**Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Mirabelles de Lorraine »**
homologué par arrêté du 17 janvier 2025, *JORF n°0034 du 9 février 2025*

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2025-8**

**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
38 route d'Etain - Hattonville
55210 Vigneulles-les-Hattonchâtel
Tel : 03 29 89 55 25
Courriel : animation@mirabellesdelorraine.fr

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

**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

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 pruine.

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 ≥ 22mm, avec une tolérance de 10% de petits fruits de diamètre ≥ 20mm
- Une couleur ≥ 4 (échelle de couleur Association Régionale d'Expérimentation Fruitière de l'Est)
- Un taux de sucre moyen :
    - ≥ 16° Brix pour les fruits destinés aux fruits de bouche ;
    - ≥ 15° 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 vracs.

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

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.

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

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.

## 4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur intervenant dans la production, le conditionnement, la surgélation de l'IGP « Mirabelles de Lorraine » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation avant le début de l'activité concernée.

Le système de traçabilité mis en place permet de suivre un lot récolté depuis le verger d'origine jusqu'à la commercialisation et d'en garantir le niveau de qualité.

Avant le 30 mai de l'année de récolte, les producteurs fournissent au groupement la liste des vergers destinés à la production en IGP (surface, code verger, nombre d'arbres par variété et année de plantation).

Le code verger correspond à une unité de production homogène (variété, année de plantation)

Le tableau ci-après synthétise les documents d'enregistrement à chaque étape de la vie du produit et constitue un minimum requis par opérateur.

Ces documents sont tenus sur place à la disposition des agents chargés du contrôle.

| ↓↓ | Acteur | Etape | Eléments de traçabilité | Documents de références Documents preuve | ↑↑ |
|---|---|---|---|---|---|
| ↓↓ | PRO | CULTURE | Nom ou n° de producteur | Engagement signé du producteur | ↑↑ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Code verger | Inventaire verger<br>Cahier de verger | |
| | | RECOLTE | Date de récolte<br>Code verger<br>Date de livraison à la station | Cahier de verger<br>Bon de livraison (fiche palette) | |
| | STATION | RECEPTION EN STATION | Date de récolte<br>Date de réception<br>Nom ou n° de producteur<br>Code verger<br>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<br>N° de lot | Etiquetage | |
| | Station de de conditionnement surgelé | SURGELATION | N° de lot entrée | Document de suivi<br>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<br>N° de lot | |
| | DISTRIBUTEUR | CONDITIONNEMENT FINAL (COMMERCIALISATION EVENTUELLE) | Nom ou raison sociale du conditionneur<br>N° de lot | Etiquetage | |
| | CONSOMMATEUR / UTILISATEUR | CONSOMMATION / UTILISATION | Nom ou raison sociale du conditionneur<br>N° de lot<br>(Coordonnées du Groupement Qualité | Etiquetage | |

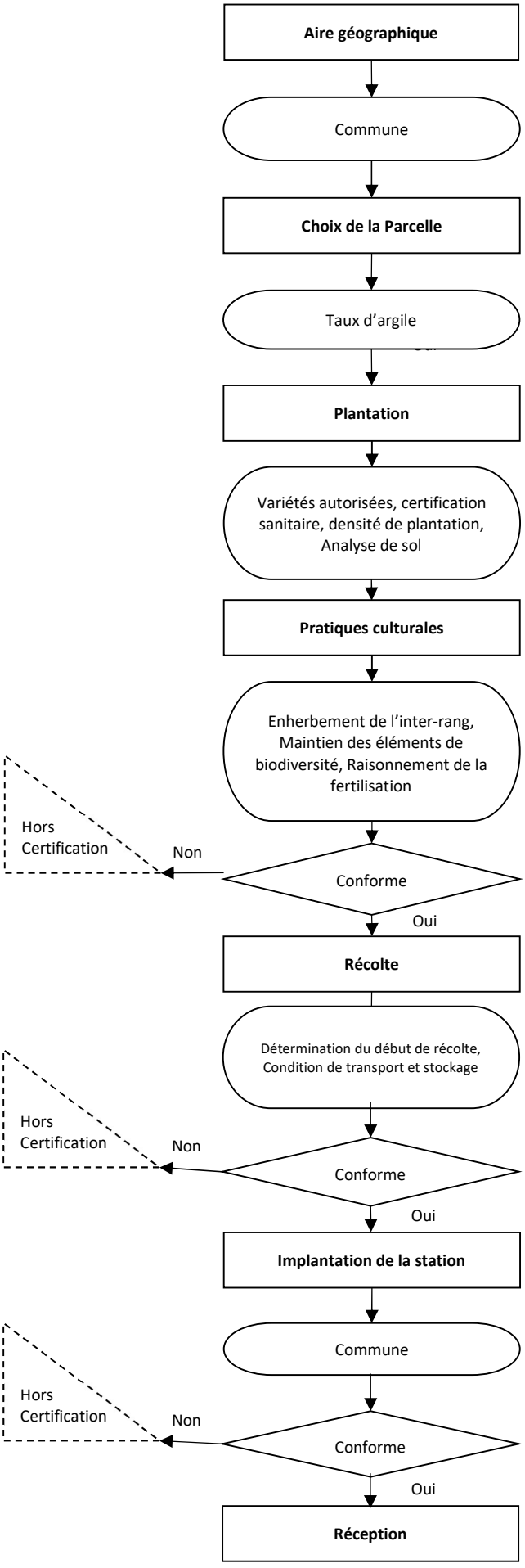
Après conditionnement, chaque emballage unitaire pour les fruits de bouche ou chaque palette pour les fruits destinés à transformation industrielle est identifié au moyen d'un code permettant de retrouver les informations des niveaux précédents.

