

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE « GENIEVRE FLANDRE ARTOIS »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Cahier des charges de l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois »
Homologué par XXXX
publié au JORF le XXXX

Partie I - Fiche technique

A) Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

L'indication géographique “Genièvre Flandre Artois” est enregistré au registre des Indications Géographiques défini à l'article 22 du Règlement (UE) 2024/1143 du parlement européen et du conseil du 11 avril 2024 dans la catégorie de boissons spiritueuses “Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier” du Règlement (UE) n°2019/787 du parlement européen et du conseil du 17 avril 2019.

~~Le « Genièvre Flandre Artois » appartient à la catégorie 19 « Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier » de l'Annexe II du Règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008. Le « Genièvre Flandre Artois » est enregistré à l'annexe III dudit règlement.~~

B) Description de la boisson spiritueuse

Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques :

Le « Genièvre Flandre Artois » se caractérise par :

- sa couleur blanche à plus ou moins ambrée selon le ~~degré de vieillissement du produit~~ **mis en œuvre** et sa texture soyeuse lorsque le genièvre est versé dans le verre ;
- son nez, on retrouve une odeur de céréales bien présente nuancée le plus souvent par des arômes d'épices, de fumé, d'embruns et de baies de genévrier ;
- sa bouche, généralement l'attaque **gustative** est vive et franche portée par des notes herbacées **avec une bonne intégration de l'alcool** puis ce sont les arômes de céréales, d'épices qui dominent, avec une présence des baies de genévriers qui a tendance à s'estomper avec le vieillissement du produit. Enfin, le « Genièvre Flandre Artois » se caractérise par une forte persistance en bouche soutenue par une légère amertume.

Les « Genièvre Flandre Artois » présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique minimal de 35 %.

Caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie sont la conséquence de la méthode d'obtention mise en œuvre :

- **La distillation de céréales en présence de baies de genévrier crée cette harmonie aromatique originale où l'odeur de céréales est nuancée le plus souvent par des arômes d'épices et de baies de genévrier ;**
- **La distillation conduite selon le principe de la distillation simple discontinue dans des alambics en cuivre, à un titre alcoométrique volumique au plus égal à 65% à l'issue des premières passes, puis 70% au cours de la dernière, permet d'obtenir des eaux de vie très aromatiques à la texture soyeuse, une bonne intégration de l'alcool et une forte persistance en bouche ;**
- **Enfin, le fait que le « Genièvre Flandre Artois » ne soit l'objet d'aucun ajout de colorants, d'édulcorants ou d'additifs préserve ces caractéristiques organoleptiques.**

C) Définition de la zone géographique concernée

La saccharification des céréales, la fermentation du moût, la distillation du moût fermenté et le cas échéant le vieillissement de l'eau de vie sont réalisés **dans l'aire géographique de l'IG « Genièvre Flandre Artois »**

dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 ~~sur le territoire des communes suivantes :~~

