyreumatiques.

### **Rhums vieux**

La combinaison de la durée minimale de logement sous futaille (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 Polynésie française et de développer l'extraction des composés du bois et les réactions d'oxydo-réduction ménagées 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 que d'un allongement de la persistance aromatique.

## **3. Définition de l'aire géographique (carte en annexe)**

L'aire géographique est constituée de l'intégralité du territoire de la Polynésie française (voir liste des îles du territoire de la Polynésie française en annexe 1).

La production du matériel végétal destiné aux plantations, la production et la récolte des cannes à sucre, sont assurées dans l'aire géographique et c'est ce qui définit 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 sont réalisés dans l'aire géographique.

L'embouteillage de rhum blanc pourra se faire hors de l'aire géographique, à condition d'expédier un volume qui a respecté les 3 mois de repos dans l'aire géographique et de garantir une réduction lente (4% vol. par semaine) avec de l'eau distillée, osmosée ou équivalent. Cette réduction lente prend fin lorsque le rhum atteint son degré d'embouteillage.

L'embouteillage de rhum ambré ou ESB ainsi que des rhums vieux VO et VSOP uniquement pourra se faire hors de l'aire géographique, à condition de facturer et transporter un produit fini dont la réduction du TAV à moins de 2% du TAV de commercialisation a été réalisée dans l'aire géographique. Une dernière réduction limitée à 2 degrés peut être envisagée si le rhum évolue durant le transport maritime entre la Polynésie française et le lieu d'embouteillage.

L'embouteillage de ces volumes exportés devra être réalisé dans un délai de trois mois après la date d'arrivée du bateau au port de débarquement du rhum (ETA). Ce délai s'applique également pour des volumes vieillis sur une île et embouteillés sur une autre île au sein de l'aire géographique.

Pour pouvoir bénéficier de la dénomination complémentaire, la production, la récolte des cannes à sucre, l'extraction et le stockage des jus, la fermentation du moût puis sa distillation, le stockage, la maturation, l'élevage des rhums, le vieillissement et la réduction au degré d'embouteillage sont réalisés sur l'île qui fait l'objet de la dénomination complémentaire.

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Les cannes à sucre

Les variétés de canne à sucre appartiennent aux espèces *Saccharum officinarum*, *Saccharum maximum* (ou issues de leur hybridation) et *Saccharum spp. hybrid*. Elles sont désignées sous le nom O'Tahiti, décliné en plusieurs variétés, toutes recensées officiellement en Polynésie française lorsqu'elles appartiennent aux espèces *Saccharum officinarum* et *Saccharum maximum* uniquement, également appelées cannes nobles et sauvages (voir tableau ci-après d'après Vitrac et al., 2024).

Les variétés autres que celles mentionnées dans le présent cahier des charges ne peuvent pas prétendre à l'indication géographique.

Tableau des variétés de canne à sucre éligibles à l'indication géographique « Rhum de Polynésie française »

| réf. | Variété                  | Nom polynésien | Taxonomie                    | Nature de la canne | Désignation |
|------|--------------------------|----------------|------------------------------|--------------------|-------------|
| JRP  | Jaune à Rayures Pourpres | Tō re'are'a    | <i>Saccharum officinarum</i> | noble              | O'Tahiti    |
| RBV  | Rouge à Bandes Vertes    | Tō ute         | <i>Saccharum officinarum</i> | noble              | O'Tahiti    |
| PO   | Pourpre                  | Tō'ō'opu       | <i>Saccharum officinarum</i> | noble              | O'Tahiti    |
| 3C   | 3 Couleurs               | Tō pi'avare    | <i>Saccharum officinarum</i> | noble              | O'Tahiti    |
| VBP  | Verte à Bandes Pourpres  | Tō oura        | <i>Saccharum officinarum</i> | noble              | O'Tahiti    |
| VE   | Verte                    | Tō'irimotu     | <i>Saccharum officinarum</i> | noble              | O'Tahiti    |
| RO   | Rouge                    | Tō rutu        | <i>Saccharum officinarum</i> | noble              | O'Tahiti    |
| VRJ  | Vert Rubanée de Jaune    | Tō toake       | <i>Saccharum officinarum</i> | noble              | O'Tahiti    |
| RFH  | Rescapée de Fatu Hiva    | Tō 'onihotete  | <i>Saccharum officinarum</i> | noble              | O'Tahiti    |
| DNH  | DAG Nuku Hiva            | Tō 'ehuahi     | <i>Saccharum officinarum</i> | noble              | O'Tahiti    |
| TOA  | To'a'eho                 | Tō'ā'eho       | <i>Saccharum maximum</i>     | sauvage            | O'Tahiti    |
| TOP  | To patu                  | Tō patu        | <i>Saccharum maximum</i>     | sauvage            | O'Tahiti    |
| CH   | Canne Hawaïenne          |                | <i>Saccharum spp. hybrid</i> | moderne            |             |
| RRV  | Rouge à Reflets Verts    |                | <i>Saccharum spp. hybrid</i> | moderne            |             |
| CB   | Canne Bambou             |                | <i>Saccharum spp. hybrid</i> | moderne            |             |
| BL   | Blanche                  |                | <i>Saccharum spp. hybrid</i> | moderne            |             |
| JRB  | Jaune à Reflets Blancs   |                | <i>Saccharum spp. hybrid</i> | moderne            |             |
| MAR  | Marron                   |                | <i>Saccharum spp. hybrid</i> | moderne            |             |

