Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

1. FICHE TECHNIQUE

1.1. Dénomination et type

1.1.1. Dénomination(s)

oude jenever / oude genever (nl)

1.1.2. Catégorie

19. Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier

1.1.3. Pays du demandeur

Belgique
Pays-Bas

1.1.4. Langue de la demande : Anglais

1.1.5. Type d'indication géographique :

IGP - Indication géographique protégée

1.2. Coordonnées

1.2.1. Nom et titre du demandeur

Nom et titre du demandeur	Ministère des Affaires économiques
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	
Nationalité	Pays-Bas
Adresse	Bezuidenhoutseweg 73 2594 AC Den Haag Postbus 20401 NL-2500 EK Den Haag
Pays	Pays-Bas
Téléphone	+31 (0)70 378 4389
Adresse(s) électronique(s)	h.m.brugging@minez.nl

Nom et titre du demandeur	Région flamande : Autorité flamande - Département de l'Agriculture et de la Pêche
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	
Nationalité	Belgique
Adresse	Boulevard du Roi Albert II 35 B-1030 Bruxelles

Pays	Belgique
Téléphone	+32 (0)2 552 79 20
Adresse(s) électronique(s)	wijn@lv.vlaanderen.be

Nom et titre du demandeur	Région wallonne : 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
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	
Nationalité	Belgique
Adresse	Chaussée de Louvain 14 B-5000 Namur
Pays	Belgique
Téléphone	+32 (0)81 649 696
Adresse(s) électronique(s)	roxana.dragomir@spw.wallonie.be

Nom et titre du demandeur	Région de Bruxelles-Capitale - Economie et Emploi - Agriculture
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	
Nationalité	Belgique
Adresse	Avenue du Jardin botanique 20 B-1035 Bruxelles
Pays	Belgique
Téléphone	+32 (0)2 800 34 65
Adresse(s) électronique(s)	agriculture@gob.brussels

1.2.2. Coordonnées de l'intermédiaire

Nom de l'intermédiaire	Vinum Et Spiritus Association Belgium
Adresse	Rue de Livourne 13 Bte 5 B-1060 Bruxelles
Pays	Belgique
Téléphone	+ 32 (0)2 537 00 51
Adresse(s) électronique(s)	info@vinumetspiritus.be

Nom de l'intermédiaire	SpiritsNL
Adresse	Postbus 242 NL-2501 CE Den Haag
Pays	Pays-Bas
Téléphone	+31 (0)85 273 60 75
Adresse(s) électronique(s)	info@spiritsnl.nl

1.2.3. Coordonnées des parties intéressées

1.2.4. Informations détaillées sur l'autorité de contrôle compétente

Nom de l'autorité de contrôle compétente	Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie Direction générale de l'Inspection économique

Adresse	Boulevard du Roi Albert II 16 B-1030 Bruxelles
Pays	Belgique
Téléphone	+32 (0)2 277 54 84
Adresse(s) électronique(s)	eco.inspec@economie.fgov.be

Nom de l'autorité de contrôle compétente	Nederlandse Voedsel - en Warenautoriteit (NVWA), Hoofdkantoor NVWA
Adresse	Catharijnesingel 59 3511 GG Utrecht Postbus 43006 NL-3540 AA Utrecht
Pays	Pays-Bas
Téléphone	+31 (0)88 223 33 33 / (0800) 04 88
Adresse(s) électronique(s)	info@nvwa.nl

1.2.5. Informations détaillées sur les organismes de contrôle

1.3. Description de la boisson spiritueuse

Titre - Nom du produit	Oude jenever / oude genever
Caractéristiques physiques, chimiques et / ou organoleptiques	1. Description sommaire « Oude jenever »/« oude genever » est une indication géographique (IG) pour une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole et/ou de distillat(s) de céréales avec des baies de genévrier (Juniperus communis L. et/ou Juniperus oxicedrus L.), contenant un titre alcoométrique minimal du produit fini de 35% vol. avec un minimum de 15 % de « moutwijn » dans le volume d'alcool pur du produit final, de telle sorte que le(s) produit(s) de la distillation présente(nt) d'une manière perceptible les caractéristiques organoleptiques spécifiques des matières premières spécifiques utilisées, en particulier du (des) distillat(s) de céréales. 2. Principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit 2.1. Titre alcoométrique minimal du produit fini : 35 % alc. vol. 2.2. Limpidité : clair 2.3. Couleur : ambré / jaune (léger) ou brun (léger). 2.4. Edulcoration : dans la limite d'un adoucissement de la perception finale (max. 20 g/l). 2.5 Doit contenir un minimum de 15 % de distillat(s) de grains entiers dans le volume d'alcool pur du produit final, présentant entre 80 % et 40 % alc. vol. Le terme traditionnel utilisé dans certaines régions pour de tels

