A. I. A. Lorraine

ASSOCIATION DES INDUSTRIES AGRO - ALIMENTAIRES
DE LA REGION LORRAINE

DOSSIER DE DEMANDE

D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (I. G. P.)

SELON LA PROCEDURE SIMPLIFIEE

pour

LA BERGAMOTE DE NANCY

Type de produit : **Annexe I du réglement CEE n° 2081/92**

Produits de la confiserie

2, rue Girardet - B.P. 433 - 54001 NANCY CEDEX - Tél. 83.39.10.23 / 83.39.10.24 - Fax 83.39.10.01

SOMMAIRE

	Pages
1 - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR	**1**
2 - NOM DU PRODUIT	**1**
3 - TYPE DE PRODUIT	**2**
4 - CAHIER DES CHARGES	**2**
4 - 1 Description du produit	**2**
4 - 2 Aire géographique délimitée	**2**
4 - 3 La traçabilité des produits	**2**
4 - 4 Méthode d' obtention	**2**
4 - 4 - 1 Exigences concernant les entreprises	**2**
4 - 4 - 2 Matières premières utilisées	**3**
4 - 4 - 3 Procédé de fabrication	**3**
4 - 5 Lien avec l'origine géographique	**3**
4 - 5 - 1 Historique et réputation	**3**
4 - 5 - 2 Reconnaissance officielle du lien au terroir	**3**
5 - STRUCTURE DE CONTROLES	**3**
6 - ETIQUETAGE	**4**
7 - EXIGENCES NATIONALES	**4**
ANNEXES	

1 - RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Association des Industries Agro-Alimentaires de la Régional Lorraine

Sigle : A.I.A.L.

Adresse : 2, rue Girardet - B.P. 433 - 54001 NANCY CEDEX

Tél. : 83.39.10.23 (10.24)

Fax : 83.39.10.01

Forme juridique : Association loi 1901

Code APE : 911A

Date de création : juin 1978

Président : Roger CERF
P.D.G. Société CERF et Fils à Thionville (57)

A ce jour, l'A.I.A.L. regroupe 33 adhérents (entreprises ou syndicats professionnels) du secteur agro-alimentaire, privé ou coopératif. Toutes les sociétés adhérentes sont implantées en Lorraine (Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle ou Vosges).

L'A.I.A.L. a pour but de favoriser le développement des entreprises alimentaires lorraines en tenant compte des spécificités régionales.

L'A.I.A.L. assure également la représentativité des industries agro-alimentaires lorraines auprès des instances régionales et nationales.

Sont concernées par cette demande d'enregistrement d'une IGP pour la Bergamote de Nancy, les entreprises suivantes :

- **ETS LALONDE ROGER**
  2 Avenue Milton - 54000 NANCY

- **ETS LES SOEURS MACARONS**
  21 Rue Gambetta - 54000 NANCY

- **ETS LALONDE JEAN**
  59 Rue Saint-Dizier - 54000 NANCY

- **CONFISERIE THOMAS**
  225 Rue de la Gare - 88100 SAINT DIE

- **CONFISERIE DES HAUTES VOSGES**
  Habeaurupt Plainfaing - 88230 FRAIZE

- **CONFISERIE STANISLAS**
  30 Rue du Tapis Vert - 54000 NANCY

2 - NOM DU PRODUIT : Bergamote (s) de Nancy

3 - TYPE DE PRODUIT : Annexe I du réglement CEE n° 2081/92 produits de la confiserie

4 - CAHIER DES CHARGES :

4 - 1 Description du produit :

La Bergamote de Nancy est un bonbon composé de sucre cuit parfumé à l'essence naturelle de bergamote.

La Bergamote de Nancy ne contient aucun produit chimique ni aucun colorant à l'exception des composants précités. C'est un bonbon transparent, de coloration ambrée, de forme carrée et plate pour un poids unitaire de 2 à 5 grammes. Il se consomme en l'état.

C'est l'unique confiserie française traditionnelle dont l'arôme est déterminé par l'essence naturelle de bergamote.

4 - 2 Aire géographique délimitée

Initialement concentrée sur l'agglomération nancéienne, la production de Bergamote de Nancy s'étend aujourd'hui aux quatre départements lorrains (Meuse, Meurthe et Moselle, Moselle et Vosges) avec une concentration plus importante dans le sud de la région.

