

Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

1. FICHE TECHNIQUE

1.1. Dénomination et type

1.1.1. Dénomination(s)

Peket-Pekêt/Pèket-Pèkèt de Wallonie (fr)

1.1.2. Catégorie

19. Juniper-flavoured spirit drinks

1.1.3. Pays du demandeur

Belgique

1.1.4. Langue de la demande:

Français

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	Région Wallonne
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	Service Public de Wallonie (SPW) : Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGARNE) ; Département des Politiques européennes et des Accords internationaux (DPEAI) ; Direction de la Politique Agricole

	(DPA).
Nationalité	Belgique
Adresse	Chaussée de Louvain, 14 B 5000, Namur
Pays	Belgique
Téléphone	+32 (0)81 64 96 96
Adresse(s) électronique(s)	roxana.dragomir@spw.wallonie.be

1.2.2. Coordonnées de l'intermédiaire

1.2.3. Coordonnées des parties intéressées

Nom et titre de la partie intéressée	Vinum Et Spiritus Association Belgium
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	
Nationalité	Belgique
Justification de l'intérêt	
Adresse	Rue de Livourne 13 bte 5 à 1060 Bruxelles
Pays	Belgique
Téléphone	+ 32 (0)2 537 00 51
Adresse(s) électronique(s)	info@vinumetspiritus.be

1.2.4. Informations détaillées sur l'autorité de contrôle compétente

Nom de l'autorité de contrôle compétente	Service Public Fédéral Economie, P.M.E., Classes Moyennes et Energie Direction générale de l'inspection économique
Adresse	Avenue Roi Albert II 16

	à 1030 Bruxelles
Pays	Belgique
Téléphone	+32 (0)2 277 54 84
Adresse(s) électronique(s)	eco.inspec@economie.fgov.be

1.2.5. Informations détaillées sur les organismes de contrôle

1.3. Description de la boisson spiritueuse

Titre - Nom du produit	Peket-Pekêt/Pèket-Pèkèt de Wallonie
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	1. Description sommaire « Peket » ou « Peket de Wallonie » est une Indication géographique (IG) obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole et/ou de distillat(s) de grains avec des baies de genévrier (<i>juiperus communis</i> L. et/ou <i>juniperus oxicedrus</i> L.), avec un minimum de 1,5% de « moutwijn » exprimé dans la teneur totale en alcool pur dans le produit fini de telle sorte que le(s) produit(s) de la distillation présente(nt), d'une manière perceptible, les caractères organoleptiques spécifiques des matières premières utilisées. 2. Principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit 2.1. Titre alcoométrique minimal du produit fini : 30 % vol. 2.2. Clarté : clair 2.3. Couleur : résultat des ingrédients utilisés et/ou des récipients utilisés pour le vieillissement. 2.4. Edulcoration : dans la limite d'un

	adoucissement (rounding) afin de compléter le goût final (max . 15 g/l) 2.5. Doit contenir un minimum de 1,5 % en volume de distillat(s) de grains (« moutwijn »), exprimé dans la teneur totale en alcool pur dans le produit fini, obtenu(s) par distillation de grains entiers entre 73 % et 46 % vol. 2.6. Adjonction d'additifs : a) Colorant : éventuellement et exclusivement à l'aide de caramel (E150a) ; b) Arômes : une aromatisation provenant des baies de genévrier et éventuellement suivant les traditions régionales par d'autres plantes aromatiques (telles que par ex. cumin, gentiane, coriandre, ...), pour autant que celles-ci ne se voient pas conférer un caractère prédominant par rapport aux baies de genévrier.
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	Le « Peket » ou « Peket de Wallonie » se distingue par rapport à la catégorie « boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier » par les caractéristiques qui lui sont propres : - Le « Peket » ou « Peket de Wallonie » doit acquérir ses caractéristiques définitives en Région Wallonne (Belgique). - Les matières premières utilisées pour le(s) distillat(s) sont composées de grains (blé, seigle, orge, maïs, avoine, tritiale). - Un minimum de 1,5 % en volume de distillat(s) de grains (« moutwijn »), exprimé dans la teneur totale en alcool pur dans le produit fini. L'utilisation (la quantité) de moutwijn entraîne une différence essentielle dans le goût et l'arôme par rapport aux autres boissons spiritueuses en ce que le moutwijn – obtenu exclusivement par distillation de grains entiers entre 73 % et 46 % vol – aboutit au caractère corsé

	et typique d'un « Peket-Pekêt / Pèket-Pèkêt de Wallonie ». - Une limitation de l'édulcoration (rounding-off) à max. 15 g/l. - Une macération dans de l'eau-de-vie de grains de baies de genévrier et/ou une aromatisation directe avec des baies de genévrier et éventuellement de cumin, de gentiane, coriandre ou autres éléments aromatiques originaires de la région, suivant les traditions.
--	---