	distillats est « moutwijn ». 2.6. The distillate has the discernible specific organoleptic characteristics of the specific raw materials used, especially of the distillate(s) of grains. Its variety of taste and smell can differ with the used percentage of the malty flavour deriving from using "moutwijn" and further flavours can include carefully selected (distillates of) botanicals and/or the use of sugar. The taste of the Juniper berries should be discernible, albeit it moderately. The common element of all jenevers/ genevers is that the spirit is obtained by flavouring ethyl alcohol of agricultural origin and/or (a) distillate(s) of grain(s) with juniper berries (Juniperus communis L. and/or Juniperus oxicedrus L. and that the spirit must contain moutwijn. Compared to jenever/genever with a minimum alcoholic strength of 30% vol. oude Jenever / oude genever must contain a minimum alcoholic strength of 35% vol, may be colored amber / (light) yellow or (light) brown and has the limitation of the rounding-off (max rounding 20 g/l) and must contain a minimum of 15% of moutwijn in the pure alcohol volume of the final product.
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	Le «Oude jenever»/«Oude genever» se distingue, dans la catégorie «boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier», par ses caractéristiques intrinsèques: - Le distillat de grains - Le titre alcoométrique volumique minimum du produit fini : 35% vol - le minimum de 15 % de « moutwijn », dans le volume d'alcool pur du produit final. Le «moutwijn» est un distillat produit exclusivement à partir de grains entiers de blé, seigle, orge, maïs, avoine, sarrazin et/ou de triticale ; - la limitation de l'édulcoration à max. 20 g/l. - l'utilisation (la quantité) de moutwijn entraîne une différence essentielle de goût et d'arôme par rapport aux autres boissons spiritueuses obtenu exclusivement par distillation de grains entiers pour présenter entre 80% et 40% alc. vol. - procure le caractère charpenté et typique du «Oude

	jenever »/«Oude genever». Au plus la quantité de moutwijn utilisée est élevée, au plus le goût et les arômes du «Oude jenever »/«Oude genever»reflètent les caractéristiques organoleptiques des céréales ; The factors which distinguish oude jenever/oude genever from other jenevers/genevers are: the differences in the production process, including differences reflected in the legal definitions; the more limited geography; and the personal skills and knowhow of the distiller.

1.4. Définition de la zone géographique

1.4.1. Description de la zone géographique définie

La zone géographique concernée est constituée de la Belgique et des Pays-Bas. La phase du processus de fabrication du produit fini qui a conféré à la boisson spiritueuse son caractère et ses qualités définitives essentielles doit avoir lieu dans les régions mentionnées. La réduction par adjonction d'eau, l'embouteillage et l'emballage peuvent être effectués en dehors de la zone géographique concernée.

1.4.2. Zone NUTS

NL	PAYS-BAS
BE	BELGIQUE

1.5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	
Méthode	Les producteurs de « Oude jenever » / « Oude Genever » utilisent de l'alcool éthylique d'origine agricole et / ou des distillats de céréales y compris le *moutwijn*. Le distillat de céréales est issu du processus d'élaboration suivant : Les grains de céréale(s) (blé, seigle, orge, maïs, avoine, sarrazin et triticale) sont broyés pour l'obtention d'une mouture grossière. La mouture est brassée en présence d'eau afin d'obtenir un mélange, qui est chauffé pour obtenir le moût. Du malt ou des enzymes peuvent y être ajoutées afin de faciliter la saccharification de l'amidon. Le moût est ensuite fermenté, à l'aide de levures si nécessaire. Le moût fermenté est ensuite distillé, par

	distillation discontinue simple ou multiple à reflux ou en colonne de distillation. L'alcool est aromatisé par macération de baies de genévrier commun (*Juniperus communis* L.) ou de genévrier oxycèdre (*Juniperus oxicedrus* L.). Il peut être aromatisé éventuellement avec d'autres plantes aromatiques, pour autant que celles-ci ne confèrent pas au produit un caractère prédominant par rapport aux baies de genévrier. The resulting flavoured alcohol can be redistilled. L'alcool aromatisé peut être vieilli en fûts de bois ou stocké dans d'autres types de contenants.

