

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

Cahier des charges de l'appellation d'origine/ de la dénomination « IGP Mirabelles de Lorraine »

homologué par XXX du 2013, *JORF* du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°

Avertissement : Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent 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 ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.
- Les dispositions déplacées apparaissent en caractères soulignés XXXX et en caractères soulignés barrés au lieu initial ~~XXXX~~.

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association Mirabelles de Lorraine

~~CRA Lorraine~~

~~9, rue de la Vologne Bâtiment i~~

~~54250 LAXOU~~

~~Téléphone : 03.83.96.85.01~~

~~Fax : 03.83.98.46.82~~

38 route d'Étain - Hattonville

55210 Vigneulles-les-Hattonchâtel

Tel : 03 29 89 55 25

Courriel : animation@mirabellesdelorraine.fr

Forme juridique : Association loi 1901

Code NAF : 743B

Date de création : 5 mars 1996

Composition : producteurs, opérateurs réalisant le tri, l'agrégage, et/ou le conditionnement et/ou la surgélation.

~~L'Association Mirabelles de Lorraine (AMDL) est un groupement qualité formé entre les producteurs de Mirabelles, les Sociétés, Coopératives, Union de Coopératives, Metteurs en marché et Industriels de la Mirabelle et toutes personnes morales qui viendraient à y adhérer.~~

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

Elle est constituée 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, d'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, de faire certifier ces produits et de faire homologuer leurs cahiers des charges et de gérer le système qualité, ainsi que d'en assurer le 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 « Mirabelles de Lorraine », toutes les entreprises qui respectent le cahier des charges.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1) NOM DU PRODUIT

« Mirabelles de Lorraine »

2) 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 « Mirabelles de Lorraine » peuvent être rattachées à « Prunus insitia » (prunier sauvage, Pruneaulier), variété cerea L. 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).

Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">-Fruits \geq 22mm de diamètre-Fruits de Catégorie I pour le fruit de bouche-Réglementation pour le fruit destiné à l'industrie-Couleur \geq 4 (échelle de couleurs AREFE en annexe n°5)
------------------	--

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

	Taux de sucre $\geq 16^\circ$ Brix pour les fruits de bouche et $\geq 15^\circ$ Brix pour les fruits destinés à l'industrie (méthode des broyats)
--	--

Les « Mirabelles de Lorraine » sont des prunes des variétés Mirabelle de Nancy et Mirabelle de Metz. Elles sont de forme rondes ou ovales, de couleur jaune dorée, à noyau libre, à la chair sucrée, pouvant présenter une pellicule naturelle blanchâtre poudreuse ou cireuse nommée la prune.

Les « Mirabelles de Lorraine » se présentent fraîches (entières avec noyau) ou surgelées (entières avec noyau, entières dénoyautées ou dénoyautées en oreillons).

Les « Mirabelles de Lorraine » possèdent les caractéristiques suivantes :

- Une catégorie I de la Norme CEE ONU
- Un diamètre ≥ 22 mm, avec une tolérance de 10% de petits fruits de diamètre ≥ 20 mm
- Une couleur ≥ 4 (échelle de couleur Association Régionale d'Expérimentation Fruitière de l'Est)
- Un taux de sucre moyen :
 - o $\geq 16^\circ$ Brix pour les fruits destinés aux fruits de bouche ;
 - o $\geq 15^\circ$ Brix pour les fruits destinés à la transformation (y compris surgélation).

Les « Mirabelles de Lorraine » destinées aux fruits de bouche sont conditionnées en UVC (Unité de Vente Consommateur) ou en plateaux vrac.

Les « Mirabelles de Lorraine » surgelées sont conditionnées en UVC (Unité de Vente Consommateur) ou en sachets.

Les « Mirabelles de Lorraine » destinées à la transformation sont conditionnées en plateau, caisses ou palox.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

~~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).~~

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

L'aire géographique de la mirabelle de Lorraine couvre l'ensemble des communes des départements de la Meuse, la Meurthe-et-Moselle, la Moselle et les Vosges.

Ne peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Mirabelles de Lorraine » que les fruits provenant de vergers se situant dans cette aire.

