Publié au BO AGRI du 29 janvier 2015

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Mirabelle de Lorraine »
homologué par le décret n°2015-41 du 20 janvier 2015 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Mirabelle de Lorraine », JORF du 22 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« MIRABELLE DE LORRAINE »

Partie I Fiche technique

A. *NOM ET CATÉGORIE DE L'APPELLATION*

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Mirabelle de Lorraine » les eaux-de-vie de mirabelle répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

L'appellation d'origine contrôlée « Mirabelle de Lorraine » est une eau-de-vie de fruit telle que définie au point 9 de l'annexe II du Règlement (CE) n°110-2008. Elle est enregistrée à l'annexe III dudit règlement.

B. *DESCRIPTION DE LA BOISSON SPIRITUEUSE*

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Mirabelle de Lorraine » présentent lors de la mise en marché à destination du consommateur un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 45 %, une teneur en substances volatiles de 300 grammes au minimum par hectolitre d'alcool pur et une teneur en acétate d'éthyle inférieure ou égale à 500 grammes par hectolitre d'alcool pur.

La « Mirabelle de Lorraine » est une eau-de-vie blanche, toutefois, une légère coloration ambrée peut apparaître lors de l'élevage. Elle est caractérisée au nez par des arômes fruités, sans aucune note éthérée. En bouche, l'eau-de-vie est sans dureté, elle ne présente ni acidité excessive ni goût parasite, et révèle une impression franche et nette qui évoque le fruit dont elle est issue.

C. *DÉFINITION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNEE*

La récolte des mirabelles, la fermentation, la distillation et la maturation de l'eau-de-vie sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Meurthe-et-Moselle (54) : Abaucourt , Aboncourt , Affracourt , Agincourt , Aingeray , Allain , Allamps , Amance , Andilly , Ansauville , Anthelupt , Armaucourt , Arnaville , Arracourt , Arraye-et-Han , Art-sur-Meurthe , Athienville , Atton , Autreville-sur-Moselle , Autrey , Avrainville , Azelot , Bagneux , Bainville-aux-Miroirs , Bainville-sur-Madon , Barbonville , Barisey-au-Plain , Barisey-la-Côte , Bathelémont-lès-Bauzemont , Battigny , Bauzemont , Bayon , Bayonville-sur-Mad , Beaumont , Belleau , Belleville , Bénaménil , Benney , Bernécourt , Beuvezin , Bey-sur-Seille , Bezange-la-Grande , Bezaumont , Bicqueley , Bienville-la-Petite , Blainville-sur-l'Eau , Blénod-lès-Pont-à-Mousson , Blénod-lès-Toul , Bonviller , Borville , Boucq , Bouillonville , Bouvron , Bouxières-aux-Chênes , Bouxières-aux-Dames , Bouxières-sous-Froidmont , Bouzanville , Bralleville , Bratte , Brémoncourt , Brin-sur-Seille , Bruley ,