Nord (59) : Aix-en-Pévèle, Allennes-les-Marais, Anhiers, Annœullin, Anstaing, Armbouts-Cappel, Armentières, Arnèke, Attiches, Aubers, Auby, Auchy-lez-Orchies, Avelin, Bachy, Bailleul, Baisieux, Bambecque, (La) Bassée, Bauvin, Bavinchove, Beaucamps-Ligny, Bergues, Bersée, Berthen, Beuvry-la-Forêt, Bierne, Bissezele, Blaringhem, Boeschepe, Boëseghem, Bois-Grenier, Bollezeele, Bondues, Borre, Bourbourg, Bourghelles, Bousbecque, Bousignies, Bouvignies, Bouvines, Bray-Dunes, Brillon, Brouckerque, Broxeele, Buysscheure, Caëstre, Camphin-en-Carembault, Camphin-en-Pévèle, Capinghem, Cappelle-Brouck, Cappelle-en-Pévèle, Cappelle-la-Grande, Carnin, Cassel, (La) Chapelle-d'Armentières, Château-l'Abbaye, Chemy, Chérèng, Cobrieux, Comines, Coudekerque-Branche, Courchelettes, Coutiches, Craywick, Crochte, Croix, Cuincy, Cysoing, Deûlémont, Don, Douai, (Le) Douliou, Drincham, Dunkerque, Ebblinghem, Eecke, Emmerin, Englos, Ennetières-en-Weppes, Ennevelin, Eringhem, Erquinghem-le-Sec, Erquinghem-Lys, Escobecques, Esquelbecq, Esquerchin, Estaires, Faches-Thumesnil, Faumont, Flers-en-Escrebieux, Flêtre, Flines-lès-Mortagne, Flines-lez-Raches, Forest-sur-Marque, Fournes-en-Weppes, Frelinghien, Fretin, Fromelles, Genech, Ghyvelde, Godewaersvelde, Gondecourt, (La) Gorgue, Grand-Fort-Philippe, Grande-Synthe, Gravelines, Gruson, Hallennes-lez-Haubourdin, Halluin, Hantay, Hardifort, Haubourdin, Haverskerque, Hazebrouck, Hem, Herlies, Herrin, Herzeele, Holque, Hondeghem, Hondschoote, Houplin-Ancoisne, Houplines, Houtkerque, Hoymille, Illies, Killem, Lallaing, Lambersart, Lambres-lez-Douai, Landas, Lannoy, Lauwin-Planque, Lecelles, Lederzeele, Ledringhem, Leers, Leffrinckoucke, Lesquin, Lezennes, Lille, Linselles, Lompret, Looberghe, Loon-Plage, Loos, Louvil, Lynde, Lys-lez-Lannoy, (La) Madeleine, (Le) Maisnil, Marchiennes, Marcq-en-Barœul, Marquette-lez-Lille, Marquillies, Maulde, Merckeghem, Mérignies, Merris, Merville, Méteren, Millam, Millonfosse, (Les) Moères, Moncheaux, Mons-en-Barœul, Mons-en-Pévèle, Morbecque, Mortagne-du-Nord, Mouchin, Mouvaux, Neuf-Berquin, (La) Neuville, Neuville-en-Ferrain, Nieppe, Nieurllet, Nivelles, Nomain, Noordpeene, Noyelles-lès-Seclin, Ochteezele, Oost-Cappel, Orchies, Ostricourt, Oudezeele, Oxelaëre, Pérenchies, Péronne-en-Mélantois, Phalempin, Pitgam, Pont-à-Marcq, Pradelles, Prêmesques, Provin, Quaëdyppe, Quesnoy-sur-Deûle, Râches, Radinghem-en-Weppes, Raimbeaucourt, Renescure, Rexpoëde, Ronchin, Roncq, Roost-Warendin, Rosult, Roubaix, Rubrouck, Rumegies, Saily-lez-Lannoy, Sainghin-en-Mélantois, Sainghin-en-Weppes, Saint-Amand-les-Eaux, Saint-André-lez-Lille, Saint-Georges-sur-l'Aa, Saint-Jans-Cappel, Saint-Momelin, Saint-Pierre-Brouck, Saint-Sylvestre-Cappel, Sainte-Marie-Cappel, Salomé, Saméon, Santes, Sars-et-Rosières, Seclin, Sequedin, Sercus, Socx, Spycker, Staple, Steenbecque, Steene, Steenvoorde, Steenwerck, Strazeele, Templemars, Templeuve-en-Pévèle, Terdeghem, Téteghem-Coudekerque-Village, Thiennes, Thumeries, Thun-Saint-Amand, Tilloy-lez-Marchiennes, Toufflers, Tourcoing, Tourmignies, Tressin, Uxem, Vendeville, Verlinghem, Vieux-Berquin, Villeneuve-d'Ascq, Volckerinckhove, Vred, Wahagnies, Wallon-Cappel, Wambrechies, Wannehain, Warhem, Warlaing, Warneton, Wasquehal, Watten, Wattignies, Wattrelos, Wavrin, Waziers, Wemaers-Cappel, Wervicq-Sud, West-Cappel, Wicres, Willems, Winnezele, Wormhout, Wulverdinghe, Wylder, Zegerscappel, Zermeezele, Zuydcoote, Zuytpeene.