Pour les fruits frais, l'ensemble des opérations de production, tri, calibrage, stockage et conditionnement se fait dans l'aire géographique.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

		station	
STATION	RECEPTION EN STATION	Date de récolte Date de réception Nom ou n° de producteur Nom ou n° de parcelle ou de verger Code verger N° de lot	Bon de livraison
	CALIBRAGE - TRIAGE	N° de lot	Document de suivi
	STOCKAGE	N° de lot	Document de traçabilité
	CONDITIONNEMENT	N° de lot	Etiquetage
	EXPEDITION – COMMERCIALISATION	Nom ou raison sociale du conditionneur N° de lot	Etiquetage
Station de de conditionnement surgelé	SURGELATION	N° de lot entrée	Document de suivi N° de lot
	CONDITIONNEMENT	N° de lot sortie	Etiquetage
	EXPEDITION – COMMERCIALISATION	(N° sur chaque carton)	Etiquetage
Chambre Froide Prestataire	STOCKAGE	(N° sur chaque carton)	Etiquetage / document de suivi N° de lot
DISTRIBUTEUR	CONDITIONNEMENT FINAL (COMMERCIALISATION EVENTUELLE)	Nom ou raison sociale du conditionneur N° de lot	Etiquetage
CONSOMMATEUR / UTILISATEUR	CONSOMMATION / UTILISATION	Nom ou raison sociale du conditionneur N° de lot (Coordonnées du Groupement Qualité)	Etiquetage

Seul le stockage surgelé et le conditionnement final éventuel peuvent se dérouler à l'extérieur de la zone géographique compte tenu du manque d'installation de ce type en Lorraine.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

Après conditionnement, chaque emballage unitaire pour les fruits de bouche ou chaque palette pour les fruits destinés à transformation industrielle est identifié au moyen d'un code permettant de retrouver les informations des niveaux précédents (~~ce code peut correspondre au numéro de la fiche de fabrication ou de la fiche palette~~). ~~Lors de l'expédition, les fiches de fabrications sont complétées par la date de l'expédition et le nom du client.~~

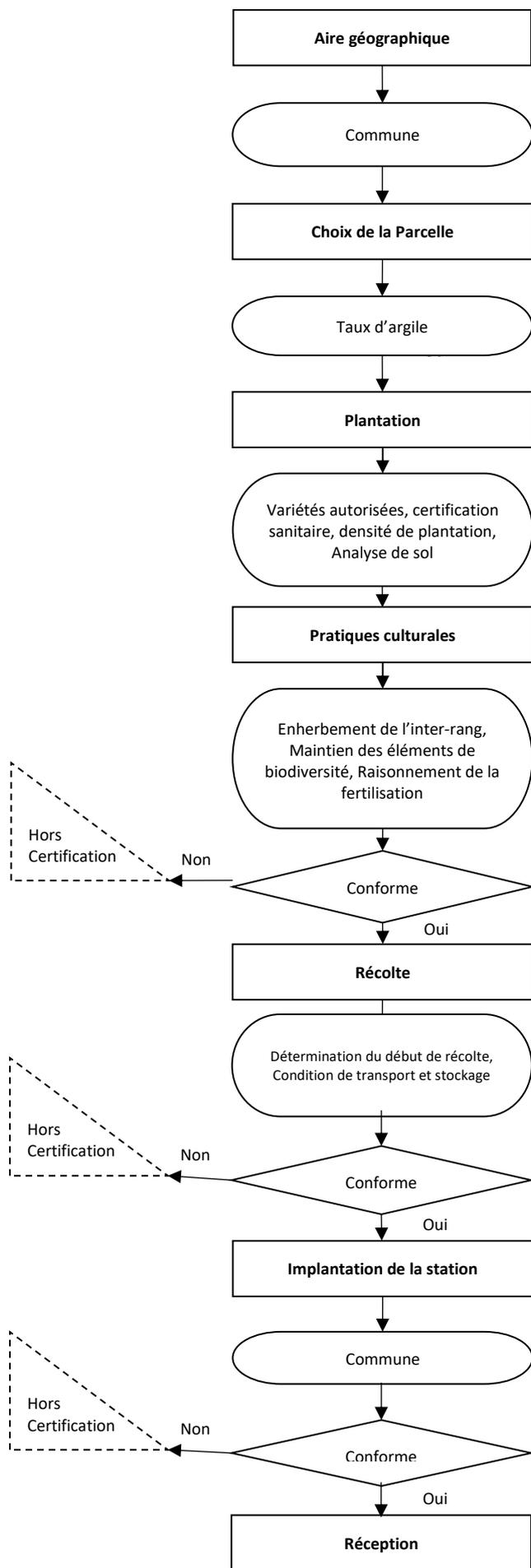
Lors de l'expédition, les documents de suivi et de traçabilité permettent d'identifier le produit expédié ainsi que le nom du client et la date de l'expédition.