Buissoncourt , Bulligny , Bures , Burthecourt-aux-Chênes , Ceintrey , Cerville , Chaligny , Champenoux , Champey-sur-Moselle , Champigneulles , Chanteheux , Chaouilley , Charmes-la-Côte , Charmois , Chaudeney-sur-Moselle , Chavigny , Chenevières , Chenicourt , Choloy-Ménillot , Clayeures , Clémery , Clérey-sur-Brenon , Coincourt , Colombey-les-Belles , Courbesseaux , Courcelles , Coyviller , Crantenoy , Crépey , Crévéchamps , Crévic , Crézilles , Crion , Croismare , Custines , Damelevières , Deuxville , Diarville , Dieulouard , Dolcourt , Dombasle-sur-Meurthe , Domèvre-en-Haye , Domgermain , Dommarie-Eulmont , Dommartemont , Dommartin-lès-Toul , Dommartin-sous-Amance , Domptail-en-l'Air , Drouville , Écrouves , Einvaux , Einville-au-Jard , Éply , Erbéviller-sur-Amezule , Essey-et-Maizerais , Essey-la-Côte , Essey-lès-Nancy , Étreval , Eulmont , Euvezin , Faulx , Favières , Fécocourt , Ferrières , Fey-en-Haye , Flainval , Flavigny-sur-Moselle , Fléville-devant-Nancy , Flirey , Fontenoy-sur-Moselle , Forcelles-Saint-Gorgon , Forcelles-sous-Gugney , Foug , Fraimbois , Fraisnes-en-Saintois , Francheville , Franconville , Frolois , Frouard , Froville , Gélaucourt , Gellenoncourt , Gémonville , Gerbécourt-et-Haplemont , Gerbéviller , Germiny , Germonville , Gézoncourt , Giriviller , Gondreville , Goviller , Grimonviller , Gripport , Griscourt , Grosrouvres , Gugney , Gye , Haigneville , Hammeville , Hamonville , Haraucourt , Haroué , Haudonville , Haussonville , Heillecourt , Hénaménil , Hériménil , Hoéville , Houdelmont , Houdemont , Houdreville , Housséville , Hudiviller , Jaillon , Jarville-la-Malgrange , Jaulny , Jeandelaincourt , Jevoncourt , Jezainville , Jolivet , Juvrecourt , Lagney , Laître-sous-Amance , Lalœuf , Lamath , Landécourt , Landremont , Laneuvelotte , Laneuveville-aux-Bois , Laneuveville-derrière-Foug , Laneuveville-devant-Bayon , Laneuveville-devant-Nancy , Lanfroicourt , Laronxe , Laxou , Lay-Saint-Christophe , Lebeuville , Lemainville , Leménil-Mitry , Lenoncourt , Lesménils , Létricourt , Leyr , Limey-Remenauville , Lironville , Liverdun , Loisy , Lorey , Loromontzey , Lucey , Ludres , Lunéville , Lupcourt , Magnières , Maidières , Mailly-sur-Seille , Maixe , Maizières , Malleloy , Malzéville , Mamey , Mandres-aux-Quatre-Tours , Mangonville , Manoncourt-en-Vermois , Manoncourt-en-Woëvre , Manonville , Manonviller , Marainviller , Marbache , Maron , Marthemont , Martincourt , Mattexey , Maxéville , Mazerulles , Méhoncourt , Ménil-la-Tour , Méréville , Messein , Millery , Minorville , Moivrons , Moncel-lès-Lunéville , Moncel-sur-Seille , Montauville , Montenoy , Mont-l'Étroit , Mont-le-Vignoble , Mont-sur-Meurthe , Moriviller , Morville-sur-Seille , Mouacourt , Mousson , Moutrot , Moyen , Nancy , Neuves-Maisons , Neuviller-sur-Moselle , Nomeny , Norroy-lès-Pont-à-Mousson , Noviant-aux-Prés , Ochey , Ognéville , Omelmont , Ormes-et-Ville , Pagney-derrière-Barine , Pagny-sur-Moselle , Pannes , Parey-Saint-Césaire , Parroy , Phlin , Pierre-la-Treiche , Pierreville , Pompey , Pont-à-Mousson , Pont-Saint-Vincent , Port-sur-Seille , Praye , Prény , Pulligny , Pulney , Pulnoy , Quevilloncourt , Raucourt , Raville-sur-Sânon , Réchicourt-la-Petite , Rehainviller , Rembercourt-sur-Mad , Remenoville , Réméréville , Richardménil , Rogéville , Romain , Rosières-aux-Salines , Rosières-en-Haye , Rouves , Roville-devant-Bayon , Royaumeix , Rozelieures , Saffais , Saint-Baussant , Saint-Boingt , Saint-Clément , Saint-Firmin , Sainte-Geneviève , Saint-Germain , Saint-Mard , Saint-Max , Saint-Nicolas-de-Port , Saint-Remimont , Saint-Rémy-aux-Bois , Saizerais , Sanzey , Saulxerotte , Saulxures-lès-Nancy , Saulxures-lès-Vannes , Saxon-Sion , Seichamps , Seicheprey , Selaincourt , Seranville , Serres , Sexey-aux-Forges , Sexey-les-Bois , Sionviller , Sivry , Sommerviller , Sornéville , Tantonville , Thélod , They-sous-Vaudemont , Thézey-Saint-Martin , Thiaucourt-Regniéville , Thiébauménil , Thorey-Lyautey , Thuilley-aux-Groseilles , Tomblaine , Tonnoy , Toul , Tramont-Émy , Tramont-Lassus , Tramont-Saint-André , Tremblecourt , Trondes , Valhey , Vallois , Vandelainville , Vandeléville , Vandières , Vandœuvre-lès-Nancy , Vannes-le-Châtel , Varangéville , Vathiménil , Vaudémont , Vaudeville , Vaudigny , Velaine-en-Haye , Velaine-sous-Amance , Velle-sur-Moselle , Vennezey , Vézelise , Viéville-en-Haye , Vigneulles , Vilcey-sur-Trey , Villacourt , Ville-au-Val , Villecey-sur-Mad , Ville-en-Vermois , Villers-en-Haye , Villers-lès-Moivrons , Villers-lès-Nancy , Villers-sous-Prény , Villey-le-Sec , Villey-Saint-

Étienne , Virecourt , Viterne , Vitrey , Vitrimont , Vittonville , Voinémont , Vroncourt , Xermaménil , Xeuilley , Xirocourt , Xures.

Département de la Meuse (55) : Apremont-la-Forêt , Avillers-Sainte-Croix , Beney-en-Woëvre , Billy-sous-les-Côtes , Bonzée , Bouconville-sur-Madt , Broussey-Raulecourt , Buxerulles , Buxières-sous-les-Côtes , Châtillon-sous-les-Côtes , Combres-sous-les-Côtes , Creuë , Doncourt-aux-Templiers , Frémeréville-sous-les-Côtes , Fresnes-en-Woëvre , Geville , Girauvoisin , Hannonville-sous-les-Côtes , Harville , Hattonchâtel , Hattonville , Haudiomont , Haumont-lès-Lachaussée , Hennemont , Herbeuville , Heudicourt-sous-les-Côtes , Jonville-en-Woëvre , Labeuville , Lachaussée , Lahayville , Latour-en-Woëvre , Loupmont , Maizeray , Manheulles , Marchéville-en-Woëvre , Montsec , Moulotte , Nonsard-Lamarche , Pareid , Pintheville , Rambucourt , Riaville , Richecourt , Ronvaux , Saint-Hilaire-en-Woëvre , Saint-Julien-sous-les-Côtes , Saint-Maurice-sous-les-Côtes , Saulx-lès-Champlon , Thillot , Trésauvaux , Varnéville , Viéville-sous-les-Côtes , Vigneulles-lès-Hattonchâtel , Ville-en-Woëvre , Villers-sous-Pareid , Watronville , Woël , Xivray-et-Marvoisin