1.4. Définir la zone géographique

1.4.1. Description de la zone géographique définie

La zone géographique concernée est la Région de Wallonie de la Belgique. 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 la région mentionnée. La réduction par adjonction d'eau, embouteillage et conditionnement peut être exécutée en dehors de la zone géographique concernée.

1.4.2. Zone NUTS

BE	BELGIQUE-BELGIË
BE3	RÉGION WALLONNE

1.5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	
Méthode	L'alcool utilisé en vue d'être aromatisé par des baies de genévrier est de l'alcool éthylique d'origine agricole et/ou du distillat de céréales. Le distillat de céréales est issu du processus d'élaboration suivant : Les grains de céréales 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 ou multiple (alambic) ou en colonne de distillation. L'alcool est aromatisé. L'alcool ainsi aromatisé peut être redistillé.
--	--

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

Titre - Nom du produit	« Peket » se réfère à Peket, Pekêt, Pèket, Pèkèt, Peket de Wallonie, Pekêt de Wallonie, Pèket de Wallonie et Pèkèt de Wallonie.
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	Le Peket est fabriqué en Région wallonne.
Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique	« Peket » ou « Peket de Wallonie » est une Indication géographique protégée (IGP) obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole et/ou de distillat(s) de grains avec des baies de genévrier (<i>juiperus communis</i> L. et/ou <i>juniperus oxicedrus</i> L.), avec un minimum de 1,5% de « moutwijn » exprimé dans la teneur totale en alcool pur dans le produit fini de telle sorte que le(s) produit(s) de la distillation présente(nt), d'une manière perceptible, les caractères organoleptiques spécifiques des matières premières utilisées. 1. Historique 1.1. Le mot « Peket » Le terme « Peket » est un mot

	typiquement wallon. Il est solidement ancré dans cette langue au moins depuis le 18^e siècle comme l'attestent les dictionnaires dialectaux. Déjà, en 1787, M. R. H. J. Cambresier référençait dans le Dictionnaire wal[l]on-françois [français] le mot « peket » et le définissait comme étant du genièvre ou de l' « eau-de-vie de genièvre ». En 1793, le Dictionnaire wallon-françois [français] d'A.-F. Villers fait le même commentaire, le « pèkèt » désigne le « genévrier » (l'arbuste) mais aussi le « genièvre » (l'alcool). Au 19^e siècle, les auteurs Ph. Delmotte [1812], L. Remacle [1823], J. Sigart [1866] et G. Gothier [1879] en donnent la même définition pour le wallon parlé dans les provinces de Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur. Cette définition est toujours bien présente dans les ouvrages des 20^e et 21^e siècles (J. Haust [1933], F. Deprêtre et R. Nopère [1942], J. Wisimus [1947], J. Coppens [1962], L. Léonard [1969], A. Carlier [1991], L. Vindal [1995], L. Somme [1997], Em. de Ridder [2000], Em. Lempereur [2000], M. Vray [2000] et E. Gilliard [2007]). Par exemple, M. Francard (linguiste et professeur à l'Université catholique de Louvain) définit, en 2010, le terme actuel comme une « eau-de-vie obtenue par distillation de moûts fermentés de céréales et aromatisée aux baies de genévrier ». Il ajoute que c'est un emprunt du wallon/lorrain qui désigne initialement le « genévrier » et l'« eau-de-vie ». Étymologiquement, dans le Dictionnaire liégeois [1933], J. Haust explique que ce mot serait un dérivé du radical « pikk- » qui signifie « petit ». Quant à l'ouvrage Französisches etymologisches Wörterbur [1928] de W. von Wartburg, le mot « Peket » prendrait son origine de « pekkare », terme qui signifie en français « aiguille », ce qui ferait référence aux aiguilles du genévrier auxquelles ont se pique lorsque l'on cueille la baie.
--	---