~~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 ~~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.~~

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie du produit

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*



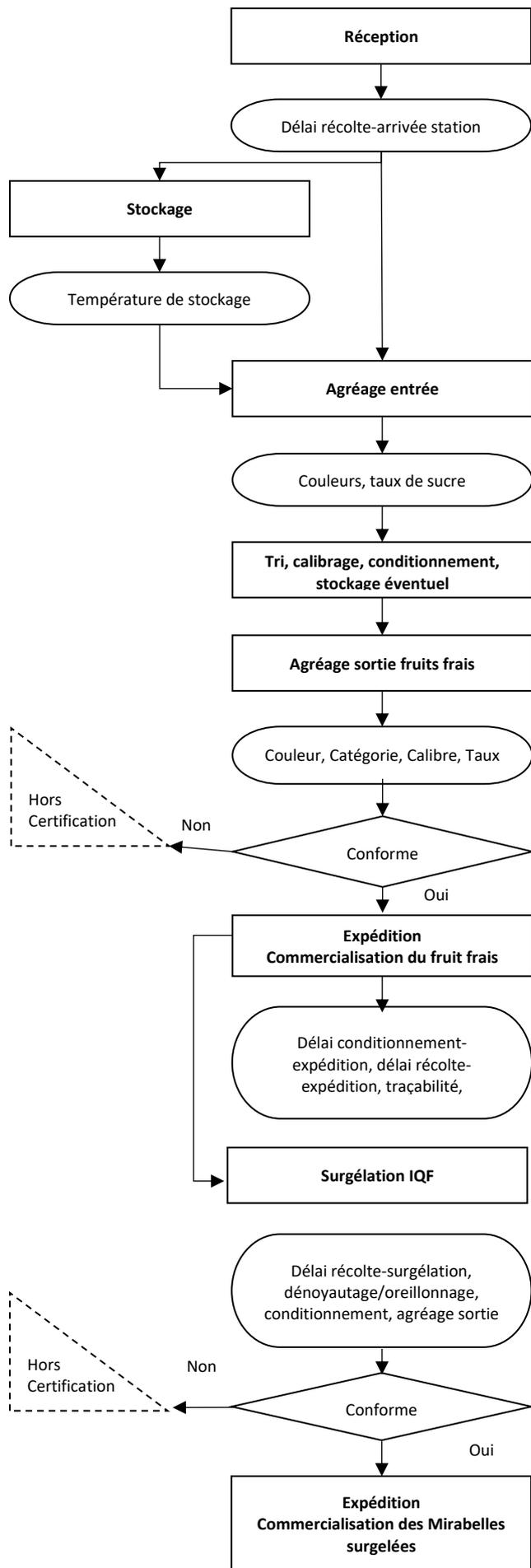
Points à maîtriser	
Aire géographique	Département
Type de sol	Taux d'argile ≥ 30%
	Sol argilo-calcaire Analyse de sol avant plantation ou dans l'année suivant la plantation
Variétés autorisées	Mirabelle de Nancy Mirabelle de Metz Certification sanitaire des nouveaux plants
Densité de plantation	Densité maximale 400 arbres/ha

Points à maîtriser	
Enherbement inter-rangs des vergers	Au moins 60% d'enherbement de l'inter-rang
Agroécologie	Au moins 10% de SET pour la SAU Totale de l'exploitation
Fertilisation des vergers	Raisonnement des pratiques de fertilisation
	Plafond: 90 U/ha/an Analyse chimique de sol à réaliser tous les 8 ans minimum

Points à maîtriser	
Récolte des fruits à maturité optimale	Couleur ≥ 4 (échelle AREFE) Taux de sucre ≥ 15° BRIX

Points à maîtriser	
Condition de récolte, transport, et stockage	Fruits destinés au fruit de bouche: La hauteur maximale des fruits dans les contenants est de 35 cm
	Fruits destinés aux autres débouchés: La hauteur maximale des fruits dans les contenants est de 80 cm
	L'utilisation de benne est interdite

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*



Points à maîtriser	
Situation géographique de la station	Département
Réception	Maximum 2 jours
Agréage entrée	Caractéristiques physiques: Couleur 4 (échelle AREFE) Caractéristiques chimiques: - Fruits de bouche: 16°BRIX - Fruits industrie : 15°BRIX
Température de stockage fruits frais	A l'abri de la pluie, du soleil et à température ambiante Température ≤ 10°C pour les durées de stockage ≥ 5 jours
Conditionnement des fruits frais et identification	Fruits de bouche: Conditionnement en UVC et plateaux vrac Fruits industrie: Conditionnement en plateaux, caisse et palox Identification des palettes Etiquetage conforme à la certification
Agréage sortie fruits frais	Caractéristiques physiques: Catégorie I, calibre, couleur Caractéristiques chimiques: - Fruits de bouche: 16°BRIX - Fruits industrie : 15°BRIX
Expédition du fruit frais	Délai conditionnement-expédition ≤ 4 jours
	Délai récolte-expédition ≤ 3 semaines Traçabilité ascendante et descendante