Ces variétés nobles sont présentes à hauteur de 10% minimum des surfaces plantées chez l'ensemble des producteurs de cannes à sucres qui livrent leurs récoltes aux distilleries productrices de rhum de Polynésie française.

La désignation « Rhum de Polynésie française variété O’Tahiti » implique la présence de 85% de cannes nobles et/ou sauvages mesurée en LAP dans le produit fini.

Le rendement d’une parcelle résulte du rapport entre le poids des cannes récoltées sur la parcelle et mises en œuvre à la distillerie et la superficie plantée de cette parcelle. Ce rendement est inférieur ou égal à 100 tonnes de cannes par hectare.

La période de récolte des cannes à sucre est possible durant toute l’année.

#### 4.2 L’extraction du jus

L’extraction des jus est réalisée par pression mécanique des cannes. Les cannes à sucre sont broyées et pressées dans ou un plusieurs moulins horizontaux sans addition d’eau. Le pur jus ainsi obtenu (vesou) est non dilué.

#### 4.3 La production du moût

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.

La stabilisation avec des acides alimentaires est autorisée.

#### 4.4 La fermentation

La fermentation est réalisée en cuve et en discontinue. Lente, elle dure au minimum 4 jours.

L’ajout de levures de fermentation ainsi que les composés azotés nécessaires et spécifiques à leur croissance est autorisée.

Les moûts fermentés présentent un titre alcoométrique volumique égal ou supérieur à 5%. Lorsque les moûts sont issus exclusivement de cannes nobles, le titre alcoométrique volumique doit être égal ou supérieur à 3,5%.

#### 4.5 La distillation

La distillation du moût fermenté appelé communément « vin » s’effectue tout au long de l’année.

La distillation est réalisée selon les principes de la distillation continue multi étagée avec reflux ou de la distillation discontinue simple.

Les rhums présentent dans le collecteur journalier, à l’issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur à 90 % à 20 °C.

#### **Distillation continue multi étagée avec reflux**

La distillation est réalisée au moyen de colonnes en cuivre 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 ou tout autre système de chauffe. 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.

La condensation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés soit vers le coulage du distillat, soit rétrogradés en haut de la zone de concentration.

Les composés indésirables (têtes et queues) sont éliminés en partie dans les résidus ou dans l'atmosphère par dégazage du « vin » dans la zone d'épuisement. Les têtes (sous réserve d'analyses attestant l'absence de méthanol) et les queues de distillation peuvent être introduites dans la chaudière lors de la prochaine mise en route de la colonne, ou distillées à part.

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.

#### **Distillation discontinue simple ou à repasse.**

La distillation est réalisée au moyen d'alambic en cuivre composé d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, éventuellement de quelques plateaux de concentration avec ou sans chauffe-vin ou condenseur à eau, et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.

Le « vin » est chauffé dans la chaudière à l'aide de résistances électriques, à feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure ou un serpentin ou directement dans le moût.

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.

Le procédé peut comprendre la succession de deux distillations :

- 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.

Le brouillis, les têtes, les queues de distillation peuvent être distillées à part ou introduites dans la chaudière lors de la prochaine mise en route de l'alambic ou de la colonne recyclées dans les prochains vins.