Pas-de-Calais (62) : Andres, Ardres, Arques, (Les) Attaques, Audreham, Audruicq, Autingues, Balinghem, Bayenghem-lès-Éperlecques, Blendecques, Boisdillinghem, Bonningues-lès-Ardres, Bonningues-lès-Calais, Bouquehault, Brêmes, Caffiers, Calais, Campagne-lès-Guines, Campagne-lès-Wardrecques, Clairmarais, Clerques, Coquelles, Coulogne, Elnes, Éperlecques, Escalles, Esquerdes, Fiennes, Fleurbaix, Fréthun, Guempes, Guînes, Hallines, Hames-Bougres, Helfaut, Hermelingham, Heuringhem, Houille, Landrethun-lès-Ardres, Laventie, Lestrem, Leulinghem, Licques, Longuenesse, Louches, Lumbres, Marck, Mentque-Nortbécourt, Moringhem, Mouille, Muncq-Nieurllet, Nielles-lès-Ardres, Nielles-lès-Calais, Nordausques, Nort-Leulinghem, Nortkerque, Nouvelle-Église, Offekerque, Oye-Plage, Peuplingues, Pihen-lès-Guînes, Polincove, Quelmes, Racquinghem, Recques-sur-Hem, Rodelinghem, Rumingham, Saily-sur-la-Lys, Saint-Folquin, Saint-Martin-lez-Tatinghem, Saint-Omer, Saint-Omer-Capelle, Saint-Tricat, Sainte-Marie-Kerque, Salperwick, Sangatte, Serques, Setques, Tilques, Tournehem-sur-la-Hem, Vieille-Église, Wardrecques, Wavrans-sur-l'Aa, Wisques, Wizernes, Zouafques, Zudausques, Zutkerque.

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

a. Céréales

Les céréales suivantes sont utilisées : seigle, orge, blé, avoine, seules ou en mélange. Au moins l'une d'entre elles est maltée. Les céréales transgéniques sont interdites. Les grains sont broyés grossièrement en une mouture.

b. Saccharification

La mouture est brassée en présence d'eau afin d'obtenir un mélange sans grumeaux qui est chauffé pour donner le moût. La saccharification est réalisée par la seule diastase du malt.

c. Fermentation

Le moût est fermenté sous l'action des levures. À l'exception des sous produits de la distillation, aucune substance visant à orienter la fermentation n'est autorisée.

d. Distillation

La distillation est réalisée en plusieurs passes ~~La dernière passe est réalisée~~ selon le principe de la distillation simple discontinue au moyen d'alambics constitués d'une chaudière, d'un chapiteau et d'un col de cygne. Tous ces éléments sont en cuivre.

La dernière passe ~~se fait en introduisant~~ **est conduite en présence des baies de genévrier (*Juniperus communis* L. et/ou *Juniperus oxycedrus* L.) introduites** dans l'alambic. La quantité de baies de genévrier est au minimum de 1 kg pour 1000 litres d'alcool pur.

En cours de fabrication, les eaux-de-vie présentent à la sortie de la distillation un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 65 % à 20°C, **puis inférieur ou égal à 70 % à l'issue de la dernière passe.**

e. ~~Élevage~~ Vieillissement

Les eaux-de-vie peuvent être **vieillies en récipient de sous bois (voir point H éléments complémentaires étiquetage).** **L'usage de copeaux de bois est pros crit.**

f. Méthodes traditionnelles

La coloration ainsi que l'édulcoration et l'ajout d'additifs sont interdits.

E) Détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique

a. Spécificité de l'aire

i. Facteurs naturels

Les terres de Flandres sont principalement constituées d'alluvions déposées au Quaternaire dans le delta de l'Aa. Les sols alluviaux de Flandres s'étalent sur les sables tertiaires (Eocène), roches tendres ayant été déblayées par l'érosion, jusqu'à rejoindre la mer du Nord, tandis qu'au sud-ouest de la zone, le Haut Pays d'Artois domine sur les plateaux crayeux (Crétacé) recouverts de limons, par l'intermédiaire d'imposants talus calcaires. La limite entre Flandre et Artois correspond à un relief de côte crayeuse sur laquelle se développent à l'état indigène des populations de genévriers.

La plaine alluviale du bassin Flandre-Artois comporte une importante nappe phréatique associée aux alluvions.

L'aire est dotée d'un climat océanique, avec des températures relativement homogènes d'une année sur l'autre. La présence proche de la mer du Nord protège de tout excès climatique. L'amplitude thermique est faible avec des minima le plus souvent supérieurs à 0°C et des maxima dépassant rarement 30 °C. En ce qui concerne les

précipitations, elles sont régulières sur toute l'année et représentent un total sur l'année d'environ 650 mm (moyenne sur les 30 dernières années). Les vents dominants de secteurs est à sud-ouest ne rencontrent peu ou pas d'obstacle.