Points à maîtriser	
Situation géographique de la station	Département
Surgélation	Délai récolte-surgélation: Maximum 3 semaines
	Caractéristiques physiques: Couleur 4, Catégorie I, calibre ≥ 22 mm dont tolérance de fruits ≥ 20 mm Caractéristiques chimiques: - Taux de sucre moyen ≥ 15°BRIX
	Méthode IQF
Agréage sortie fruits surgelés	Mirabelles dénoyautées: taux de noyaux < 1% en nombre d'oreillons
	Absence de corps étrangers non végétaux < 0,4% de corps étrangers végétaux (en nombre d'oreillons) < 0,8% de corps étrangers végétaux (en nombre de fruits entiers)
Conditionnement, stockage et expédition des fruits surgelés	DDM de 30 mois
	Traçabilité ascendante et descendante
	Température de stockage ≤ -18°C

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

5.2. Origine variétale

Sont **autorisés** ~~concernés par l'IGP « Mirabelles 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 numéros CTPS 091291 et 091290 au catalogue officiel des espèces et variétés ~~établi sur proposition du comité des espèces et variétés établi sur proposition du comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées (CTPS) et arrêté par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.~~

Toutes les nouvelles plantations et replantations doivent être réalisées avec des plants certifiés sanitaire.

5.3. Caractéristiques des sols

~~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 fins de moins de 20 microns (argile plus limons fins).~~

~~La détermination du stade de récolte se fait au travers notamment de la somme des températures moyennes journalières depuis la floraison (50 % de fleurs ouvertes)~~

~~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 de l'IGP « Mirabelles de Lorraine » doivent respecter les dispositions suivantes :~~

- ~~— Vergers impérativement clonés~~
- ~~— 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 fumure organique et minérale~~
- ~~— Densité de plantation inférieure à 400 arbres à l'hectare~~
- ~~— Protection sanitaire du verger contre les maladies et les ravageurs~~

La localisation des vergers doit répondre aux critères suivants :

- **Les vergers se situent dans l'aire géographique**
- **Le sol est de type argilo-calcaire**
- **Le sol doit présenter un taux d'argile minimum de 30%**

Pour chaque code verger, le producteur fait réaliser par un laboratoire accrédité COFRAC une analyse physico-chimique avant la plantation ou dans la première année de certification du verger, pour s'assurer du respect du taux d'argile de ses vergers.

5.4. Pratiques culturales

5.4.1. Densité de plantation

La densité de plantation ne doit pas dépasser 400 mirabelliers par hectare.

5.4.2. Enherbement

L'enherbement doit représenter au moins 60% de la surface de l'inter-rang.

5.4.3. Infrastructures Agroécologiques

Les exploitations présentent au moins 10% de leur SAU Totale en Surface Équivalente Topographique (SET) correspondant à des Infrastructures Agroécologiques.

Type d'infrastructures agro-écologiques (IAE) et surfaces en jachères		SET
Haie	Une haie est définie comme une unité linéaire de végétation ligneuse, d'une largeur inférieure ou égale à vingt mètres, implantée à plat, sur talus ou sur creux, avec : • une présence d'arbustes et, le cas échéant, une présence d'arbres et/ou d'autres ligneux (ronces, genêts, ajoncs...), • ou une présence d'arbres et d'autres ligneux (ronces, genêts, ajoncs...).	1 ml = 20 m ²
Alignement d'arbres	Alignements d'arbres pour lesquels l'espace entre les couronnes des arbres est strictement inférieur à cinq mètres	1 ml = 10 m ²
Arbres isolés	Arbre dissociable d'un groupe ou d'un alignement d'arbres.	1 = 30 m ²
Bosquet	Élément non linéaire d'arbres ou d'arbustes dont les couronnes se chevauchent pour former un couvert de superficie de moins de 50 ares.	1 m ² = 1,5 m ²
Espace boisé	Élément non linéaire d'arbres ou d'arbustes dont les couronnes se chevauchent pour former un couvert de superficie de plus de 50 ares.	1 m ² = 1,5 m ²
Mare	Étendue d'eau dont la surface est inférieure ou égale à cinquante ares. Les réservoirs artificialisés par une matière plastique ou du béton ne sont pas des mares. La végétation ripicole, au bord de l'eau, d'une largeur maximale de dix mètres, peut être incluse dans la surface de la mare.	1 m ² = 1,5 m ²
Fossés non maçonnés	Structure linéaire creusée pour faire circuler les eaux temporaires. Le fossé doit avoir en tous points une largeur inférieure ou égale à dix mètres et ne doit pas être maçonné.	1 ml = 10 m ²
Bordures non productives	Surface linéaire boisée ou herbacée permettant de limiter l'érosion et la lixiviation qui n'est pas utilisée pour la production agricole mais par dérogation, peut être fauchée ou pâturée à condition qu'elle reste distinguable de la parcelle à laquelle elle est adjacente. Il peut s'agir d'une bande tampon, d'une bande tampon parallèle à un cours d'eau, à un plan d'eau, en bordure de champ ou en bordure de forêt.	1 ml = 9 m ²