Le procédé de distillation via retors est autorisé. Elle permet aux vapeurs sorties de l'alambic principal de passer dans une ou plusieurs cuves successives chargées en bas vins ou en tête avant d'être condensées.

#### **4.6 L'élevage**

Les rhums destinés à la production de rhum « blanc » sont laissés reposer de manière naturelle en cuves durant une période minimale de 12 semaines entre leur distillation et le conditionnement.

Les manipulations nanotechnologiques, micro-bullage à l'oxygène pur (bullage à l'air autorisé), aromatisation ou intoxication chimique ne sont pas autorisées.

Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « ambré ou ESB » sont élevés en fûtaille durant une période minimale de 12 mois.

Les rhums destinés à la production de rhum « vieux » sont élevés en fûtaille d'une capacité maximale de 650 litres, pendant une période minimale de trois ans.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits (72h maximum hors fûtaille).

#### **4.7 La finition**

L'édulcoration, l'aromatisation, la coloration et l'ajout de toute autre substance que celles autorisées dans le chapitre 4 sont interdites.

## **5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique**

### **5.1 Les facteurs humains**

La canne à sucre a toujours fait partie de la culture polynésienne. Elle est arrivée avec la migration des premiers Polynésiens entre 880 et 1000 après Jésus-Christ. Elle n'est pas que culturelle, elle est ancrée au peuple Polynésien. Cette plante qui a peu évolué, si ce n'est par les fréquents échanges inter-îles, est appelée "TO" par les Polynésiens. Elle a été nommée O'Tahiti ou O'Taheite par les navigateurs du XVIII<sup>e</sup> siècle (Bougainville, Cook et Bligh).

C'est en 2012 que la canne O'Tahiti fait de nouveau surface avec l'objectif de produire des rhums polynésiens premium. Un recensement de toutes les variétés de cannes à sucre est effectué permettant la distinction entre les variétés anciennes et modernes présentes sur le territoire polynésien. Ce sont précisément ces cannes qui constituent le groupe de cannes valables dans le cadre de la présente indication géographique (Vitrac et al., 2019) et présentées au paragraphe 4.1 du présent cahier des charges.

Toutes ces cannes ont été déposées en collection au musée de Tahiti et ses îles, en toute indépendance.

Il convient de souligner le peu d'échanges internationaux et le peu d'apport de cannes depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle en raison de l'isolement géographique de la Polynésie française et de son absence jusqu'alors dans l'économie mondiale du sucre et du rhum. Les variétés modernes de canne à sucre présentes dans l'aire géographique depuis plusieurs décennies se sont acclimatées au milieu et aux méthodes culturelles artisanales.

Les anciens Polynésiens consommaient la canne à sucre pour le jus sucré qu'elle contient mais également à pour un usage thérapeutique. Ils avaient répertorié plusieurs variétés qu'ils avaient emmenées avec eux à l'occasion de leurs migrations depuis l'Océanie occidentale. En 1819, William Ellis note que « la canne à sucre pousse spontanément dans toutes les îles des mers du sud et plus de dix variétés sont indigènes [...] les meilleures cannes cultivées actuellement dans les Indes Orientales sont les espèces apportées là-bas par le capitaine Bligh [...] Le irimotu, une grande canne jaune, et le toura, d'un rouge foncé, atteignent une grande hauteur et donnent un jus abondant. Le patu, une petite canne rouge clair, à nœuds espacés, recouvert d'une peau mince, contient une plus grande quantité de glucose que les autres ».

Pendant plus d'un siècle la canne à sucre fut cultivée sur Tahiti et la Polynésie pour le sucre d'abord (1818-1825) puis pour le rhum avec le Protectorat en 1842. En 1857 sucre et rhum sont tous deux produits et les plantations se développent dans toute l'île. De 1884 à 1888, environ 70 000 litres de rhum sont exportés vers la France.

Par la suite, petit à petit, la production de rhum diminue ; la distillation du vesou et de la mélasse se fait encore séparément, et les 2 distillats sont ensuite assemblés pour une mise en vieillissement pendant 2 ou 3 ans afin d'obtenir le produit final.

En 1945, la diminution de la quantité de sucre produite par rapport à celle de rhum, entraîne une limitation de la production de rhum par arrêté administratif. L'écoulement de la production devient de plus en plus local. La fabrication de rhum se limite à la distillerie d'Atimaono. C'est en 1969, à Atimaono que la dernière récolte de cannes à sucre a lieu. La préservation de la canne à sucre perdura cependant dans tous les foyers Polynésiens, comme autrefois.