1.6. Lien avec l'environnement géographique d'origine ou l'origine géographique

Titre - Nom du produit	
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	Le terme « genièvre » est devenu par tradition le nom commun utilisé pour les boissons spiritueuses qui se sont considérablement développées dans les Pays-Bas (« espagnols » : Belgique et Pays-Bas) à partir du début du 17e siècle et dans les Flandres françaises et certains Länder allemands dans la seconde moitié du 18e siècle. Un travail historique de référence, réalisé par le Prof. Dr. Eric Van Schoonberghe a été publié en 1996 (Jenever in de lage landen", Eric Van Schoonberghe, Stichting Kunstboek, 1996). Le processus de distillation est de tous les temps et de tous les lieux. 1) Usage médicinal Les connaissances arabes sur la distillation des eaux, rassemblées à l'université d'Alexandrie au 2ème siècle après J.-C., atteignirent l'Occident à travers les croisades et les colonies maures en Espagne et en Sicile, se répandirent en Europe via les universités de Bologne et de Montpellier et les couvents. Dans les Pays-Bas, les couvents des cisterciens de Ter Duinen et Ter Doest se chargèrent de diffuser ces connaissances. Ce n'est pas un hasard si le premier texte en moyen néerlandais sur l'alcool, « aquavit » ou « eau de vie » fut écrit près de Bruges (copie réalisée par Joannes van Aalter en 1351 et conservée par la Bibliothèque royale de Bruxelles). Cette « eau de vie » fut utilisée comme remède contre un large éventail de maux. Sa force médicinale fut augmentée en y faisant macérer quantité de baies, de graines et d'épices.

	Au 12e siècle, les pays d'Europe occidentale découvrirent l'alchimie, un mélange philosophique de religion, de magie et d'astrologie. En 1266 déjà, Jacob van Maerlant écrivait dans son encyclopédie du monde naturel sur les caractéristiques médicinales des baies de genévrier (Der Naturen Bloeme, Leiden, Bibliotheek der Rijksuniversiteit). Les baies de genévrier cuites dans l'eau de pluie étaient excellentes pour soulager les douleurs abdominales. Si, au contraire, elles étaient cuites dans du vin, elles guérissaient les crampes intestinales. Ces « digestifs » étaient les précurseurs lointains de notre « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » actuel. Cette foi profonde dans les vertus médicinales des baies de genévrier se retrouve également dans de nombreux manuscrits du Moyen Âge. Il était recommandé de se baigner dans l'eau de pluie dans laquelle des baies de genévrier avaient été cuites pour soigner les maladies de la peau et les troubles intestinaux. La fumée issue de la combustion de baies ou de bois de genévrier était utilisée pour désinfecter les lieux habités par des victimes de la peste, un remède recommandé par le célèbre médecin et botaniste flamand Rembertus Dodonaeus ou Rembert Dodoens (1517-1585), mieux connu pour ses plantes médicinales Cruydeboeck (Rembert Dodoens, Cruydenboeck, 1554, Rijksmuseum Amsterdam), écrit en vieux flamand et publié en 1554. Le genévrier commun est un conifère de la famille des Cupressaceae. Son nom scientifique est *Juniperus communis* L. Nom anglais commun : Common Juniper. Nom français courant : Genévrier commun. Nom néerlandais : Jeneverbes (« baies de genévrier »). Nom allemand: Wacholder. Nom wallon : Pèkèt (« baies de genévrier »). 2) D'un usage médicinal à une utilisation plus large Au 15e siècle, ces « eaux-de-vie » intégrèrent des recettes culinaires ; elles n'étaient plus simplement considérées comme des médicaments. 3) Artisanat et passage du vin à l'hydromel et à la bière Au 16e siècle, de nombreux livres parurent sur les eaux distillées. Dans « Dit is die rechte conste om allerhande wateren te distilleren » (de l'art intégral de distiller toutes sortes d'eaux) (Willem Vorsterman, publié en 1520 à Anvers, Bibliothèque royale Albert 1er, Bruxelles), les

pouvoirs médicinaux des eaux-de-vie distillées à partir de vin sont développés en profondeur. Il contient toutefois un avertissement concernant une consommation excessive: « il purifie les cinq sens de l'homme de toute mélancolie et de toute impureté s'il est bu avec modération ».

