

| | | |
|-------------|---|-------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 1/31 |
|-------------|---|-------------------------------------|

CAHIER DES CHARGES
MIRABELLES DE LORRAINE
Indication Géographique Protégée (I.G.P)
Version 2

Demandeur :

AMDL - Association Mirabelles de Lorraine

CRA Lorraine - 9, rue de la Vologne Bâtiment i
– 54520 LAXOU
Téléphone : 03.83.96.85.01
Fax : 03.83.98.46.82

| | | |
|-------------|---|-------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 2/31 |
|-------------|---|-------------------------------------|

SOMMAIRE

1 - GROUPEMENT

2 - TYPE DE PRODUIT

3 - DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

3-1 Description du produit :

3-2 Aire géographique : (voir cartes en annexe n°1, 2)

3-3 La traçabilité des produits :

3-4 Méthode d'obtention :

3-4.1 Origine variétale :

3-4.2 Méthodes culturales :

3-4.3 Conditions de récolte :

3-4.4 La surgélation (éventuelle) :

3-4.4 Classification du produit :

3-5 Lien avec l'origine géographique :

3-5.1 Références historiques :

3-5.2 Les liens au terroir

4 - STRUCTURES DE CONTROLES

5 - ETIQUETAGE

6 - EXIGENCES NATIONALES

ANNEXES

| | | |
|-------------|---|-------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 3/31 |
|-------------|---|-------------------------------------|

1 – GROUPEMENT

Nom : Association Mirabelles De Lorraine

Sigle : A.M.D.L.

Adresse : siège social : Chambre D'agriculture de Lorraine 9, rue de la Vologne - Bâtiment i - 54520 LAXOU

Tél : 03.83.96.85.01

Fax : 03.83.98.46.82

Forme juridique : Association loi 1901

Code NAF : 743B

Date de création : 5 mars 1996

L'A.M.D.L est un groupement qualité formé entre les producteurs de Mirabelles, les Sociétés, Coopératives, Union de Coopératives, Industriels de la Mirabelle et toutes personnes morales qui viendraient à y adhérer. Elle est constitué de deux collèges : le collège producteurs et le collège metteurs en marché ou transformateurs.

Son rôle est d'assurer l'élaboration du référentiel, de ses éventuelles modifications et de leur demande d'homologation, assurer la diffusion du référentiel et de ses modifications auprès de ses adhérents, d'être responsable du niveau de qualité des produits élaborés par les adhérents de l'association, faire certifier ces produits et faire homologuer leurs cahiers des charges, de gérer le système qualité , ainsi que d'en assurer son contrôle. Le groupement assure également la promotion et met en place toute action tendant à développer la commercialisation du produit.

Sont concernées par l'IGP Mirabelle de Lorraine, toutes les entreprises qui respectent le cahier des charges.

2 – TYPE DE PRODUIT

NOM DU PRODUIT : Mirabelles de Lorraine

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

| | | |
|-------------|---|-------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 4/31 |
|-------------|---|-------------------------------------|

3 - DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

3-1 Description du produit :

La première description de l'arbre et de son fruit est de LEDEBOUR (1824), époque à laquelle le Mirabellier faisait déjà l'objet d'importantes cultures en Lorraine.

La Mirabelle de Lorraine, selon les chercheurs, peut être rattachée à "Prunus insitia" (prunier sauvage, Pruneaulier), variété cerea L. (fruit rond, jaune ou doré, à noyau libre). Les Mirabelliers font partie des trois catégories principales de Pruniers.

A maturité, son diamètre dépasse 22 mm et sa coloration est jaune dorée. Deux de ses caractéristiques morphologiques la distinguant des autres espèces de Prunes, sont sa taille et la facilité avec laquelle le noyau se détache à maturité.

Les mirabelles de Lorraine se présentent fraîches ou surgelées. Les mirabelles fraîches sont destinées au fruit de bouche ou à l'industrie. Les mirabelles surgelées sont destinées à l'industrie ou à la vente au consommateur et peuvent se présenter sous différentes formes :

- *entières avec noyau*
- *entières dénoyautées*
- *en oreillons, dénoyautées.*

Dès 1856, la société d'Horticulture de Moselle, recommandait la variété Mirabelle de Nancy, en complément des cultures existantes de Mirabelles de Metz, comme fruit moyen de première qualité.