La volonté humaine de préserver cette canne à sucre ancestrale et locale a permis qu'elle perdure dans la majorité des foyers Polynésiens. Cela a permis de préserver l'existence des différentes variétés O'Tahiti et de reprendre la culture de la canne à sucre en 1982 et la distillation de rhum pur jus de canne en 1992.

### **5.2 Les facteurs climatiques**

L'aire géographique présente un climat tropical maritime humide (taux d'humidité moyen à 80%) favorable à la culture de la canne à sucre.

A quelques îles près, on distingue deux grandes saisons :

- de novembre à avril, la saison chaude et humide ou été austral ;
- de mai à octobre, la saison fraîche ou hiver austral qui correspond aussi à moins de précipitations.

Avec une moyenne de 2.700 heures de soleil par an, la Polynésie française présente l'un des taux d'ensoleillement les plus élevés au monde.

Les conditions climatiques de la zone, où se situe la sole cannière, sont caractérisées par des températures moyennes égales à 23°C, des précipitations abondantes pendant la période végétative avec une moyenne mensuelle de 220 mm, une période de stress hydrique modérée pendant la phase de maturation avec moyenne mensuelle de 100 mm.

### 5.3 Les facteurs géologiques et géographiques

Les caractéristiques géologiques de l'aire géographique sont des sols basaltiques, coralliens, ferralitiques humides sous couvert forestier, pauvre en silice, mais riche en hydroxydes de fer et aluminium.

L'aire géographique se situe entre le 5° et 30° de latitude sud et 130° et 155° de longitude ouest, au cœur de l'océan Pacifique. Elle est constituée de 118 îles et atolls qui totalisent 4032 km<sup>2</sup> de terres émergées, cette région du Pacifique est dispersée sur un domaine maritime de 5 millions de km<sup>2</sup> (voir carte et listes des îles en annexe).

L'isolement géographique de l'aire ainsi que la faible part d'agriculture intensive favorisent le développement de la biodiversité, contribuent à la préservation des variétés anciennes, préservent la qualité des sols et ralentissent l'émergence de maladies et nuisibles.

### 5.4 Caractéristiques du rhum attribuable à l'aire géographique

« Le rhum de Polynésie française » par ses arômes végétaux à la fois subtils, fruités et puissants est consommé nature ou sous forme de préparation de différents cocktails. La forte présence de molécules volatiles renforce les qualités physico-chimiques et organoleptiques, notamment son caractère aromatique très prononcé.

Les rhums blancs incolores et transparents sont caractérisés par leur finesse aromatique où se distinguent fréquemment des notes végétales intenses marquées par une grande fraîcheur et un côté sec et herbacé particulier. Des notes de fruits blancs, d'agrumes ainsi que des touches florales complètent cette palette aromatique.

Les rhums ambrés ou ESB dont la coloration est dorée à brune et les rhums vieux de couleur miel à acajou foncé présentent des caractères liés au séjour sous-bois, avec souvent des arômes boisés, pâtisseries (cacao, café, vanille), épicés (poivre, gingembre, cannelle), fruités (fruits confits, séchés), empyreumatiques et balsamiques.

### 5.5 Lien causal

Les caractéristiques géologiques des sols basaltiques, coralliens et ferralitiques de la Polynésie française et du climat tropical humide, comme le sont les précipitations de la saison chaude ou d'abondance (fin de récolte et plantation) et le stress hydrique modéré associé à l'ensoleillement de la saison fraîche (période de maturation) sont très favorables à la culture de la canne à sucre qui délivre des jus sucrés riches en arômes.

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.

Les rhums sont laissés reposer en cuves 12 semaines après distillation afin de dissiper les arômes indésirables de la distillation et de préserver les caractères aromatiques des rhums de Polynésie française.

Ainsi les rhums blancs présentent tout naturellement une absence de couleur et les caractères aromatiques végétaux et herbacés.

Les savoir-faire d'élevage appliqués sous les conditions climatiques de la Polynésie française permettent d'obtenir de la couleur et des notes aromatiques nouvelles (épices, fruits confits, fruits secs, vanille, café, ...).



