C/2024/2239

19.3.2024 г.

**Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета**

(C/2024/2239)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„Lorraine“**

**PGI-FR-02815**

**Дата на подаване на заявлението: 15.11.2021 г.**

1. **Наименование**

Lorraine

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

5. Качествени пенливи вина

4. **Описание на виното или вината**

Защитеното географско указание „Lorraine“ е запазено за качествени пенливи вина — бели, розе и червени.

Белите вина са с бледожълт до наситен златистожълт цвят. Ароматната палитра на белите вина варира между нотки на бели цветя (орлови нокти, жасмин…), цитрусови плодове (лимон, клементинка...) или жълти плодове (праскова, кайсия…).

Вината розе са с розово-оранжев цвят до наситен цвят на божур, понякога медночервен, и в тях се долавят нотки на дребни червени плодове (ягода, френско грозде…), дори на грейпфрут.

Червените вина са с черешовочервен до гранатовочервен цвят и с аромат на зрели червени плодове, понякога захаросани и пюрирани.

Вината са с многобройни фини мехурчета и се характеризират с подчертано киселинен и свеж профил, с дълготраен послевкус, придаден им от използваните при смесването сортове грозде.

Вината отговарят на аналитичните критерии, определени в законодателството на Общността.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | 13 |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | 10 |
| Минимална обща киселинност | |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj?locale=bg

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Производство

Ограничение, приложимо при производството на виното

Забранено е използването на непрекъсната преса.

При смесването на базовите вина делът на сорта грозде riesling B е по-малък или равен на 30 %.

Вината се произвеждат изключително посредством вторична алкохолна ферментация в бутилка.

Времето за съхранение в бутилки върху утайки не може да бъде по-малко от 9 месеца.

5.2. *Максимални добиви*

90 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството, включително отлежаването и опаковането на вината, се извършват на територията на следните общини от департаментите Meurthe et Moselle, Meuse и Moselle въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.:

Meurthe-et-Moselle (54):

Agincourt, Allamps, Amance, Arnaville, Atton, Autreville-sur-Moselle, Bainville-sur-Madon, Barisey-la-Côte, Belleville, Bezaumont, Blénod-lès-Pont-à-Mousson, Blénod-lès-Toul, Boucq, Bouxières-aux-Chênes, Bouxières-aux-Dames, Bruley, Bulligny, Chaligny, Champey-sur-Moselle, Champigneulles, Charmes-la-Côte, Chavigny, Choloy-Ménillot, Custines, Dieulouard, Domgermain, Dommartemont, Dommartin-sous-Amance, Écrouves, Essey-lès-Nancy, Eulmont, Faulx, Foug, Houdemont, Jezainville, Lagney, Laître-sous-Amance, Landremont, Laneuveville-derrière-Foug, Laxou, Lay-Saint-Christophe, Leyr, Loisy, Lucey, Ludres, Maidières, Maizières, Malleloy, Malzéville, Marbache, Maron, Maxéville, Messein, Millery, Montauville, Montenoy, Mont-le-Vignoble, Mousson, Neuves-Maisons, Norroy-lès-Pont-à-Mousson, Pagney-derrière-Barine, Pagny-sur-Moselle, Pompey, Pont-à-Mousson, Pont-Saint-Vincent, Prény, Saint-Max, Seichamps, Sexey-aux-Forges, Toul, Trondes, Vandières, Vandœuvre-lès-Nancy, Ville-au-Val, Villers-lès-Nancy, Villers-sous-Prény, Viterne, Vittonville.

Meuse (55):

Apremont-la-Forêt, Bar-le-Duc, Boncourt-sur-Meuse, Buxières-sous-les-Côtes, Combres-sous-les-Côtes, Culey, Euville, Frémeréville-sous-les-Côtes, Girauvoisin, Givrauval, Guerpont, Hannonville-sous-les-Côtes, Han-sur-Meuse, Herbeuville, Heudicourt-sous-les-Côtes, Geville, Ligny-en-Barrois, Loisey, Longeaux, Longeville-en-Barrois, Loupmont, Mécrin, Menaucourt, Montsec, Nançois-sur-Ornain, Pont-sur-Meuse, Resson, Saint-Julien-sous-les-Côtes, Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Saint-Mihiel, Sampigny, Savonnières-devant-Bar, Silmont, Sorcy-Saint-Martin, Tannois, Thillot, Trésauvaux, Tronville-en-Barrois, Varnéville, Velaines, Vigneulles-lès-Hattonchâtel, Vignot, Void-Vacon.

Moselle (57):

Ancy-Dornot, Apach, Arry, Ars-sur-Moselle, Augny, Ay-sur-Moselle, Ban-Saint-Martin, Berg-sur-Moselle, Bertrange, Bronvaux, Château-Salins, Châtel-Saint-Germain, Contz-les-Bains, Corny-sur-Moselle, Fèves, Féy, Guénange, Hagondange, Basse-Ham, Hauconcourt, Illange, Jouy-aux-Arches, Jussy, Kœnigsmacker, Haute-Kontz, Lessy, Lorry-lès-Metz, Lorry-Mardigny, Maizières-lès-Metz, Malling, Manom, Marange-Silvange, Marieulles, Marsal, Mondelange, Morville-lès-Vic, Moyenvic, Norroy-le-Veneur, Novéant-sur-Moselle, Pierrevillers, Plappeville, Plesnois, Rettel, Richemont, Rozérieulles, Salonnes, Saulny, Scy-Chazelles, Semécourt, Sierck-les-Bains, Talange, Terville, Thionville, Uckange, Vaux, Vic-sur-Seille, Yutz.

