

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « Génépi des Alpes »

Partie I - Fiche technique

1 - Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

Nom : « Génépi des Alpes »

Catégorie : le « Génépi des Alpes » appartient à la catégorie 32 « liqueur » de l'Annexe II du Règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008.

Le « Génépi des Alpes » est enregistré à l'annexe III dudit règlement.

2 - Description de la boisson spiritueuse comprenant les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit

Le « Génépi des Alpes » est une liqueur incolore ou pouvant présenter des nuances de couleurs allant du jaune pâle au vert clair, translucide à transparente.

La liqueur se caractérise par sa saveur sucrée doublée de l'amertume que lui confère la plante de génepi. Elle est caractérisée par un bouquet d'arômes délicats et frais provenant des plantes de la famille des *Artemisia* mises en œuvre. La palette aromatique peut présenter également des arômes de types végétaux et floraux conférés ou renforcés par les plantes de complément lorsqu'elles sont utilisées.

Le « Génépi des Alpes » présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 30 %.

3 - Définition de la zone géographique concernée

La cueillette de la plante de génepi, la culture de la plante de génepi, l'élaboration de la liqueur et son conditionnement sont effectuées sur les territoires suivants :

- Territoire français : départements des Alpes de Haute-Provence, des Hautes-Alpes, des Alpes Maritimes, de l'Isère, de la Savoie et de la Haute-Savoie.
- Territoire italien : « Regione Piemonte » et « Regione Autonoma della Valle d'Aosta ».

La zone de cueillette et de culture de la plante de génepi comprend les territoires de l'aire géographique présentant une altitude supérieure à 1500 mètres à l'intérieur de l'aire géographique concernée.

4 - Description de la méthode d'obtention de la boisson spiritueuse et des méthodes locales, loyales et constantes

4.1- Les plantes mises en œuvre

Les plantes de génepi mises en œuvres dans la liqueur de « Génépi des Alpes » appartiennent à la famille des *artemisia* : *artemisia mutellina* ou *umbelliformis* (ou génepi blanc), *artemisia spicata* (ou weber, ou génepi noir), *artemisia glacialis* et *artemisia nivalis*.

D'autres espèces florales peuvent être apportées de manière complémentaire au génepi. Ces plantes sont utilisées pour l'aromatisation et la coloration de la liqueur. Ce sont les espèces florales suivantes :

l'Angélique, l'Armoise (*A. vulgaris*), le Basilic, le Calamus, la Cannelle, le Clou de girofle, le Genièvre, l'Hysope, la Lavande, le Mélilot, la Menthe, la Mélisse, le Millepertuis, l'Origan, l'Ortie blanche, le Pin sylvestre, le Romarin, la Sarriette, la Sauge, le Serpolet, le Sureau, le Thym, la Verveine et la Vulnéraire.

4.2 - Méthodes de fabrication

a) extraction des principes aromatiques

L'extraction aromatique est effectuée selon les trois méthodes suivantes, conduites séparément ou combinées, afin d'obtenir une solution aromatique :

- Macération des plantes dans une solution alcoolique pendant au minimum 20 jours pour les plantes séchées et 15 jours pour les plantes fraîches. La proportion de plantes de génépi représente au minimum 85 % du poids des plantes mises en œuvre.
- Suspension, préparée à partir de plantes fraîches ou séchées, placée dans des casiers spéciaux suspendus au-dessus de la solution eau-alcool, à l'intérieur de contenants hermétiques où l'espace de tête est saturée en alcool pendant au minimum 90 jours afin de recueillir les composants les plus volatiles des plantes. La proportion de plantes de génépi représente au minimum 85 % du poids des plantes mises en œuvre.
- Distillation de plantes mises en macération dans une solution hydro-alcoolique. La proportion de plantes de génépi représente au minimum 50 % du poids des plantes mises en œuvre.

L'alcool utilisé doit être de l'alcool éthylique d'origine agricole. L'utilisation du marc est interdite.

Toutes les solutions obtenues qui pourraient être mélangées doivent respecter les conditions définies.

b) Extraction de la couleur

L'extraction de la couleur est réalisée à partir des plantes listées au paragraphe 4.1, par macération dans une solution hydro-alcoolique.

c) préparation de la liqueur

À la solution aromatique sont ajoutés, en mélange, du sucre conformément à l'annexe I, paragraphe 3 a) du Règlement (CE) n°110/2008, de l'eau et de l'alcool éthylique neutre surfin et éventuellement les solutions colorantes pour compléter la préparation de la liqueur.

Lors de la préparation de la liqueur peuvent être utilisées des préparations aromatisantes exclusivement obtenues à partir de plantes de génépi de la zone géographique concernée (définie au point 3) et avec les méthodes traditionnelles mentionnées au paragraphe 4.2 – a) en conformité avec le Règlement (CE) n°1334/2008 et son annexe II.