En conséquence, ne peuvent prétendre à la dénomination "Bergamote de Nancy" que les entreprises dont les sites de production sont situés sur les quatre départements lorrains (voir annexes n° 1, 2, 3, 4).

4 - 3 La traçabilité des produits

Afin d'assurer la traçabilité de la Bergamote de Nancy, l' Organisme certificateur et l'Organisme de contrôle disposent des pièces suivantes qui sont tenues à jour :

- la liste des entreprises adhérentes (nom, adresse du siège, adresse des filiales, etc...)

- copie des éléments de la comptabilité matière tenue par l'adhérent,

- le dossier technique de chaque entreprise (équipement et potentiel de production, origine des matières premières, méthodes d'entretien et de contrôle interne),

- le dossier de contrôle de chaque entreprise,

- déclaration d'impression et d'utilisation des étiquettes de chaque adhérent.

Dans le but de constituer et maintenir à jour cette base de documentation servant à garantir la traçabilité du produit, l'Organisme Contrôleur s'appuie sur le plan de contrôle minimum défini dans le règlement technique du label. (arrêté SGAR n° 93-571)

4 - 4 Méthode d'obtention :

4 - 4.1 Exigences concernant les entreprises

Les locaux et les matériels de fabrication de la Bergamote de Nancy doivent être en conformité avec les prescriptions d'hygiène requises par la réglementation en vigueur (décret n° 91-409 du 26.04.1991).

4 - 4.2 Matières premières utilisées

Les seules matières premières utilisées sont le sucre type n°1 CEE ou n°2 CEE, le sirop de glucose R43 ou R45 et l'essence naturelle de bergamote conforme à la directive européenne CEE 88.388 et à la norme NF T 75-215 (annexe n°5).

4 - 4.3 Procédé de fabrication

Le procédé de fabrication de la Bergamote de Nancy se déroule en discontinu : le sucre est cuit à "feu nu" et après une cuisson dite "au cassé" (température proche de 150°C), l'essence naturelle de bergamote est incorporée à raison de 2 grammes minimum par kilo de fonte.

La coulée en nappe est refroidie sur une table réfrigérante ou un marbre, elle est ensuite détaillée à la main (rouleau, emporte-pièces) ou au laminoir.

4 - 5 Lien avec l'origine géographique

4 - 5.1 Historique et réputation

L'apparition de ce bonbon remonte aux environs de 1857, lorsque le confiseur Jean Frédéric Godefroy LILLICH s'installa à Nancy et mit au point la recette de cette spécialité à partir de l'essence en provenance de Calabre. Quant à l'utilisation de l'essence naturelle de bergamote dans la gastronomie lorraine, elle date du XVIIIème siècle à l'initiative du roi Stanislas Leszczynski, grand amateur de parfum.

Depuis son apparition en Lorraine, la consommation de la Bergamote de Nancy a franchi les frontières de cette région. Par contre, la fabrication de cette spécialité est restée traditionnellement implantée dans sa région d'origine.

A l'heure actuelle, la totalité de la fabrication française de la Bergamote de Nancy est assurée en Lorraine, ainsi qu'une très grande partie de sa consommation.

Depuis le XVIIIème siècle, l'essence naturelle de bergamote est entrée dans la gastronomie locale à travers de nombreuses recettes de soufflés, sorbets et autres cocktails.

4 - 5.2 Reconnaissance officielle du lien au terroir.

Spécialité nancéienne depuis 1857, la Bergamote de Nancy qui est toujours intégralement produite dans sa région d'origine, bénéficie depuis 1993 du Label Régional Lorraine (homologation n° 19-90, Arrêté SGAR n° 93-571), preuve tant de sa qualité que de son appartenance certifiée au patrimoine de la région lorraine.

Auparavant, la Bergamote de Nancy avait été reconnue comme produit répondant aux critères d'attribution du Label Régional Lorraine (arrêté du 24.09.1992, J.O. du 04.11.1992).

5 - STRUCTURES DE CONTROLES :

La gestion des contrôles est assurée par le :

P A Q
9, avenue Georges V
75008 PARIS

Tél. : (1) 40.70.13.58
Fax : (1) 49.52.05.40

Cet organisme a été agréé par les Ministres français de l'agriculture et des finances sur avis de la Commission Nationale des Labels en tant qu'organisme certificateur sous le n° LA.06.

Il est agréé à la norme EN 45001 ainsi qu'au règlement CEE 2081/92 depuis le 01/04/1993.