Ces facteurs pédoclimatiques sont extrêmement favorables à la production de céréales, tout particulièrement le blé, l'orge, le seigle et l'avoine. La région est également très tournée vers l'élevage laitier, avec beaucoup d'ateliers produisant du beurre et des fromages. Les exploitations agricoles sont donc principalement tournées vers la polyculture et l'élevage, imprimant un paysage diversifié.

ii.Facteurs humains

L'aire géographique englobe les secteurs où se concentra en France la production de genièvre. Il s'agit de régions marquées par la culture flamande. En effet, deux régions historiques sont concernées : la Flandre française (moitié ouest de l'actuel département du Nord ainsi que 4 communes du Pas-de-Calais) et l'Artois flamand (partie Nord Ouest du département du Pas-de-Calais) au sein desquelles la langue et la culture flamande ont été ou sont toujours très présentes.

Cette région est une terre de production de céréales. Plus de 40 % de la SAU en est couverte et près de 80% des agriculteurs en cultivent. C'est aussi une région très dynamique dans le travail du grain qui produit plus de 25 % de la production nationale de malt et compte plusieurs meuneries. C'est également une région brassicole. On peut encore dénombrer une trentaine de brasseries en région Nord – Pas-de-Calais, des structures de dimension industrielle mais aussi des brasseries artisanales. Depuis peu, de nombreuses micro-brasseries ont vu le jour. Enfin la région comporte deux distilleries de cette boisson à partir de la distillation de moût de céréales fermentées. Ainsi c'est tout un savoir-faire de production de céréales, et de sa transformation (maltage, fermentation, distillation ...) qui est présent dans cette région.

b. Facteurs historiques

À partir de la fin du XVIème siècle, l'eau de vie de céréales aromatisée aux baies de genévriers se développe dans l'ensemble des 17 provinces des Pays Bas espagnols (qui intègrent la Belgique ainsi que la Flandre française et l'Artois). Cependant en 1601, les archiducs Albert et Isabelle, souverains des Pays Bas interdisent la production et la vente de l'eau de vie distillée à partir du grain, des fruits et des légumes. Mais la distillation clandestine et la contrebande avec les Pays-Bas du Nord, devenus indépendants de la monarchie espagnole, permirent de maintenir la consommation du Genièvre durant tout le XVIIème siècle.

Le port de Dunkerque, vendu par l'Angleterre à la France en 1662 va devenir un centre de négoce entre les Pays-Bas du Nord et l'Angleterre et les exportations de genièvre hollandais vont y transiter. Stival, un dunkerquois revenu d'un voyage de plusieurs années aux Pays-Bas, qui dispose à proximité de Dunkerque de céréales et de baies de genévrier, se lance dans le projet de distiller du genièvre. Mais il n'obtiendra les autorisations du Roi de France pour ouvrir une distillerie à Dunkerque, qu'à la seule condition de « n'expédier ni par mer ni par terre aucune eau-de-vie de genièvre pour aucun endroit du royaume ». Il s'agit de ne pas laisser concurrencer les producteurs d'eau-de-vie de vin par la production d'eaux-de-vie de céréales issues des provinces de la Flandre et de l'Artois rattachées au Royaume de France au début du XVIIIème.

La Révolution Française va faire tomber ces barrières par l'instauration d'un régime de liberté commerciale et de nombreuses distilleries vont se créer en Flandres française ainsi que dans l'Artois flamand, ces deux provinces de l'ancien Régime allant disparaître pour se fondre dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais. Dès 1795, on en comptait 6 à Saint Omer dans le département du Pas-de-Calais, 72 dans celui du Nord en 1804. Ces distilleries sont installées sur le modèle des distilleries néerlandaises, les Hollandais ayant développé des alambics performants pour conduire la distillation simple discontinue du moût de céréales. Un tiers de la production est consommée dans le pays, et les deux autres sont expédiés surtout vers l'Angleterre et les colonies américaines.

