C/2025/3683

8.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3683)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Mirabelles de Lorraine»

PGI-FR-0194-AM01 — 10.4.2025

1. **Nome do produto**

«Mirabelles de Lorraine»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

O pedido de alteração da IGP «Mirabelles de Lorraine» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração do nome da denominação de origem protegida;

b) Risco de quebra da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Descrição do produto*

A descrição do produto no caderno de especificações é reformulada e completada por três pormenores sobre a forma, a eventual presença de uma película esbranquiçada no fruto e uma tolerância em relação ao diâmetro mínimo. As características das «Mirabelles de Lorraine» são igualmente completadas no documento único para corresponderem às do caderno de especificações.

Acrescentam-se também métodos de acondicionamento, em função da utilização prevista do fruto: consumo direto, ultracongelação ou indústria.

A alteração afeta o documento único.

2. *Delimitação da área geográfica*

As disposições relativas à área geográfica e às etapas nela realizadas permanecem inalteradas.

Propõe-se a reformulação dos pontos 4 (Delimitação concisa da área geográfica), 3.4 (Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada) e 3.5 (Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere) do documento único, a fim de acrescentar a fase de armazenagem dos frutos frescos devido ao aditamento de condições de armazenagem dos frutos ao caderno de especificações.

É eliminado o último período do ponto 3.5 do documento único («Por "acondicionamento" entende-se a embalagem unitária, a colocação em paletes e a ultracongelação»), que é confuso relativamente ao que precede, sendo também suprimido do documento único.

A alteração afeta o documento único.

3. *Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica*

Esta parte é reformulada tendo em conta o formato atual do caderno de especificações, em especial a referência à declaração de identificação para as autorizações de operadores.

Em conformidade com a prática, são igualmente introduzidos os seguintes elementos:

— uma declaração anual dos agricultores que cultivam pomares destinados à produção da IGP,

— um código de pomar (unidade de produção homogénea: variedade, ano de plantação) como base para a rastreabilidade.

Suprime-se o ponto relativo à obrigação de os transformadores manterem uma contabilidade das existências (origem IGP dos frutos), uma vez que a transformação não é abrangida pelo caderno de especificações da IGP.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Ciclo de vida do produto*

Introduz-se um ciclo de vida que mostra os pontos de controlo em cada fase.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Origem varietal*

Esta parte é completada por uma disposição relativa à obrigação de utilizar plantas objeto de um certificado fitossanitário.

A alteração não afeta o documento único.

6. *Características do solo*

Considera-se que a principal característica do solo é um teor mínimo de argila de 30 %, em vez de uma percentagem específica de elementos finos de granulometria inferior a 20 mícrones.

Adita-se a obrigação de efetuar uma análise do solo aquando da plantação (ou no primeiro ano de certificação), para comprovar a sua natureza e fertilidade.

A alteração não afeta o documento único.

7. *Práticas de cultivo*

Suprime-se a superfície mínima de plantação de 50 ares (ou 20 ares, se a parcela for adjacente a outro pomar cultivado pelo mesmo agricultor).

Introduz-se a obrigação de plantar gramíneas nos pomares em, pelo menos, 60 % da superfície entre linhas, bem como a obrigação de, pelo menos, 10 % do total da superfície agrícola das explorações ser utilizada como «superfície topográfica equivalente» (STE), ou seja, infraestruturas agroecológicas na aceção da lista do quadro constante do caderno de especificações.

Introduzem-se igualmente regras sobre a fertilização dos pomares: estabelecimento de um plano de fertilização prospetivo que limite a fertilização anual com azoto a 90 unidades por hectare, com análises do solo realizadas, pelo menos, a cada oito anos.

A alteração não afeta o documento único.

8. *Colheita, triagem, aprovação, acondicionamento*

Introduzem-se regras sobre a colheita e o transporte, a fim de evitar que os frutos sejam esmagados e, assim, garantir a sua integridade, consoante o modo de transformação posterior.

