C/2024/2239

19.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/2239)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von zwei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Lorraine“

PGI-FR-02815

Datum der Antragstellung: 15.11.2021

1. **Name**

   Lorraine

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

   Die geschützte geografische Angabe „Lorraine“ ist weißen, roséfarbenen und roten Qualitätsschaumweinen vorbehalten.

   Die Weißweine haben eine blassgelbe bis kräftig goldgelbe Farbe. Die Aromenpalette der Weißweine variiert zwischen Noten von weißen Blüten (Geißblatt, Jasmin usw.), Zitrusfrüchten (Zitrone, Clementine usw.) oder gelben Früchten (Pfirsich, Aprikose usw.).

   Die Roséweine zeigen sich in lachsfarbener bis kräftig pfingstrosenfarbener, manchmal kupferfarbener Robe und enthüllen Noten von kleinen Beerenfrüchten (Erdbeere, Johannisbeere usw.) oder auch von Grapefruit.

   Die Rotweine haben eine kirschrote bis granatrote Farbe und besitzen Aromen von reifen, bisweilen kandierten und zu Kompott verarbeiteten Beerenfrüchten.

   Die Weine weisen zahlreiche feine Bläschen auf und zeichnen sich durch ein lebendiges und frisches Profil sowie einen lang anhaltenden Abgang am Gaumen aus, der durch die für die Cuvées verwendeten Rebsorten bedingt ist.

   Die Weine entsprechen den analytischen Kriterien, die in den EU-Rechtsvorschriften vorgegeben sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	13
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Weinbereitung

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Verwendung einer kontinuierlichen Presse ist verboten.

Der Anteil der Rebsorte Riesling B am Verschnitt der Grundweine beträgt höchstens 30 %.

Die Bereitung der Weine erfolgt ausschließlich durch die zweite alkoholische Gärung in der Flasche.

Die Dauer der Hefesatzlagerung in Flaschen muss mindestens neun Monate betragen.

5.2. *Höchsterträge*

90 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Ernte der Trauben, die Weinbereitung und die Weinherstellung einschließlich Ausbau und Abfüllung erfolgen im Gebiet der folgenden Gemeinden der Departements Meurthe-et-Moselle, Meuse und Moselle auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels von 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. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Weine mit der g. g. A. „Lorraine“ sind Qualitätsschaumweine, die in einem Gebiet im Nordosten Frankreichs erzeugt werden, das die Departements Meurthe-et-Moselle, Meuse und Moselle umfasst. Dieses Gebiet war historisch von römischen und germanischen Einflüssen geprägt, was sich auch im Namen „Lorraine“ widerspiegelt, der auf Lothar II. von Lotharingien, den ersten König des Gebiets, zurückgeht.

Das geografische Gebiet ist Teil einer Landschaft mit vier Schichtstufen im Osten des Pariser Beckens – der Maasstufe, der Moselstufe, der Infralias-Stufe und der Muschelkalkstufe – und besteht aus einem Teil des lothringischen Plateaus und des alten Vogesen-Massivs sowie einer Kette angrenzender Täler, den Tälern der Maas, des Ornain und der Mosel. Dieses Schichtstufenrelief ist auf die Erosionswirkung von Flüssen und Wasserläufen auf harte Schichten (Kalkstein, Sandstein) und weiche Schichten (Mergel, Ton) aus dem Mesozoikum zurückzuführen.

Das Gebiet unterliegt zwei klimatischen Einflüssen:

— Der kontinentale Einfluss ist für bisweilen zerstörerische Fröste und eine vorteilhafte Sonnenbestrahlung im Sommer verantwortlich. Eine breite landschaftliche Öffnung verhindert, dass sich kalte Luft dort hält, was die Frostgefahr verringert, und optimiert die Sonnenbestrahlung der Rebflächen;

— der ozeanische Einfluss sorgt für regelmäßige Niederschläge und gering ausgeprägte Temperaturunterschiede zwischen den Jahreszeiten.

Die Rebflächen befinden sich entweder an der Vorderseite der Schichtstufe und den Zeugenbergen oder an der Rückseite der vier Stufen. Diese Schichtstufenreliefs bieten Schutz vor dem feuchten ozeanischen Einfluss und den vorherrschenden Winden sowie eine relativ hohe Sonnenbestrahlung, sodass gute Bedingungen für die Reifung der Trauben gegeben sind.

8.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Weine mit der g. g. A. „Lorraine“ sind Erzeugnisse aus der Geschichte des lothringischen Weinbaugebiets und reichen bis in die Römerzeit zurück.