À l'époque, « la distillerie fait partie de la ferme. Elle permet de transformer une partie de la récolte céréalière en alcool qu'on vend. Quant aux drêches, résidus de la distillation, elles servent à l'alimentation du bétail. » De plus, la distillation reste une activité saisonnière occupant tout au plus les mois d'hiver. Mais la production de

Genièvre malgré sa dimension artisanale ou agricole va incorporer au XIX^{ème} siècle des innovations technologiques comme les machines à vapeur et les colonnes à distiller. Cependant la dernière distillation était toujours réalisée selon le principe de la distillation simple discontinue au moyen des alambics traditionnels conçus par les Hollandais. Enfin, contrairement à la Belgique et aux Pays-Bas où les principales distilleries eurent recours très tôt à de l'alcool neutre issu de mélasses de betteraves, le « Genièvre Flandre Artois » resta fidèle à l'eau-de-vie de céréales.

L'essor industriel et minier de cette région dès le milieu du XIX^{ème} siècle permit le développement de cette eau-de-vie qui fut adoptée par la population ouvrière. Au début du XX^{ème} siècle, une centaine de distilleries produisait environ 30 000 hl de genièvre. Sur les tables du Nord et du Pas-de-Calais, cette eau-de-vie est devenue en quelques années la boisson préférée des ouvriers du textile ou des mines de la région qui en buvaient pour se donner du courage.

Malgré le déclin de ces industries lourdes, le « Genièvre Flandre Artois » est resté la boisson identitaire de cette région.

c. Spécificité du produit

Le genièvre Flandre Artois se caractérise par :

- sa couleur blanche à plus ou moins ambrée selon le ~~degré de vieillissement du produit~~ **mis en œuvre** et sa texture soyeuse lorsque le genièvre est versé dans le verre ;
- son nez, on retrouve une odeur de céréales bien présente nuancée le plus souvent par des arômes d'épices, de fumé, d'embruns et de baies de genévrier ;
- sa bouche, généralement l'attaque **gustative** est vive et franche portée par des notes herbacées **avec une bonne intégration de l'alcool**, puis ce sont les arômes de céréales, d'épices qui dominent, avec une présence des baies de genévriers qui a tendance à s'estomper avec le vieillissement du produit. Enfin, le genièvre Flandre Artois se caractérise par une forte persistance en bouche soutenue par une légère amertume.

En 1782 paraît un livre intitulé « Histoire de la vie privée des François » dans lequel l'auteur, Le Grand d'Haussy, écrit que l'eau de vie produite à Dunkerque « passe pour une des meilleures qui existent ».

Mais le Genièvre produit en Flandre française et en Artois flamand est resté une eau-de-vie de céréales aromatisée durant la distillation avec des baies de genévrier, ce qui le distingue nettement de certains genièvres belges ou néerlandais produits par macération des baies dans de l'alcool neutre. Ainsi, afin de protéger la spécificité du Genièvre de Flandres et d'Artois et de garantir la qualité du produit, la dénomination « genièvre » est définie dans la réglementation française au début du XX^{ème} siècle. « genièvre » est réservé à l'eau-de-vie obtenue dans les conditions prévues à l'article 15 de la loi du 30 mars 1902, par la distillation simple, en présence de baies de genévrier, de moûts fermentés de seigle, de blé, d'orge ou d'avoine, seuls ou en mélange. Cette définition est reprise par l'article 6 du décret du 19 août 1921, complétée par la circulaire ministérielle N°57 du 21 août 1921.

Cette réglementation française protégera le Genièvre français de la concurrence des productions étrangères jusqu'à l'adoption d'une réglementation européenne sur les boissons spiritueuses en 1989. La dénomination géographique « Genièvre Flandres Artois » va alors être inscrite dans le Règlement (CE) n°1576/89 du 12 juin 1989.

d. Lien causal entre l'aire délimitée et le produit

La consommation du genièvre dans la région a débuté grâce à l'appartenance de cette région aux Pays-Bas espagnols et s'est développée à travers la culture flamande de cette petite partie du territoire français.

Les conditions pédo-climatiques de la Flandre française et l'Artois flamand, particulièrement adaptées à la production céréalière, ainsi que l'omniprésence de l'eau, ont permis d'accumuler au cours de l'histoire un important savoir-faire de production et de transformation des céréales (malterie, brasserie, distillation).

L'histoire de cette région et les habitudes de consommation ont maintenu une production de genièvre exclusivement à partir de céréales dont le moût fermenté est distillé en présence de baies de genévrier.