L'ouvrage le plus important du 16e siècle est sans aucun doute « Een constich distilleerboeck » (un livre ingénieux sur la distillation) (Philippus Hermanni, dont la première édition fut publiée en 1552 par Jan Roelands à Anvers, Rijksarchief Gent). Philippus y décrit non seulement les eaux médicinales telles que « l'eau de baies de genévrier », mais il traite également en détail de la production (installations de distillation) d'eau-de-vie. Différentes sources telles que des livres sur l'apiculture, l'agriculture et l'horticulture mentionnent que, aux Pays-Bas, de plus en plus d'eau-de-vie était distillée à partir d'hydromel et de bière, en lieu et place de vin. La raison de cette pratique est liée à la disparition de vignobles après les mauvaises récoltes de 1511 à 1524 et à la période de froid qui a débuté en 1540 et qui s'est amplifiée à partir de 1590.

4) Naissance du *Genièvre* et sa propagation dans les pays voisins

Au 17e siècle, mais déjà à la fin du 16e siècle, dans les dix-sept provinces, dont la Belgique, les Pays-Bas et les Flandres françaises, l'eau-de-vie de froment devint très populaire, à tel point que la distillation de la bière fut abandonnée et remplacée par une infusion de grains d'orge, de seigle et de malt fermentée. Parfois, cette eau de vie de blé était aromatisée de baies de genévrier, d'anis, de cumin ou de fenouil. La présence du genévrier dans nos régions et la foi profonde dans ses vertus médicinales ont certainement joué un rôle important : le *Genièvre* était né.

En 1601, les archiducs Albert et Isabelle publièrent un avis interdisant la production et la vente d'eau de vie distillée à partir de céréales, de fruits et de légumes dans le sud des Pays-Bas. Les autorités s'inquiétaient en effet de l'utilisation excessive d'eau-de-vie et estimaient que les céréales devaient être utilisées pour la cuisson du pain et non pour être distillées en eau-de-vie de froment. L'interdiction de la distillation ne fut cependant pas toujours respectée : la distillation illégale connut un certain succès et l'avis d'interdiction fut publié 18 fois au cours du 17e siècle ! De nombreux distillateurs fuirent le pays et rejoignirent leurs collègues qui avaient émigré

plus tôt par suite des guerres de religion. Les distillateurs flamands se trouvaient à cette époque dans le nord des Pays-Bas, mais aussi à Cologne, Berlin et Nuremberg. En 1604, dans la ville calviniste française de La Rochelle, quatre des huit distillateurs étaient flamands. Ils distillaient du "cognac" dont la concentration était exprimée en "teneur néerlandaise". En 1624, Jean van den Booguert et Franz Loodewijck fondèrent une distillerie de cognac à Tonnay-Charente. À Londres, les Flamands produisaient du "cognac" et du "gin".

Au cours de ce qu'on appelle l'âge d'or au 17ème siècle, les distilleries prospérèrent aux Pays-Bas, en particulier dans les ports les plus importants d'Amsterdam et de Rotterdam. En raison de la pollution résultant de cette industrie, la plupart des distilleries déménagèrent à Weesp, près d'Amsterdam, et dans la ville voisine de Schiedam, à proximité de Rotterdam. À Schiedam, en particulier, le nombre de distilleries de genièvre explosa et Schiedam devint la capitale du genièvre dans le pays.

5) Le *Genièvre* et son environnement rural

Au 18e siècle, la distillation de l'eau de vie de froment fut à nouveau autorisée, voire encouragée sous le gouvernement autrichien (1713-1794), sauf en cas de pénurie de céréales. Les autorités n'étaient pas vraiment intéressées par l'eau-de-vie de froment, mais plutôt par les drèches et la vinasse. La vinasse est le résidu non volatil de la première distillation dans l'alambic d'une infusion de céréales fermentée. Ces drèches et vinasses, riches en protéines, étaient utilisées comme aliment pour le bétail et complétaient parfaitement le régime hivernal de celui-ci. Elles étaient principalement utilisées pour engraisser le bétail. Le fumier de ces animaux - riche en phosphore et en azote, ainsi que les cendres du bois et la tourbe des fours - étaient utilisés pour fertiliser les terres agricoles. Grâce à cela, le système de rotation triennale pouvait être évité. Les terres agricoles fertilisées produisaient plus et elles pouvaient en outre être utilisées en continu. De nombreuses exploitations, notamment en Flandre orientale, avaient une distillerie pour produire des drèches et vinasses.

