

Cahier des charges de l'indication géographique « Genièvre » / « Jenever » / « Genever »
homologué par [l'arrêté du 9 décembre 2025](#), publié au *JORF* du 19 décembre 2025

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « Genièvre » / « Jenever » / « Genever »

Partie I Fiche technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse :

Le « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » est enregistré au registre des Indications Géographiques défini à l'article 33 du Règlement (UE) n°2019/787 du parlement européen et du conseil du 17 avril 2019 dans la catégorie de boissons spiritueuses “Boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier”, Annexe I, point 19 du règlement susvisé.

2. Description de la boisson spiritueuse, y compris les principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit, ainsi que les caractéristiques propres à la boisson spiritueuse par rapport aux autres boissons de la catégorie concernée

2.1 Description succincte

« Genièvre »/ « Jenever »/ « Genever » est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole et/ou de distillat de céréales avec des baies de genévrier (*Juniperus communis* L. et/ou *Juniperus oxycedrus* L.), et qui présente une proportion minimale de « moutwijn » de telle sorte que le distillat présente les caractéristiques organoleptiques représentatives de la matière première mise en œuvre et tout particulièrement du distillat de céréales.

2.2. Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

Le titre alcoométrique volumique du produit fini est au moins de 30 %.

L'aspect de la boisson est limpide et la couleur dépend des matières premières mises en œuvre comme des logements utilisés le cas échéant pour le vieillissement.

Le « Genièvre » comprend au moins 1,5 % en volume de distillat de céréales, obtenu par distillation entre 80 % et 40 % vol. d'un moût fermenté de céréales. Le terme traditionnel employé dans certaines régions pour dénommer ce distillat est « moutwijn ».

Le « Genièvre » contient moins de 20 g de sucres/l exprimés en sucres invertis.

En fonction des matières premières utilisées et des logements utilisés le cas échéant pour le vieillissement, la couleur peut varier depuis le "totalement transparent et incolore" jusqu'au jaune pale ou au "légèrement ambré".

2.3. Caractéristiques spécifiques (par comparaison avec les boissons spiritueuses de la catégorie)

L'Indication Géographique « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » se distingue à l'intérieur de la catégorie « boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier » par les caractéristiques suivantes :

- l'aromatisation est réalisée avec les baies du genévrier commun (*Juniperus communis* L.) ou du genévrier épineux (*Juniperus oxycedrus* L.) ;
- le Genièvre présente une proportion minimale de 1,5% de distillat de céréales (moutwijn) produit exclusivement à partir de blé, seigle, orge, maïs, avoine, blé noir et triticale. La présence du moutwijn induit une spécificité organoleptique au nez et en bouche, liée aux céréales. Plus la teneur en moutwijn est élevée, plus le caractère gras et typique du Genièvre va s'exprimer;

- l'édulcoration en vue de compléter le goût final du produit fini est limitée à une teneur inférieure à 20 g de sucres/l exprimés en sucres invertis, ce qui permet de conserver le caractère gras du Genièvre.

Le Genièvre portant la mention complémentaire " de grains" se distingue par la matière première utilisée pour l'alcool éthylique d'origine agricole, lorsque celui-ci est ajouté, qui se traduit par de la douceur et un bon équilibre des saveurs;

3. Définition de la zone géographique concernée

L'aire géographique est constituée du Royaume de Belgique, du Royaume des Pays Bas, des départements du Nord et du Pas-de-Calais de la République Française et des États fédérés de la République d'Allemagne de Rhénanie du Nord - Westphalie et de Basse Saxe.

Les étapes du process de production qui confèrent à la boisson spiritueuse ses caractéristiques et ses qualités substantielles doivent être réalisées dans l'aire géographique. La réduction du titre alcoométrique volumique par addition d'eau conformément au point 6 de l'Annexe I du Règlement (CE) n°110/2008, l'embouteillage et le conditionnement peuvent être réalisés à l'extérieur de l'aire géographique.

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

L'alcool utilisé en vue d'être aromatisé par des baies de genévrier est soit de l'alcool éthylique d'origine agricole répondant à la définition de l'annexe 1 du Règlement (CE) n°110-2008, soit du distillat de céréales, soit un mélange des deux.

Il comprend au minimum 1,5 % de distillat de céréales dont le titre alcoométrique volumique à la distillation est compris entre 40 % et 80 %. Ce distillat est appelé selon certains usages locaux « moutwijn ».