Département de la Moselle (57) : Aboncourt , Aboncourt-sur-Seille , Achain , Ajoncourt , Alaincourt-la-Côte , Algrange , Amelécourt , Amnéville , Ancy-sur-Moselle , Antilly , Apach , Argancy , Arry , Ars-Laquenexy , Ars-sur-Moselle , Attilloncourt , Aube , Augny , Aulnois-sur-Seille , Ay-sur-Moselle , Bacourt , (Le) Ban-Saint-Martin , Baronville , Basse-Ham , Basse-Rentgen , Baudrecourt , Béchy , Bellange , Berg-sur-Moselle , Bertrange , Bettelainville , Beux , Beyren-lès-Sierck , Bezange-la-Petite , Bioncourt , Bourgaltroff , Bousse , Boust , Bréhain , Breistroff-la-Grande , Bronvaux , Buchy , Buding , Budling , Burlioncourt , Burtoncourt , Cattenom , Chailly-lès-Ennery , Chambrey , Charleville-sous-Bois , Charly-Oradour , Château-Bréhain , Château-Salins , Château-Voué , Châtel-Saint-Germain , Cheminot , Chenois , Chérisey , Chesny , Chicourt , Chieulles , Clouange , Coincy , Coin-lès-Cuvry , Coin-sur-Seille , Colligny , Conthil , Contz-les-Bains , Corny-sur-Moselle , Courcelles-Chaussy , Courcelles-sur-Nied , Craincourt , Cuvry , Dalhain , Delme , Destry , Distroff , Donjeux , Dornot , Elzange , Ennery , Entrange , Escherange , (Les) Étangs , Évrange , Failly , Fameck , Fèves , Féy , Fixem , Flastroff , Fleury , Flévy , Flocourt , Florange , Fonteny , Fossieux , Foville , Frémery , Fresnes-en-Saulnois , Gandrange , Gavisse , Gerbécourt , Glatigny , Goin , Gorze , Grémecey , Grindorff-Bizing , Guébestroff , Guébling , Guénange , Haboudange , Hagen , Hagondange , Halstroff , Hampont , Hannocourt, Han-sur-Nied , Haraucourt-sur-Seille , Hauconcourt , Haute-Kontz , Hayange , Hayes , Hettange-Grande , Holacourt , Hombourg-Budange , Hunting , Illange , Inglange , Jallaucourt , Jouy-aux-Arches , Jury , Jussy , Juville , Kanfen , Kédange-sur-Canner , Kemplich , Kerling-lès-Sierck , Kirsch-lès-Sierck , Kirschnaumen , Klang , Knutange , Kœnigsmacker , Kuntzig , Laneuveville-en-Saulnois , Laquenexy , Laumesfeld , Launstroff , Lemoncourt , Lemud , Lesse , Lessy , Lezey , Lidrezing , Liéhon , Liocourt , Longeville-lès-Metz , Lorry-lès-Metz , Lorry-Mardigny , Louvigny , Lubécourt , Lucy , Luppy , Luttange , Maizery , Maizières-lès-Metz , Malaucourt-sur-Seille , Malling , Malroy , Manderen , Manhoué , Manom , Marange-Silvange , Marieulles , Marly , Marsal , Marsilly , Marthille , (La) Maxe , Mécleuves , Merschweiller , Metz , Metzeresche , Metzervisse , Mey , Moncheux , Moncourt , Mondelange , Mondorff , Monneren , Montenach , Montigny-lès-Metz , Montoy-Flanville , Morhange , Morville-lès-Vic , Morville-sur-Nied , Moulins-lès-Metz , Moyenvic , Mulcey , Nilvange , Noisseville , Norroy-le-Veneur , Nouilly , Novéant-sur-Moselle , Obreck , Ogy , Oriocourt , Orny , Oron , Oudrenne , Pagny-lès-Goin , Pange , Peltre , Pettoncourt , Pévange , Pierrevillers , Plappeville , Plesnois , Pommérieux , Pontoy , Pouilly , Pournoy-la-Chétive , Pournoy-la-Grasse , Prévocourt , Puttelange-lès-Thionville , Puttigny , Puzieux , Ranguevaux , Rémeling , Rémilly , Retonfey , Rettel , Riche , Richemont , Ritzing , Rodemack , Rombas , Rosselange , Roussy-le-Village , Rozérieulles , Rurange-lès-

Thionville , Rustroff , Sailly-Achâtel , Sainte-Barbe , Saint-Epvre , Saint-Hubert , Saint-Julien-lès-Metz , Saint-Jure , Saint-Médard , Sainte-Ruffine , Salonnes , Sanry-lès-Vigy , Saulny , Scy-Chazelles , Secourt , Semécourt , Serémange-Erzange , Servigny-lès-Sainte-Barbe , Sierck-les-Bains , Sillegny , Silly-en-Saulnois , Silly-sur-Nied , Solgne , Sorbey , Sotzeling , Stuckange , Talange , Terville , Thimonville , Thionville , Tincry , Tragny , Trémery , Uckange , Val-de-Bride , Valmestroff , Vannecourt , Vantoux , Vany , Vatimont , Vaux , Vaxy , Veckring , Vergaville , Verny , Vic-sur-Seille , Vigny , Vigy , Villers-sur-Nied , Vitry-sur-Orne , Viviers , Volstroff , Vry , Vulmont , Waldweistroff , Waldwisse , Woippy , Wuisse , Xanrey , Xocourt , Yutz , Zarbeling , Zoufftgen