Ainsi les rhums vieux sous la combinaison de la durée minimale de logement sous bois (au moins 3 ans) et de la capacité maximale des fûts (moins de 650L) valorisent les conditions d'hygrométrie et de température propres au climat de la Polynésie française. 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 325g/HAP).

La typicité du rhum de Polynésie française est aussi le reflet des variétés de cannes cultivées dans l'aire géographique, dont certaines variétés anciennes qui ne sont plus cultivées ou très peu à l'échelle mondiale.

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 et la volonté de maîtriser pleinement chaque étape du processus (fermentation d'un pur jus de canne sans addition d'eau, interdiction d'ajout d'additif, d'adjuvant ou colorant) qui favorise la qualité au détriment de la quantité.

#### REFERENCES :

- *Acte de prise de possession de l'île de Cythère (Tahiti)- 12 avril 1768-L.A. De Bougainville.*
- *Journal de la société des océanistes - tome XXIV n° 24 déc. 1968. « Hommage à Bougainville », Etienne Taillemite, conservateur au musée national de la Marine.*
- *Thèse de M. Martin-Allanic, Historien, "Bougainville navigateur et les découvertes de son temps"- Paris 1964, 2vol, 1600p.*
- *Journal de navigation, Manuscrit 2214, 2eme cahier, Pierre Duclos-Guyot, avec notes manuscrites de Commerson, médecin botaniste de l'Etoile. Bibliothèque du muséum à Paris.*
- *Journal du Prince de Nassau, Archives Nationales*
- *Bulletin de la société nationale d'acclimatation de France (revue des sciences naturelles appliquées) - 52ème année janvier 1905.*
- *Manuel pratique du planteur de cannes à sucre, WRAY Leonard, 1853, chap 1er*
- *La canne à sucre, A. DELTEIL. 1884*
- *Guide du planteur de cannes, N BASSET, 1889*
- *The sugar cane Monthly, volume VI, 1874*
- *Le messager de Tahiti, 1857*
- *Tahiti aux temps anciens, TEUIRA Henry, 1928*
- *Bibliographie de Tahiti et de la Polynésie française - P.O Reilly/Edouard Reitman*
- *Encyclopédie illustrée de la Polynésie française*
- *Le Mémorial Polynésien, TIII, de B. Danielsson*
- *Tahiti Colonial 1860-1914 - Pierre Yves Toullelan*
- *Le régime du contingentement des rhums coloniaux, R. de MAILLARD, 1934*
- *Rhum et eau de vie de cannes - D. KERVEGANT*
- *Cuzent M. G., 1860. Tahiti, recherches sur les principales productions végétales de l'île. Imprimerie Ch. Thèze, Rochefort, 123 p.*
- *Vitrac M., Kortbi A., Teai T., 2016. Inventaire et caractérisation des variétés de canne à sucre de nos jours à Tahiti. Recherche d'un cultivar de canne à sucre noble spécifique à la Polynésie française (Saccharum officinarum cv. Tahitensis, Poacée). Systèmes agronomiques innovants. Matari'i, la revue du C.I.E.L, Centre d'Investigations en Ethno-sciences Locales., n°54-57, pp 39-59.*
- *Vitrac, M., Teai, T., Goebel, F. R., Shili-Touzi, I. (2019). Noble sugarcanes and modern cultivars in Tahiti relative to organic rum production: description and key characteristics. AGROFOR International Journal, Volume 4, Issue No. 2, pp. 20-27. DOI :10.7251/AGRENG1902020V*
- *Vitrac et al. 2024 ...*

#### 6. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires



- dénominations géographiques complémentaires :

L'indication géographique « rhum de Polynésie française » peut être complétée sur les étiquetages par la dénomination complémentaire, à savoir le nom de l'île (voir liste des îles de Polynésie française en annexe 1), pour les rhums qui respectent les conditions définies en Partie I paragraphe 3. Définition de l'aire géographique et rappelé ci-après : pour pouvoir bénéficier de la dénomination complémentaire, la production, la récolte des cannes à sucre, l'extraction et le stockage des jus, la fermentation du moût puis sa distillation, le stockage, la maturation, l'élevage des rhums, le vieillissement et la réduction au degré d'embouteillage sont réalisés sur l'île qui fait l'objet de la dénomination complémentaire.

En outre, l'étiquette peut préciser le lieu de récolte (« récolté à »), le lieu de distillation (« distillé à ») et/ou le lieu de vieillissement (« vieilli à »).