L'organisme de contrôle peut désigner tout laboratoire agréé (en accord avec l'A.I.A.L.) pour mettre en oeuvre ces contrôles.

6 - ETIQUETAGE :

Sur chaque emballage doivent figurer, en plus des mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur, les indications suivantes:

- Dénomination du produit: Bergamote de Nancy,
- la mention: Essence naturelle de bergamote,
- les coordonées du fabricant en clair,
- le logo du Label dont bénéficie le produit,
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur et contrôleur,
- la date de péremption (fixée à quatre mois maximum à partir de la date de fabrication) identifiant le lot de fabrication par la formule: "à consommer de préférence avant..."

Peut être également mentionné tout texte destiné à informer les consommateurs sur la nature, l'origine, la composition, les caractères spécifiques et le type organoleptique des produits.

7 - EXIGENCES NATIONALES

La Bergamote de Nancy bénéficie d'un label régional (Label Régional Lorraine, homologation n° 19.90) et répond au réglement technique homologué par la Préfecture de la Région Lorraine (arrêté SGAR n° 93.571).

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

ANNEXES

Annexe 1

AIRE GEOGRAPHIQUE RETENUE POUR L'I.G.P BERGAMOTE DE NANCY

LA LORRAINE ET SES 19 ARRONDISSEMENTS



Annexe 2

LOCALISATION DES PRINCIPAUX OPERATEURS (FABRICANTS) EN LORRAINE

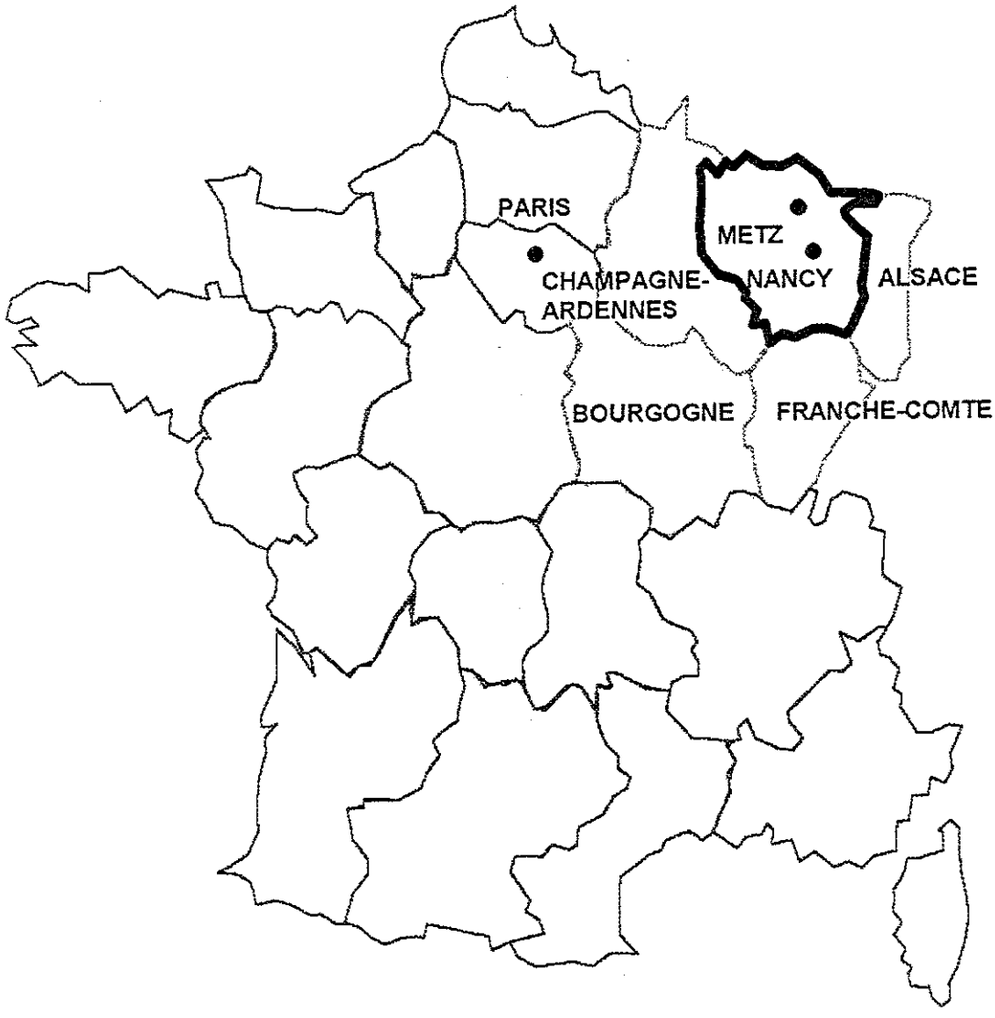


ANNEXE 3

France

Situation de la lorraine

(Aire géographique retenue pour l'I.G.P. "Bergamote de Nancy")