La synonymie Mirabelles de Nancy Mirabelles de Metz apparaît dès 1857, et se rapporte moins aux deux zones de production elles-mêmes, qu'aux spécialités de fruits qui y ont acquis depuis longtemps une célébrité dépassant de beaucoup ses régions.

Les caractéristiques des produits doivent pour chaque catégorie correspondre à la réglementation en vigueur. (voir normalisation commune obligatoire en annexe n°4).

| | |
|--|-------------------------------|
| | Mirabelles de Lorraine |
|--|-------------------------------|

| | | |
|-------------|---|-------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 5/31 |
|-------------|---|-------------------------------------|

| | |
|-------------------------|--|
| Caractéristiques | <ul style="list-style-type: none"> - Fruits ≥ 22 mm de diamètre, - Fruits de Catégorie I pour le fruit de bouche - Réglementation pour fruit destiné à l'industrie - Couleur ≥ 4 (échelle de couleurs AREFE en annexe n° 5) - Taux de sucre moyen $\geq 16^\circ$ Brix pour les fruits de bouche et $\geq 15^\circ$ Brix pour les fruits destinés à l'industrie (méthode des broyats) |
|-------------------------|--|

3-2 Aire géographique : (voir cartes en annexe n°1, 2)

Ne peuvent prétendre à l'indication géographique protégée "Mirabelles de Lorraine" que les groupements de producteurs ou les producteurs indépendants dont les fruits proviennent de vergers se situant en Lorraine (les départements de Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle, Vosges). (voir annexe n°3).

~~Cette zone correspond aux stades de la production, du stockage avant conditionnement et du conditionnement des fruits (voir annexe n°3)~~

- *Pour les fruits frais, l'ensemble des opérations (production, triage, calibrage, conditionnement) se fait dans l'aire géographique.*
- *Pour les fruits surgelés, les étapes suivantes ont lieu dans l'aire géographique (production, triage calibrage, dénoyautage, surgélation).*

3-3 La traçabilité des produits :

Afin de s'assurer que la Mirabelle de Lorraine est originaire de l'aire géographique définie au paragraphe 2-2 et que le cahier des charges de l'IGP est bien respecté, l'A.M.D.L met en oeuvre les moyens suivants :

- la liste des producteurs avec la description détaillée (surface, localisation, dénomination cadastrale, variétés, nombre d'arbres, date de plantation, propriétaire) des vergers destinés à la production des fruits sous IGP
- ~~Pour chaque expédition, les entreprises adhérentes consignent sur un registre l'exploitation d'origine, la quantité expédiée, le type de conditionnement et la destination, pour chaque expédition, les entreprises adhérentes sont capables de mettre en place une traçabilité ascendante et descendante permettant de préciser l'origine, la quantité expédiée, le type de conditionnement et la destination,~~
- le dossier technique de chaque adhérent (les installations et leur potentiel, méthodes de production, méthodes de contrôle interne, aire de distribution des produits, tout code employé)

| | | |
|-------------|---|-------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 6/31 |
|-------------|---|-------------------------------------|

- le dossier de contrôle de chaque entreprise (compte-rendus des visites, fiches de prélèvements, résultats des analyses).
- ~~Les déclarations d'impression et d'utilisation des aerox, bandeaux, étiquettes ou vignettes portant mention du label,~~
- ~~Copie de la comptabilité matière des adhérents concernant les étiquettes, les bandeaux et les vignettes d'identification,~~

| | | |
|-------------|---|-------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 8/31 |
|-------------|---|-------------------------------------|

fabrication ou de la fiche palette). Lors de l'expédition, les fiches de fabrication sont complétées par la date de l'expédition et le nom du client. »

Le transformateur dispose d'une comptabilité matière lui permettant de démontrer que toutes les mirabelles utilisées dans un produit comportant l'IGP Mirabelles de Lorraine proviennent toutes de stations d'expédition habilitées par l'Organisme Certificateur et de producteurs qualifiés et qu'elles bénéficient de l'appellation mirabelles de lorraine (un numéro de lot correspondant au numéro de lot camion identifiera les entrées de mirabelles pour transformation). Il conserve les fiches d'expédition et factures permettant de remonter jusqu'à la station d'expédition. Ce point est contrôlé par l'Organisme de Certification et les contrôleurs internes mandatés par le Groupement Qualité.