Descrevem-se as modalidades de aprovação, com base no teor de açúcares e na cor, bem como as características do fruto antes da expedição.

Especificam-se os períodos máximos entre a colheita e a receção na instalação, entre o acondicionamento e a expedição e entre a colheita e a expedição dos frutos frescos, bem como as condições de armazenagem.

A alteração não afeta o documento único.

9. *Ultracongelação*

As mirabelas (inteiras com caroço, inteiras mas descaroçadas ou descaroçadas em metades) são congeladas apenas pelo método IQF.

Especificam-se as características dos frutos antes e depois da ultracongelação, o período entre a colheita e a congelação, bem como entre a saída dos frutos do túnel de ultracongelação e a armazenagem, a temperatura de armazenagem dos frutos ultracongelados e a data de durabilidade mínima (DDM), que é fixada em 30 meses.

A alteração não afeta o documento único.

10. *Elementos que justificam a relação com a área geográfica*

Esta secção é reformulada de modo a torná-la conforme com os requisitos regulamentares: a relação entre a IGP «Mirabelles de Lorraine» e a origem geográfica continua a basear-se nas características do produto (elevado teor de açúcares e cor) ligadas às características naturais da área geográfica e ao saber-fazer dos produtores, bem como na reputação do produto.

A relação causal caracteriza-se pelo seguinte:

— o relevo da região da Lorena, que protege os frutos da geada e do vento,

— a alternância de temperaturas quentes e frias, ideal para a maturação do fruto com todas as características desejadas,

— o clima, que permite obter as características físicas específicas das «Mirabelles de Lorraine», nomeadamente a cor, o calibre e o teor de açúcares,

— o saber-fazer dos produtores, a qualidade e a possibilidade de ultracongelar as «Mirabelles de Lorraine» respeitando o seu gosto, sabor e autenticidade, que permite alargar o período de disponibilidade do produto e a sua reputação,

— o destaque dado às «Mirabelles de Lorraine» em numerosas festas municipais, bem como a sua presença em muitas receitas regionais e nas ementas dos melhores restaurantes da Lorena.

O documento único é revisto de modo a incluir a relação causal descrita no caderno de especificações.

A alteração afeta o documento único.

11. *Referências ao organismo de controlo*

Atualizam-se as referências e os dados de contacto dos organismos de controlo.

A alteração não afeta o documento único.

12. *Requisitos nacionais*

Em conformidade com as disposições nacionais, introduz-se um quadro com os principais pontos a controlar.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Mirabelles de Lorraine»

N.º UE: PGI-FR-0194-AM01 — 10.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Mirabelles de Lorraine»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 08 — FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS E DE MELÕES

0809 — Damascos, cerejas, pêssegos (incluindo as nectarinas), ameixas e abrunhos, frescos

0809 40 — Ameixas e abrunhos

0809 40 05 — Ameixas

— 08 — FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS E DE MELÕES

0811 — Fruta, não cozida ou cozida em água ou vapor, congelada, mesmo adicionada de açúcar ou de outros edulcorantes

0811 90 — Outra

0811 90 95 — Outra

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Frutos redondos ou ovais, amarelos ou dourados quando maduros, de caroço solto, de pequeno calibre (diâmetro > 22 mm), com teor médio de açúcares de 16 °Brix nos frutos para consumo direto e 15 °Brix nos frutos destinados à indústria (incluindo ultracongelação), de cor 4 na escala cromática AREFE, de categoria I da norma UNECE, produto de clones das variedades «Mirabelles de Nancy» e «Mirabelles de Metz» inscritas em 1961 com os n.os 91 291 e 91 290 (família das Rosáceas, espécie *Prunus insititia*) no catálogo oficial das espécies.

As «Mirabelles de Lorraine» podem apresentar-se frescas ou ultracongeladas (inteiras com caroço, inteiras mas descaroçadas ou descaroçadas, em metades).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.4. *Etapas específicas da produção que devem decorrer na zona geográfica delimitada*

Todas as operações relacionadas com os frutos frescos (produção, triagem, calibragem e embalagem) têm lugar na área geográfica.

