

RÈGLEMENT (UE) N° 353/2010 DE LA COMMISSION**du 23 avril 2010****approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Mirabelles de Lorraine (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation des modifications des éléments du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Mirabelles de Lorraine», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1107/1996 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en ajoutant les mirabelles surgelées. Quelques autres modifications ont été opérées, notamment au sujet de la preuve de l'origine et de l'étiquetage.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Mirabelles de Lorraine» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le 23 avril 2010.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Mirabelles de Lorraine» les modifications suivantes sont approuvées:

Description

- (1) Ajout du paragraphe: «Les mirabelles de Lorraine peuvent être conditionnées et être présentées 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:
 - (a) entières avec noyau;
 - (b) entières dénoyautées;
 - (c) en oreillons, dénoyautées».
- (2) Une précision de la description du produit est apportée en décrivant les différentes destinations et présentations possibles des fruits
- (3) Le paragraphe suivant a été ajouté: «Les caractéristiques des produits doivent, pour chaque catégorie, correspondre à la réglementation en vigueur.».
- (4) Un tableau définissant les caractéristiques physico-chimiques du produit a été ajouté:

	Mirabelles de Lorraine
Caractéristiques	Fruits ≥ 22 mm de diamètre, Fruits de Catégorie I pour le fruit de bouche Réglementation pour fruit destiné à l'industrie Couleur ≥ 4 (échelle de couleurs AREFE en annexe n° 5) Taux de sucre moyen $\geq 16^{\circ}$ Brix pour les fruits de bouche et $\geq 15^{\circ}$ Brix pour les fruits destinés à l'industrie (méthode des broyats)

Preuve de l'origine

- (1) La phrase «Pour chaque expédition, les entreprises adhérentes consignent sur un registre l'exploitation d'origine, la quantité expédiée, le type de conditionnement et la destination» est remplacée par «Pour chaque expédition, les entreprises adhérentes mettent en place une traçabilité ascendante et descendante permettant de préciser l'origine, la quantité expédiée, le type de conditionnement et la destination».
- (2) Les points suivants ont été supprimés:
 - (a) «les déclarations d'impression et d'utilisation des aerex, des bandeaux, étiquettes ou vignettes portant mention du label.
 - (b) copie de la comptabilité matière des adhérents concernant les étiquettes, les bandeaux, et les vignettes d'identification».
- (3) Ajout des paragraphes suivants:
 - (a) «Après conditionnement, chaque emballage unitaire pour les fruits de bouche ou chaque palette pour les fruits destinés à la 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).
 - (b) Lors de l'expédition, les fiches de fabrication sont complétées par la date de l'expédition et le nom du client.»

Méthode d'obtention

- (1) Précisions sur les types de sols avec l'ajout de «45 % d'éléments fins de moins de 20 microns (argile plus limons fins)».
- (2) Suppression d'une partie du paragraphe 4.4.2: «il est vraisemblable que le climat influe sur la qualité du produit; ce lien sol- climat- qualité est actuellement à l'étude par l'AREFE: 20 vergers sont étudiés depuis 6 ans et les résultats définitifs de cette expérimentation seront publiés d'ici trois ans».

- (3) Suppression des références aux dispositions du cahier des charges régional pour la rénovation des vergers.
- (4) Suppression de l'analyse des feuilles à l'automne.
- (5) Suppression des densités de plantation minimum de 150 arbres à l'Ha
- (6) Modification des critères d'analyse du degré de maturité.
- (7) Passage de l'échelle A de Hunter à l'échelle AREFE.
- (8) Rapport sucre / acidité supérieur ou égal à 4 est remplacé par la mesure du taux de sucre de 15° Brix min.
- (9) Ajout des explications de la somme des températures: «Une somme des températures au stade F2 de 1 750°C minimum, (annexe 6: protocole de maturité): A partir du stade 50 % de fleurs ouvertes, on cumule la température moyenne de chaque jour. Il a été montré que la variété de Mirabelle 1510 est à maturité autour du stade 1 850°C. Les souches précoces se situent autour du stade 1 750°C.»
- (10) Ajout du paragraphe de la 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 organoleptiques des mirabelles de Lorraine sont préservées par cette méthode de conservation. La surgélation possède des avantages certains tels que
 - (a) Avantages organoleptiques (aspect, consistance, goût). Seul de tous les procédés de conservation, le froid permet de restituer toutes les qualités organoleptiques des produits saisis dans leur état de fraîcheur initiale.
 - (b) Avantages nutritionnels. Les opérations de surgélation n'ont par elles-mêmes aucune influence sur la valeur nutritive. Le froid profond stabilise l'aliment dans un état donné.
 - (c) Avantages microbiologiques. En-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.»
- (11) La phrase «cette zone correspond aux stades de la production, du stockage avant conditionnement et du conditionnement des fruits» est remplacée par «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.»

Etiquetage

Etiquetage: mise en conformité avec l'évolution réglementaire

Autres

Nom et composition du groupement:

AIAL est devenu AMDL

Suppression du nom du président

Retrait des noms des entreprises

Ajouts sur l'objet et le fonctionnement de l'association

Des précisions ont été apportées sur base des statuts de l'association sur le fonctionnement et sur son rôle de groupement qualité

Actualisation de la classe par rapport au règlement (CE) n° 1898/2006

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

«MIRABELLES DE LORRAINE»

N° CE: FR-PGI-0117-0194-10.12.2007

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«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, 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 l'industrie, de couleur 4 sur une échelle de couleurs AREFE, 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. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit 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.

Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

De part 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 d'étiquetage

«Mirabelles de Lorraine»

Nom et adresse de l'organisme certificateur

Mention IGP et/ou Logo communautaire

4. 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

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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

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 entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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 16^{ème} 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.

Référence à la publication du cahier des charges

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/CDC-mirabelle-de-Lorraine.pdf>