3-4 Méthode d'obtention :

3-4.1 Origine variétale :

Sont concernés par l'IGP Mirabelle de Lorraine tous les clones issus des variétés populations MIRABELLES DE NANCY et MIRABELLES DE METZ telles qu'elles ont été inscrites en 1961 sous les n° 91291 et 91290 au catalogue officiel des espèces et variétés établi sur propositions du comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées (CTPS) et arrêté par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

3-4.2 Méthodes culturales :

Les méthodes culturales sont contrôlées par l'Organisme Certificateur ou tout groupement évalué et admis par ce dernier et doivent être cohérentes avec la recherche de qualité. Elles peuvent évoluer en fonction des nouveaux clones mis en production. Les vergers lorrains de Mirabelles sont plantés sur des sols argilo-calcaires (magnésie-potasse) (45% d'éléments fin de moins de 20 microns (argile plus limons fins)). La détermination du stade de récolte se fait à travers notamment la somme des températures.

Les producteurs indépendants doivent faire appel à un technicien qualifié par l'Organisme Certificateur qui suit et contrôle la conduite du verger.

Tous les vergers dont les produits bénéficient d'une IGP doivent respecter les dispositions suivantes:

- Verger cloné impérativement,
- Surface minimale de 50 ares (ou 20 ares si la parcelle est attenante à un bloc fruitier cultivé par le même exploitant),
- Préparation des sols et plan de fumures organique et minérale,
- Densité de plantation ~~comprise entre 150 et 400 arbres hectares~~, inférieure à 400 arbres à l'hectare,
- Protection sanitaire du verger contre les maladies et les ravageurs.

3-4.3 Conditions de récolte :

La récolte s'effectue mécaniquement ou manuellement à degré de maturité optimale des fruits. Ce degré de maturité est déterminé par trois facteurs :

- Une coloration correspondant à l'indice colorimétrique 4 minimum sur l'échelle AREFE (annexe 5) ~~6 minimum au niveau du vert sur l'échelle A-DE HUNTER,~~

| | | |
|-------------|---|-------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 9/31 |
|-------------|---|-------------------------------------|

- Une somme des températures au stade F2 de 1 750°C minimum, (*annexe 6 : protocole de maturité*) : *A partir du stade 50 % de fleurs ouvertes, on cumule la température moyenne de chaque jour. Il a été montré que la variété de Mirabelle 1510 est à maturité autour du stade 1850°C. Les souches précoces se situent autour du stade 1750°C.*
- ~~Un rapport sucre/acidité supérieur ou égal à 4~~, Taux de sucre de 15° brix minimum

Le délai maximum entre récolte et expédition n'excède pas trois semaines.

3-4.4 La surgélation : (éventuelle)

La technologie de surgélation consiste à créer un échange thermique intense permettant de réduire très rapidement la température à un maximum de -18° C, ce qui différencie cette technique de la congélation.

Plus cet échange est rapide, meilleures seront les propriétés organoleptiques du produit.

La qualité et les caractéristiques organoleptiques des Mirabelles de Lorraine sont préservées par cette méthode de conservation. De plus le choix d'une surgélation (plus précisément le fait d'avoir comme produit fini des oreillons ou des mirabelles individuellement surgelés) permet une utilisation plus aisée de nos produits chez nos clients.

La surgélation possède des avantages certains tels que :

a. Avantages organoleptiques (aspect, consistance, goût)

Seul de tous les procédés de conservation, le froid permet de restituer toutes les qualités organoleptiques des produits saisis dans leur état de fraîcheur initiale.

b. Avantages nutritionnels

Les opérations de surgélation n'ont par elles-mêmes aucune influence sur la valeur nutritive. Le froid profond stabilise l'aliment dans un état donné.

c. Avantages microbiologiques

Au-dessous de -18C, les micro-organismes ne se développent plus. L'absence totale d'eau (transformée très vite et complètement en glace) est également un obstacle à leur prolifération..