Le distillat de céréales est issu du processus d'élaboration suivant :

- Les céréales sont issues des espèces suivantes : blé, seigle, orge, maïs, avoine, blé noir et triticale.
- Les grains sont broyés grossièrement en une mouture.
- La mouture est brassée en présence d'eau afin d'obtenir un mélange qui est chauffé pour donner le moût. Des enzymes peuvent y être ajoutées afin de faciliter la saccharification de l'amidon.
- Le moût est ensuite fermenté, le cas échéant à l'aide de levures.
- Le moût fermenté est ensuite distillé en distillation discontinue simple à repasse ou en distillation multiétagée.

L'alcool est aromatisé au contact des baies de genévrier commun (*Juniperus communis L.*) ou de genévrier épineux (*Juniperus oxycedrus L.*) et le cas échéant d'autres plantes aromatiques, dans la mesure où celles-ci ne confèrent pas de caractéristique prédominante par rapport aux baies de genévrier.

L'alcool ainsi aromatisé peut être redistillé.

Il peut être mûré en cuves ou vieilli sous bois.

Le « Genièvre » peut faire l'objet des méthodes de finition suivantes :

- a) l'édulcoration est limitée au complément du goût final du produit fini. Le « Genièvre » contient moins de 20 g de sucres/l exprimés en sucres invertis ;
- b) l'adaptation de la coloration n'est possible qu'avec du caramel ordinaire (E150a).

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

Le terme « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » est au fil du temps devenu le nom de la boisson spiritueuse qui s'est développée aux Pays-Bas et en Belgique depuis le début du XVIIème siècle et en Flandre française et en Allemagne dans la seconde moitié du XVIIIème siècle.

L'ingrédient caractéristique, la baie de genévrier commun (*Juniperus communis L.*), est endémique de tout l'hémisphère nord où il était initialement connu pour son pouvoir médicinal. Les premières boissons médicinales alcoolisées à base de baies de genévrier ont été distillées par les pharmaciens et les alchimistes dès le XIIIème siècle qui les utilisaient pour leurs propriétés diurétiques et digestives. La première épidémie de peste aux Pays-Bas, en 1349, a été l'occasion de développer l'emploi de produits distillés et un siècle plus tard, ce médicament était devenu si populaire qu'il a été nommé « eau de vie ».

À partir du XVème siècle, ces produits ne sont plus simplement considérés comme des médicaments. Dès la fin du XVIème siècle, dans les provinces de la région qui est actuellement couverte par la Belgique, les Pays-Bas, la Flandre française et le nord-ouest de l'Allemagne, l'eau-de-vie de céréales aromatisée aux baies de genévrier est devenue très populaire : le « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » est né.

Au XIXème siècle, la production de « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » atteint des niveaux jusque-là non égalés. Mais durant le XXème siècle, la situation va radicalement changer. En effet, au cours de la Première Guerre mondiale, le cuivre des appareils de distillation a été utilisé pour la production des munitions. Après la guerre, beaucoup de distillateurs ont été donc obligés d'arrêter leur activité. Pour couronner le tout, la Loi Vandervelde qui a été publié en Belgique en 1919 interdit la vente dans les lieux publics de boissons spiritueuses, et ne la tolère que pour des quantités supérieures à deux litres. Dans ces conditions, les ouvriers ne peuvent plus se permettre d'acheter cette boisson et la consommation de genièvre va connaître un long déclin.

Avec la création de l'Union européenne, la protection de l'identité des produits régionaux est devenue nécessaire pour assurer l'uniformité législative permettant la libre circulation des produits et la libre concurrence tout en conservant les caractéristiques spécifiques des produits.

Au fil des ans, le « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » a acquis une notoriété qui s'étend bien au-delà des frontières nationales. Cette notoriété est illustrée par l'héritage culturel tangible et immatériel de cette IG :

- Une littérature abondante:

- "Lof van de jenever" du célèbre poète Robert Hennebo, publié pour la première fois en 1718
- "Jenever" de Willem Verstraaten, publié en 1994;
- "Genever: 500 ans d'histoire dans une bouteille" par Veronique Van Acker, publiée en 2003, fournit une critique éclairante du passé coloré du Genièvre et offre des options intéressantes pour l'avenir;
- Dans le "Journal d'un curé de campagne" de Georges Bernanos, publié en 1936 le curé de Torcy (Pas de Calais) consomme à plusieurs reprises du Genièvre.
- Le célèbre roman "Het verdriet van België" (le chagrin de la Belgique) de Hugo Claus mentionne plusieurs fois le Genièvre;
- "Jenever een Belgische belevenis" de Ronald Ferken et Hugo Elseman, publié en 1987;
- "Jenever in de lage landen" d'Eric Van Schoonenbergh, publié en 1996

- Les officiers de l'armée néerlandaise reçoivent la croix de l'officier après 15 ans de service. Cette décoration instaurée en 1844 par le roi William II est également connue sous le nom de la croix du Genièvre, car les officiers au moment de la réception de la croix boivent un verre de Genièvre.

