

# DOCUMENT UNIQUE

«MIRABELLES DE LORRAINE»

N° FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

AOP ( )

IGP (x)

## 1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

«Mirabelles de Lorraine»

## 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

### 3.1. Type de produit

Classe 1.6: Fruits, Légumes

### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Fruit rond **ou ovale**, jaune ou doré à maturité, à noyau libre, de petite taille (diamètre >22 mm), avec un taux de sucre moyen 16° Brix pour les fruits de bouche et 15° Brix pour les fruits destinés à la **transformation (y compris surgélation)** à l'industrie, de couleur 4 sur une échelle de couleurs AREFE, **de catégorie I de la Norme CEE ONU**, issu des clones des variétés populations Mirabelles de Nancy et Mirabelles de Metz telles qu'elles ont été inscrites en 1961 sous les n° 91 291 et 91 290 au catalogue officiel des espèces (Famille des Rosacées, espèce Prunus Insistitia).

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

### 3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

-

### 3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

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

Pour les fruits surgelés, seules les étapes de production, tri, calibrage, dénoyautage et surgélation ont lieu dans l'aire géographique.

### 3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

De par la fragilité du fruit et les risques d'écrasement du produit lors du transport, le conditionnement des fruits frais se fait dans l'aire géographique.

~~On entend par conditionnement l'emballage unitaire, la mise en palette et la~~

~~surgélation.~~

### 3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

~~«Mirabelles de Lorraine»~~

~~Nom et adresse de l'organisme certificateur~~

~~Mention IGP et/ou Logo communautaire~~

**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.**

### 4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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.

### 5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

**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.**

#### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

La région de Lorraine se prête idéalement à la culture de mirabelles.

**Le relief est marqué par un enchainement de plateaux, de vallées et de côtes caractéristiques, appelées "cuestas".** Cette région se distingue par ses sols argilo-calcaires (~~magnésie-potasse~~). Les vergers lorrains de Mirabelles sont plantés sur des sols présentant 45 % d'éléments fin de moins de 20 microns (~~argile plus limons fins~~) **un taux d'argile minimum de 30%.**

**Le climat se caractérise par des saisons marquées, de grandes amplitudes de températures. Les hivers sont rigoureux avec des gels fréquents jusqu'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.**

#### 5.2. Spécificité du produit

Les Mirabelles de Lorraine sont issues de 2 variétés locales: les variétés Mirabelles de Nancy et Mirabelles de Metz.

La spécificité des Mirabelles de Lorraine est liée à leur mode de conduite: afin que les fruits se développent de façon optimale, la densité des vergers ne doit pas

dépasser 400 arbres/ha, la récolte des fruits s'effectue à maturité optimale et ne se fait que sur une période courte (environ 6 semaines de début août à mi septembre). Le produit recherché est un fruit jaune et sucré contrairement aux mirabelles vertes et acidulées que l'on peut trouver dans d'autres régions.

### 5.3. Lien causal

~~Le lien avec l'origine géographique repose sur la réputation du produit. Cette réputation est basée sur la place de la Mirabelle de Lorraine dans la gastronomie locale et se retrouve dans la littérature, notamment grâce à des références historiques datant du 16ème siècle.~~

~~Par ailleurs, les fêtes traditionnelles toujours vivantes aujourd'hui témoignent de cette reconnaissance par les consommateurs. La Lorraine assure par ailleurs, 70 à 80 % de la production française de mirabelles fruits frais.~~

~~Les modes de transformation traditionnels : confiture, pâtisserie, fruits appertisés concernent une part importante de l'activité de la filière Mirabelle de Lorraine. Les nombreuses recettes lorraines comportant des mirabelles attestent de cette utilisation traditionnelle en dehors de la consommation en frais.~~

**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 « 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.**

---

Référence à la publication du cahier des charges

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNO-CDCMirabellesLorraine-240612-avec-modifs.pdf>