Publié au BO AGRI du 12 février 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » homologué par l'arrêté du 27 janvier 2015 relatif à l'indication géographique « Genièvre » / « Jenever » / « Genever », JORF du 6 février 2015

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

Partie I Fiche technique

« Genièvre » / « Jenever » / « Genever »

Catégorie de la boisson spiritueuse : Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier (Catégorie 19 de l'Annexe II du Règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008).

1. Description succincte

« Genièvre »/ « Jenever »/ « Genever » est une Indication Géographique (IG) enregistrée à l'annexe III, point 19 du Règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008. Il s'agit d'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 oxicedrus* 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. Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

2.1 Le titre alcoométrique volumique du produit fini est au moins de 30 %.
2.2 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.
2.3 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 ».
2.4 Le « Genièvre » contient moins de 20 g de sucres/l exprimés en sucres invertis.

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 :
- le distillat de grains est produit exclusivement à partir de blé, seigle, orge, maïs, avoine, blé noir et triticale ;
- l'aromatisation est réalisée avec les baies du genévrier commun (*Juniperus communis* L.) ou du genévrier épineux (*Juniperus oxycedrus* L.) ;
- il présente une proportion minimale de 1,5% de moutwijn ;
- l'édulcoration en vue de compléter le goût final du produit fini à une teneur inférieure à 20 g de sucres/l exprimés en sucres invertis.

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 réalisées à l'extérieur de l'aire géographique.

4. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

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 ensuite 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 maturé 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).

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. 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.

Reprise des stocks

Les produits ne répondant pas aux exigences du présent règlement peuvent continuer à être élaborés jusqu'au 20 février 2018. Les produits ne répondant pas aux exigences du présent règlement, mais qui ont été produits jusqu'au 20 février 2018 peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.

BELGIUM

- Competent authority
  - Flanders :
    Flemish Government
    Department of Agriculture and Fisheries
    Koning Albert II-laan 35 box 40
    1030 Brussels
    BELGIUM
    www.vlaanderen.be/landbouw

  - Walloon Region:
    Service public de Wallonie (SPW)
    Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGARNE)
    Département des Politiques européennes et des Accords internationaux
    Direction de la Politique Agricole
    Chaussée de Louvain, 14
    B 5000, Namur
    BELGIUM

  - Brussels Capital Region
    Economie et emploi
    Cellule agriculture Economie et Emploi

Kruidtuinlaan 20
1035 Brussel

- Control

Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie/
Service Public Fédéral Economie, PME, Classes Moyennes & Energie/
Föderaler Öffentlicher Dienst Wirtschaft, KMB, Mittelstand und Energie

Algemene Directie Economische Inspectie/
Direction Générale Inspection Economique/
Generaldirektion Wirtschaftsinspektion/
Boulevard du Roi Albert II, 16 (NG III)
1000 Bruxelles
Tél.: 02 277 54 84 - Fax: 02 277 54 52
E-mail: eco.inspec@economie.fgov.be
http://economie.fgov.be

FRANCE

Association de défense du Genièvre Flandre Artois
1, rue de la distillerie
59118 WAMBRECHIES
Téléphone : +33 3 20 14 91 91

- Control

Institut national de l'origine et de la qualité
12, rue Henri Rol-Tanguy, - TSA 30003 – 93 555 Montreuil-sous-Bois cedex
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,
59 boulevard Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13

GERMANY

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Referat 425 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rochusstraße 1 - D-53123 Bonn
Tel. 0049-(0)228-99-529-0 - Fax.0049-(0)228-99-529-4432
E-Mail : 425@bmel.bund.de

- Control

Local foodstuffs or special wine and spirit drinks control authorities according to the legislation of the Land concerned. Normally these control authorities are part of the administration of a town (not belonging to a district; kreisfreie Stadt) or of a district (Landkreis).

For chemical analysis and legal and chemical assessment special Foodstuff agencies with laboratories (Lebensmitteluntersuchtungsanstalten) are charged according to the Länder legislation.

According to the Länder administration hierarchy normally based in three steps or instances the Ministries charged for Foodstuff controls and Consumer protection are involved in dissenting administrative cases as highest administration authority.

THE NETHERLANDS

- Competent Authority
  Ministerie van Economische Zaken
  Bezuidenhoutseweg 73 - 2594 AC Den Haag
  Postbus 20401 – 2500 EK Den Haag
  http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/ez

- Control
  Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA)
  Hoofdkantoor NVWA
  Catharijnesingel 59 Utrecht
  Tel.: (088) 223 33 33 / (0800) 04 88
  E-mail: info@nvwa.nl
  http://www.vwa.nl

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.

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 ».

Référence à des termes valorisants

Il peut être fait référence à des termes valorisants (par exemple premium), conformément à l'article 9, § 6, point a du Règlement (CE) n°110/2008, à condition que la qualité du produit diffère du « genièvre standard » de façon significative et que le producteur peut démontrer les caractéristiques spécifiques du produit.

Référence à des dénominations géographiques désignant une unité géographique plus retreinte

L'Indication Géographique « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » peut être complétée par la dénomination géographique « belge », « néerlandais », « Rhénanie du Nord - Westphalie » ou « Basse Saxe », lorsque le produit est intégralement élaboré (hors réduction, mise en bouteille et conditionnement) dans la région indiquée.

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.

Single malt et single grain

Les produits obtenus par distillation dans une seule distillerie d'un moût d'orge malté peuvent porter la mention « single malt ».
Les produits obtenus par distillation dans une seule distillerie d'un moût 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 1er 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 « Genièvre » / « 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

Points à contrôler	*Méthodes d'évaluation*
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

Publié au BO AGRI du 12 février 2015

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

AVICERT
ORGANISME CERTIFICATEUR
2, Le Mail
76190 Yvetot
Téléphone : 02 35 95 16 82
Télécopie : 02 35 56 71 49
Courriel : contact@avicert.fr

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.