Département des Vosges (88) : (Les) Ableuvenettes , Ahéville , Ambacourt , Aouze , Aroffe , Attignéville , Aulnois , Autigny-la-Tour , Autreville , Auzainvilliers , Avillers , Avrainville , Bainville-aux-Saules , Balléville , Barville , Battexey , Baudricourt , Bayecourt , Bazegney , Bazoilles-et-Ménil , Beaufremont , Begnécourt , Belmont-sur-Vair , Bettegney-Saint-Brice , Bettoncourt , Biécourt , Blémerey , Bocquegney , Boulaincourt , Bouxières-aux-Bois , Bouxurulles , Bouzemont , Brantigny , Bulgnéville , Certilleux , Chamagne , Charmes , Châtel-sur-Moselle , Châtenois , Chauffecourt , Chef-Haut , Circourt , Clérey-la-Côte , Clézentaine , Contrexéville , Courcelles-sous-Châtenois , Crainvilliers , Damas-aux-Bois , Damas-et-Bettegney , Darney-aux-Chênes , Deinvillers , Derbamont , Dolaincourt , Dombasle-en-Xaintois , Dombrot-le-Sec , Dombrot-sur-Vair , Domèvre-sur-Durbion , Domèvre-sous-Montfort , Domjulien , Dommartin-sur-Vraine , Dompaire , Domptail , Domvallier , Doncières , Essegney , Estrennes , Évaux-et-Ménil , Fauconcourt , Florémont , Fomerey, Frain , Frenelle-la-Grande , Frenelle-la-Petite , Frizon , Gelvécourt-et-Adompt , Gemmelaincourt , Gendreville , Gigney , Gircourt-lès-Viéville , Girmont , Gironcourt-sur-Vraine , Gorhey , Gugney-aux-Aulx , Hadigny-les-Verrières , Hagécourt , Hagnéville-et-Roncourt , Haillainville , Harchéchamp , Hardancourt , Haréville , Harmonville , Hennecourt , Hergugney , Houécourt , Houéville , Hymont , Igney , Jainvillotte , Jorxey , Jubainville , Juvaincourt , Lamarche , Landaville , Langley , Lemmecourt , Lignéville , Longchamp-sous-Châtenois , Maconcourt , Madecourt , Madegney , Madonne-et-Lamerey , Malaincourt , Mandres-sur-Vair , Marainville-sur-Madon , Marey , Maroncourt , Martigny-les-Bains , Martigny-les-Gerbonvaux , Mattaincourt , Maxey-sur-Meuse , Mazeley , Mazirot , Médonville , Ménil-en-Xaintois , Mirecourt , Moncel-sur-Vair , Mont-lès-Lamarche , Mont-lès-Neufchâteau , Monthureux-le-Sec , Morelmaison , Moriville , Morizécourt , Morville , Moyemont , Neufchâteau , (La) Neuveville-sous-Châtenois , (La) Neuveville-sous-Montfort , Nomexy , Norroy , Oëlleville , Offroicourt , Ollainville , Oncourt , Ortoncourt , Pallegney , Parey-sous-Montfort , Pleuvezain , Pont-sur-Madon , Portieux , Poussay , Punerot , Puzieux , Racécourt , Rainville , Ramecourt , Rancourt , Rapey , Regney , Rehaincourt , Remicourt , Remoncourt , Removille , Repel , Romont , Rouvres-en-Xaintois , Rouvres-la-Chétive , Roville-aux-Chênes , Rozerotte , Rugney , Ruppes , Saint-Baslemont , Saint-Genest , Saint-Maurice-sur-Mortagne , Saint-Menge , Saint-Paul , Saint-Pierremont , Saint-Prancher , Saint-Remimont , Saint-Vallier , Sandaucourt , Saulxures-lès-Bulgnéville , Savigny , Serécourt , Serocourt , Socourt , Soncourt , Soulosse-sous-Saint-Élophe , Suriauville , They-sous-Montfort , Thiraucourt , Thuillières , Tilleux , Totainville , Tranqueville-Graux , Ubexy , Valfroicourt , Valleroy-aux-Saules , Valleroy-le-Sec , Varmonzey , Vaubexy , Vaudoncourt , Vaxoncourt , Velotte-et-Tatignécourt , Vicherey , Villers , Villotte , Vincey , Viocourt , Vittel , Viviers-lès-Offroicourt , Vomécourt-sur-Madon , Vouxey , Vroville , Xaffévillers , Xaronval , Zincourt.

La production des mirabelles est réalisée dans des vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. Cette identification est réalisée sur le fondement des critères d'identification

parcellaire liés à leur lieu d'implantation et approuvés lors de la séance du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité du 3 novembre 2011.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de verger en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le premier janvier de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles de vergers identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts désignée à cet effet. Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

D. *DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION*

1. Matériel végétal

La « Mirabelle de Lorraine » provient exclusivement de prunes de la sous-espèce Mirabelle (*Prunus domestica* L., subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.).

Les variétés autorisées sont : mirabelle de Nancy et mirabelle de Metz.

2. Conduite des vergers

La densité maximale de plantation des vergers est de 400 arbres par hectare.
Les vergers doivent être conduits afin d'assurer un bon état cultural global des arbres, notamment leur état sanitaire et l'entretien du sol.
Le producteur veille par la taille et l'élagage au maintien de l'équilibre et à l'aération de l'arbre.
L'enherbement de l'inter-rang est obligatoire pendant la période hivernale.
L'irrigation des vergers est interdite.

3. Récolte et mise en œuvre des mirabelles

Les mirabelles sont récoltées à bonne maturité.

Seuls peuvent être mis en œuvre pour l'élaboration de « Mirabelle de Lorraine » des lots de fruits entiers, exempts de pourriture, dont le taux de sucre est supérieur ou égal à 17 degrés Brix.

Il ne doit y avoir ni retrait ni adjonction de noyaux.

4. Rendements maximaux et entrée en production

Les arbres en production sont les arbres de plus de 8 ans, à compter de l'année de plantation.

Le rendement moyen des vergers en production est inférieur ou égal au rendement moyen maximum fixé à 20 tonnes à l'hectare.

Le rendement moyen maximal dans le cas des arbres disséminés est de 100 kg/arbre.

Le rendement moyen des vergers en production est calculé par le rapport entre la quantité de fruits produite et la superficie des parcelles exploitées. Cette superficie est obtenue en multipliant le nombre total d'arbres en production par la superficie moyenne projetée de chaque arbre, définie à partir de l'écartement entre les arbres lors de la plantation sur le rang et entre les rangs.

Lorsque les arbres sont disséminés, le rendement moyen par arbre est calculé par le rapport entre la quantité de fruits produite et le nombre d'arbres.