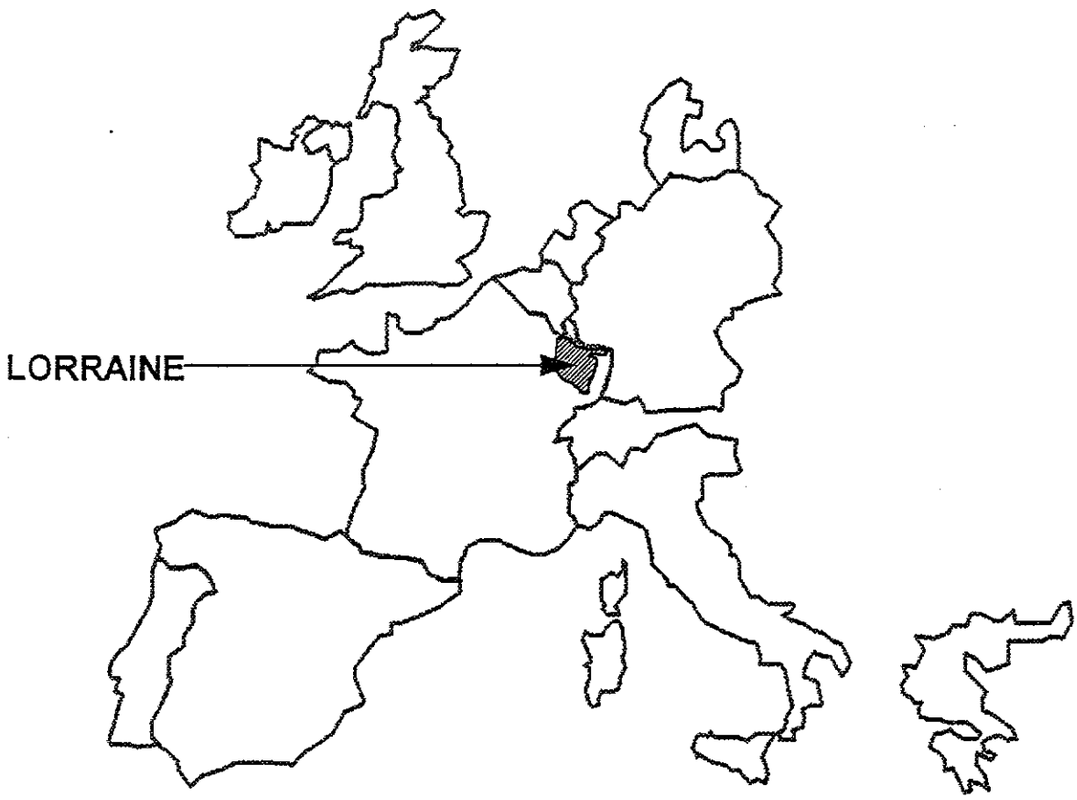


ANNEXE 4

Europe communautaire

SITUATION DE LA LORRAINE

(Aire géographique retenue pour l' I.G.P. "Bergamote de Nancy")



Annexe 5

SPECIFICATIONS DE L'HUILE ESSENTIELLE DE BERGAMOTE

SELON LA NORME AFNOR NF T 75-215

1 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : liquide mobile, limpide, présentant quelquefois un dépôt solide

Couleur : vert à jaune verdâtre

Odeur : caractéristique, agréable, fraîche, rappelant celle du péricarpe frais

2 - PROFIL CHROMATOGRAPHIQUE :

Conditions opératoires :

Colonne DB1 60 m x 0,25 mm x 0,25 um

Température injecteur : 230 ° C

Température détecteur FID : 250 ° C

Température du four : 60 ° C isotherme 2 min, jusqu'à 200 ° C à raison de 2° C/min

Principaux constituants	**Pourcentages relatifs**	
	Min	Max
Bêta - Pinène	5	9
Limonène	33	42
Gamma - terpinène	6	10
Linalol	6	15
Acétate de linalyle	23	35
Géranial	absence	0,5