C/2024/2239

19.3.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2024/2239)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ([1]) do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lorraine“

PGI-FR-02815

Datum podání žádosti: 15. 11. 2021

1. **Název označení**

Lorraine

2. **Druh zeměpisného označení:**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

Chráněné zeměpisné označení „Lorraine“ je vyhrazeno pro jakostní bílá, růžová a červená šumivá vína.

Bílá vína mají světle žlutou až tmavě zlatavou barvu. Aromatická škála bílých vín se pohybuje od tónů bílých květů (zimolez, jasmín atd.), přes citrusové plody (citron, klementinka atd.) po žluté ovoce (broskev, meruňka atd.).

Růžová vína mají sytě lososovou až pivoňkovou, někdy měděnou barvu a vyznačují se tóny malých červených plodů (jahoda, rybíz…) i grapefruitů.

Červená vína mají třešňovou až granátově červenou barvu a vůni zralého červeného ovoce, někdy kandovaného a kompotovaného.

Vína mají mnoho jemných bublinek a vyznačují se živým a svěžím profilem, v ústech mají dlouhou dochuť, kterou jim propůjčují odrůdy hroznů použité ve směsích.

Vína splňují analytická kritéria stanovená předpisy Společenství.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	13
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

Výroba

Omezení týkající se výroby

Používání kontinuálních lisů je zakázáno.

Podíl odrůdy Riesling B ve směsi základních vín je nejvýše 30 %.

Vína se vyrábějí výhradně druhotným alkoholovým kvašením v láhvi.

Vína musí být ponechána v lahvích na kalech po dobu nejméně 9 měsíců.

5.2. *Maximální výnosy*

90 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba vín včetně zrání a balení probíhají v těchto obcích departementů Meurthe et Moselle, Meuse a Moselle, a to na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2020:

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. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

CHZO „Lorraine“ je jakostní šumivé víno vyráběné v oblasti ležící na severovýchodě Francie v departementech Meurthe-et-Moselle, Meuse a Moselle. Toto území bylo historicky poznamenáno římskými a germánskými vlivy, což dokládá i název „Lorraine“ (Lotrinsko), který odkazuje na Lothara II., prvního krále tohoto území, Lotharingie.

Zeměpisná oblast je součástí krajiny tvořené čtyřmi kuestami ve východní části pařížské pánve: mázskou kuestou, moselskou kuestou, kuestou z období spodní jury a lotrinskou kuestou, zahrnující část Lotrinské náhorní plošiny a starý masiv Vogéz s řadou přilehlých údolí řek Máza, Ornain a Mosela. Tento terénní reliéf je způsoben erozním působením řek a potoků na tvrdých (vápenec, pískovec) a měkkých vrstvách (slín, jíl) pocházejících z období druhohor.

Na oblast působí dva typy podnebí:

— kontinentální, které způsobuje někdy ničivé mrazy a zároveň zajišťuje v létě dostatek slunečního svitu. Široce otevřená krajina zabraňuje stagnaci studeného vzduchu, čímž se snižuje riziko mrazů, a optimalizuje množství slunečního svitu na vinicích,

— oceánské, které pravidelně přináší dostatek vláhy a vyznačuje se malými teplotními rozdíly mezi ročními obdobími.

Vinice se nacházejí buď na předních stranách svahů a pahorků, nebo na zadní straně všech čtyř kuest. Tento terén poskytuje ochranu před vlhkými oceánskými vlivy a převládajícími větry a relativně velké množství slunečního svitu, což zaručuje dobré podmínky pro zrání hroznů.

8.2. *Specifičnost produktu*

CHZO „Lorraine“ je produkt vzešlý z historie lotrinských vinic, která sahá až do dob starověkého Říma.

Šumivá vína se v této oblasti vyráběla již v 19. století. V roce 1870 se v oblasti Moselle usadili výrobci, kteří uváděli na trh šumivá vína pro německý trh. Na počátku 20. století začalo družstvo Bruley uvádět na trh víno „grand mousseux lorrain“. Na Světové výstavě v Paříži v roce 1900 představilo svá šumivá vína několik výrobců. Tehdejší tisk zaznamenal přítomnost „dvou vín a jednoho šumivého vína čistě z Lotrinska“.

Na počátku 20. století vinice vážně poškodily ozbrojené konflikty, kterých v regionu proběhlo mnoho. Přetrvalo jen několik vinic v departementech Meurthe-et-Moselle, Meuse a Moselle. Ve výrobě se mohlo pokračovat díky motivovaným provozovatelům. Výsledkem bylo uznání zeměpisných označení pro tři tichá vína, včetně jednoho již v 50. letech 20. století.

Objemy bílých, růžových a červených vín se v současné době pohybují mezi 1 000 a 2 000 hl: bílá vína tvoří většinu produkce (75 %), růžová vína tvoří 20 % a sortiment doplňují červená vína.

Chráněné zeměpisné označení „Lorraine“ tvoří především odrůdy pocházející převážně z tohoto regionu, doplněné know-how druhotného alkoholového kvašení v láhvi s minimálně devítiměsíční dobou uchovávání na kalech.

Vína mají mnoho jemných bublinek a vyznačují se živým a svěžím profilem, v ústech mají dlouhou dochuť, kterou jim propůjčují použité odrůdy.

Bílá vína mají světle žlutou až tmavě zlatavou barvu. Aromatická škála bílých vín se pohybuje od tónů bílých květů přes citrusové plody po žluté ovoce. Růžová vína mají sytě lososovou až pivoňkovou, někdy měděnou barvu a vyznačují se tóny malých červených plodů. Červená vína mají třešňovou až granátově červenou barvu a vůni zralého červeného ovoce, někdy kandovaného a kompotovaného.

8.3. *Příčinná souvislost*

Příčinná souvislost mezi zeměpisným původem a těmito víny je založena na organoleptických vlastnostech, které jsou dány specifickými rysy tohoto území, tj. přírodním prostředím a know-how výrobců.

Označení „Lorraine“ odráží vlastnosti území, regionální klimatické, geologické a půdní podmínky, které podporují zralost odrůd a zároveň zachovávají potřebnou svěžest, aby bylo možné nabízet aromatická a svěží jakostní šumivá vína.

Krajina široce se otevírající do rovin a údolí zajišťuje vinicím optimální sluneční svit pro dozrávání hroznů. Zabraňuje také stagnaci studeného vzduchu, čímž snižuje riziko pozdních mrazů. K využití maximálního množství slunečního svitu přispívají svahy a jejich orientace, které podporují sluneční záření a prohřívání půdy, jemuž napomáhá její jílovito-vápenitý charakter.

Rané odrůdy používané v Lotrinsku jsou této zeměpisné oblasti dobře přizpůsobené.

Know-how vinařů v umění vinifikace těchto odrůd samostatně nebo ve směsích a ve zvládnutí druhotného kvašení v láhvi mají vliv na organoleptickou identitu vín. Díky tomu se vína vyznačují svěžestí a aromatickou paletou květinových a ovocných tónů.

Výrobci s CHZO „Lorraine“ dokázali vedle ostatních vinařských činností v regionu zachovat i postupy výroby šumivých vín.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Víno se s ohledem na proces výroby druhotným kvašením v lahvi balí ve vymezené zeměpisné oblasti.

Odkaz na specifikaci produktu

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