



**11 choses à savoir sur la nouvelle
réglementation des Rhums
(entrée en vigueur mai 2021)**



- 1) La réglementation des Rhums : de quoi parle-t-on ?
- 2) En 2021, pourquoi faire évoluer la réglementation ?
- 3) Les points de la réglementation : la définition d'un rhum
Rhum, Ron ou Rum : quelle différence ?
- 4) Les facteurs de non-conformité
Les changements de la nouvelle réglementation
Quelles sont les conséquences de la nouvelle réglementation ?
- 5) La vanilline est-elle considérée comme un additif?
Comment savoir si la vanilline a été ajoutée?
- 6) Edulcoration : et le sucre?
- 7) Mention de l'âge
- 8) Quelles obligations et pour qui?
- 9) Les obligations : l'étiquetage
- 10) Que risquez-vous en cas de non-conformité ?
- 11) Où trouver l'information sur la composition des Rhums ?

1/ La réglementation des Rhums : de quoi parle-t-on?

La commercialisation de spiritueux est encadrée par des normes juridiques émanant aussi bien des pays dans lesquels ils sont produits que de ceux dans lesquels ils sont consommés.

Dans les pays membres de l'Union Européenne, ce sont les règlements européens et les dispositions nationales qui encadrent l'étiquetage, la composition et les conditions d'élaboration des boissons spiritueuses.

La précédente réglementation (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concerne « la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des spiritueux et boissons spiritueuses et leurs différentes catégories, dont le Rhum. »

Une nouvelle loi (règlement 2019/787) avec de nouveaux critères définissant l'appellation Rhum a été votée le 21 mai 2019 et est entrée en vigueur le 25 mai 2021.

Cette réglementation est disponible dans son intégralité sur le site de la législation de l'Union Européenne, en suivant ce lien : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0787>





2/ Pourquoi faire évoluer la réglementation du Rhum ?

L'ouverture progressive du marché européen à l'importation de Rhums en provenance de pays tiers (notamment Amérique latine et Caraïbes) a alerté la Commission européenne sur les pratiques d'importation de Rhums frauduleux.

La nouvelle réglementation a pour objectif d'améliorer l'information des consommateurs et la transparence sur la nature des produits appartenant à la catégorie des Rhums.

Le préambule de la nouvelle loi 2019/787 précise :

« à la lumière de l'expérience récente et de l'innovation technologique, des évolutions commerciales et des nouvelles attentes des consommateurs, il est nécessaire d'actualiser les règles relatives à la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses ».

« Les règles applicables aux boissons spiritueuses devraient contribuer à atteindre un niveau élevé de protection des consommateurs, à supprimer l'asymétrie d'information, à prévenir les pratiques de nature à induire en erreur, ainsi qu'à assurer la transparence des marchés et une concurrence loyale ».

- ❖ En 2021, il y a une nécessité de protéger le consommateur en structurant et encadrant la chaîne de distribution du Rhum, pour plus de garanties de qualité et de transparence.

Rappel : Tout spiritueux est soumis à deux réglementations : celle du pays du producteur et celle du pays du consommateur.

- Si la réglementation du pays producteur est plus stricte que celui du consommateur, il n'y a pas de problème de conformité.

-Cependant, si la réglementation du pays producteur est moins stricte, alors il y a un risque de non-conformité.

Ex : Ainsi un Rhum peut-être conforme aux normes de son pays de production (par exemple le Vénézuéla) et ne pas être conforme aux normes du pays où il est vendu et consommé (en l'occurrence la France), ce qui représente une infraction à la réglementation en vigueur.

Aujourd'hui, il n'existe aucune instance européenne chargée du contrôle de conformité des boissons spiritueuses au niveau européen. **Ce contrôle incombe à chaque Etat membre et est assuré en France par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).**

Cependant un constat alarmant : selon des contrôles réalisés par la DGCCRF en mai 2018 sur 53 Rhums hors DOM-TOM, **44% comportaient « des anomalies concernant l'ajout d'arômes, de glycérol, et la mauvaise indication du degré d'alcool ».**

Ces Rhums ne correspondaient donc pas à la définition du Rhum et peuvent être considérés comme étant frauduleux et trompeurs pour le consommateur.