Schaumweine wurden bereits im 19. Jahrhundert in der Region hergestellt. Ab 1870 ließen sich Erzeuger im Departement Moselle nieder, um Schaumweine für den deutschen Markt zu vermarkten. Die Genossenschaft Bruley vertrieb ihren „Grand Mousseux Lorrain“ seit Anfang des 20. Jahrhunderts. Auf der Weltausstellung 1900 in Paris stellten mehrere Erzeuger ihre Schaumweine vor. Die damalige Presse vermerkte, dass es „zwei Weine und einen urlothringischen Sekt“ dort gab.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts setzten die häufigen bewaffneten Konflikte in dieser Region den Weinbergen stark zu. Nur wenige Kerngebiete blieben in den Departements Meurthe-et-Moselle, Meuse und Moselle erhalten. Passionierten Marktteilnehmern gelang es, die Erzeugung fortzuführen. Drei Stillweine erhielten in der Folge die Anerkennung als Wein mit geographischer Angabe, einer davon bereits in den 1950er-Jahren.

Die Mengen liegen derzeit zwischen 1 000 und 2 000 hl und werden in drei Farben angeboten: Weißweine sind mit 75 % der Erzeugungsmenge vorherrschend, Roséweine machen 20 % der Erzeugung aus und Rotweine ergänzen das Angebot.

Die geschützte geografische Angabe „Lorraine“ findet ihren Ausdruck im Wesentlichen durch die Rebsorten, die überwiegend aus der Region stammen, ergänzt durch das Know-how der zweiten alkoholischen Gärung in der Flasche und eine Dauer der Hefesatzlagerung von mindestens neun Monaten.

Die Weine weisen zahlreiche feine Bläschen auf und zeichnen sich durch ein lebendiges und frisches Profil sowie einen lang anhaltenden Abgang am Gaumen aus, der durch die verwendeten Rebsorten bedingt ist.

Die Weißweine haben eine blassgelbe bis kräftig goldgelbe Farbe. Die Aromenpalette der Weißweine variiert zwischen Noten von weißen Blüten Zitrusfrüchten und gelben Früchten. Die Roséweine zeigen sich in lachsfarbener bis kräftig pfingstrosenfarbener, manchmal kupferfarbener Robe mit Geschmacksnoten kleiner Beerenfrüchte. Die Rotweine haben eine kirschrote bis granatrote Farbe und besitzen Aromen von reifen, bisweilen kandierten und zu Kompott verarbeiteten Beerenfrüchten.

8.3. *Ursächlicher Zusammenhang*

Der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Ursprung und diesen Weinen beruht auf den organoleptischen Eigenschaften, die den Besonderheiten dieses Gebiets, d. h. der natürlichen Umgebung und dem Know-how der Erzeuger, zuzuschreiben sind.

Die Bezeichnung „Lorraine“ spiegelt die Merkmale des betreffenden Gebiets wider, ein regionales klimatisches und geopädologisches Umfeld, das die Reife der Rebsorten begünstigt und gleichzeitig die erforderliche Frische für aromatische und frische Qualitätsschaumweine bewahrt.

Durch die zur Ebene und zu den Tälern hin offene Landschaft wird eine für die Reifung der Trauben optimale Sonnenbestrahlung der Rebflächen garantiert. Überdies verhindert sie, dass kalte Luft stagniert, und verringert so das Spätfrostrisiko. Für ein Höchstmaß an Sonneneinstrahlung ist auch aufgrund der Hanglage und der Ausrichtung gesorgt, da so die Sonne gut einfallen und den Boden erwärmen kann, wozu auch dessen ton- und kalkhaltige Beschaffenheit beiträgt.

Die in Lothringen verwendeten Rebsorten sind aufgrund ihrer Frühreife gut an das geografische Gebiet angepasst.

Das Know-how der Winzer besteht in der Kunst der Weinbereitung aus diesen Rebsorten – allein oder im Verschnitt – und der zweiten Gärung in der Flasche. Dieses Know-how wirkt sich auf die organoleptische Identität der Weine aus. Die Weine entwickeln auf diese Art ihre Frische und ihre aus blumigen oder fruchtigen Noten bestehende Aromapalette.

Den Erzeugern der Weine mit der g. g. A. „Lorraine“ ist es gelungen, ergänzend zu den anderen Weinbauerzeugnissen der Region, die Bräuche der Schaumweinherstellung zu erhalten.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Das Abfüllen des Weins erfolgt im geografischen Gebiet, da die Herstellung durch eine zweite Gärung in der Flasche erfolgt.

Link zur Produktspezifikation

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