~~La distillation qui autorise l'utilisation de colonnes multi-étagée doit obligatoirement mettre en œuvre pour la dernière passe, le principe de distillation simple et discontinue au moyen d'alambics traditionnels en vue d'obtenir un TAV inférieur ou égal à 65 %.~~

Enfin, cette eau de vie pour respecter ses caractéristiques issues des matières premières et des procédés mis en œuvre n'est ni colorée, ni édulcorée, ni l'objet d'ajout d'additifs **ou de l'usage de copeaux de bois.**

Le « Genièvre Flandre Artois » fait partie intégrante du patrimoine alimentaire et vivant de la région. ~~Consommé surtout en digestif, il~~ entre également dans la composition de nombreuses recettes traditionnelles, comme en témoigne l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Nord Pas-de-Calais. Les distilleries, inscrites dans les circuits touristiques locaux, sont comme les restaurateurs de la région, des acteurs de la valorisation de cette culture gastronomique.

F) Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales

G) Nom et adresse du demandeur

Association de défense du Genièvre Flandre Artois	
1, rue de la distillerie	19, route de Watten
59118 WAMBRECHIES	62910 HOULLE
Téléphone +33 3 20 14 91 91	+33 3 21 93 01 71

H) Éléments complémentaires (Étiquetage)

Les spiritueux pour lesquels sera revendiquée l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois » ne pourront être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que l'indication géographique susvisée ne soit inscrite ~~en caractères très apparents.~~

– **Mentions de provenance :**

L'indication géographique « Genièvre Flandre Artois » doit être inscrite de manière séparée à toute autre mention d'origine géographique.

- Il peut être précisé sur l'étiquetage que le « Genièvre Flandre Artois » est brassé, distillé, fermenté et vieilli en France ou en Hauts-de-France, mais de manière bien différenciée de l'indication géographique.

- Selon les usages traditionnels des genièvreries françaises, la mention de la commune de distillation peut apparaître sur l'étiquetage. Au cas où un autre nom géographique serait présent sur l'étiquetage, le site de distillation actuel doit apparaître de manière visible sur le même front de l'étiquetage.

– **Mentions complémentaires spécifiques :**

Les céréales brassées, fermentées et distillées peuvent apparaître sur l'étiquetage pour un « Genièvre Flandre Artois »

- La mention « Pur malt » peut être employée pour un « Genièvre Flandre Artois » produit exclusivement à partir d'orge maltée.

- La mention « Single malt » peut être employée pour un « Genièvre Flandre Artois » obtenu par distillation dans une seule distillerie d'un moût issu exclusivement d'orge maltée.

- La mention « Single grain » peut être employée pour un « Genièvre Flandre Artois » obtenu par distillation dans une seule distillerie d'un moût issu exclusivement d'un moût de céréales maltées et non maltées.

- Le principe de distillation ou le matériel peut être indiqué pour un « Genièvre Flandre Artois ».

- *Mentions de vieillissement :*

Toute mention de vieillissement, pratique de l'affinage incluse, n'est possible qu'à partir d'une durée minimale d'élevage d'un an en récipient en bois. La durée minimale définie est réalisée sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

L'utilisation de fûts ayant contenu d'autres boissons alcoolisées est possible.

- *Mentions sur les modalités de vieillissement :*

- Les mentions « Fût unique » ou « Single cask » peuvent être employées pour un « Genièvre Flandre Artois » provenant d'un seul fût dans lequel il a été élevé depuis une durée minimale d'un an de maturation, telle que prévue au point e) de la partie I du présent cahier des charges.

- La mention « Brut de fût » peut être employée pour un « Genièvre Flandre Artois » n'ayant subi, aucune réduction (ajout d'eau pour en diminuer le TAV). Depuis la mise en fût, une durée minimale d'un an de maturation sous bois, telle que prévue au point e) de la partie I du présent cahier des charges.

- Les mentions « Elevé en fût(s) de... », « Vieilli en fût(s) de... » ou « Maturation en fût(s) de... » (mentions accompagnées du nom de l'alcool ayant subi au moins un cycle de maturation dans le(s) fût(s) concerné(s), dans la mesure où le producteur est capable de le justifier, que ces fûts n'ont pas été réutilisés pour du « Genièvre Flandre Artois » plus de cinq passages, et que cette mention n'est pas plus apparente que l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois ») peuvent être employées pour un « Genièvre Flandre Artois » ayant subi l'intégralité de sa maturation dans ce type de fût(s) depuis une durée minimale d'un an, telle que prévue au point e) de la partie I du présent cahier des charges.