3/ Les points de la réglementation : la définition d'un Rhum

Légalement, qu'est ce qu'un Rhum ?

Le nouveau règlement européen du 17 avril 2019, entré en vigueur mai 2021 définit le Rhum comme :

- Le Rhum est obtenu par distillation de la fermentation alcoolique des mélasse ou de pur jus de sucre de canne
- Il doit être distillé à moins de 96% vol. afin que le distillat présente les caractéristiques organoleptiques spécifiques du Rhum
- Un Rhum doit respecter un degrés alcoolique d'embouteillage de 37,5% minimum, il est interdit ajouter de l'alcool dilué
- Un Rhum ne peut pas être aromatisé donc tout arôme supplémentaire est interdit
- Le Rhum doit respecter la liste des additifs autorisés ou interdits
- Les Appellations d'Origine : 9 eaux-de-vie de canne sont protégées par une IGP (indication géographique protégée), la Martinique est le seul terroir à bénéficier d'une AOC (appellation d'origine contrôlée) et d'autres pays producteurs ont également adopté un cahier des charges qui encadre l'élaboration de leurs rhums protégés par une DOP (dénomination d'origine protégée) et une DOC (dénomination d'origine contrôlée).



3/ Rhum, Ron ou Rum: est-ce la même chose?

En français on utilise le terme Rhum, en espagnol Ron et en anglais Rum, **les trois termes signifient donc bien la même chose d'un point de vue réglementaire**. Le terme utilisé dépend de la langue du pays d'origine, les lieux géographiques de productions et correspondent à des styles de rhums.

De ce fait, **le Rhum, le Ron, le Rum sont tous soumis à cette même réglementation, et doivent respecter les critères de conformité** afin de pouvoir inscrire sur l'étiquette et déclarer être un Rhum, Ron ou Rum.

Si le produit est non-conforme à la réglementation, alors il devra se définir comme étant **une boisson spiritueuse** (et non un spiritueux ou un Rhum), soit *bebida espirituosa* en espagnol et *spirit drink* en anglais.

La réglementation est d'ailleurs disponible en 24 langues sur le site de l'UE car **tous les produits se définissant comme Rhum, quelque soit leurs provenances, sont concernés par cette réglementation**.





4/ Les points de la réglementation : les facteurs de non-conformité

La non-conformité peut résulter des facteurs suivants :

- Un étiquetage ne listant pas toutes les mentions obligatoires
- L'ajout de substances aromatisantes ou additives non autorisées
- Un taux de sucre supérieur au taux maximum autorisé de 20g /L
- L'utilisation non autorisée d'une indication géographique
- L'indication d'une durée de vieillissement plus ancienne que le constituant alcoolique le plus récent

Les additifs suivants ne sont pas autorisés :

- Les substances aromatisantes telles que la vanilline, sauf si elle a été apportée par le bois des fûts
 - Les préparations aromatisantes et les aliments aromatisants
 - Le glycérol
- ❖ L'ajout d'un arôme artificiel entraîne le « déclassement » dans la catégorie des boissons spiritueuses. C'est-à-dire qu'en présence de ces additifs ou en cas de non respect de la réglementation, la mention « Rhum » ne peut plus être utilisée, et le produit doit être commercialisé sous l'appellation « Boisson spiritueuse ».

4/ Les changements de la nouvelle réglementation

Quels sont les nouveautés et changements ? Voici les critères ajoutés à la nouvelle réglementation :

	Rhum selon le règlement précédente	Rhum selon le nouveau règlement entré en vigueur en mai 2021
Additifs	« Le Rhum n'est pas aromatisé. Le Rhum ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration. »	« Le Rhum n'est pas aromatisé. Le Rhum ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration. »
Sucre	« Le Rhum ne peut être édulcoré que pour compléter le goût final du produit. »	« Le Rhum peut être édulcoré pour compléter le goût final. Toutefois, le produit final ne peut contenir plus de 20g/L de produits édulcorants, exprimés en sucre inverti.»
Age	Aucun critère	« Une durée de vieillissement ou un âge ne peuvent être précisés dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage d'une boisson spiritueuse que s'ils font référence au constituant alcoolique le plus jeune de la boisson spiritueuse. »



4 / Quelles sont les conséquences de la nouvelle réglementation ?