No respeitante aos frutos ultracongelados, realizam-se na área geográfica unicamente as operações seguintes: produção, triagem, calibragem, descaroçamento e ultracongelação.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A fragilidade do fruto e os riscos de esmagamento impõem que os frutos frescos sejam acondicionados na área geográfica.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica das «Mirabelles de Lorraine» abrange a totalidade dos municípios dos departamentos de Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle e Vosges.

Apenas os frutos provenientes da área identificada podem ostentar a indicação geográfica protegida «Mirabelles de Lorraine».

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre a IGP «Mirabelles de Lorraine» e a sua origem geográfica baseia-se nas características do produto (elevado teor de açúcares e cor) ligadas às características naturais da área geográfica e ao saber-fazer dos produtores, bem como na reputação do produto.

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A região da Lorena presta-se idealmente à cultura da mirabela.

O terreno caracteriza-se por uma sucessão de planaltos, vales e escarpas, conhecidos como «cuestas». A região distingue-se pelos seus solos argilo-calcários. Os pomares da Lorena são plantados em solos com um teor mínimo de argila de 30 %.

O clima caracteriza-se por estações marcadas e variações térmicas acentuadas. Os invernos são rigorosos, com geadas frequentes até à primavera. Os verões são relativamente quentes, com períodos de seca e temperaturas elevadas.

A precipitação média é de cerca de 750 mm por ano, mas pode atingir 2 400 mm nos cumes dos Vosgos. É relativamente mais elevada no outono e no inverno, altura em que se registam muitos dias de chuva e nevoeiro.

5.2. *Especificidade do produto*

As «Mirabelles de Lorraine» provêm de duas variedades locais: as «Mirabelles de Nancy» e as «Mirabelles de Metz».

A especificidade das «Mirabelles de Lorraine» está ligada à sua produção: o desenvolvimento ideal dos frutos é conseguido com a cultura de pomares de densidade limitada a 400 árvores/ha, a colheita efetua-se quando atingem a maturação ideal e decorre durante um curto período (cerca de seis semanas, do início de agosto até meados de setembro). Pretende-se obter um produto amarelo e açucarado, distinto da mirabela verde e acidulada de outras regiões.

5.3. *Relação causal*

O terreno da região da Lorena, caracterizado por escarpas e planaltos, protege os frutos da geada e do vento.

A alternância de temperaturas quentes (durante o dia) e frias (durante a noite) é ideal para a maturação do fruto com todas as características desejadas. Os elevados níveis de insolação também desempenham um papel importante na sua coloração. Os períodos regulares de chuva e de sol no início do verão permitem obter as características físicas específicas das «Mirabelles de Lorraine», nomeadamente o seu tamanho e teor de açúcares. Os solos argilosos contribuem para a manutenção das reservas de água e permitem às ameixeiras-mirabelas resistir aos períodos de seca e, consequentemente, produzir frutos com a maior dimensão expectável para as «Mirabelles de Lorraine».

Os produtores locais, com base na perícia adquirida no cultivo da mirabela ao longo de cinco séculos, asseguram a qualidade das «Mirabelles de Lorraine». É possível ultracongelar as «Mirabelles de Lorraine» respeitando o seu gosto, sabor e autenticidade, o que permite alargar o período de disponibilidade do produto e a sua reputação. Caso contrário, as «Mirabelles de Lorraine» só estariam disponíveis durante dois ou três meses do ano.

Este fruto de renome, cultivado desde a Idade Média, é frequentemente celebrado nas festas locais. Com efeito, realizam-se festas tradicionais dedicadas à mirabela na maioria dos municípios da região, na última semana de agosto. A presença da mirabela em muitas receitas locais e nas ementas dos melhores restaurantes da Lorena demonstra que este fruto faz parte do património da região. A nível nacional, um em cada cinco franceses refere espontaneamente a Lorena como a região de origem da mirabela.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-7f5ea563-b7b3-489d-8e4f-5a12bca7d65b.