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

Type d'infrastructures agro-écologiques (IAE) et surfaces en jachères		SET
	Lorsqu'elle est mise en place en bordure de forêt, la bande doit avoir une largeur minimale de 1 mètres ; dans tous les autres cas, elle doit avoir une largeur de 5 mètres pour être prise en compte.	
Jachères	Surfaces agricoles ne faisant l'objet d'aucune utilisation ni valorisation (ni fauche pour mobilisation de la ressource, ni pâture) pendant une période de six mois du 1er mars au 31 août. La jachère ne doit faire l'objet d'aucune utilisation de produits phytosanitaires pendant la période d'interdiction de valorisation.	1 m² = 1 m²
Jachères mellifères	Surfaces agricoles ne faisant l'objet d'aucune utilisation ni valorisation (ni fauche pour mobilisation de la ressource, ni pâture) pendant une période de six mois du 15 avril au 15 octobre et portant un couvert favorable pour les pollinisateurs. La liste des couverts autorisés est fixée par la réglementation nationale. La jachère ne doit faire l'objet d'aucune utilisation de produits phytosanitaires pendant la période d'interdiction de valorisation.	1 m² = 1,5 m²
Murs traditionnels	Construction en pierres naturelles (de type taille ou blanche...) sans utilisation de matériaux de type béton ou ciment. Les murs de soutènement ou de maçonnerie n'entrent pas dans cette catégorie. Un mur traditionnel en pierre doit avoir une largeur supérieure à 0,1 mètre et inférieure ou égale à deux mètres ; sa hauteur doit être supérieure à 0,5 mètre et inférieure ou égale à deux mètres.	1 ml = 1 m²
Verger haute-tige ou préverger (*)	Verger associant les arbres fruitiers de haute tige à la prairie avec des animaux. C'est une forme d'agroforesterie. Les arbres fruitiers (pommier, prunier, poirier, cerisier, pêcher, châtaignier, noyer, olivier...) y sont implantés en alignements assez réguliers, avec une densité inférieure à 100 arbres/hectare. Il doit être entretenu, mais sans utilisation de traitement phytosanitaire. Une surface implantée en chênes truffiers n'est pas un verger haute-tige.	1 m² = 3 m²
Enherbement total des vergers (*)	Rang et Inter-rang totalement enherbés ou semés	2 m² = 3 m²
Bandes enherbées intraparcélaires	Surface linéaire boisée ou herbacée au sein d'une parcelle qui n'est pas utilisée pour la production agricole et d'une largeur minimale de 1 m.	1 ml = 9 m²

Type d'infrastructures agro-écologiques (IAE) et surfaces en jachères		SET
Zones herbacées mises en défens et retirées de la production	Surfaces herbacées disposées en bandes de 5 à 10 m non entretenues ni par fauche ni par pâturage et propices à l'apparition de buissons et ronciers. Les ronciers le long d'un fossé (sous réserve du respect de largeur) sont considérés comme des zones herbacées mis en défens et retirées de la production.	1 ml = 9 m ²
« Autres milieux »	Toute surface non cultivée et non cultivable en l'état, ne recevant ni intrant (fertilisants et traitements), ni labour depuis au moins 5 ans. Pour les éléments surfaciques, ce sont le plus souvent des terrains non entretenus : garrigue, causses, talus enherbés, etc. Mais en aucun cas des bosquets ou bois, ni des prairies permanentes ou parcours. Pour les éléments linéaires, ce sont des ruines, dolines, ruptures de pente. Ces éléments peuvent être entretenus par broyage en fin de campagne.	1 ml = 5 m ² ou 1 m ² = 1 ml
(*) Type d'IAE non cumulable entre eux		

5.4.4. Fertilisation

La fertilisation des vergers est raisonnée selon l'établissement d'un plan prévisionnel de fumure. Toutes les interventions sont enregistrées.

La fertilisation azotée annuelle est limitée à 90 unités par hectare. Ce plafond comprend l'azote d'origine minérale et son équivalent minéral pour l'azote organique.

Un suivi de la fertilisation est fait tous les 8 ans minimum : le producteur fait réaliser par un laboratoire accrédité COFRAC des analyses chimiques du sol pour chaque parcelle où sont produites les « Mirabelles de Lorraine ».

5.5. Récolte

La récolte s'effectue ~~mécaniquement ou manuellement~~ à degré de maturité optimal des fruits.