- La ville de Schiedam organise chaque année un festival du Genièvre;

- Depuis 1902, la ville de Schiedam aux Pays Bas appose un sceau d'authenticité qui garantit que le Genièvre, fabriqué à Schiedam, est conforme à une stricte réglementation.

- Depuis 1996, un musée national du Genièvre à Schiedam présente le patrimoine culturel de cette production

- Il y a également un musée du Genièvre en Belgique à Hasselt

- La "route du Genièvre" dans le nord de la France est une croisière fluviale de Lille à Wambrechies

La protection contre la contrefaçon a garanti aux consommateurs la qualité de ce produit traditionnel et a permis aux producteurs de préserver la valeur ajoutée inhérente à leur savoir-faire, à l'origine de cette réputation.

Depuis le début du XXIème siècle, la demande des consommateurs pour le « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » a augmenté grâce à l'intérêt pour les produits régionaux, mais aussi grâce au développement des boissons aromatisées au genièvre et aux fruits, une innovation qui a rencontré de nouveaux consommateurs.

6. Nom et adresse du demandeur

Association de Défense du Genièvre Flandre Artois
19, route de Watten
62 910 HOULLE

7. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

7.1 Règles générales

Conformément à l'article 9, paragraphe 6, du Règlement (CE) n°110/2008, l'Indication Géographique « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » ne peut être complétée que par

- les termes décrits ci-dessous dans ce chapitre de la fiche technique ; ou
- d'autres termes déjà utilisés le 20 février 2008 pour cette Indication Géographique.

7.2 Référence à la matière première mise en œuvre

Les produits élaborés exclusivement à partir d'alcool éthylique de céréales et/ou de distillat de céréales peuvent porter la mention « de grains » complétant le nom de l'Indication Géographique « Genièvre ».

L'Indication Géographique « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » peut être complétée par la dénomination géographique "Nord" ou "Pas-de-Calais", associée éventuellement au terme "Français" lorsque le produit est intégralement élaboré (hors réduction, mise en bouteille et conditionnement) dans le département mentionné.

7.3 Mentions de vieillissement

Les produits qui sont vieillis au moins un an en foudres ou en fûts en bois peuvent porter sur l'étiquetage une référence à ce vieillissement. Les produits logés au moins 2 ans dans d'autres récipients (par exemple cuve en inox) peuvent porter sur leur étiquetage une référence à leur logement.

7.4 Single malt et single grain

Les produits obtenus par distillation dans une seule distillerie d'un moût issu exclusivement d'orge malté peuvent porter la mention « single malt ».

Les produits obtenus par distillation dans une seule distillerie d'un moût issu exclusivement d'orge malté et ou d'autres céréales peuvent porter la mention « single grain ».

Partie II Obligations déclaratives et tenue de registres

1. Obligations déclaratives

Déclaration de revendication en IG

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 septembre pour les volumes produits entre le 1^{er} septembre et le 31 août.

Elle indique :

- le volume de chaque lot produit lors de la campagne écoulée ;
- le nom et l'adresse du déclarant.

2. Tenue de registre

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

- un registre de distillation ;

- les fiches, ou registre, de fabrication permettant de vérifier la nature des céréales utilisées pour l'élaboration du distillat.

Les produits susceptibles de bénéficier de l'Indication Géographique « Genève » / « Jenever » / « Genever » doivent être clairement individualisés dans ces registres.

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 données.

Partie III Principaux points à contrôler

<i>Points à contrôler</i>	<i>Méthodes d'évaluation</i>
A) Règles structurelles :	
Localisation des sites de production dans l'aire	Documentaire
Caractéristiques descriptives du matériel de distillation	Documentaire et/ou visuel
B) Règles annuelles :	
Présence et caractéristiques des céréales autorisées dans le distillat	Documentaire et/ou visuel
TAV maximal du distillat	Documentaire et/ou mesure du TAV du distillat dans le collecteur journalier
Présence de baie de genévrier lors de l'aromatisation	Documentaire et/ou visuel
TAV minimum du produit fini	Documentaire

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

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

12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93555 - MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, ayant reçu délégation de l'INAO.