5. Conduite de la fermentation

Les fruits sont mis en fermentation dans des récipients propres et étanches.
Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des mirabelles mises en œuvre est interdit(e).

6. Distillation

Les moûts à distiller présentent une bonne qualité microbiologique et sanitaire (aspect, odeur). Les noyaux sont intègres.

La distillation ne peut commencer qu'à l'issue d'un délai de 5 semaines à compter de la mise en récipients décrits ci-dessus.

La distillation porte uniquement sur des fruits fermentés récoltés pendant la même campagne.

La période de distillation se termine au plus tard le 30 avril de l'année suivant celle de la récolte.

La distillation est réalisée selon le principe de la double distillation discontinue (dite à repasse) au moyen d'alambics constitués de :

- une marmite de capacité de charge inférieure ou égale à 30 hl ;
- un chapiteau ;
- un col de cygne ;
- un condenseur réfrigérant.

La marmite, le chapiteau et le col de cygne sont exclusivement en cuivre. Ce sont des alambics à repasses. Le rendement alcoolique est compris entre 4,5%, soit 4,5 litres d'alcool pur obtenu pour 100 litres de moûts, et un maximum de 9 %.

L'eau-de-vie présente un titre alcoométrique moyen inférieur ou égal à 73 % vol., à 20 °C, dans le collecteur journalier.
Le produit de la première distillation est stocké à l'abri de la lumière dans l'attente de la seconde distillation.

L'atelier (sol et mur) et le matériel de distillation présentent un bon état général d'entretien.

7. Maturation

La « Mirabelle de Lorraine » est soumise à une maturation de 6 mois minimum à compter de la date de distillation. L'eau-de-vie est stockée, pendant cette période, exclusivement chez le producteur, en cuves, en bonbonnes ou en fûts.

8. Finition

Tout ajout de colorant ou d'édulcorant est interdit.

E. LIEN À L'ORIGINE

1. Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir

E.1.1. Facteurs naturels contribuant au lien

L'aire géographique se situe au nord-est du territoire français, au cœur de la Lorraine, sur les départements de la Meuse, la Moselle, la Meurthe-et-Moselle et les Vosges. Elle englobe la Lorraine dite « sédimentaire », à l'est du vaste ensemble géologique du Bassin de Paris, dans laquelle s'individualisent de grandes lignes de reliefs axées nord-sud : les cuestas calcaires. Les fronts de côte sont constitués par les couches dures de calcaire tandis que les pentes marneuses, plus tendres, ont été déblayées par l'érosion.

Au sein de l'aire géographique, quatre grandes cuestas sont reconnaissables d'ouest en est : les Côtes de Meuse, la Côte de Moselle, la Côte infraliasique et la Côte de Lorraine. Y sont associés des modelés du relief à proximité de ces dernières : les buttes témoins ainsi qu'une succession de collines (collines du Domérien et du Keuper) individualisées par le rapprochement des côtes au sud de l'aire. Au sein de ces situations, on rencontre des sols argilo-calcaires développés sur substrat marneux, avec une proportion d'argiles importante (au minimum 25 %), et enrichis de colluvions provenant des fronts de côtes ou des formations dures sus-jacentes.

Ces éléments remarquables du relief sont séparés par de vastes plateaux calcaires (plateaux du Barrois, de la Haye, du Vermois), sièges des grandes cultures céréalières et des massifs boisés, et de larges dépressions au pied des côtes (plaine de la Woëvre, vallée de la Moselle, le « Pays des Étangs ») occupées par des cultures et des prairies.

Cette région de la Lorraine est sous l'influence du climat dit de type continental tempéré. L'influence des vents océaniques est nuancée par la topographie et par l'exposition du lieu considéré. Les coteaux orientés principalement à l'est et au sud-est des côtes sont protégés des vents dominants. Les hivers y sont froids et secs (température moyenne inférieure à 3 °C – normales 1986-2010) et les gelées printanières peu fréquentes. Les étés sont marqués par des faibles chaleurs, les températures moyennes avoisinant les 18°C au plus chaud de l'été (moyenne de juillet – normales 1986-2010), et souvent peu orageux. Les automnes sont souvent très ensoleillés. La Lorraine est également caractérisée par une amplitude marquée entre les températures diurnes et nocturnes.

Dans ce milieu caractéristique, les mirabelliers occupent une position bien particulière, à savoir les talus marneux des côtes orientés est à sud-est, les versants bien aérés des buttes témoins et les positions hautes sur les collines. Cette disposition induit une position dispersée des vergers au sein de l'aire, basée sur la recherche des meilleures situations géomorphologiques pour la production de fruits de qualité.

E.1.2. Facteurs humains contribuant au lien

E.1.2.1. L'émergence d'une production de fruits

Le berceau de la production de mirabelle se situe dans le pays messin (Moselle) où elle aurait été introduite dès le XVème siècle par le Roi René, duc d'Anjou et de Lorraine (1409-1480). Selon H. Thiébaut, dans son ouvrage *L'aire géographique de la Mirabelle de Lorraine,* de 1948, on considère déjà au XIXème siècle que, « parmi tous les types de pruniers plantés en Lorraine, c'est le mirabellier qui est le prunier noble, celui qu'il faut propager ».
En effet, à la fin du XIXème siècle, le mirabellier s'est imposé en Lorraine, du fait de plusieurs facteurs concomitants :
- l'annexion de la quasi-totalité de la Moselle après la guerre de 1870, les mosellans exilés ayant entrepris de planter dans leurs terres d'accueil lorraines, restées françaises, les mirabelliers qu'ils connaissaient si bien ;
- sa résistance au gel qui a affecté les autres variétés de pruniers (notamment de quetsches) durant l'hiver 1879-80 ;
- la disparition des vignobles liée à la crise phylloxérique, à partir de 1882, qui a contribué à l'installation de nombreux vergers au droit des vignobles détruits.

