C/2024/2239

19.3.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse, jf. artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/2239)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

"Lorraine"

PGI-FR-02815

Ansøgningsdato: 15.11.2021

1. **Betegnelse**

Lorraine

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Den beskyttede geografiske betegnelse "Lorraine" er forbeholdt mousserende kvalitetshvidvine, -rosévine og -rødvine.

Hvidvinene har en lysegul til stabil gylden farve. Hvidvinenes aromatiske palet varierer mellem noter af hvide blomster (kaprifolie, jasmin), citrusfrugter (citron, klementin) og gule frugter (fersken, abrikos).

Rosévinenes farve varierer mellem lakserød og dyb valmuerød, nogle gange kobberfarvet med noter af små røde frugter (jordbær, ribs) og grapefrugt.

Rødvinene har en rød farve, der varierer fra kirsebærrød til granatrød, og har aromaer af modne røde frugter, undertiden konfiterede og kompotagtige.

Vinene har mange fine bobler og er kendetegnet ved en livlig og frisk profil og en eftersmag af de druesorter, der bruges i sammenstikningerne.

Vinene opfylder de analysekriterier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	13
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

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

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Vinfremstilling

Restriktion, der gælder for forarbejdningen

Brug af en kontinuerlig vinpresse er forbudt.

Andelen af druesorten Riesling B er mindre end eller lig med 30 % i sammenstikningen af basisvinene.

Vinene fremstilles udelukkende ved sekundær alkoholgæring på flasken.

Opbevaringen på flaske på bærmen skal vare mindst 9 måneder.

5.2. *Maksimale udbytter*

90 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen og forarbejdningen af vinene, herunder lagring og emballering, finder sted i følgende kommuner i departementerne Meurthe-et-Moselle og Meuse-et-Moselle på grundlag af den officielle geografiske kode fra 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-Forest, Bar-le-Duc, Boncourt-sur-Meuse, Buxières-sous-les-Côtes, Combres-sous-les-Côtes, Culey, Euville, Frémeréville-sous-les-Côtes, Giraunobour, 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, Ples sur-Meuse, fransk Saint-Julien-sables-Côtes, Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Saint-Mihiel, Sampigny, Savonnières-devant-Bar, Silmont, Sorcy-Saint-Martin, Tannois, Thillot, Tréréaux, 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, Fier, Fier Guénange, Hagondange, Nedre 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, Rozaïlles, Salonnes, Saulny, Scy-Chazelles, Semécourt, Sierck-les-Bains, Talange, Terville, Thionville, Uckange, Vaux, Vic-sur-Seille, Yutz.

7. **Druesort(er) til vinproduktion**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Det geografiske områdes egenart*

Den beskyttede geografiske betegnelse "Lorraine" er en mousserende kvalitetsvin, der fremstilles i et område beliggende i det nordøstlige Frankrig, og som vedrører departementerne Meurthe-et-Moselle, Meuse og Moselle. Dette område har historisk set været under romersk og tysk indflydelse, hvilket navnet "Lorraine" vidner om: Lothar II af Lothringen var den første konge.

Det geografiske område er en del af et landskab med fire højdedrag i den østlige del af Parisbækkenet: Côtes de Meuse, Côtes de Moselle, Côte Infraliasique og Côte de Lorraine, som består af en del af Lorrain-plateauet og Vogeserne, samt de dale, der støder op mod floderne Meuse, Ornain og Moselle. Dette bjergrelief er formet af floder og vandløbs erosion af hårde (kalk- og sandsten) og bløde lag (mergel og ler) i Mesozoikum.

Området påvirkes af klimaet på to måder:

— fra fastlandet, hvilket medfører en til tider ødelæggende frost og gunstigt sollys om sommeren. Omfattende landskabspleje gør det muligt at undgå stagnation af kold luft og mindsker derved risikoen for frost, ligesom den giver optimal solrighed på vinmarkerne

— kystklimaet med en regelmæssig nedbørsmængde og beskedne temperaturforskelle fra årstid til årstid.

