

**Art. 3. – Aire de culture de la canne :**

Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Martinique », les cannes à sucre utilisées doivent avoir été récoltées sur des parcelles cultivées, dans l'aire de production délimitée par sections cadastrales, parcelles ou parties de parcelles, telle qu'elle a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, lors de sa réunion du 22 mai 1996, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les plans de délimitation sont déposés à la mairie des communes intéressées.

Au sein de cette aire, chaque parcelle ainsi récoltée doit avoir fait l'objet d'une demande d'identification, dans les conditions prévues par le décret relatif à l'agrément des rhums en appellation d'origine contrôlée.

**Art. 4. – Matière première (cannes) :**

Les variétés de cannes plantées et cultivées, en vue de la production de rhum à appellation d'origine contrôlée « Martinique », doivent être inscrites sur une liste, approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, après avis d'une commission technique, désignée par ledit comité national, sur proposition du syndicat de défense de l'appellation.

Toutefois, les variétés, plantées avant la publication du présent décret, et qui ne figurent pas sur la liste des variétés susmentionnée, peuvent être utilisées jusqu'à la récolte 2001 incluse.

Les techniques de plantation et d'entretien des cultures de canne doivent être conformes aux usages locaux.

Pour une année de récolte, la période de coupe commence au plus tôt au 1<sup>er</sup> janvier et s'achève au plus tard au 31 août de l'année considérée.

L'irrigation est limitée à une période maximum de quatre mois suivant la date de coupe ou de plantation.

Toute pratique d'épandage de substances sur les cannes en vue de favoriser leur maturation est interdite.

Sont autorisées les récoltes avec ou sans brûlage par des moyens manuels ou mécaniques.

Le rendement moyen d'une parcelle ne peut excéder 120 tonnes par hectare. Une parcelle peut entrer en production l'année qui suit celle de la plantation.

**Art. 5. – Matière première (jus) :**

Seul peut être mis en œuvre le jus frais ou vesou provenant de cannes saines, loyales et marchandes et répondant aux critères de culture, de variété, de récolte et de qualité, tels que définis dans le présent décret.

Les valeurs minimales du brix et du pH du jus extrait des cannes doivent être supérieures à 14 pour le brix et à 4,7 pour le pH. Ces valeurs minimales peuvent être augmentées, par arrêté interministériel, en fonction des données climatiques.

Les méthodes de mesure du brix et du pH des jus par échantillonnage des lots de canne de chaque récoltant sont agréées par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, après avis de la commission technique visée à l'article 4 ci-dessus.

La mise en œuvre de sirop et/ou de mélasse provenant de la fabrication du sucre de canne est interdite.

**Art. 6. – Procédé d'extraction du jus de canne :**

Les cannes doivent subir une préparation au moyen de matériels et de procédés agréés par le comité national des vins et eaux-de-vie, après avis de la commission technique.

L'extraction doit être faite par pression mécanique à froid dans des moulins traditionnels dont la largeur utile des cylindres de broyage n'excède pas 1,25 mètre. L'imbibition, lors du broyage, doit être faite exclusivement à température ambiante à partir d'eau et/ou de petits jus des derniers moulins.

A la sortie des moulins, le jus doit être débarrassé, à froid, des matières en suspension par tamisage ou tous moyens mécaniques appropriés.

Le chaulage à chaud, suivi ou non d'une décantation et d'une clarification, est interdit.

**Art. 7. – Fermentation :**

La fermentation est de type discontinu, en cuve ouverte d'une capacité maximale de 500 hectolitres. Les fermentations continues et en cuves fermées sont interdites.

L'apport d'agent fermentaire est limité aux seules levures appartenant au genre *Saccharomyces*. L'ensemencement du jus mis en fermentation ne se fait que par les procédés suivants :

- par cuve mère ;
- par coupage ;
- par pied de cuve ;
- par levures centrifugées.

La durée de fermentation, à compter de la mise en cuve jusqu'à la distillation, ne peut excéder 72 heures à une température ne dépassant pas 38,5 °C.

Les jus fermentés doivent présenter un titre alcoométrique volumique minimum de 3,5 p. 100 en volume.

Un règlement technique, approuvé par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, après avis de la commission technique, précise les conditions de conduite de la fermentation, et notamment les modalités :

- d'un complément azoté et phosphaté qui peut être apporté lors de la fermentation ;
- de l'acidification qui assure, par abaissement du pH, la protection de la fermentation levurienne contre le développement bactérien.

**Art. 8. – Colonnes de distillation :**

La distillation doit se faire en colonnes à fonctionnement continu utilisées traditionnellement à la Martinique, dont les caractéristiques principales sont les suivantes :

- chauffage par injection de vapeur ;
- diamètres dans la partie épuisement : compris entre 0,7 et 2 mètres ;
- concentration : réalisée par 5 à 9 plateaux en cuivre. Les colonnes possédant 10 ou 11 plateaux peuvent être utilisées jusqu'à la récolte de l'an 2001 ;
- épuisement : réalisé par au moins 15 plateaux en inox ou en cuivre ;
- rétrogradation : réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau en cuivre.

Les colonnes doivent être agréées par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine, après avis d'une commission d'experts. Cette commission est désignée par le comité national des vins et eaux-de-vie, sur proposition du Syndicat de défense du rhum agricole de la Martinique.

La rectification est interdite. En conséquence, lorsque les colonnes, conformes aux dispositions ci-dessus, ont des éléments de rectification, ceux-ci doivent être rendus inutilisables par plombage, réalisé par la direction générale des douanes et droits indirects, avant la mise en route et jusqu'à la fin de chaque campagne.

**Art. 9. –** Dans les établissements où sont élaborés à la fois des rhums pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Martinique » et d'autres rhums ou eaux-de-vie, les opérations doivent être réalisées dans des conditions assurant une séparation et une individualisation absolue des matières premières et des eaux-de-vie de chaque catégorie.

**Art. 10. – Produit brut :**

Les rhums produits doivent présenter à la sortie du récepteur journalier et à la température de 20 °C un titre alcoométrique volumique compris entre :

- minimum : 65 p. 100 vol. ;
- maximum : 75 p. 100 vol.,

et, dans tous les cas, ils doivent présenter au minimum une teneur en éléments volatils autres que les alcools méthylique et éthylique de 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.

En cours de campagne de distillation, chaque distillerie doit faire procéder à des analyses de sa production par un laboratoire agréé par les ministres concernés, après avis de l'Institut national des appellations d'origine.

La fréquence des analyses doit être au moins hebdomadaire.

**Art. 11. – Produit fini :**

A l'issue de la distillation, les rhums revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Martinique » doivent entrer dans l'une des catégories suivantes :

- soit ne présenter aucune coloration et avoir satisfait à une période de préparation minimum de trois mois après la distillation. Dans ce cas, la mention « blanc » doit compléter