Ainsi, à partir de la fin du XIXème siècle, l'aire du mirabellier s'est d'abord étendue sur les Côtes de Meuse puis dans un second temps vers les vignobles décimés de Meurthe (département qui deviendra la Meurthe-et-Moselle après 1919) et ceux du Nord du département des Vosges.
Puis le développement de cette production dût beaucoup à l'établissement du chemin de fer entre Toul et Mirecourt en 1881, baptisé « train des mirabelles », qui permit l'expédition des fruits vers les centres de consommation ou de transformation et vers la capitale.

Au début du XXème siècle, la complantation d'arbres au sein des parcelles de vignes, les mirabelliers remplaçant progressivement le vignoble détruit, a évolué vers la mise en place d'un système de prés vergers. Ceux-ci ont gardé leur mode de conduite traditionnel en haute-tige et à faible densité. Les organisations de producteurs se sont constituées au fil des années à partir de ces vergers existants et ont créé une dynamique de renouvellement des plantations à partir des années 1970, processus continu jusqu'à aujourd'hui.

La production de mirabelles est longtemps restée confinée en Lorraine, du fait de sa parfaite adaptation aux conditions de sol et de climat.

E.1.2.2. Les usages de distillation

Si le premier alambic semble avoir vu le jour en Lorraine en 1492, il a fallu cependant attendre la fin du XVIIIème siècle pour que la distillation de fruits et surtout de marc de raisin se développe. En atteste la reconnaissance de la profession de brandevinier. La distillation de mirabelle s'impose à mesure que les mirabelliers remplacent les autres espèces de fruitiers dans les vergers puis à partir de 1892, la vigne contaminée par le phylloxéra.

La distillation est encore mise en œuvre au moyen d'alambics en cuivre selon le principe de la distillation discontinue à repasse, telle qu'elle a été développée au XVIIème siècle et mise en œuvre en Lorraine au XVIIIème siècle.

Le caractère alternant du mirabellier et le grand potentiel de transformation de la mirabelle ont contribué au développement d'une pluri-activité autour de la production du fruit : la mirabelle est à la fois utilisée comme fruit de bouche (l'Indication Géographique Protégée « Mirabelles de

Lorraine » a été enregistrée en 1996), comme produit transformé (confitures, conserves…), et comme eau-de-vie. La distillation nécessite des fruits bien mûrs, et comme les eaux-de-vie peuvent se stocker facilement plus d'une année, l'eau-de-vie est produite davantage en année abondante qu'en année de faible récolte. Les fruits récoltés sont mis en fermentation, et travaillés plus tard en fin d'automne. Ce système d'utilisation différée des fruits reste un outil essentiel de gestion de campagne, car il permet d'orienter les mirabelles suivant les différents débouchés possibles.

La production familiale et domestique de l'eau-de-vie, autrefois très répandue en Lorraine, a contribué au développement de la distillation ambulante à travers le privilège des bouilleurs de cru accordé aux agriculteurs pour la distillation des fruits de leurs propres vergers, mais aussi en parallèle à l'installation de nombreux ateliers de distillation au sein des communes. La consommation locale d'eau-de-vie reflète encore un caractère identitaire et très populaire.
L'attribution de l'Appellation d'Origine Réglementée (A.O.R.) « Mirabelle de Lorraine » en 1953 a reconnu la qualité de cette eau-de-vie emblématique de la région.

2. Spécificité du produit

E.2.1. Caractéristiques du produit

La « Mirabelle de Lorraine » est une eau-de-vie blanche ; toutefois, une légère coloration ambrée peut apparaître lors de l'élevage.
Elle développe des arômes originaux, élégants et d'une rare finesse. Ses caractéristiques organoleptiques en font une eau-de-vie fruitée, qui évoque nettement en bouche le fruit dont elle est issue. Les principaux paramètres imposent un titre alcoométrique volumique de distillation inférieur ou égal à 73 %, et de commercialisation supérieur ou égal à 45 %. La teneur minimale en substances volatiles, qui doit être supérieure à 300 grammes par hectolitre d'alcool pur, participe également à la définition du produit.

E.2.2. Éléments historiques liés à la réputation du produit

Dès le début du XVIIème siècle, les botanistes et pomologues parlent de la mirabelle de Lorraine. L'abbé Merlet en 1675 range la mirabelle dans les prunes « les meilleures et les plus connues », et Louis Liger en 1714 distingue la mirabelle parmi les prunes « les plus exquises et les meilleures », à tel point que la mirabelle se classe seconde parmi les meilleures prunes sélectionnées à la suite d'un plébiscite organisé en 1894-95 par la Société Pomologique de France (Marcel Thomas, 1956, *Mirabelles et Mirabelliers en Lorraine)*. Les noms des variétés Mirabelle de Metz et Mirabelle de Nancy, dont les plus anciennes mentions datent de 1856 (Société d'Horticulture de la Moselle) mais qui se distinguaient déjà au XVIIème siècle comme Petite Mirabelle et Grosse Mirabelle, attestent de l'adaptation du fruit en Lorraine et aussi de sa renommée.

« La mirabelle incarne la Lorraine, elle la personnalise, elle s'identifie à elle. C'est l'apanage de peu de productions originelles d'évoquer aussitôt leur terre de prédilection ». Cette phrase, écrite par Jean François Husson, Directeur Départemental de l'Agriculture en 1982, insiste sur le fait que la production mirabellière marque durablement le paysage lorrain, et ce depuis le XIXème siècle : « le mirabellier est un arbre essentiellement lorrain et messin en particulier » (E. Jouin, 1898). En 1929, l'enquête Teruti recense 1,5 millions de mirabelliers en Lorraine, soit plus de 50% de tous les arbres fruitiers recensés dans la région.