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.

## 5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### 5.1. Schéma de vie du produit

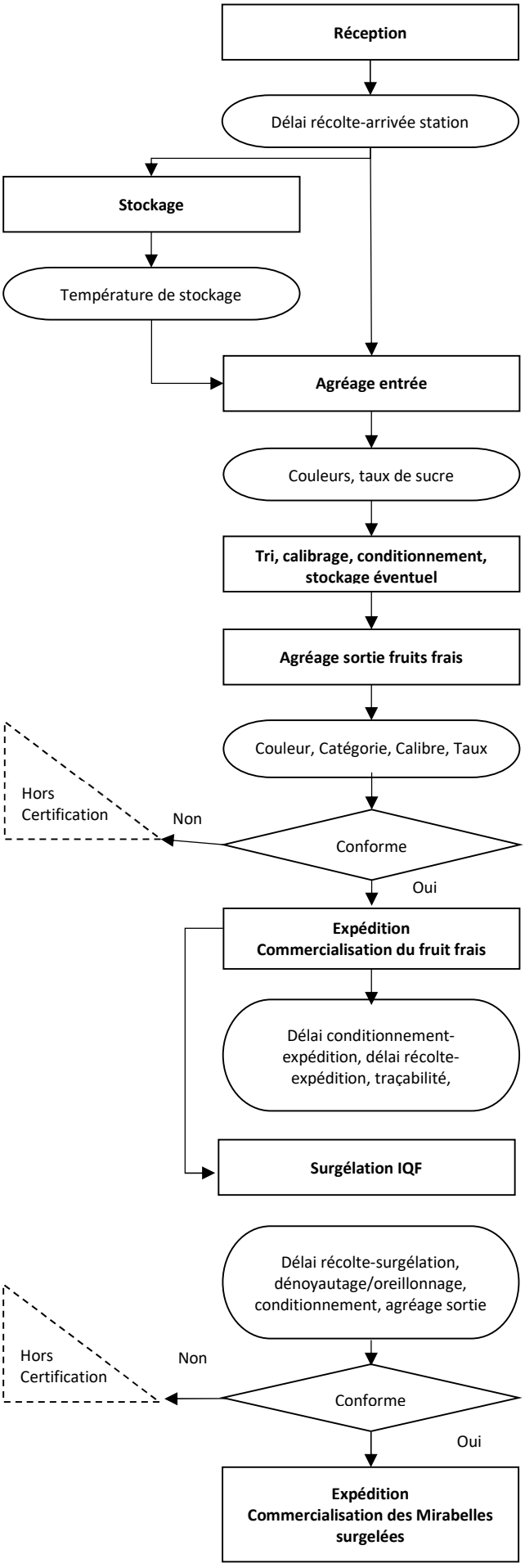



| Points à maîtriser | |
|---|---|
| Aire géographique | Département |
| Type de sol | Taux d'argile ≥ 30%<br>Sol argilo-calcaire<br>Analyse de sol avant plantation ou dans l'année suivant la plantation |
| Variétés autorisées | Mirabelle de Nancy<br>Mirabelle de Metz<br>Certification sanitaire des nouveaux 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<br>Plafond: 90 U/ha/an<br>Analyse chimique de sol à réaliser tous les 8 ans minimum |

| Points à maîtriser | |
|---|---|
| Récolte des fruits à maturité optimale | Couleur ≥ 4 (échelle AREFE)<br>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<br>Fruits destinés aux autres débouchés: La hauteur maximale des fruits dans les contenants est de 80 cm<br>L'utilisation de benne est interdite |