Appellation Rhum

Additifs autorisés

Caramel : le seul additif autorisé et encadré par le Règlement 2019 pour adapter la couleur
Sucre : jusqu'à 20g/L

Additifs non-autorisés

Sucre au-delà de 20g/L
Substances aromatisantes (ex : vanilline)
Préparations aromatisantes
Aliments aromatisants
Glycérol

Autres contraintes

Si l'âge est mentionné, il doit faire référence au Rhum le plus jeune de l'assemblage

Toute boisson contenant des additifs non-autorisés dans les Rhums entre dans la classification Boisson spiritueuse.

5/ La vanilline est-elle considérée comme un additif?

La vanilline est apportée naturellement par le vieillissement en fût, mais dans une certaine proportion. Il existe **deux types de vanilline** :

- ❖ La Vanilline naturelle, qui est présente dans le bois des fûts, et s'intègre progressivement au Rhum avec les années. Mais elle existe aussi sous forme d'arôme naturel ! On considère que **si la vanilline a été apportée par le bois, c'est un Rhum. Si elle a été ajoutée sous forme d'arôme alors c'est une boisson spiritueuse.**
- ❖ L'Ethyl Vanilline, qui est un arôme de synthèse, n'existe pas à l'état naturel. Cet additif est fréquemment utilisé pour son pouvoir aromatisant 3 fois supérieur à la vanilline naturelle. Il est notamment présent dans les glaces, yaourts, etc...

Dans ce 2^{ème} cas, **la Vanilline est considéré comme un additif**

S'il est présent dans un spiritueux alors celui-ci est déclassé de la catégorie « Rhume et entre dans la **catégorie « boisson spiritueuse »**.





5/ Comment savoir si la vanilline a été ajoutée?

Il existe 3 indicateurs possibles pour repérer un ajout d'arôme de vanilline.

- La première façon consiste à **mesurer la présence d'une autre molécule apportée par le bois, la Syringaldéhyde**. Si la quantité de vanilline est inférieure à celle Syringaldéhyde (le rapport varie d'environ 1 à 2) alors, on peut estimer qu'il n'y a pas eu d'ajout. Inversement, **si le taux de vanilline est supérieur au taux de Syringaldéhyde, alors on peut affirmer avec certitude que la Vanilline a été ajoutée**. Le spiritueux est donc une boisson spiritueuse.
- On peut aussi mesurer la quantité de vanilline en valeur absolue. **Un Rhum même vieilli 10 ans contient rarement plus de 7 à 8 mg/L de vanilline.**
- La dernière méthode est celle de la dégustation. Un Rhum vieilli longtemps en fût présente des notes à la fois vanillées mais aussi de la complexité. **Un Rhum très vanillé mais peu complexe ou court en bouche est un indice de la présence possible de vanilline ajoutée.**

6/ Edulcoration : et le sucre?

Il n'y a pas de sucre résiduel dans un Rhum tel que défini par l'UE, car le sucre est transformé en alcool à la fermentation et ne passe pas à la distillation. La seule exception qui apporte une quantité très faible de sucre concerne les Rhums vieillis dans des fûts de vin doux de type PX ou Sauternes.

Cependant l'ajout de sucre dans les Rhums est considéré par la nouvelle réglementation comme une pratique normale pour arrondir le goût du Rhum... dans une certaine mesure !

« Le Rhum peut être édulcoré pour compléter le goût final. Toutefois, le produit final ne peut contenir plus de 20g/L de produits édulcorants, exprimés en taux de sucre inverti selon la méthode CLHP-IR ».