A tous les stades de la fabrication, aucun colorant artificiel ni aucun arôme n'est ajouté.

La quantité minimale de plantes de génépi entrant dans la composition de la liqueur est de 2 grammes de brins fleuris secs (hors racine) par litre de produit fini.

4.3 - Conditionnement

Le conditionnement est réalisé dans l'aire et exclusivement en bouteilles en verre qui est un matériau neutre et inerte préservant ainsi les caractéristiques gustatives et aromatiques du produit fini. Ces contenants permettent également un stockage, une garde optimale et présentent une bonne inertie aux températures.

5 - Détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique

5.1- Spécificité de l'aire

5.1.1- Facteurs naturels

L'aire de production du « Génépi des Alpes » correspond au massif montagneux des Alpes occidentales. Elle est partagée en deux du nord au sud par la frontière franco-italienne qui suit

approximativement la ligne de crête du massif alpin. La région axiale, de part et d'autres de la frontière, est constituée de montagnes d'altitude élevée, atteignant couramment plus de 3000 mètres. Partant de cet axe, des vallées encaissées découpent le massif et rejoignent les plaines environnantes, bassin du Rhône vers l'ouest, plaine du Pô vers l'est.

La nature des roches est très variée : principalement granitique pour les sommets les plus vigoureux, composée de schistes, de gneiss et autres roches métamorphiques dans la zone centrale, puis de roches sédimentaires principalement calcaires ou argileuses sur les bordures externes, avec un fort développement à l'ouest côté français (massifs subalpins). Les glaciations quaternaires ont fortement sculpté les reliefs, dessinant une morphologie glaciaire typique dans le profil des vallées et déposant à toutes les altitudes des volumes énormes de moraines, composées de blocs et d'argiles compactes.

Le climat est de type montagnard, caractérisé par des hivers longs et rigoureux et de grandes amplitudes de température entre le jour et la nuit. Les précipitations sont abondantes, relativement bien réparties sur l'année, et de nature neigeuse pendant la période hivernale. La période végétative est très courte, limitée à 3 ou 4 mois pendant lesquels les plantes doivent assurer croissance et reproduction.

Sous le nom de « génépi » on regroupe traditionnellement 4 espèces d'armoise endémiques des hautes régions alpines. Elles poussent spontanément dans les anfractuosités des rochers, les moraines glaciaires et les éboulis des hautes altitudes (plus de 2000 mètres) pauvres en matière organique. Elles sont caractérisées par leur adaptation au climat rigoureux qui règne à ces altitudes la majeure partie de l'année et sont particulièrement riches en principes aromatiques, huiles essentielles variées et composés amers.

5.1.2 - Facteurs humains

Le génépi a traditionnellement été utilisé par les habitants des vallées alpines comme plante médicinale. Outre des vertus digestives, carminatives et toniques, on lui reconnaissait également des propriétés expectorantes et décongestionnantes et fut de ce fait utilisé depuis le Moyen Âge pour lutter contre les « coups de froid ». Traditionnellement le génépi était mis en œuvre soit en infusion soit en liqueur par macération.

Du fait d'une grande richesse en plantes à vertus médicinales et aromatiques, la région des Alpes a développé dès le XVIII^{ème} siècle une activité de liquoristerie. En témoigne la production par les moines de la Grande Chartreuse, dans le massif du même nom puis à Voiron, d'une gamme de liqueurs de plantes aux recettes secrètes depuis les années 1760. Le développement et la diffusion de la liqueur de génépi a été réalisé notamment par des liquoristes implantés dans les régions périphériques du haut massif (Piémont, Rhône-Alpes, Vallée d'Aoste) d'abord de manière artisanale, à partir du milieu du XIX^{ème} siècle, puis à partir des années 1960 pour répondre à la demande du tourisme des sports d'hiver. Ce développement a conduit à une mise en culture de la plante afin de répondre à une demande quantitative et pour faire face à la pression d'une cueillette trop importante sur la plante sauvage. Des études ont été conduites pour la rationalisation de la culture à partir des années 1970 avec des projets régionaux et transfrontaliers. Cette culture nécessairement réalisée en altitude reste difficile mais permet de conserver les propriétés botaniques et chimiques de la plante sauvage. L'altitude minimale de culture a été fixée ainsi à 1500 mètres.

5.2 - Spécificité du produit

Le « Génépi des Alpes » est une liqueur digestive incolore ou présentant des nuances de couleurs allant du jaune pâle au vert clair, translucide à transparente.

Elle est marquée par des odeurs florales et végétales très spécifiques et une saveur amère caractéristique de la plante elle-même, mises en valeur par le support alcoolique et arrondies par la présence d'autres plantes en complément.