| Points à maîtriser | |
|---|---|
| Situation géographique de la station | Département |
| Réception | Maximum 2 jours |
| Agréage entrée | Caractéristiques physiques: Couleur 4 (échelle AREFE)<br><br>Caractéristiques chimiques:<br>- Fruits de bouche: 16°BRIX<br>- Fruits industrie : 15°BRIX |
| Température de stockage fruits frais | A l'abris de la pluie, du soleil et à température ambiante<br><br>Température ≤ 10°C pour les durées de stockage ≥ 5 jours |
| Conditionnement des fruits frais et identification | Fruits de bouche: Conditionnement en UVC et plateaux vracs<br><br>Fruits industrie: Conditionnement en plateaux, caisse et palox<br><br>Identification des palettes<br><br>Etiquetage conforme à la certification |
| Agréage sortie fruits frais | Caractéristiques physiques: Catégorie I, calibre, couleur<br><br>Caractéristiques chimiques:<br>- Fruits de bouche: 16°BRIX<br>- Fruits industrie : 15°BRIX |
| Expédition du fruit frais | Délai conditionnement-expédition ≤ 4 jours<br><br>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<br>Caractéristiques chimiques:<br>- 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<br><br>< 0,4% de corps étrangers végétaux (en nombre d'oreillons)<br><br>< 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 |

## 5.2. Origine variétale

Sont autorisés 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.

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

## 5.3. Caractéristiques des sols

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 m² |
| Alignement d'arbres | Alignements d'arbres pour lesquels l'espace entre les couronnes des arbres est strictement inférieur à cinq mètres | 1 ml = 10 m² |
| Arbres isolés | Arbre dissociable d'un groupe ou d'un alignement d'arbres. | 1 = 30 m² |
| Bosquet | Elément non linéaire d'arbres ou d'arbustes dont les couronnes se chevauchent pour former un couvert de superficie de moins de 50 ares. | 1 m² = 1,5 m² |

| Type d'infrastructures agro-écologiques (IAE) et surfaces en jachères | | SET |
|---|---|---|
| Espace boisé | Elément non linéaire d'arbres ou d'arbustes dont les couronnes se chevauchent pour former un couvert de superficie de plus de 50 ares. | 1 m² = 1,5 m² |
| 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 m² = 1,5 m² |
| 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 m² |
| 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. 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. | 1 ml = 9 m² |
| 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.<br>La liste des couverts autorisé est fixée par la réglementation nationale.<br>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 |

| Type d'infrastructures agro-écologiques (IAE) et surfaces en jachères | | SET |
|---|---|---|
| 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 intraparcellaires | 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 |
| 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 m² |
| « 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 m² ou 1 m² = 1 m² |
| (*) 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 à degré de maturité optimal des fruits.

Ce degré de maturité est déterminé par deux facteurs :

- Une coloration correspondant à l'indice colorimétrique 4 minimum sur l'échelle AREFE
- 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.

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

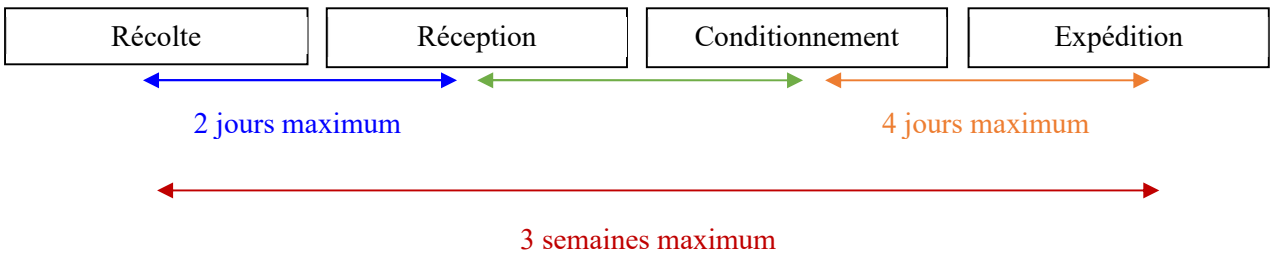
Les « Mirabelles de Lorraine » sont agréées à réception ou avant conditionnement, par mesure du taux de sucre et de la couleur L'étape « d'agréage entrée » permet d'effectuer une première sélection des lots et de s'assurer des caractéristiques des mirabelles réceptionnées en station.

### 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 entre la récolte et l'expédition 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.

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

### 5.7. Surgélation

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 ≥ 22mm, 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 ≥ 15° 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 % 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.

### 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 dyssimétrique 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 érodée 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 calcaire 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 XVème siècle. Rapidement, la région devient le berceau de sa culture : déjà au 16e 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 XIXème 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 XXème siècle, une vaste épidémie de phylloxéra détruit le vignoble lorrain. Les paysans se tourne 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 ≥ 22mm, avec une tolérance de 10% de petits fruits de diamètre ≥ 20mm
- Une couleur ≥ 4 (échelle de couleur Association Régionale d'Expérimentation Fruitière de l'Est)
- Un taux de sucre moyen :
    - ≥ 16° Brix pour les fruits destinés aux fruits de bouche ;
    - ≥ 15° 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 « 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 39 du règlement (UE) n°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

Outre les mentions obligatoires prévues dans la règlementation 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

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 |
| 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 |