6) Le *Genièvre* et les conséquences de la révolution industrielle : systèmes anciens et nouveaux

Au 19e siècle, la production de *Genièvre* atteignit des niveaux inégalés. Les distillateurs prirent une

part active à la première révolution industrielle. Ils introduisirent rapidement des générateurs de vapeur pour chauffer les chaudières et des machines à vapeur pour faire fonctionner les pompes et les machines. À partir de 1829, de nombreux distillateurs acquirent une colonne de distillation qui permettait une distillation continue et économique. De nouvelles matières premières moins chères furent utilisées, telles que la betterave, la mélasse de betterave, les pommes de terre, le maïs et les artichauts de Jérusalem. D'éminents scientifiques tels que Dubrunfaut et Pasteur optimisèrent le processus de saccharification de l'amidon ainsi que le processus de fermentation. Ils encouragèrent l'utilisation de thermomètres, densimètres, microscopes et du papier de tournesol pour mesurer le degré d'acidité. Au cours du dernier quart du 19^{e} siècle, des usines de fermentation et d'alcool furent créées dans les grandes villes, produisant à grande échelle de l'eau de vie « neutre » et économique pour la vendre dans le monde entier. Cet alcool « neutre », distillé en général à partir de mélasse de betterave, fut de plus en plus utilisé pour préparer le *Genièvre*, ce qui lui fit perdre son goût typique de céréale. Les distillateurs agricoles demeurèrent fidèles à « l'ancien système ».

La concurrence de l'alcool industriel bon marché ainsi que l'augmentation des droits d'accises désavantagèrent fortement les distillateurs agricoles. De nombreuses distilleries agricoles fermèrent leurs portes par suite de l'émergence d'engrais artificiels et de la concurrence d'agriculteurs de plus en plus axés sur le bétail. Certains distillateurs demeurèrent artisanaux avec un *Genièvre* local très spécifique, tandis que d'autres achetaient de l'alcool avec lequel ils préparaient du *Genièvre* et des liqueurs de caractère plus régional, composées de proportions variables de « céréales », mais avec surtout une réduction des coûts pour compenser les droits d'accises.

7) Les effets géopolitiques de la Première Guerre mondiale

Au 20^{e} siècle, la situation politique modifia radicalement les habitudes. Pendant la Première Guerre mondiale, le cuivre des installations de distillation fut utilisé pour fabriquer des munitions. Après la guerre, de nombreux distillateurs se virent obligés de fermer. Pour couronner le tout, la loi « Vandervelde », publiée en 1919, interdit la vente de spiritueux dans les

	lieux publics et n'autorisa la vente de spiritueux que si l'on achetait au moins deux litres de *Genièvre*. Les travailleurs n'avaient plus les moyens d'acheter cette boisson et la vente du *Genièvre* s'effondra, entraînant une lente diminution de sa consommation. Aux Pays-Bas en particulier, des changements dans la recette du « Jenever » / « Genever » apparurent après la Seconde Guerre mondiale. Deux types de « Jenever » / « Genever » émergèrent : « oude » et « jonge » « Jenever » / « Genever ». Ces types ne font pas référence au vieillissement mais à des recettes différentes. The old recipe of jenever is rather different from the recipe of jenever that is nowadays produced and consumed, especially within the Netherlands. Distillation of neutral alcohol was in the old days not possible. The jenever spirits had a very distinct taste of what is nowadays still called "moutwijn", a distillate of grain(s) with a strong grain flavour. In order to adapt the taste to the wishes of the consumers the taste was mellowed with juniper berries, or in Dutch "jeneverbessen". Also other herbs and spices were added, and this formula proved to be very successful in winning the consumers. Nowadays many jenevers are produced on the basis of neutral alcohol, although all jenevers need to contain a percentage of moutwijn and other herbs & spices. The most popular type of jenever in the Netherlands is called "jonge jenever", after its new recipe. This jenever was developped largely on the basis of neutral alcohol and only has a small percentage of moutwijn. The orginal type of jenever is called "oude jenever", after its old recipe, and has a higher percentage of moutwijn in accordance with the old recipe of jenever. Au fil des ans, le nom de "Genièvre" acquit une réputation qui dépassa de loin les frontières nationales. il fut donc protégé contre les contrefaçons et les imitations, ce qui garantit la qualité de ce produit traditionnel au consommateur et permit aux producteurs de conserver la valeur ajoutée intrinsèquement liée à leur compétence, source de cette réputation. Éléments qui illustrent le patrimoine culturel matériel et immatériel de « oude jenever » / « Oude Genever » : 1) la littérature sur le « oude jenever » /