La mirabelle a depuis longtemps été un symbole de la Lorraine, à tel point que les notables en visite à Metz recevaient « un cadeau de valeur : des mirabelles confites au sucre, spécialité du pays messin » (Catherine de Médicis et Charles IX en 1598). Au siècle dernier, on loue la Lorraine « et surtout les environs de Metz, en possession de la culture des mirabelles, petites prunes jaunes qui ont beaucoup de réputation » (Comte de Gasparin, Cours d'agriculture, 1848), avec ses « villages entourés d'arbres fruitiers et surtout de mirabelliers dont les fruits sont renommés » (M. de Viville, *Dictionnaire de la Moselle*, 1817). L. Larchey vante également que la « gloire messine est aussi la mirabelle » (*La Lorraine illustrée,* 1886).

La production d'eau-de-vie en Lorraine a longtemps été familiale et domestique, et partage l'histoire intime des lorrains : « Lorsque j'offre une bouteille de mirabelle à un ami, il m'arrive d'y écrire : « Radieuse mirabelle aux vertus souveraines, tu portes en toi l'âme de la Lorraine » (citation de Jean Boulangé dans l'ouvrage de Roger Wadier, 1997, *Les mirabelles, une aventure lorraine*). Cette tradition perdure encore aujourd'hui par l'intermédiaire du privilège : progressivement des ateliers de distillation se sont développés en poste fixe et drainent aujourd'hui les fruits des propriétaires sur un large rayon.

En 1951, les distillateurs lorrains interrogés par M. Thomas spécifient que « la Mirabelle de Lorraine présente un rendement intéressant en alcool de qualité et un certain bouquet qui se trouve surtout avec la mirabelle petite et dans certains terroirs ». Cette citation est reprise dans son article *Mirabelles et mirabelliers en Lorraine* en 1956 ; l'auteur y explique que l'un des emplois de la mirabelle qui a contribué à sa renommée est « l'eau-de-vie si fine et si parfumée que l'on recueille de ce fruit ».

La forte renommée du fruit et de ses produits transformés, notamment l'eau-de-vie qui en est tirée, a contribué aux premiers essais de délimitation de la région de production lors des Congrès Pomologiques régionaux de Nancy en 1946 et Metz en 1947, concrétisés depuis lors de la reconnaissance de l'Appellation d'Origine Réglementée (AOR) « Mirabelle de Lorraine » en 1953. Les distillateurs de mirabelle se réunissent au sein du Syndicat lorrain des distillateurs et bouilleurs d'eaux-de-vie de fruits, créé en 1970 et dont l'objet est de protéger et promouvoir le produit. Avec pas moins de 100 000 bouteilles annuelles produites, soit l'équivalent de 750 tonnes de mirabelles, l'eau-de-vie « Mirabelle de Lorraine » se situe de manière volontaire sur un créneau haut de gamme.

La diversité des productions et l'intérêt public pour cette production traditionnelle incitent les producteurs à confronter leurs eaux-de-vie lors de concours, et notamment du concours international des eaux-de-vie et liqueurs de Metz, où régulièrement plusieurs « Mirabelle de Lorraine » sont primées. Par ailleurs un sondage TNS SOFRES, réalisé entre le 26 août et le 30 août 2011, sur un échantillon national représentatif de 1023 personnes a montré que 54 % des sondés citent la Lorraine comme région d'où provient la mirabelle.

3. <u>Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit</u>

La typicité de la « Mirabelle de Lorraine » est le résultat d'une combinaison d'éléments ayant trait au milieu naturel de la Lorraine sédimentaire et à l'histoire de l'implantation des mirabelliers et de l'activité traditionnelle de distillation de la région.

Le relief de côtes de Lorraine crée des opportunités climatiques pour la production fruitière, garantissant un ensoleillement optimal, servant d'abri contre les vents froids, et qui contribuent par

un effet de foehn à la limitation de la pluviométrie, et particulièrement pour la production de mirabelle qui a trouvé en Lorraine les conditions pédologiques et climatiques favorables pour obtenir des fruits riches en sucres.
Le sol lorrain, fait d'argiles et de calcaire et suffisamment frais sans être humide - la présence d'éléments grossiers, couplée à la position des parcelles dans le contexte géomorphologique particulier permettent d'assurer un bon drainage - répond aux besoins du mirabellier et contribue à produire des fruits spécifiques.

Ces conditions pédoclimatiques font de la Lorraine la terre d'élection de la mirabelle et permettent d'obtenir des fruits présentant une maturité optimale pour la distillation. Ce lien fort entre la mirabelle et la Lorraine se traduit au travers des noms des variétés qui sont les noms des deux principales villes de Lorraine : Metz et Nancy.

La culture du mirabellier en Lorraine peut se prévaloir d'une antériorité certaine ; les sites plantés actuels correspondent à des situations de parfaite adaptation de l'arbre aux conditions du milieu.

La polyvalence dans l'utilisation des mirabelles (eau-de-vie, fruits de bouche, industrie) a conforté le maintien d'une activité domestique de distillation chez les agriculteurs, permettant le maintien des usages et la transmission des savoir-faire.

De cette tradition de production domestique découlent des itinéraires techniques ancestraux très simples : fermentation de fruits entiers, distillation à la repasse dans des alambics en cuivre, maturation des eaux-de-vie après distillation. Mais ces itinéraires nécessitent des fruits de grande qualité tant au point de vue sanitaire que de leur richesse en sucre : la récolte n'est réalisée que lorsque le taux de sucre atteint ou dépasse les 17° Brix.