Ce degré de maturité est déterminé par ~~deux~~ ~~trois~~ facteurs :

- Une coloration correspondant à l'indice colorimétrique 4 minimum sur l'échelle AREFE
- ~~Une somme des températures au depuis le stade stade F2 de 1750 °C minimum (Annexe 8 : protocole de maturité) : à partir du stade 50% de fleurs ouvertes, la température moyenne de chaque jour est additionnée. 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.~~
- Taux de sucre de 15° Brix minimum

La récolte et le transport des fruits destinés au fruit de bouche sont réalisés dans un contenant avec une hauteur de fruits de 35 cm maximum.

La récolte et le transport des fruits pour les autres usages sont réalisés dans un contenant avec une hauteur de fruits de 80 cm maximum.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

L'usage de bennes pour la récolte ou le transport des fruits est interdit

Le délai maximal entre la récolte et la réception des fruits en station est de 2 jours.

5.6. Tri, agréage et conditionnement

5.6.1. Tri, agréage en entrée de station ou avant conditionnement

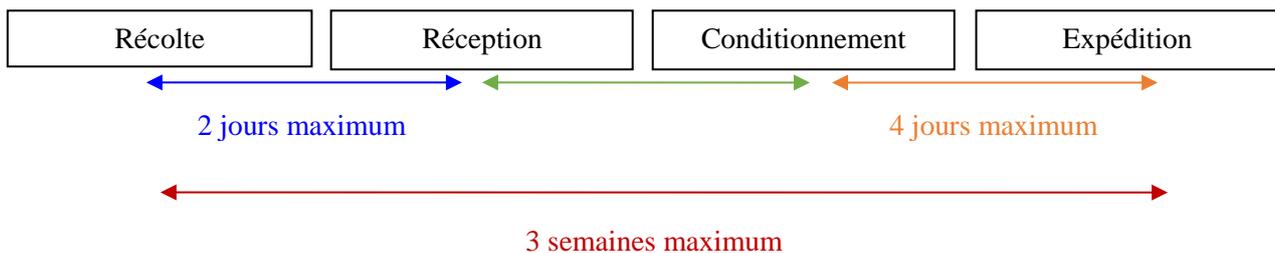
Les « Mirabelles de Lorraine » sont agréées à réception ou avant conditionnement, par mesure du taux de sucre et de la couleur. L'étape « d'agréage entrée » permet d'effectuer une première sélection des lots et de s'assurer des caractéristiques des mirabelles réceptionnées en station.

5.6.2. Délai entre le conditionnement et l'expédition des fruits frais

Le délai entre le conditionnement et l'expédition des fruits est de 4 jours maximum.

5.6.3. Délai entre la récolte et l'expédition des fruits frais

Le délai maximal entre la récolte et l'expédition n'exécède pas est inférieur ou égal à 3 semaines.



5.6.4. Conditions de stockage entre la récolte et le conditionnement

Le stockage hors chambre froide des « Mirabelles de Lorraine » fraîches se fait à l'abri de la pluie, du soleil et à température ambiante.

Lorsque les « Mirabelles de Lorraine » fraîches n'ont pas été conditionnées dans les 5 jours suivant la récolte, elles doivent être stockées à une température inférieure ou égale à 10°C.

~~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
Caractéristiques	
Sélection des fruits à la station	* Agréage avant commercialisation et déclassement des lots non conformes. * Caractéristiques : Voir description du produit point 3-1.

A l'issue de l'agréage sortie, au stade de l'expédition, les mirabelles répondent aux critères suivants :

- Une catégorie I de la Norme CEE ONU

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

- Un diamètre ≥ 22 mm, avec une tolérance de 10% de petits fruits de diamètre ≥ 20 mm
- Une couleur ≥ 4 (échelle de couleur Association Régionale d'Expérimentation Fruitière de l'Est)
- Un taux de sucre moyen :
 - $\geq 16^\circ$ Brix pour les fruits destinés aux fruits de bouche ;
 - $\geq 15^\circ$ Brix pour les fruits destinés à la transformation (y compris surgélation).

5.7. Surgélation

~~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 des Mirabelles de Lorraine sont préservées par cette méthode de congélation/surgélation. De plus, le choix d'une surgélation, plus précisément le fait d'avoir comme produit fini, des oreillons ou des « Mirabelles de Lorraine » individuellement surgelées, permet une utilisation plus aisée de nos produits chez nos clients.~~

~~La surgélation possède des avantages certains tels que :~~

~~a. —Avantage 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 elle-même, aucune influence sur la valeur nutritive. Le froid profond stabilise l'aliment dans un état donné.~~

~~c. —Avantages microbiologiques~~

~~Au-dessous de -18°C , 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.~~

Le délai entre la récolte et la surgélation est inférieur ou égal à 3 semaines.

Le délai entre la sortie du tunnel de surgélation et le stockage est inférieur ou égal à une heure.