« Oude Genever » est abondante :

a) « Lof van de jenever » du poète réputé Robert Hennebo. Publié pour la première fois en 1718 ;
b) « Jenever » de Willem Verstraaten, publié en 1994 ;
c) « Genever : 500 Years of History in a Bottle » par Veronique Van Acker, publié en 2003, fournit un aperçu instructif du passé haut en couleurs du genièvre et propose des options alléchantes pour lui donner un avenir ;
d) le célèbre roman « Le Chagrin des Belges» d'Hugo Claus mentionne à plusieurs reprises le *Genièvre* ;
e) « Jenever een belgische belevenis » de Ronald Ferket et Hugo Elseman, publié en 1987 ;
f) « Jenever in de lage landen » d'Eric Van Schoonenberghe, publié en 1996
g) Today NL & BE Google research show more than 265.000 hits on oude jenever/ oude genever. In the Netherlands oude jenever/oude genever is a popular distilled spirit. In 2016, within the Netherlands, almost 400.000 litres of oude jenever/ oude genever were consumed within the Netherlands.

2) Dans l'armée néerlandaise, les officiers reçoivent la Croix d'officier après 15 ans de service. La croix est également connue sous le nom de Croix du *Genièvre*, car les officiers reçoivent la croix et un verre de *Genièvre*. La Croix d'officier a été instaurée en 1844 par le roi Guillaume II. Il souhaitait donner aux officiers une marque particulière d'appréciation ;

3) la ville de Schiedam possède un festival annuel du *Genièvre* (www.jeneverfestival.nl) ;

4) depuis 1902, la ville de Schiedam dispose d'un cachet d'authenticité garantissant que le *Genièvre* fabriqué à Schiedam est conforme à la réglementation stricte de Schiedam. Ce sceau d'authenticité est reconnaissable à la fois par la signature du bourgmestre et du secrétaire de la ville de Schiedam ;

5) depuis 1996, les Pays-Bas possèdent un musée national du *Genièvre* à Schiedam (www.jenevermuseum.nl);

6) il existe un musée belge du *Genièvre* à Hasselt

	(http://www.jenevermuseum.be/en);
Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à l'aire géographique	L'aire géographique est caractérisée par la présence de genévriers et par la foi profonde dans les vertus médicinales des baies de genévrier. Ainsi, les boissons spiritueuses aux baies de genévrier sont devenues, au fil de l'histoire, très populaires dans cette région qui s'étend autour des Pays-Bas (espagnols) et dans certaines régions périphériques. De nos jours encore, le « Genièvre » / « Jenever » / « Genever » est considéré en Belgique et aux Pays-Bas comme la boisson spiritueuse nationale. Les pratiques régionales en matière de brassage et de distillation ont toujours été à la pointe des connaissances. Par conséquent, les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier contiennent au moins 1,5 % de distillat(s) de grains entiers dans le volume d'alcool pur du produit final. Le(s) distillat(s), présentant entre 40 % et 80 % alc. vol. est (sont) obtenu(s) à partir de grains entiers de blé, seigle, orge, maïs, avoine, sarrasin et triticale. « Moutwijn » est le terme traditionnel utilisé pour désigner ce distillat.
Lien causal entre la zone géographique et le produit	

1.7. Exigences européennes, nationales ou régionales

1.8. Elément complémentaire à l'indication géographique

Elément complémentaire à l'indication géographique	
Définition, description ou portée du supplément	Si l'indication géographique « Oude jenever» / « Oude Genever » est accompagnée de la désignation géographique « belge », « néerlandais », (Belgian oude genever, Dutch oude jenever), le produit est fabriqué (à l'exclusion de la réduction, de l'embouteillage et de l'emballage) dans l'aire géographique correspondante. L'indication géographique «Oude jenever» / «Oude Genever» peut être utilisée avec un autre nom géographique correspondant à une unité géographique plus petite que les Pays-Bas ou la Belgique, à condition que le produit soit entièrement fabriqué (à l'exclusion de la réduction, de l'embouteillage et de l'emballage) dans ces unités géographiques plus petites et, le cas échéant, en accord avec les autres indications géographiques enregistrées en vertu de la législation de l'UE sur les boissons spiritueuses.