3-4.5 Classification du produit :

Les caractéristiques des produits doivent pour chaque catégorie correspondre à la réglementation en vigueur. (voir normalisation commune obligatoire en annexe n°4).

| Produit | Mirabelles de Lorraine |
|--|---|
| <i>Caractéristiques</i> | |
| Sélection des fruits à la station | * Agréage avant commercialisation et déclassement des lots non conformes. * Caractéristiques : Voir description du produit point 3-1. |

| | | |
|-------------|---|--------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 10/31 |
|-------------|---|--------------------------------------|

~~Sont exclus sans tolérance :~~

- ~~———— Les fruits verts~~
- ~~———— Les fruits mous~~
- ~~———— Les fruits tavelés à deux taches ou plus~~

3-5 Lien avec l'origine géographique :

3-5.1 Références historiques :

Même si l'étymologie du terme Mirabelle reste imprécise, il est facile de constater que sa culture a connu un essor sans pareil en Lorraine. Déjà au 16^e siècle, Joseph FABERT mentionnait que la Mirabelle "fut en toute circonstance de chaque histoire du pays de Metz". En 1568, Charles IX et sa mère en visite officielle à Metz reçurent des "mirabelles confites au sucre, spécialité du pays messin".

A la faveur de la guerre de 1870 qui marqua le rattachement de la Moselle à l'Allemagne, la culture de la Mirabelle s'étendit en Meuse et en Meurthe-et-Moselle, les fruits mosellans étant en disgrâce. Vers 1890-95, les principales zones de production meusiennes se situaient autour de St-Mihiel et de Verdun, c'est ainsi que très tôt, la Meuse s'est acheminée vers la distillation du fruit. En Meurthe-et-Moselle ce n'est qu'après l'hiver catastrophique de 1879-80 que la culture de Mirabelle de Lorraine prend son envol. On voit alors se développer un commerce florissant avec la Belgique, le Luxembourg et l'Allemagne mais aussi avec Paris et de là, avec l'Angleterre.

3-5.2 Les liens au terroir

En 1993, les surfaces plantées en mirabelliers représentaient près de 5 000 ha (vergers purs et associés, y compris les vergers familiaux) pour une production totale d'environ 15 000 T. La Lorraine est donc la seule région au monde où la concentration de vergers de Mirabelles atteint un tel niveau et très peu de propriétaires terriens ne possèdent pas au moins quelques mirabelliers.

La Lorraine assure également régulièrement 70 à 80 % de la production française de Mirabelles fruits de bouche (3.200 tonnes en 1993), preuve de l'engagement déjà ancien des producteurs dans une démarche qualité unique en son genre et couronnée en 1991 par l'obtention de Label Régional pour la Mirabelle de Lorraine (homologation n°19-90) synonyme de qualité supérieure et d'authenticité.

Autre témoin du caractère traditionnel et de la spécificité de la Mirabelle en Lorraine, l'eau de vie de Mirabelle obtenue à partir de Mirabelles de Nancy et de mirabelles de Metz bénéficie depuis 1953 de l'appellation d'origine réglementée (décret du 30-11-1953) sous le contrôle de l'Institut National des Appellations d'Origine qui étudie actuellement les possibilités de passer sous A.O.C. La production d'eau de vie de Mirabelle atteint 120.000 bouteilles venant d'une quarantaine de producteur implantés sur les quatre départements lorrains.

Enfin, les traditionnelles fêtes de la Mirabelle perpétrées dans la plupart des communes de la région durant la dernière semaine d'août et la présence des Mirabelles dans de très nombreuses recettes

| | | |
|-------------|---|--------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 11/31 |
|-------------|---|--------------------------------------|

de la gastronomie locale et aux menus des meilleures tables de Lorraine en août et septembre sont autant de preuves de l'appartenance de la Mirabelle de Lorraine au patrimoine régional.