- Les mentions « finition en fût(s) de », « finish en fût(s) de », ou « affiné en fût(s) de... » (mention accompagnées du nom de la boisson de l'alcool ayant subi au moins un cycle de maturation dans le(s) fût(s) concerné(s), dans la mesure où le producteur est capable de le justifier, que ces fûts n'ont pas été réutilisés pour du « Genièvre Flandre Artois » plus de cinq passages, et que cette mention n'est pas plus apparente que l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois ») peuvent être employées pour un « Genièvre Flandre Artois » ayant été élevé dans ces fûts sur une période comprise entre trois mois et un an, et sur une période globale minimale de maturation sous bois d'un an, telle que prévue au point e) de la partie I du présent cahier des charges.

- La mention « double maturation » peut être employée pour un « Genièvre Flandre Artois » ayant subi de manière successive un élevage dans deux types de fûts différents sur une durée globale minimale d'un an de maturation, telle que prévue au point e) de la partie I du présent cahier des charges. Elle peut être complétée des mentions « fût(s) de... » ou « en fût(s) de... » (mentions accompagnées du nom de l'alcool ayant subi au moins un cycle de maturation dans le(s) fût(s) concerné(s), dans la mesure où le producteur est capable de le justifier, que ces fûts n'ont pas été réutilisés pour du « Genièvre Flandre Artois » plus de cinq passages, et que cette mention n'est pas plus apparente que l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois ») dans le cas où la durée d'élevage dans ce type de fût(s) dépasse celle d'une finition.

- Les mentions « Double fût » ou « Double Cask » peuvent être employées pour un assemblage de « Genièvres Flandre Artois » élevés dans deux types de fûts différents sur une durée minimale d'un an de maturation, telle que prévue au point e) de la partie I du présent cahier des charges. Elles peuvent être

complétées des mentions « fût(s) de... » ou « en fût(s) de... » (mentions accompagnées du nom du ou des alcool(s) ayant subi au moins un cycle de maturation dans le(s) fût(s) concerné(s), dans la mesure où le producteur est capable de le justifier, que ces fûts n'ont pas été réutilisés pour du « Genièvre Flandre Artois » plus de cinq passages, et que cette mention n'est pas plus apparente que l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois »).

Partie II - Obligations déclaratives et registres à tenir

1) Obligations déclaratives

1.1. Déclaration d'identification

Afin de permettre son habilitation chaque opérateur doit déposer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'identification. Cette déclaration comporte :

- l'identifié du demandeur avec ses coordonnées ;
- les éléments descriptifs des outils de production.

L'engagement du déclarant à :

- respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges ;
- réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes ;
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- informer l'organisme de défense et de gestion de toute modification le concernant ou affectant son outil de production (modification de l'alambic, déplacement de l'outil de production...).

1.2. Déclaration de revendication en indication géographique « Genièvre Flandre Artois »

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~~ **juin** et le 31 ~~août~~ **mai**.

Elle indique :

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

2) Tenue de registres

Chaque distillateur doit tenir :

- un registre de distillation ;
- des fiches, ou un registre, de fabrication permettant de vérifier la nature des céréales, la quantité de baies de genévrier, l'absence d'additifs.
- **Un registre de vieillissement : l'identification des logements du chai, les dates de mises sous bois des eaux-de-vie ; les volumes et titre alcoométrique volumique d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant ; les sorties des eaux-de-vie par contenant.**

Les produits susceptibles de bénéficier de l'indication géographique « Genièvre Flandre Artois » doivent être clairement individualisés dans ces registres.

Partie III - Principaux points à contrôler

Principaux 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	Documentaire et/ou visuel
La mouture de grains broyés grossièrement	Visuel
Pas d'additifs autre que les sous produits de la distillation lors de la fermentation	Visuel
Présence de baie de genévrier pendant la dernière passe	Documentaire et/ou visuel
TAV maximal du distillat	Documentaire et/ou mesure du TAV de l'eau-de-vie dans le collecteur journalier
TAV minimum lors de la mise en marché à destination du consommateur	Documentaire
Pas de coloration ni édulcoration ni ajout d'additifs	Documentaire

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
 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.** ~~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.~~