1.9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Titre	Vieillissement / référence à l'âge
Description de la règle	Les produits vieillis au moins un an dans des tonneaux ou des fûts en bois peuvent porter une référence à la maturation ou au vieillissement (au sens de l'annexe I, 8., du règlement CE n° 110/2008 et du point 11 de l'article 4 du règlement (UE) 2019/787 qui entrera en vigueur le 25/05/2021 et qui abroge le R. 110/2008). Les produits vieillis au moins un an dans des fûts ou des tonneaux en bois et qui sont commercialisés en Belgique et/ou aux Pays-Bas doivent porter une référence à la durée de maturation ou de vieillissement dont les détails (tels que le début, la fin et l'étendue du processus de vieillissement couverte, la traçabilité de la bouteille au fût, etc.) sont mentionnés dans un registre officiel (par exemple, le registre des accises). Les produits stockés pendant au moins deux ans dans d'autres types de contenants (par exemple, des cuves en acier inoxydable, etc.) peuvent porter une référence à leur stockage. Ces références et la terminologie utilisée ne peuvent pas induire le consommateur en erreur.

Titre	"oude graanjenever"/"oude graangenever"
Description de la règle	In accordance with the EU- regulation on spirit drinks the denomination "oude jenever" /"oude genever" may be named as "oude graanjenever"/"oude graangenever", only for spirit drinks obtained by flavouring ethyl alcohol of agricultural origin obtained exclusively from grains and/or grain distillate(s) with juniper berries (Juniperus communis L. and/or Juniperus oxicedrus L.) and containing a minimum of 15% of moutwijn in the pure alcohol volume of the final product, so that the distillate has the discernible specific organoleptic characteristics of the specific raw materials used, especially of the distillate(s) of grains and can only be processed in the Kingdom of Belgium or the Kingdom of the Netherlands and in conformity with the definition: - Titre alcoométrique minimal du produit fini : 35 % vol. Avec un minimum de 15 % de distillat(s) de grains entiers dans le volume d'alcool pur du produit final, présentant entre 80 % et 40 % alc. vol.

	Si l'indication géographique "oude graanjenever"/"oude graangenever" est accompagnée de la désignation géographique « belge », « néerlandais » (ex. Belgian oude graangenever, Dutch oude graanjenever) le produit est fabriqué (à l'exclusion de la réduction, de l'embouteillage et de l'emballage) dans l'aire géographique correspondante. L'indication géographique "oude graanjenever"/"oude graangenever" peut être utilisée avec un autre nom géographique correspondant à une unité géographique plus petite que les Pays-Bas et la Belgique, à condition que le produit soit entièrement fabriqué (à l'exclusion de la réduction, de l'embouteillage et de l'emballage) dans ces unités géographiques plus petites et, le cas échéant, en accord avec les autres indications géographiques enregistrées en vertu de la législation de l'UE sur les boissons spiritueuses.

2. AUTRES INFORMATIONS

2.1. Pièces justificatives

Nom du dossier:	antwoordbrief oude jenever 31-08-2017.pdf
Description	letter to the European Commission with reaction to the questions
Type de document	Cahier des charges

Nom du dossier:	NO_20170622_AutorisatieVO.pdf
Description	Autorisation du Gouvernement flamand
Type de document	Cahier des charges

Nom du dossier:	Autorisation Wallonie aug 2017.pdf
Description	Autorisation de la région Wallonne
Type de document	Cahier des charges

Nom du dossier:	Autorisation Brussel_Scan des Pays-Bas Vruchten-jonge-Oude jenever.pdf
Description	Autorisation de la région Bruxelles Capitale
Type de document	Cahier des charges

2.2. Lien vers le cahier des charges du produit

Lien :	