

« Mirabelle de Lorraine »

Projet de réponse à la Commission Européenne

Objet: Mirabelle de Lorraine, soumission d'une fiche technique conformément à l'article 20(1) du règlement (CE) No 110/2008 du Parlement Européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) No 1576/89 du Conseil.

Par courrier en date du 27 juin 2017– Réf. Ares (2017)3206483, les services de la Commission européenne ont informé les Autorités françaises qu'il convient de préciser ou d'amender des points dans la fiche technique PGI-FR-01976 de l'indication géographique « Mirabelle de Lorraine ». Les différents points et les propositions de réponses sont repris ci-après avec à la suite les projets de réponse.

1. Description de la boisson spiritueuse

- Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'indication géographique (IG) ainsi que ses caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, tel qu'exigé par l'article 17(4) (b) du règlement (CE) n° 110/2008.

Les matières premières (les mirabelles) ainsi que la méthode de production sont présentées comme ayant un impact sur les caractéristiques spécifiques de l'IG «Mirabelle de Lorraine». Veuillez spécifier quel est l'impact de ces éléments sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi cela la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

Le point « Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) » de la fiche technique est complété comme suit (ajouts indiqués en caractères gras) :

Les variétés de mirabelles (mirabelles de Nancy et mirabelles de Metz), **les méthodes traditionnelles de production (densité de plantation limitée, enherbement de l'inter-rang) ainsi que les conditions de milieu de l'aire (exposition au soleil et à l'abri des vents froids, sols argilo-calcaires) permettent la mise en oeuvre de fruits de qualité (exempts de pourriture et présentant un taux de sucre supérieur ou égal à 17° Brix). Ces conditions donnent des fruits qui présente des arômes originaux, élégants et d'une rare finesse. Tous ces éléments se conjuguent pour constituer un potentiel aromatique fruité exceptionnel qui va se révéler lors de l'élaboration de l'eau de vie.**

La mirabelle présente en outre des pigments: les flavonols qui peuvent lors de la distillation se retrouver dans l'eau de vie et après recombinaison apporter une légère coloration jaune à ambrée en cours d'élevage.

Les durées minimale (5 semaines) et maximale (distillation achevée le 30 avril) de la fermentation ainsi que les conditions de sa réalisation (qualité des fruits, propreté et étanchéité des récipients) permettent d'exprimer le potentiel aromatique des fruits tout en évitant les mauvais goûts issus des altérations fermentaires. Cette qualité sanitaire est attestée par la teneur en acétate d'éthyle inférieure ou égale à 500 grammes par hectolitre d'alcool pur qui garantit l'absence de notes éthérées.

Le moût de mirabelles fermentés est distillé selon le principe de la distillation discontinue simple, à la repasse au moyen d'un alambic dont la marmite, le chapiteau et le col de cygne sont en cuivre, à un titre alcoométrique volumique maximal de 73 % vol..

Ce matériel et cette technique de distillation permettent de conserver l'essentiel des arômes du fruit tout en écartant grâce aux coupes effectuées certaines fractions indésirables. De plus le cuivre qui compose les principales parties de l'alambic permet l'élimination de composés indésirables : dérivés soufrés, acides gras ... Ainsi, l'eau-de-vie est sans dureté et ne présente ni acidité excessive ni goût parasite.

Les eaux-de-vie se caractérisent également par une grande richesse aromatique. Cette richesse se traduit par une teneur élevée en substances volatiles spécifiques (300 grammes au minimum par hectolitre d'alcool pur), responsables de la puissance aromatique des eaux-de-vie, de leur aptitude au vieillissement et de leur persistance en bouche.

La « mirabelle de Lorraine » est laissée reposer au minimum 6 mois, de ce fait l'eau de vie va être exposée successivement à des températures élevées et basses qui participent à affiner ses caractéristiques aromatiques franches et nettes.

Tout ajout de colorant ou d'édulcorant est interdit ce qui préserve l'équilibre de ses saveurs.

Enfin afin d'amener jusqu'au consommateur cette puissance aromatique, les eaux de vie leurs sont présentées à un TAV minimal de 45%.

2. Autre

Conformément à ce qui a été établi pour d'autres IG suite aux questions des services de la commission européenne, et afin d'éviter toute ambiguïté entre la période de repos qui suit la distillation de cette eau de vie et un vieillissement sous bois, le terme "maturation" a été remplacé par "période de repos".

La partie « Méthode d'obtention » est modifiée comme suit : ~~Maturation~~ Période de repos.
La « Mirabelle de Lorraine » est soumise à une ~~maturation~~ **période de repos** de 6 mois minimum à compter de la date de distillation.

La partie "Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien" est modifiée comme suit : De cette tradition de production domestique découlent des itinéraires techniques ancestraux très simples : fermentation de fruits entiers, distillation à la repasse dans des alambics en cuivre, ~~maturation~~ **période de repos** des eaux-de-vie après distillation.

La partie "Description de la zone géographique définie" est modifiée comme suit :
La récolte des mirabelles, la fermentation, la distillation et la ~~maturation~~ **période de repos après distillation** de l'eau-de-vie sont assurées sur le territoire des communes suivantes :...