- mentions complémentaires :

L'indication géographique « Rhum de Polynésie française » doit être complétée des mentions « Rhum Blanc », « Rhum ambré, élevé sous-bois », « Rhum Vieux » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

La mention « variété O'Tahiti » ou « Rhum variété O'Tahiti de Polynésie française » ou « Rhum variété O'Tahiti » figure sur l'étiquette principale à condition de respecter les 85% minimum de canne noble et/ou sauvage dans le rhum comme indiqué au paragraphe 4.1 du présent cahier des charges.

Pour les rhums blancs, le terme « cuvée » ou « récolte » peut précéder l'année de récolte à condition que le jus de canne ait été extrait ladite année.

Pour les rhums blancs embouteillés hors aire géographique, l'étiquetage doit mentionner « Réduit et embouteillé par [nom et adresse de l'opérateur] ».

Pour les rhums ESB ou ambré et rhums vieux VO et VSOP embouteillés hors aire géographique, l'étiquetage doit mentionner « Embouteillé par [nom et adresse de l'opérateur] ».

- mentions de vieillissement :

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter la mention « vieux » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « VO », « Très Vieux », « Very Old », pour des rhums vieillis au moins 3 ans ;
- la mention « VSOP » (Very Superior Old Pale), « 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 de l'année de récolte, pour des rhums vieillis au moins 6 ans.

- Conditions de présentation :

Les rhums pour lesquels sera revendiquée l'indication géographique « Rhum de Polynésie française », ne pourront pas être offerts au public, expédiés ou mis en vente sans que sur les déclarations, étiquettes, factures et tout document commercial ainsi que sur les titres de mouvement, l'indication géographique susvisée ainsi que les mentions complémentaires ne soient inscrites en caractères apparents.

## **Partie II- Obligations déclaratives et tenue de registres**

### **1. Obligations déclaratives**

Les opérateurs effectuent les déclarations suivantes :

- Déclaration de revendication

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion chaque année au plus tard le 27 février qui suit la période de distillation.

Elle récapitule les quantités en volumes et en volumes d'alcool pur des rhums en indication géographique « Rhum de Polynésie française » élaborés à partir de leur distillation.

Le cas échéant elle répartit ces rhums dans les différentes catégories correspondant à des mentions complémentaires auxquelles ils peuvent éventuellement prétendre : blanc, vieux, ambrés ou ESB, millésimés. Elle indique les volumes éventuellement déclassés dans l'une ou l'autre de ces catégories durant l'année.

## **2. Tenue de registres**

Les opérateurs tiennent à disposition en vue de la réalisation des opérations de contrôle, sous forme de registre papier ou de fichiers informatiques, les données suivantes :

### **- Registre des planteurs**

Ce registre comprend notamment l'ensemble des éléments suivants : les références du planteur, la localisation des parcelles, la superficie totale plantée et la superficie par variétés cultivées.

### **- Registre de réception**

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date et heure de la réception des cannes : pesée des cannes avec le poids brut, la tare et le volume net de jus obtenu après broyage et détail des pesées de rendement (pour calcul du poids de canne), le nom du planteur de cannes avec la référence (n°cadastre) de la parcelle de cannes d'où proviennent les cannes livrées et les variétés récoltées selon le référentiel utilisé en point 4.1.

### **- Registre de fermentation**

Ce registre comprend au moins les éléments suivants : N° de cuve, date et heure de début de remplissage de la cuve de fermentation, date et heure de la fin de remplissage de la cuve de fermentation, volume de jus de canne mis en fermentation et nom de la variété utilisée dans le cadre des fermentations de jus de cannes nobles.

### **- Registre de distillation**

Ce registre comprend notamment les éléments suivants : date et heure de début et fin de distillation, références des cuves distillées, titre alcoométrique volumique des « vins » de chacune des cuves distillées, quantité et titre alcoométrique volumique des rhums obtenus. Dans le cas où le rhum est désigné « Rhum de Polynésie française variété O'Tahiti », le registre doit mettre en évidence la présence de 80% de cannes nobles et/ou sauvages mesurée en LAP dans le produit fini.

### **- Registre de mise sous-bois ou de vieillissement**

Ce registre comprend notamment les dates et lieu de distillation du rhum ainsi que l'adresse du chai, la date de mise sous-bois ou en vieillissement (qui permet ainsi le contrôle des comptes d'âge), la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique du rhum à la mise sous-bois ou en vieillissement.