Avant surgélation, les mirabelles présentent les caractéristiques suivantes :

- Une catégorie I selon la Norme CEE ONU
- Un diamètre ≥ 22 mm, avec une tolérance de 10% de petits fruits de diamètre ≥ 20 mm
- Une couleur ≥ 4 (échelle de couleur Association Régionale d'Expérimentation Fruitière de l'Est)
- Un taux de sucre moyen $\geq 15^\circ$ Brix.

Les mirabelles (entières avec noyau, entières dénoyautées ou dénoyautées en oreillons) sont surgelées par la méthode IQF.

Pour les mirabelles surgelées dénoyautées, le taux de noyaux doit être strictement inférieur à 1 %

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

en nombre d'oreillons.

Après surgélation, les mirabelles présentent les caractéristiques suivantes :

- Absence de corps étrangers non végétaux ;
- Un pourcentage de corps étrangers végétaux :
 - < 0,4 % en nombre d'oreillons pour les mirabelles surgelées dénoyautées en oreillons ;
 - < 0,8 % en nombre de fruits entiers pour les mirabelles surgelées entières avec noyau ou entières dénoyautées.

La DDM des produits surgelés est fixée à 30 mois.

La température de stockage des produits surgelés doit être inférieure ou égale à -18°C.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien de l'IGP « Mirabelles de Lorraine » avec son origine géographique est basé sur les caractéristiques du produit (taux de sucre élevé et leur coloration) liées aux caractéristiques naturelles de son aire géographique, et du savoir-faire des producteurs, ainsi que sur la réputation.

1.1. 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.

1.2. 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

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

d'eau de vie de Mirabelle atteint 120.000 bouteilles venant d'une quarantaine de producteurs 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 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 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.~~

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

Située dans l'Est de la France, l'aire géographique s'étend sur quatre départements, la Meurthe et Moselle, la Meuse, la Moselle et les Vosges.

Cette zone constitue la partie Est du bassin sédimentaire parisien. Elle regroupe une partie du plateau Lorrain et du massif ancien des Vosges. Sa géographie réside dans l'enchaînement dyssymétrique de plateaux, de côtes et de vallées. Ce relief de côtes caractéristiques, appelées cuestas, est la marque de l'action de phénomènes érosifs sur les assises secondaires rocheuses du Mésozoïque, dont les structures sont alternativement dures et tendres. Les roches tendres, majoritairement des marnes et des argiles rapidement érodées par les cours d'eau laissent saillir les roches calcaires plus dures, créant ainsi une succession de fronts de côte abrupts et de revers en pente douce. On distingue quatre cuestas principales : la côte de Meuse, la côte de Moselle, la côte infraliasique et la côte de Lorraine. De même que plusieurs vallées : la vallée de la Meuse, de l'Ornain et de la Moselle.

La structure des sols de la zone est variable selon leur positionnement par rapport aux fronts de côte. Ce sont des sols argilo-calcaires, à tendance neutre ou basique, qui se développent sur des substrats marneux, avec une proportion d'éléments fins importante. La proximité de fronts de côtes ou de formations calcaires dures enrichit les sols de colluvions provenant de la dégradation de ces structures par l'eau et le gel. La Lorraine se définit par un climat océanique dégradé avec une influence continentale forte. Il se caractérise par des saisons marquées, de grandes amplitudes de températures, notamment diurnes et nocturnes, et des conditions climatiques régulièrement sujettes à de brusques dégradations. Les hivers sont rigoureux, le gel et l'enneigement sont fréquents avec d'éventuelles persistances de gelées au printemps. Les étés sont relativement chauds avec des épisodes de sécheresse et de températures élevées.

La pluviométrie moyenne approche les 750 mm annuels, mais elle peut atteindre les 2400 mm sur les sommets vosgiens. Elle est relativement plus élevée en automne et en hiver, où les jours de pluies et de brouillard sont nombreux.

La diversité des reliefs de la région permet d'obtenir une grande variabilité des conditions climatiques selon les zones de production.

Facteurs humains

L'origine de l'introduction du mirabellier en Lorraine est attribuée au roi René, duc d'Anjou et de Lorraine au XV^{ème} siècle. Rapidement, la région devient le berceau de sa culture : déjà au 16^{ème} 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". Enfin, la mirabelle de Lorraine est reconnue en 1762 par l'Académie française.

Au XIX^{ème} siècle, la culture de la mirabelle s'est développée sur les quatre départements de l'aire avec un commerce florissant à Paris et avec la Belgique, le Luxembourg et l'Allemagne.

Au début du XX^{ème} siècle, une vaste épidémie de phylloxéra détruit le vignoble lorrain. Les paysans se tournent alors vers la plantation de mirabelliers en lieu et place des vignes. Entre 1920 et 1935, les vergers s'étendent de façon spectaculaire à tel point qu'ils couvrent plus de 10 000 ha en 1935. En 1950, les vergers d'étendent sur près de 26 000 ha. L'essor industriel et l'intensification de l'agriculture provoqueront une baisse des surfaces plantées.

