C/2025/3683

8.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3683)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Mirabelles de Lorraine»

PGI-FR-0194-AM01 — 10.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Mirabelles de Lorraine»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la (les) modification (s) répond(ent) à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 2024/1143:

La demande de modification de IGP «Mirabelles de Lorraine» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Description du produit*

La description du produit dans le cahier des charges est reformulée et complétée de trois précisions relatives à la forme, la présence possible d'une pellicule naturelle blanchâtre sur les fruits et une tolérance sur le diamètre minimal. Les caractéristiques des «Mirabelles de Lorraine» sont également complétées dans le document unique afin de correspondre à celles reprises dans le cahier des charges.

Sont également ajoutés les modes de conditionnement selon la destination des fruits: fruits de bouche, surgélation ou transformation.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Délimitation de l'aire géographique*

Les dispositions relatives à l'aire géographique et aux étapes réalisées dans l'aire sont inchangées.

Il est proposé une reformulation en reprenant les points 4. (Description succincte de la délimitation de l'aire géographique), 3.4. (Etapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée) et 3.5. (Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence) du document unique, complétés de l'indication de l'étape de stockage pour les fruits frais en raison de l'ajout de conditions de stockage des fruits dans le cahier des charges.

La dernière phrase du point 3.5. du document unique («On entend par conditionnement l'emballage unitaire, la mise en palette et la surgélation»), qui apporte de la confusion par rapport aux éléments précédents, n'est par contre pas reprise et est également retirée du document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

Cette partie est réécrite en tenant compte du format actuel des cahiers des charges, notamment quant à la référence à la déclaration d'identification en vue de l'habilitation des opérateurs

Conformément aux pratiques, il est introduit également:

— une déclaration annuelle par les producteurs des vergers destinés à la production IGP;

— un code verger (unité de production homogène: variété, année de plantation) comme base de la traçabilité.

Le paragraphe relatif à l'obligation d'une comptabilité matière (origine IGP des fruits) par les transformateurs, la transformation n'étant pas couverte par le cahier des charges IGP, est supprimé.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Schéma de vie du produit*

Un schéma de vie est introduit reprenant les points de maîtrise à chaque étape.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Origine variétale*

Cette partie est complétée d'une disposition relative à l'obligation d'utilisation de plants certifiés sanitairement.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Caractéristiques des sols*

Il est retenu en définitive comme principale caractéristique des sols un taux d'argile minimum de 30 % en lieu et place du pourcentage d'éléments fins de moins de 20 microns.

Une obligation d'analyse de sol à la plantation (ou dans la 1ère année de certification) est ajoutée qui permet de vérifier la nature du sol et sa fertilité.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Pratiques culturales*

L'obligation de la surface minimale de plantation de 50 ares (ou de 20 ares si la parcelle est attenante à un bloc fruitier cultivé par le même exploitant) est supprimée.

Une obligation d'enherbement des vergers de au moins 60 % de la surface de l'inter-rang est introduite ainsi qu'une obligation pour les exploitations de présenter au moins 10 % de leur surface agricole utile totale en Surface Équivalente Topographique (SET) correspondant à des Infrastructures Agroécologiques dont la liste est décrite dans un tableau repris dans le cahier des charges.

Sont également introduites des règles relatives à la fertilisation des vergers: établissement d'un plan prévisionnel de fumure, limitation de la fertilisation azotée annuelle à 90 unités par hectare et suivi tous les 8 ans minimum par la réalisation d'analyses de sols.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Récolte, tri, agréage, conditionnement*

Sont ajoutées des règles relatives à la récolte et au transport pour éviter l'écrasement et garantir ainsi l'intégrité des fruits selon leur destination.

Les modalités d'agréage, par mesure du taux de sucre et de la couleur, sont décrites, ainsi que les caractéristiques des fruits avant expédition.

Les délais maximaux entre récolte et réception en station, entre conditionnement et expédition, entre récolte et expédition des fruits frais sont précisés, ainsi que les conditions de stockage.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

9. *Surgélation*

Les mirabelles (entières avec noyau, entières dénoyautées ou dénoyautées en oreillons) sont surgelées par la seule méthode IQF.

Sont précisés les caractéristiques des fruits avant et après surgélation, les délais entre récolte et surgélation, entre la sortie du tunnel de surgélation et le stockage, la température de stockage des fruits surgelés ainsi que la date de durabilité minimale (DDM) qui est fixée à 30 mois.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

10. *Elements justifiant le lien avec le milieu géographique*

La rédaction de cette partie a été revue pour la mettre en conformité avec les exigences règlementaires: le lien de l'IGP «Mirabelles de Lorraine» avec son origine géographique reste 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.

Le lien causal est caractérisé par:

— Le relief lorrain qui protège le fruit du gel et du vent;

— L'alternance de températures chaudes et froides, idéale pour que le fruit arrive à maturité avec toutes les caractéristiques recherchées;

— Le climat qui permet d'obtenir les caractéristiques physiques spécifiques des «Mirabelles de Lorraine», notamment sa couleur, son calibre et son taux de sucre;

— Le savoir-faire des producteurs ainsi que la qualité et de la possibilité de surgélation qui respecte le goût, la saveur et l'authenticité des «Mirabelles de Lorraine» et qui permet d'étendre la période de disponibilité du produit et donc sa renommée;

— La célébration des «Mirabelles de Lorraine» dans de nombreuses fêtes communales et leur présence dans de nombreuses recettes de la gastronomie locale et aux menus des meilleures tables de Lorraine.

Le document unique est révisé en reprenant notamment le lien causal décrit dans le cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

11. *Références concernant la structure de contrôle*

Les références et coordonnées des autorités de contrôle sont mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

12. *Exigences nationales*

Est introduit, en application des dispositions nationales, un tableau précisant les principaux points à contrôler.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Mirabelles de Lorraine»

N°UE: PGI-FR-0194-AM01 — 10.4.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de lAOP ou de lIGP)**

«Mirabelles de Lorraine»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 08 — FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0809 — Abricots, cerises, pêches (y compris les brugnons et nectarines), prunes et prunelles, frais

0809 40 — Prunes et prunelles

0809 40 05 — Prunes

— 08 — FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0811 — Fruits, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants

0811 90 — autres

0811 90 95 — autres

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Fruit rond ou ovale, 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 la transformation (y compris surgélation), de couleur 4 sur une échelle de couleurs AREFE, de catégorie I de la Norme CEE ONU, 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. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent 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.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

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.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la 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

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.

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

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

Le relief est marqué par un enchainement de plateaux, de vallées et de côtes caractéristiques, appelées «cuestas». Cette région se distingue par ses sols argilo-calcaires. Les vergers lorrains de Mirabelles sont plantés sur des sols présentant un taux d'argile minimum de 30 %.

Le climat se caractérise par des saisons marquées, de grandes amplitudes de températures. Les hivers sont rigoureux avec des gels fréquents jusqu'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 2 400 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.

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*

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.

Référence à la publication du cahier des charges

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