Les opérateurs tiennent une comptabilité matière par compte d'âge.

### **- Registre récapitulatif des rhums vieux et de leurs logements**

Ce registre comprend notamment le volume total de rhums vieux avec la capacité totale de leurs logements et le volume total de rhums en cours de vieillissement avec la capacité totale de leurs logements.

### **- Registre mensuel d'entrée et de sortie des rhums**

Ce registre comprend au moins les éléments suivants : les entrées, sorties ainsi que les stocks initial et final de chaque catégorie et mention complémentaires en alcool pur.

Chaque répartition des quantités engagées par mention complémentaire (blanc, vieux, ambrés ou ESB) fait l'objet d'une ligne spécifique pour l'inscription des mouvements.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale (notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes - DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces éléments.

### **Partie III - Points principaux à contrôler**

Les points principaux à contrôler détaillés dans le document « Plan de contrôle – Rhum de Polynésie française » sont :

- registre de réception
- comptabilité matière
- pourcentage de variétés de cannes à sucre nobles et/ou sauvages
- modalité de production du moût
- titre alcoométrique volumique (TAV) du moût
- durée d'élevage (rhum blanc, rhum ambré ou ESB et rhum vieux)
- interdiction de rajout (finition)
- caractéristiques organoleptiques
- aire géographique des opérateurs et contrôle de la dénomination complémentaire « île »

### **Références concernant les structures de contrôle**

#### **CERTIPAQ**

84, boulevard du Montparnasse

75014 Paris

Tél : 01 45 30 92 92

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de la Direction de l'Agriculture Polynésie française sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

## **ANNEXE 1**

### ***Liste exhaustive des îles de Polynésie française***

Dénomination géographique complémentaire

#### **Îles Australes**

Marotiri  
Îles Maria  
Raivavae  
Rapa Iti  
Rimatara  
Rurutu  
Tubuai

#### **Îles Marquises**

Eiao  
Fatu Hiva  
Hatutu  
Hiva Oa  
Motu Nao  
Motu One  
Nuku Hiva  
Tahuata  
Ua Huka  
Ua Pou

#### **Archipel de la Société**

##### **Îles du Vent**

Tahiti  
Maiao  
Mehetia  
Moorea  
Tetiaroa

##### **Îles Sous-le-Vent**

Bora Bora  
Huahine  
Manuae  
Maupihaa  
Maupiti  
Motu One  
Raiatea  
Tahaa  
Tetiaroa  
Tupai

##### **Îles Tuamotu-Gambier**

Matureivavao  
Tenararo  
Tenarunga  
Vahanga  
Marokau  
Ravahere

Napuka  
Puka Puka  
Tepoto Nord  
Anuanuraro  
Anuanurunga  
Hereheretue  
Nukutepipi  
Apataki  
Aratika  
Arutua  
Fakarava  
Kaukura  
Mataiva  
Rangiroa  
Makatea  
Tikehau  
Toau  
Hiti, ou Hiti-Mau-Rea  
Tepoto Sud, ou Ti Poto  
Tuanake, ou Mata-Rua-Puna  
Ahe  
Manihi  
Takapoto  
Takarua  
Tikei (île isolée)  
Ahunui  
Akiaki  
Amanu  
Anaa  
Faaite  
Fakahina  
Fangatau  
Fangataufa  
Hao  
Haraiki  
Hikueru  
Katiu  
Kauehi  
Makemo  
Mangareva  
Manuhangi  
Maria  
Marutea Nord  
Marutea Sud  
Morane  
Moruroa  
Motutunga  
Nengo Nengo  
Niau  
Nihiru  
Nukutavake  
Paraoa  
Pinaki  
Puka Puka

Pukarua  
Raraka  
Raroia  
Rekareka  
Reao  
Reitoru  
Taenga  
Tahanea  
Taiaro  
Takume  
Tatakoto  
Tauere  
Tekokota  
Tematangi  
Tureia  
Vahitahi  
Vairaatea  
Vanavana

**Îles Gambier**

Akamaru  
Banc Portland  
Kouaku  
Makaroa  
Mangareva  
Manui  
Mekiro  
Totegegüe  
Taravai  
Tekava  
Temoe  
Tepapuri