7. **Винени сортове грозде**

Aubin B

Auxerrois B

Cabernet cortis N

Chardonnay B

Gamaret

Gamay N

Johanniter B

Meunier N

Muscaris B

Müller—Thurgau B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotin N

Riesling B

Solaris B

Souvignier gris Rs

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Специфични характеристики на географския район*

ЗГУ „Lorraine“ е качествено пенливо вино, произведено в област, разположена в североизточната част на Франция и обхващаща департаментите Meurthe-et-Moselle, Meuse и Moselle. В исторически план територията е белязана от римски и германски влияния, както свидетелства и името „Lorraine“, наследено от Лотар II от Лотарингия, нейният първи крал.

Географският район се вписва в ландшафт от четири куеста (асиметрични възвишения) в източната част на Парижкия басейн: Côte de Meuse, Côte de Moselle, Côte infraliasique и Côte de Lorraine, последният включващ част от платото на Lorraine и древния планински масив Vosges, както и поредица от съседни долини — долините на реките Meuse, Ornain и Moselle. Този релеф от куести се дължи на въздействието на ерозията, което реките и водните басейни оказват върху твърдите слоеве (варовици, пясъчници) и върху меките слоеве (мергели, глини) от мезозойския период.

Територията се възползва от двояко климатично влияние:

— на континента, което е причина за унищожителните понякога слани и за благоприятното слънцегреене през лятото. Широк ландшафтен отвор позволява да се предотврати задържането на студения въздух, като по този начин се намаляват рисковете от слани, и оптимизира слънцегреенето в лозята;

— на океана, което осигурява редовни количества вода със слабо изразени температурни разлики между отделните сезони.

Лозята са разположени по стръмните склонове на куестите и образувалите се в резултат от ерозията възвишения или по полегатите склонове на четирите куеста. Релефът от куести им осигурява защита от влажния океански климат, заслон срещу преобладаващите ветрове и относително дълги часове слънцегреене, което гарантира добри условия за узряване на гроздето.

8.2. *Специфични характеристики на продукта*

ЗГУ „Lorraine“ е продукт, получен в резултат от историята на лозята в Lorraine, датираща още от римско време.

Още през XIX век в района се произвеждат пенливи вина. През 1870 г. производители се установяват в Moselle, за да предлагат пенливи вина на германския пазар. Още в началото на XX век кооперацията Bruley предлага на пазара своето „grand mousseux lorrain“ (прочуто пенливо вино от Lorraine). По време на световното изложение в Париж през 1900 г. няколко производители представят своите пенливи вина. По този повод пресата от онова време отбелязва присъствието на „две вина и едно чисто пенливо вино от Lorraine“.

В началото на XX век значимите в този регион въоръжени конфликти нанасят сериозни щети на лозята. Запазват се само няколко сърцевинни зони в департаментите Meurthe-et-Moselle, Meuse и Moselle. Производството успява да продължи благодарение на мотивирани оператори. Това води до признаване като географски указания на 3 тихи вина, едното от които още през 50-те години на миналия век.

Понастоящем обемите са между 1 000 и 2 000 hl от трите цвята: преобладават белите вина — 75 % от производството, вината розе представляват 20 % от производството, а червените вина допълват гамата.

Защитеното географско указание „Lorraine“ се характеризира главно с произведените предимно в района сортове грозде, като се допълва от знанията и уменията за вторична алкохолна ферментация в бутилка и време за съхранение върху утайки от най-малко 9 месеца.

Вината са с многобройни фини мехурчета и се характеризират с подчертано киселинен и свеж профил, с дълготраен послевкус, придаден им от използваните сортове грозде.

Белите вина са с бледожълт до наситен златистожълт цвят. Ароматната палитра на белите вина варира между нотки на бели цветя, цитрусови плодове и жълти плодове. Вината розе са с розово-оранжев до наситен цвят на божур, понякога меден, и в тях се долавят нотки на дребни червени плодове. Червените вина са с черешовочервен до гранатовочервен цвят и с аромат на зрели червени плодове, понякога на захаросани плодове и компот.

8.3. *Причинно-следствена връзка*

Причинно-следствената връзка между географския произход и вината се основава на органолептичните характеристики, дължащи се на специфичните особености на територията, тоест на естествената среда и знанията и уменията на производителите.

Наименованието „Lorraine“ отразява характеристиките на територията — климатични и геоложко-почвени условия на региона, които благоприятстват зрелостта на сортовете грозде, като същевременно запазват необходимата свежест, така че да се получат ароматни и свежи качествени пенливи вина.

Широкият ландшафтен отвор към равнината и долините осигурява на лозята оптимално слънцегреене за узряване на гроздето. Освен това чрез него се предотвратява задържането на студения въздух и по този начин се намаляват рисковете от късни слани. За да се възползват максимално от слънцегреенето, склоновете и тяхната ориентация благоприятстват доброто проникване на слънцето и затоплянето на почвата, което се улеснява от нейния глинесто-варовиков произход.

Поради ранното си съзряване използваните в Lorraine сортове грозде са добре приспособени към географския район.

Знанията и уменията на винопроизводителите в изкуството за винификация на сортовете грозде — самостоятелно или смесени с други сортове, и контролирането на вторичната ферментация в бутилка оказват влияние върху органолептичната идентичност на вината. По този начин вината придобиват своята свежест и ароматна палитра, съставена от цветни или плодови нотки.

Производителите на ЗГУ „Lorraine“ успяват да запазят практиките на производство на пенливи вина, в допълнение към останалите лозарски производства в региона.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Опаковането на вината се извършва в географския район предвид процеса на производство чрез вторична ферментация в бутилка.

**Връзка към продуктовата спецификация**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-736e8dff-d74d-44ef-84fa-2d108a05c22f