Vinmarkerne ligger enten ved bjergkammene og karstbakkerne eller på bagsiden af de fire højdedrag. Disse bjergrelieffer beskytter vinmarkerne mod fugtig påvirkning fra havet og giver læ mod fremherskende vinde, ligesom markerne får relativt meget solskin, hvilket sikrer gode forhold for druernes modning.

8.2. *Produktets egenart*

Produkter med den beskyttede geografiske betegnelse "Lorraine" bygger på områdets tradition for vindyrkning, som går tilbage til romertiden.

Der blev allerede produceret mousserende vine i regionen i det 19. århundrede. I 1870 etablerede producenter sig i Moselle for at bringe mousserende vine til det tyske marked. Kooperativet Bruley markedsførte sin "store mousserende vin fra Lorraine" i begyndelsen af det 20. århundrede. På verdensudstillingen i Paris i 1900 præsenterede flere producenter deres mousserende vine. Pressen bemærkede dengang, at der var "to vine og en rent mousserende fra Lorraine".

I begyndelsen af det 20. århundrede ramte store væbnede konflikter vindyrkningsarealerne i regionen hårdt. Der var kun få kerneområder tilbage i departementerne Meurthe-et-Moselle, Meuse og Moselle. Produktionen var i stand til at fortsætte takket være motiverede aktører. Dette førte til anerkendelse af geografiske betegnelser for tre stille vine, heraf den ene allerede i 1950'erne.

Mængderne varierer i øjeblikket mellem 1 000 og 2 000 hl og tre farver: Hvidvinene tegner sig for 75 % af produktionen, rosévinene for 20 % af produktionen, og rødvinene supplerer sortimentet.

Den beskyttede geografiske betegnelse "Lorraine" er i høj grad kendetegnet ved brug af druesorter fra regionen kombineret med viden om sekundær alkoholgæring på flaske og opbevaring på bærme i minimum ni måneder.

Vinene har mange fine bobler og er kendetegnet ved en livlig og frisk profil og en eftersmag af de anvendte druesorter.

Hvidvinene har en lysegul til stabil gylden farve. Hvidvinenes aromaer varierer mellem noter af hvide blomster, citrusfrugter og gule frugter. Rosévinenes farve varierer mellem lakserød og dyb valmuerød, nogle gange kobberfarvet, med noter af små røde frugter. Rødvinene har en rød farve, der varierer fra kirsebærrød til granatrød, og har aromaer af modne røde frugter, undertiden konfiterede og kompotagtige.

8.3. *Årsagssammenhæng*

Årsagssammenhængen mellem den geografiske oprindelse og disse vine er baseret på de organoleptiske egenskaber, der kan tilskrives områdets særlige karakteristika, dvs. det naturlige miljø og producenternes knowhow.

Betegnelsen "Lorraine" afspejler de særlige forhold, der gør sig gældende i området, en regional klimatisk og geopedologisk kontekst, som fremmer druernes modning, idet den friskhed, der er nødvendig for aromatiske og friske mousserende kvalitetsvine, bevares.

Den brede åbning af landskabet på sletten og i dalene sikrer, at solen kan skinne optimalt på vindyrkningsarealerne, så druerne kan modne. Det forhindrer også stagnation af kold luft og mindsker risikoen for sen frost. Skråningerne og vinmarkernes placering sørger for, at solens stråler rammer optimalt og opvarmer jorden. Opvarmningen fremmes yderligere af jordens ler- og kalkindhold.

De druesorter, der anvendes i Lorraine, er velegnede til det geografiske område på grund af deres tidlige modning.

Vinproducenternes knowhow inden for vinfremstilling af disse sorter alene eller ved sammenstikning og kontrol af den anden gæring på flaske har indflydelse på vinenes organoleptiske identitet. Vinene udvikler således deres friskhed og aromatiske palet, der består af blomsteragtige eller frugtagtige noter.

Producenterne af den beskyttede geografiske betegnelse "Lorraine" har fortsat deres fremstilling af mousserende vine og således suppleret de andre vinavlsprodukter i regionen.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene emballeres i det geografiske område på grund af processen med eftergæring i flasken.

Link til produktspecifikationen

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