	Le mot « Peket » a donné lieu à la création de termes dérivés. Par exemple, selon A.-F. Villers [1793], être un « pèk'teû » en wallon signifie être un « buveur de pequet ou genièvre, qui s'amuse à boire l'eau-de-vie ». Mais progressivement, aux 19e et 20e siècles, ce terme a pris une connotation péjorative. En 1991, A. Carlier explique que ce terme désigne un « ivrogne ». Du nom commun « Peket », découle aussi le verbe « peker » qui désigne, selon G. Gothier [1879], l'action de « boire fréquemment du genièvre ». Enfin, Gothier définit le terme « pekraye » par l'« habitude du genièvre ». Par métonymie, le terme « Peket » désigne aussi le verre contenant ce liquide. Par extension, le Peket peut aussi signifier un « rameau de verdure qu'on attache à une maison, pour faire connaître qu'on y vend des boissons » d'après J.-B. Dasnoy [1856] et A. Carlier [1991]. La dénomination « Peket/Pekêt de Wallonie » est présentée d'une manière générale dans les ouvrages Grande eau-de-vie et petit pèkèt de C. Thoen [1996] et Genièvre et pèkèt : notre eau-de-vie de St. Van Laere (écrivain) [2005] avant une présentation individuelle des distillateurs wallons et de leurs alcools. Cette dénomination est ou a été utilisée par certains producteurs notamment la Distillerie Saint-Hubert pour sa « Cuvée prestige », mentionnée dans le livre consacré à La cuisine traditionnelle belge [2010] de M. Declercq (critique gastronomique), et la distillerie Gentix Spiritueux ardennais avec le « Vieux système Pèket de Wallonie » (C. Thoen [1996]).
--	--

	1.2. Peket et société : D'après les travaux réalisés par J. Xhayet (conservateur du Musée de Malmédy) présentés dans l'article Quand le « péquet » était roi [1946], autrefois, le Peket se consommait dans les cabarets, les ateliers d'usine, les chantiers de construction et chez soi. Alexis Colard souligne qu'au début du 20e siècle « l'hospitalité est reconnue en Wallonie : il n'est fait aucune visite sans que la ménagère offre one jate di cafeu [une tasse de café] et l'homme on catè di frisse pèkèt » [un verre de pèkèt frais]. Partout, sa consommation était généralisée et selon Fr. Tasset (romaniste), dans L'alimentation traditionnelle en 1900 [1973], « il était l'alcool populaire par excellence et se buvait à toute occasion ». N. C. Anselot (membre de l'Académie gastronomique de Belgique) ajoute, qu'à la fin du 19e siècle, la consommation de « 'péquet' était en train de se renforcer » dans la province de Luxembourg au détriment de la bière (Cuisine en Ardenne, Famenne et Gaume. Défense et illustration d'un bien-manger régional [1980]). Cependant, aux 19e et 20e siècles, plusieurs campagnes de sensibilisation contre l'alcoolisme ont été menées dans l'ensemble de la Belgique. En Wallonie, en raison de sa popularité, le Peket était au centre des débats. Il a donné lieu à des productions artistiques mettant en évidence son ancrage dans la société wallonne dont le « Concours spécial [...] sur les buveurs de genièvre (Les Pequeteux) », un concours littéraire lancé en 1876 par M. Grandgagnage (président de la Société liégeoise de Littérature wallonne) où les participants devaient créer une histoire en wallon mais également la pièce de théâtre Maudit Pèket, créée en 1902 par D.
--	---

	Robyn et L. Pirsoul, un drame anti-alcoolique présenté en wallon. Il est à noter qu'aujourd'hui le Peket est une boisson qui a continué d'exister et qu'elle se consomme surtout à l'occasion des événements importants du folklore wallon. 2. Réputation 2.1. Les confréries En Wallonie, plusieurs confréries ont choisi de défendre les traditions liées au Peket, comme la Confrérie du Peket d'Namur et de ses escargots (créée en 1996) qui a sa propre marque de Peket, « D'jo Pèket d'Namur », ainsi que la Confrérie des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie asbl (créée en 1977) dont le but est de promouvoir les produits du terroir wallons dont la bière et le Peket. Celle-ci demande à ses postulants de jurer « fidélité au Pèket et à la bière de tradition wallonne ». Il y avait également la Confrérie du Pèkèt d'Serè [Peket de Seraing] autrefois installée à Seraing. D'autres confréries font appel à des distillateurs wallons pour fabriquer des Pekets « à façon » afin d'avoir leur propre marque et de le servir lors d'occasions particulières. Ce sont, par exemple, la Confrérie des Claw'Tîs di Benne Houssèye qui fait fabriquer son « Pèkèt des Claw'Tîs », la Confrèrèye des Maïsses Houyeûs dè Payis d'Lîdje qui défend le « Pékèt dè houyeû » ou encore la Confrérie de la Fraise de Vottem avec « Le Fraisier », une boisson réalisée à partir de pèkèt et de liqueur de fraise, et la Confrérie des Magneûs d'Crolêye Djote di Warou avec le « Pèkèt des
--	--