- ❖ L'ajout de sucres dans un Rhum est donc autorisé dans la limite de 20 g/L selon la nouvelle réglementation. Si le taux de sucre est supérieur à 20g/L, on ne parle plus de Rhum, mais de « boisson spiritueuse à base de Rhum ».
- ❖ Au-dessous de 10 à 12 g /L environ, le sucre ajouté peut avoir un rôle d'exhausteur de goût mais n'a généralement pas ou très peu d'effet sucrant. Au-dessus de 12 à 15 g /L environ, il commence à y avoir un effet sucrant perceptible (cf. <https://www.whiskymag.fr/article/Rhum-et-sucre/>).





7/ Qu'en est-il de la mention d'âge?

Le Règlement 2019 prévoit enfin que la durée de vieillissement ou l'âge ne peuvent être précisés dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage d'une boisson spiritueuse que s'ils font référence au constituant alcoolique le plus récent, comme c'est le cas dans le cahier des charges du Whisky.

Selon l'article 13.6 du règlement 2019/787, « *une durée de vieillissement ou un âge ne peuvent être précisés dans la désignation, la présentation ou l'étiquetage d'une boisson spiritueuse que s'ils font référence **au constituant alcoolique le plus jeune de la boisson spiritueuse** et à condition que toutes les opérations de vieillissement de la boisson spiritueuse aient été effectuées sous le contrôle fiscal d'un État membre ou sous un contrôle présentant des garanties équivalentes.* »

C'est-à-dire que si un Rhum utilise pour son élaboration des Rhums âgés de 3 ans et de 12 ans, la réglementation oblige à indiquer l'âge minimum, donc 3 ans.

8/ Quelles obligations et pour qui?

Le Code de la Consommation oblige **tous les acteurs de la filière a une information claire et transparente du consommateur.**

- ❖ **Le producteur** : quelle que soit la provenance, l'étiquetage du produit doit être conforme à la réglementation de l'Union Européenne.
 - Si le produit est non-conforme, **la mention Rhum est interdite**, seule la mention Boisson Spiritueuse appuyée par la liste d'ingrédients (Rhum, vanilline, sucre...) doit figurer sur l'étiquette.
 - S'il y a une mention de l'âge sur le produit, celle-ci doit indiquer **l'âge du Rhum le plus jeune**, et non celui du plus vieux.

- ❖ **L'importateur/distributeur**: il est responsable de la mise en marché de produits conformes à la réglementation en vigueur
 - La validité des étiquetages doit être vérifiée, et suivre une présentation commerciale (brochures, affichage, etc....) non trompeuse.

- ❖ **Le revendeur (caviste, CHR, épicerie...)**: il doit adapter sa mise en rayon de manière claire et transparente
 - **Les Rhums doivent être présentés séparément des boissons spiritueuses** et le consommateur informé de la catégorisation du produit qu'il achète de façon explicite.





9/ Les obligations : l'étiquetage

La réglementation stipule que l'étiquetage de la boisson doit explicitement mentionner certaines informations afin de mettre le consommateur en capacité de vérifier sa conformité aux normes.

- ❖ L'étiquetage, pour être conforme, doit donc, entre autre, mentionner de façon explicite :
 - Le **taux alcoolique** du rhum
 - Les **ingrédients** entrant dans la composition du Rhum
 - **L'âge du rhum le plus jeune** entrant dans la composition
 - Eventuellement la mention « traditionnel » ou « agricole » selon le cahier des charges
 - Boisson spiritueuse si le « rhum » n'est pas conforme

L'étiquetage est la responsabilité du producteur en premier lieu. Cependant afin de respecter la nouvelle réglementation, **la responsabilité de la conformité est l'affaire de tous les acteurs de la chaîne**, qui doivent être vigilants quant au respect de l'étiquetage et de la qualité du produit qu'ils distribuent.

- ❖ En cas de non-conformité de l'étiquetage, **tous les acteurs de la chaîne de distribution peuvent voir leur responsabilité engagée.**

10/ Que risquez-vous en cas de non-conformité ?