De nombreux ouvrages attestent également de la notoriété de la Mirabelle de Lorraine et de ses liens au terroir comme "Les Mirabelles, une aventure lorraine" de Roger WADIER aux éditions PIERRON ou encore "La route de la Mirabelle" aux éditions SERPENOISE (voir exemplaire joint en annexe) qui trace le portrait complet de cette spécialité régionale en invitant le lecteur à découvrir les hauts sites de cette production dans les quatre départements de Lorraine.

4 - STRUCTURES DE CONTROLES :

La gestion des contrôles est assurée par

CERTIPAQ
44, rue La Quintinie
75015 PARIS
Téléphone : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Email : certipaq@certipaq.com

Cet organisme a été agréé par les Ministres français de l'agriculture et des finances sur l'avis de la Commission Nationale des Labels et des Certifications en tant qu'Organisme Certificateur sous les n° LA06 et CC 14.

Il est accrédité à la norme EN NF 45011 ainsi qu'au règlement 2081/92 depuis le 01/04/1993.

L'organisme de contrôle peut désigner tout laboratoire agréé (en accord avec l'A.M.D.L.) pour mettre en œuvre ces contrôles, suivant un plan minimum de contrôle défini dans le règlement technique du Label.

5 - ETIQUETAGE :

Les Mirabelles de Lorraine sont conditionnées et normalisées en LORRAINE. Sur chaque colis, doivent apparaître notamment :

- **Informations devant obligatoirement figurer sur le rectangle de normalisation :**

- Origine : FRANCE
- Dénomination de vente : **Mirabelles de Lorraine**
- Caractéristiques commerciales (catégorie I ou EXTRA)
- Quantité Nette
- *Nom (ou raison sociale) et adresse du conditionneur*
- *Éléments de traçabilité (n° d'identification, c'est à dire lot de fabrication)*

| | | |
|-------------|---|--------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 12/31 |
|-------------|---|--------------------------------------|

• **Informations sur l'emballage :**

- *Logotype et/ou mention « Indication Géographique Protégée » :*



- *La marque collective du produit et son logotype (Eventuellement)*
- *La marque commerciale (Eventuellement)*
- *Lorsque le produit n'est pas commercialisé sous la marque commerciale de l'entreprise homologuée, l'identification symbolique ou le code emballeur de celle-ci doit être imprimée.*
- *Nom et adresse du Groupement Qualité :*

ASSOCIATION MIRABELLES DE LORRAINE
CRA Lorraine – 9, rue de la Vologne
BP 1022 – 54521 LAXOU Cedex

- *Coordonnées et logotype de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ :*



44, rue La Quintinie- 75015 Paris

« *Certifié par CERTIPAQ* »

- *Etiquetage des mirabelles surgelées :*

- *entières avec noyau*
- *entières dénoyautées*
- *en oreillons, dénoyautées.*

Seront indiquées les mêmes informations que sur les produits frais plus la température de conservation, la DLUO.

Les produits peuvent être accompagnés de tout texte destiné à informer les consommateurs sur la nature, l'origine, l'identification symbolique spécifiques et le type organoleptique des produits.

6 - EXIGENCES NATIONALES :

Toute entreprise bénéficiant de l'IGP "Mirabelles de Lorraine" devra respecter le présent cahier des charges, ainsi que le règlement technique de la Mirabelle de Lorraine.

| | | |
|-------------|---|--------------------------------------|
| AMDL | CAHIER DES CHARGES MIRABELLES DE LORRAINE Indication Géographique Protégée | IG 45/94V02 Page 13/31 |
|-------------|---|--------------------------------------|

~~En outre, ces entreprises devront respecter le cahier des charges régional pour la rénovation du verger (annexe n°5).~~

~~De plus, les fruits bénéficiant de l'IGP doivent être conforme, au minimum, avec les spécifications de la catégorie I et respecter les spécifications supplémentaires particulières précisées dans le paragraphe 4.4.4.~~

Enfin, en accord avec les dispositions communautaires, la certification est assurée par un organisme certificateur conforme à la norme EN NF 45011.