	Crolêyes », etc. Il est à noter que, lors des cérémonies d'intronisation de la Confrérie Tchantchès, un protocole particulier a été mis en place. En effet, « les candidats doivent se purifier les mains au pèket » avant de « manger quatre tartines de makêye (fromage blanc) et boire un litre de bière Dju d'là ». 2.2. Les événements folkloriques : Partout en Wallonie, le Peket fait partie du folklore. M. Francard remarque, en effet, que « cette boisson est de plus en plus consommée en particulier lors de rassemblements festifs ». Le principal événement auquel le Peket est associé est les « Fêtes de Wallonie », organisées chaque année en septembre dans les communes de cette région. C'est d'ailleurs pendant ces fêtes que, dans la ville de Seraing, le géant « Li Rayeu », personnage folklorique présenté à la foule à cette occasion, a été baptisé en 2003 avec du « Pèket d'Serè [Peket de Seraing]». Le Peket est également indissociable de la légende de Tchantchès, personnage de la ville de Liège au caractère typiquement wallon. D'ailleurs, lors de la « Fête du 15 août », fête populaire annuelle organisée par le quartier d'Outremeuse de la ville de Liège, quartier d'origine de Tchantchès, le Peket est la principale boisson alcoolisée que les visiteurs consomment si bien que cette fête est aussi appelée « Fête du Peket ».
--	---

	la région naturelle de l'Ardenne belge ou encore à la Wallonie. Le Peket est donc tout naturellement utilisé dans la cuisine traditionnelle wallonne. En 1980, N.-C. Anselot propose la recette du « Poulet au 'Peket' » de Vielsam (Est de la Wallonie) et, en 1994, J. Van Remoortere, dans Le guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique, présente deux recettes typiques du Condroz, le « Lapin aux pruneaux, miel et Pekèt », et de l'Ardenne, la « Pocheuse de l'Amblève » (plat à base de poisson d'eau douce et d'une sauce aromatisée au Peket). Y. Delaïresse (éditrice liégeoise), dans le livre Quand le pays de Liège se met à table [2001] propose onze recettes réalisées avec du Peket. Il en existe à l'infini. Les chefs de restaurants travaillent également ce produit dans différents plats comme le restaurant Amon Nanesse (Liège) qui propose « La pièce de bœuf au poivre vert flambée au peket » et, en dessert, « La coupe maison (Fraise + Peket fraise) » ou le restaurant Le Bon Vin (Namur) qui présente à sa carte la « Terrine de Marcassin (de chasse wo[a]llonne) au Peket, Toasts, condiment ». Enfin, le Peket étant une boisson alcoolisée, il est également choisi pour la préparation de cocktails comme le « P'tit Peket » de C. Thoen [1996] ou encore l'« Apéritif Charlemagne » et l'« Apéritif Nanesse » de Y. Delaïresse [2003]. Différentes traditions plus locales se sont mises en place. Par exemple, à Malmédy, Fanny Thibout (La
--	---

	gastronomie populaire en Wallonie [1978]) relate que, dans la première moitié du 20^e siècle, à la période de Carnaval, à partir du Jeudi gras, les familles préparaient comme plat la « salade russe », servie pendant toute la durée des festivités. Cette salade permettait de « combattre l'action des verres de bière et des nombreux petits pèkèts dégustés ». Toujours dans cette localité, l'arrachage des pommes de terre, effectué entre septembre et octobre, a donné naissance à une coutume, celle où l'on partage la « cûchnée », un plat à base de filets de harengs accompagnés d'une préparation d'oignons, de lait et de pommes de terre, le tout étant « arrosé copieusement de bière et de pèkèt ». L'ensemble de ces exemples soulignent nettement que le Peket produit en Wallonie est une boisson reconnue et consommée. Ces traditions ont conduit à la création du Musée de la bière et du Peket au Château de l'Avouerie (Anthismes) où une collection d'alambics et d'ustensiles utiles à la fabrication du Peket est présentée. 2.4. Conditionnement et aspects commerciaux : Traditionnellement, le Peket est conservé dans des bouteilles en grès. Aujourd'hui, certaines distilleries utilisent encore ce type de conditionnement comme l'Espérance Commerciale (Montegnée). D'autres le conditionnent dans des bouteilles en verre. Le Peket, comme beaucoup d'autres alcools, est vendu en majeure partie en grande surface. Cependant, certains lieux de vente se sont spécialisés dans la
--	---