Ces méthodes traditionnelles de production conjuguées à des fruits de qualité confèrent à l'eau-de-vie ses caractéristiques organoleptiques dont les titres alcoométriques volumiques de distillation et de commercialisation et la teneur minimale en substances volatiles sont les garants. La « Mirabelle de Lorraine » développe en bouche des arômes fruités caractéristiques du fruit dont elle est issue : la mirabelle. Selon les usages, elle est présentée blanche à la vente. Une légère coloration ambrée peut apparaître en cours d'élevage.

F. EXIGENCES ÉVENTUELLES À RESPECTER EN VERTU DE DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES

G. NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR

Syndicat Lorrain des Distillateurs et Bouilleurs d'Eau-de-vie de Fruits
632, Rue de la Mirabelle
55210 BILLY SOUS LES COTES
Tél : 03 29 89 32 24

H. RÈGLES DE PRÉSENTATION ET ÉTIQUETAGE

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'Appellation d'Origine Contrôlée « Mirabelle de Lorraine » et qui sont présentées sous ladite appellation ne peuvent être mises en vente ou vendues sans que l'appellation susvisée ne soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée », ou « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Partie II Registres et Obligations déclaratives

Tout opérateur doit tenir une comptabilité matière des fruits produits, mis en œuvre et des volumes d'eau-de-vie obtenus et vendus, permettant de garantir la traçabilité à l'origine. Les opérateurs enregistrent notamment les données suivantes et conservent les documents justificatifs pendant une durée de 2 ans.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

Étapes	Éléments de traçabilité	Documents associés
Production de mirabelles	Nombre et localisation des mirabelliers, superficies exploitées	Inventaire des vergers
Fermentation	Date de récolte, quantités de mirabelles mises en œuvre, taux de sucre	Registre ou déclaration de mise en fermentation
Distillation	Date de distillation, volume mis en œuvre, volume d'eau-de-vie distillée, TAV	Registre de distillation
Maturation	Volumes mis en maturation	Comptabilité matière

1. Registre et documents d'accompagnements

Registre de distillation

Le distillateur tient à jour le registre de distillation comportant l'origine de la matière première, la quantité et la qualité des moûts, puis la quantité et le titre alcoométrique volumique (dans le collecteur journalier) de l'eau-de-vie obtenue et la date des opérations.

Document d'accompagnements des fruits

Les fruits sont accompagnés durant leurs transports entre le producteur, le collecteur de fruits et l'élaborateur par un document indiquant au minimum :

- L'AOC revendiquée ;
- L'origine des fruits (producteur et parcelle) ;
- La date de récolte ;
- La quantité.

Document d'accompagnements des moûts et des produits de distillation

Les moûts et les produits de distillation sont accompagnés durant leurs transports par un document indiquant au minimum :

- L'AOC revendiquée ;
- L'opérateur propriétaire ;
- La quantité.

2. Obligations déclaratives

Les opérateurs effectuent les déclarations suivantes :

Déclaration d'inventaire des vergers :

Le producteur de fruits déclare à l'Organisme de Défense et de Gestion les modifications apportées au cours de l'année écoulée à l'inventaire de ses vergers (arrachages, nouvelles plantations). Cet inventaire est établi initialement lors de sa déclaration d'identification. Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion avant le 30 avril précédant la récolte.

Déclaration récapitulative d'achat de mirabelles pour les collecteurs de fruits :

Les acheteurs de fruits déclarent à l'Organisme de Défense et de Gestion les quantités de mirabelles achetées par apporteurs, avant le 1er octobre qui suit la récolte.

Déclaration de mise en fermentation :

Les élaborateurs déclarent auprès de l'Organisme de Défense et de Gestion avant le 1er octobre qui suit la récolte, la date de récolte, les quantités de mirabelles mises en fermentation ainsi que leur richesse minimale en sucre, leur lieu et leur récipient de stockage.

Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation :

Une copie de ces déclarations prévues par la réglementation générale est transmise dans les mêmes délais à l'Organisme de Contrôle.

Déclaration récapitulative de revendication :

Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion avant le 15 mai qui suit la distillation.

Chaque revendication comprend les quantités d'eau-de-vie concernées, les récipients utilisés pour le stockage et le lieu précis de ce stockage.

Dans les ateliers où sont élaborées à la fois des eaux-de-vie pouvant prétendre à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Mirabelle de Lorraine » et d'autres eaux-de-vie, les opérations de distillation et de stockage sont réalisées dans des conditions assurant une séparation et une individualisation des matières premières et des eaux-de-vie de chaque catégorie.

Partie III Points principaux à contrôler

Les règles structurelles :

Opération	Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Localisation des sites de production	Localisation du verger et appartenance à la liste des parcelles identifiées	Documentaire : Inventaire vergers
	Localisation des alambics	Documentaire : Déclaration d'identification
Caractéristiques des vergers	Densité de plantation Variétés Bon état cultural	Documentaire : Inventaire vergers Visuel
Caractéristiques du matériel de distillation	Types d'alambics utilisés	Visuel

Les règles annuelles :

Opération	Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Critères analytiques des fruits mis en fermentation	Richesse en sucre	Documentaire ou mesure (au refractomètre ou par densité sur les lots mis en œuvre)
	Qualité sanitaire des fruits	Visuel sur les lots mis en œuvre
Caractéristiques du moût à distiller	Qualité microbiologique et sanitaire des moûts	Documentaire ou visuel (selon une grille d'évaluation avant chargement des alambics)
Maturation de l'eau-de-vie	Durée minimale	Documentaire selon la comptabilité matière

Le produit :

Opération	Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Caractéristiques organoleptiques	Dégustation	Commission de dégustateurs
Caractéristiques analytiques	Analyses	Laboratoires d'analyses agréés

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

CERTIPAQ
Siège : 11 Villa Thoréton – 75015 – PARIS
Tél : 01.45.30.92.92 – Fax : 01.45.30.93.00
certipaq@certipaq.com
www.certipaq.com
Accréditation N° 5-0057

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.