En 1993, les surfaces plantées en mirabelliers représentaient près de 5 000 ha pour une production totale d'environ 15 000 T. La Lorraine est la seule région au monde où la concentration de vergers de mirabelliers atteint un tel niveau.

La Lorraine assure régulièrement 70 à 80 % de la production française de mirabelles, preuve de l'engagement déjà ancien des producteurs dans une démarche qualité unique. En 2003, la première station de surgélation des mirabelles voit le jour en Lorraine pour diversifier les circuits de commercialisation.

6.2. Spécificité du produit

Les « Mirabelles de Lorraine » sont des prunes rondes ou ovales, de couleur jaune dorée et à la chair sucrée. Une pellicule blanchâtre poudreuse ou cireuse nommée la pruine peut être naturellement observée sur le fruit.

Les « Mirabelles de Lorraine » sont caractérisées par :

- Une catégorie I de la Norme CEE ONU
- Un diamètre ≥ 22 mm, avec une tolérance de 10% de petits fruits de diamètre ≥ 20 mm
- Une couleur ≥ 4 (échelle de couleur Association Régionale d'Expérimentation Fruitière de l'Est)
- Un taux de sucre moyen :
 - o $\geq 16^\circ$ Brix pour les fruits destinés aux fruits de bouche ;
 - o $\geq 15^\circ$ Brix pour les fruits destinés à la transformation (y compris surgélation).

6.3. Lien causal

Le relief lorrain, caractérisé par des côtes suivies de plateaux, protège le fruit du gel et du vent.

L'alternance de températures chaudes (diurnes) et froides (nocturnes) est idéale pour que le fruit arrive à maturité avec toutes les caractéristiques recherchées. Le bon ensoleillement dont il bénéficie joue également un rôle majeur dans sa coloration. La régularité des pluies et l'ensoleillement du début de l'été, permettent d'obtenir les caractéristiques physiques spécifiques des « Mirabelles de Lorraine », notamment son calibre et son taux de sucre. Un sol argileux contribue au maintien des réserves d'eau, et permet au mirabellier de mieux résister aux périodes de sécheresse et, de ce fait, de produire des fruits au calibre supérieur attendu pour les «

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

Mirabelles de Lorraine ».

Fort d'une maîtrise de la culture du mirabellier vieille de cinq siècles, les producteurs lorrains sont garants de la qualité des « Mirabelles de Lorraine ». La surgélation de ces fruits respecte le goût, la saveur et l'authenticité des « Mirabelles de Lorraine », ce qui permet d'étendre la période de disponibilité du produit et donc sa renommée. Sans cela, les « Mirabelles de Lorraine » ne seraient disponibles que 2 ou 3 mois dans l'année.

Ce fruit renommé, cultivé depuis le Moyen-âge, est mis en avant à de multiples occasions lors de fêtes locales. En effet, les traditionnelles fêtes de la Mirabelle sont célébrées dans la plupart des communes de la région durant la dernière semaine d'août. La présence de mirabelles dans de nombreuses recettes de la gastronomie locale et aux menus des meilleures tables de Lorraine sont autant de preuves de l'appartenance de ce fruit au patrimoine régional. A échelle national, un Français sur cinq cite spontanément la Lorraine comme région d'origine des mirabelles.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris

Cedex 13 Tél : 01.44.97.17.17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 3739 du règlement (UE) n°1151/2012/2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'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

— Eléments de traçabilité (n° d'identification, c'est à dire lot de fabrication)

• Informations sur l'emballage :

— Logotype et/ou mention « Indication Géographique Protégée » :

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*



- ~~— 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 emballer 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.~~

Outre les mentions obligatoires prévues dans la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque colis comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

~~Toute entreprise bénéficiant de l'IGP "Mirabelles de Lorraine" devra respecter le présent cahier des charges~~

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

Les principaux points à contrôler, dans le tableau ci-dessous, contribuent aux spécificités du produit.

Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
REGLES STRUCTURELLES	
Localisation des parcelles plantées à l'aire géographique	Documentaire et visuel

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mirabelles de Lorraine »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 29 mai 2024*

Localisation des stations et ateliers de surgélation à l'aire géographique	Documentaire et visuel
REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
Taux d'argile de la parcelle	Documentaire
Variétés autorisées et certification sanitaire des nouveaux plants	Documentaire
Agréage entrée station : couleur	Documentaire et visuel
Agréage entrée station : taux de sucre	Documentaire et mesures
CONTROLE DES PRODUITS	
Agréage sortie station : caractéristiques physiques et taux de sucre	Documentaire et mesures