Parmi le grand nombre de plantes traditionnellement récoltées dans le massif alpin, le génépi a au fil du temps pris une place à part. D'abord considéré pour ses vertus médicinales, dans un contexte plutôt domestique, il s'est individualisé en tant que spiritueux à partir du XIX^{ème} siècle sous l'action de liquoristes implantés dans les vallées des Alpes, tant du côté français que du côté italien. Les

liquoristes, souvent des entreprises familiales ont entretenu et développé les recettes anciennes de fabrication et ainsi maintenu la tradition. Les recettes plus ou moins secrètes à l'origine incluent fréquemment d'autres espèces aromatiques contribuant à l'élargissement de la palette aromatique de la boisson. Les liquoristes poursuivent cette pratique et utilisent des recettes non divulguées qui leur sont propres.

Cette production commerciale trouve un nouvel essor dans la seconde moitié du XXème siècle avec le développement du tourisme de sports d'hiver qui permet le développement d'un débouché local important.

5.3 - Lien causal entre l'aire délimitée et le produit

Si l'élaboration de la liqueur s'est fixée comme une production artisanale des vallées et du piémont alpin, la récolte des plantes ne s'est pas délocalisée pour des raisons écologiques évidentes : non seulement les espèces retenues sont inféodées au massif, mais en outre, la concentration en huiles essentielles est maximale dans les conditions montagnardes les plus rudes. À basse altitude, les plantes sont davantage sensibles aux maladies cryptogamiques et perdent leurs caractéristiques. La récolte de plantes sauvages dans des sites difficiles d'accès est maintenant complétée par des cultures sur des sites proches préservant les caractères aromatiques des plantes.

Les notes odorantes florales et herbacées qui dominent au plan olfactif sont directement liées à la qualité des plantes récoltées dans un milieu d'altitude favorable. La saveur amère, caractéristique du génépi, s'impose en bouche et participe à l'équilibre général du produit.

La liqueur de génépi est un produit fragile. Elle présente une forte sensibilité aux variations de températures qui entraînent des modifications des équilibres des saveurs (rapport sucre/amertume) ainsi qu'une perte d'intensité aromatique.

Ces conditions pouvant être rencontrées notamment lors des transports en citerne et des stockages, le conditionnement est donc réalisé dans la zone géographique afin de préserver les caractères spécifiques de ce produit et de permettre la réalisation de contrôles sur les produits conditionnés. Ce contrôle permet de vérifier notamment de l'équilibre aromatique du produit une fois réduit et de l'absence d'altérations liées au stockage.

Le « Génépi des Alpes » entretient donc un lien culturel très fort avec le milieu alpin, il est issu des traditions familiales et du savoir faire d'élaboration des liquoristes. À la fois culture de haute montagne et activité artisanale des vallées alpines, il témoigne, au même titre que les productions fromagères des Alpes, de la complexité des systèmes agro-économiques en milieu montagnard. C'est aujourd'hui un marqueur fort et reconnu de l'identité alpine au même titre que d'autres productions locales qui ont trouvé une vitrine dans le développement des loisirs de montagne.

6 - Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales

7 - Nom et adresse du demandeur

Association de Défense et de Gestion du Génépi des Alpes
Maison de la vigne et du Vin
Apremont 73190

8 - Éléments complémentaires (Étiquetage)

Les liqueurs pour lesquelles sera revendiquée l'indication géographique « Génépi des Alpes » ne pourront être mis en vente ou vendues, sans que l'indication géographique susvisée ne soit inscrite en caractères très apparents.

Partie II - Obligations déclaratives et registres

Conformément ou en complément des obligations de comptabilité matières découlant de la réglementation générale, les opérateurs doivent respecter les obligations suivantes :

Déclaration de revendication en Indication Géographique « Génépi des Alpes »

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion pour les volumes produits de l'année n au plus tard le 31 janvier de l'année n+1.

Elle indique :

- les volumes produits ;
- le nom et l'adresse du déclarant.

Tenue de registres

Chaque opérateur doit tenir :

- un registre de distillation, de macération et de suspension ;
- des fiches de fabrication permettant de vérifier les quantités mises en œuvre ;
- une comptabilité matière assurant la traçabilité.

Les produits susceptibles de bénéficier de l'indication géographique « Génépi des Alpes » doivent être clairement individualisés dans ces registres.

Partie III - Principaux points à contrôler

Points à contrôler	Méthodes d'évaluation
A) Règles structurelles	
Localisation des sites de production de la plante dans l'aire géographique.	Documentaire / visuel
Localisation des sites de production de la liqueur dans l'aire géographique	Documentaire / visuel
B) Règles annuelles	
Proportion de plantes de génépi dans les solutions	documentaire
Proportion de plantes de génépi dans la liqueur (produit fini)	documentaire

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

CERTIPAQ

Siège : 11 Villa Thoréton – 75015 – PARIS

Tél : 01.45.30.92.92 – Fax : 01.45.30.93.00

certipaq@certipaq.com

www.certipaq.com

Accréditation N° 5-0057

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.