	commercialisation de ce produit dont la Maison du Pèkèt (Liège) où l'on met en avant le Peket et les autres alcools à base de genièvre. Ce produit est suffisamment réputé pour être commercialisé au-delà des frontières belges, en Europe mais aussi au Canada, etc.
Lien causal entre la zone géographique et le produit	Le lien entre le Peket et son origine géographique est basé sur l'histoire et la réputation de ce produit. En effet, les différents dictionnaires dialectaux attestent de l'utilisation du terme « Peket » au moins depuis la fin du 18^e siècle en Wallonie. Ils reconnaissent la principale spécificité du Peket, celle d'être une eau-de-vie de genièvre. De plus, il est fortement ancré dans le folklore wallon par sa présence dans les nombreuses confréries, mais aussi dans la littérature wallonne et les différents événements culturels, passés et présents, ponctuels ou réguliers (« Fêtes de Wallonie », « Fêtes du 15 août », etc.) ainsi que dans le Musée de la bière et du Peket (Anthsimes). L'utilisation de cette boisson dans les multiples recettes traditionnelles wallonnes et par les chefs de restaurant en atteste également. Ce produit a acquis une réputation assez importante pour que C. Thoen ait décidé d'en faire le sujet principal de son livre Grande eau-de-vie et petit pèkèt [1996] et que St. Van Laere ait reconnu, dans son ouvrage Genièvre et pèkèt : notre eau-de-vie [2005], l'importance du Peket autant que les autres alcools à base de genièvre fabriqués en Flandre, en France et aux Pays-Bas.

1.7. Exigences européennes, nationales ou régionales

1.8. Elément complémentaire à l'indication géographique

Elément complémentaire à l'indication géographique	Unité géographique plus restreinte
Définition, description ou portée du supplément	L'Indication géographique « Peket » ou « Peket de Wallonie » peut être complétée par une dénomination géographique plus petite que celle de la Région Wallonne, lorsque le produit est intégralement élaboré (hors réduction, mise en bouteille et conditionnement) dans l'unité géographique plus restreinte.

1.9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Titre	Référence à des termes qualitatifs
Description de la règle	Il peut être fait référence à des termes valorisants (par exemple « premium »), conformément à l'article 9, § 6, point a du règlement (CE) 110/2008, à condition que la qualité du produit diffère du « Peket standard » ou « Peket de Wallonie standard » de façon significative et que le producteur puisse démontrer les caractéristiques spécifiques du produit.

Titre	Vieillessement / référence à l'âge
Description de la règle	Les produits qui sont vieillis au moins un an en foudres ou en fûts en bois et qui sont commercialisés en Belgique et/ou aux Pays-Bas doivent porter sur l'étiquetage une référence à la durée de ce processus de vieillessement dont les détails (le début, la fin, la traçabilité du fût à la bouteille) sont mentionnés dans un registre officiel (ex. registre des accises).

Titre	Logement de 2 ans dans d'autres
-------	---------------------------------

	réipients
Description de la règle	Les produits logés au moins 2 ans dans d'autres réipients (par exemple cuve en inox) peuvent porter sur leur étiquetage une référence à leur logement. La mention utilisée ne peut induire les consommateurs en erreur.

Titre	Distillation « single malt » ou « single grain »
Description de la règle	Les produits obtenus par distillation dans une seule distillerie d'un moût d'orge maltée peuvent porter la mention « single malt ». Les produits obtenus par distillation dans une seule distillerie d'un moût d'orge maltée et ou d'autres céréales peuvent porter la mention « single grain ».

2. AUTRES INFORMATIONS

2.1. Pièces justificatives

Nom du dossier:	30.09.2017_VValidity examination form for an existing PGI_Peket_answer BE.docx
Description	Lettre accompagnant les modifications à la fiche technique « Peket-Pekêt/Pèket-Pèkêt de Wallonie (fr) » suite aux commentaires reçus par la Commission européenne le 31 janvier 2017 (DGARNE/DPEAI/DPA-17-205)
Type de document	Cahier des charges:

2.2. Lien vers le cahier des charges du produit

Lien:	
-------	--