Un produit étiqueté « Rhum » alors que ses ingrédients ou les mentions portées sur l'étiquette ne respectent pas la définition ou les critères de conformité énoncés par le Règlement 2019 pourra être **considéré comme non-conforme**.

Un acteur du marché (producteurs, importateurs et distributeurs) proposant un produit non-conforme peut voir **sa responsabilité et sa réputation engagées et s'expose à des sanctions qui peuvent être pénales**.

Les risques et sanctions encourus en cas de violation du nouveau règlement :

- La non-conformité entraîne l'interdiction d'utiliser la dénomination « Rhum ». L'étiquette du produit devra porter la mention de « Boissons spiritueuses » et préciser les ingrédients utilisés et les additifs.
- Interdiction de bénéficier des appellations d'origine auxquelles il pourrait prétendre, qu'il s'agisse d'une Appellation d'Origine Contrôlée (« AOC ») ou d'une Indication Géographique Protégée (« IGP »), mais aussi dénomination d'origine protégée (« DOP ») et dénomination d'origine contrôlée (« DOC »)
- Le fait de distribuer un produit non-conforme peut être considéré comme une pratique commerciale trompeuse, qui entraîne la confusion auprès du consommateur. C'est une infraction sanctionnée pénalement par le Code de la Consommation d'une peine d'emprisonnement et une amende maximales de 300 000 euros.



11/ Où trouver l'information sur la composition des Rhums ?

- Il n'existe malheureusement pas encore de base de données commune ou de mesures officielles communiquées par les autorités françaises. Des informations sont disponibles sur certains blogs, mais elles ne sont pas vérifiées ni vérifiables.
- Afin d'apporter une **garantie de conformité et une transparence aux clients et aux consommateurs**, l'Explorateur du Goût a choisi de s'imposer ses propres règles de sélection et a participé à la création du label indépendant « [Pur Rhum](#) ». Ces règles de sélection sont:

- Tous les Rhums font l'objet d'une **analyse préalable par un laboratoire indépendant** avant leur mise sur le marché.
- Tous les Rhums **contenant des additifs** tels que le glycérol ou la **vanilline** sont systématiquement éliminés.
- L'Explorateur du Goût **communique systématiquement le « dosage » ou taux de sucre ajouté**, qui ne dépasse jamais 12g/L.
- Par souci de transparence la société **communique l'âge minimum des Rhums** et non l'âge maximum.



- En tant que professionnels vous êtes également en droit de demander à vos fournisseurs de Rhums l'obtention d'analyse de conformité réalisée en laboratoire, sur les différents facteurs listés précédemment



Des marques conformes à ces critères de conformité

Des marques conformes à tous les critères énoncés dans le règlement 2019 se sont associées à la démarche Pur Rhum, telles que Ron Roble, Rum & Cane, Copalli Rum, Zaka et Six Saints.



Zaka Trinidad

Age minimum: 7 ans
Sucres: 5,1g/L
Vanilline: 0,77mg/L
Syringaldéhyde: 1,6mg/L
Glycérol: non détecté
Ethyl vanilline: non détecté



Six Saints Rum

Age minimum : 5 ans
Sucres: non détecté
Vanilline : 3.39 mg/L
Syringaldéhyde : 7 mg/L
Glycérol : non détecté
Ethyl vanilline : non détecté



Rum & Cane British West Indies

Age minimum : 6 ans
Sucre: non détecté
Vanilline: 1,38mg/L
Syringaldéhyde: 2,61 mg/L
Glycérol: non détecté
Ethyl vanilline: non détecté



Copalli White Rum

Sucres : non détecté
Vanilline : non détecté
Syringaldéhyde : non détecté
Glycérol : non détecté
Ethyl vanilline : non détecté



Ron Roble Extra Añejo

Age minimum : 8 ans
Sucres : 6,1 g/L
Vanilline : 1.7 mg/L
Syringaldéhyde : 5.2 mg/L
Glycérol : non détecté
Ethyl vanilline : non détecté



→ Cliquez ici pour en savoir plus sur les analyses sur le site Pur Rhum

→ [Vous souhaitez commander nos produits ?](#)
[Contactez-nous !](#)