C/2024/2239

19.3.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2024/2239)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], εντός 2 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Lorraine»

PGI-FR-02815

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 15.11.2021

1. **Ονομασία**

   Lorraine

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

   ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

   Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Lorraine» καλύπτει τους λευκούς, ερυθρωπούς και ερυθρούς αφρώδεις οίνους ποιότητας.

   Οι λευκοί οίνοι έχουν απαλό κίτρινο έως σκούρο χρυσαφί χρώμα. Η αρωματική παλέτα των λευκών οίνων ποικίλλει από νότες λευκών ανθέων (αγιόκλημα, γιασεμί κ.λπ.), εσπεριδοειδών (λεμόνι, κλημεντίνη κ.λπ.) ή πυρηνόκαρπων (ροδάκινο, βερίκοκο κ.λπ.).

   Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν χρώμα ρόδινο του σολομού έως σκούρο χρώμα της παιώνιας, ενίοτε χάλκινο, με νότες κόκκινων μούρων (φράουλες, κόκκινα φραγκοστάφυλα κ.λπ.) ή ακόμη και γκρέιπφρουτ.

   Οι ερυθροί οίνοι έχουν χρώμα κόκκινο του κερασιού έως κόκκινο του γρανάτη και αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, ενίοτε κομπόστας ή μαρμελάδας.

   Οι οίνοι έχουν πολλές λεπτές φυσαλίδες, ζωηρό και δροσερό χαρακτήρα και μακρά επίγευση που οφείλεται στις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται στα μείγματα.

   Οι οίνοι πληρούν τα αναλυτικά κριτήρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

[1] ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Παραγωγή

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων.

Η αναλογία της ποικιλίας Riesling B στο μείγμα των οίνων βάσης δεν υπερβαίνει το 30 %.

Οι οίνοι παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο με δεύτερη αλκοολική ζύμωση στη φιάλη.

Η διάρκεια διατήρησης σε φιάλες σε επαφή με την οινολάσπη πρέπει να είναι τουλάχιστον 9 μήνες.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ο τρύγος, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων, συμπεριλαμβανομένων της ωρίμασης και της συσκευασίας, πραγματοποιούνται στους ακόλουθους δήμους των νομών Meurthe-et-Moselle, Meuse και Moselle, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 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. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών:**

8.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η ΠΓΕ «Lorraine» είναι αφρώδης οίνος ποιότητας ο οποίος παράγεται σε περιοχή που βρίσκεται στη βορειοανατολική Γαλλία στους νομούς Meurthe-et-Moselle, Meuse και Moselle. Η περιοχή αυτή διαμορφώθηκε ιστορικά από τις ρωμαϊκές και γερμανικές επιρροές, όπως αποδεικνύει η ονομασία «Lorraine», η οποία προέρχεται από τον Λοθάριο Β', τον πρώτο βασιλιά της Λοθαριγγίας.

Η γεωγραφική περιοχή είναι μέρος ενός τοπίου τεσσάρων βραχωδών προεξοχών («κουέστες») στο ανατολικό τμήμα της παρισινής λεκάνης: της côte de Meuse, της côte de Moselle, της côte infraliasique και της côte de Lorraine, η οποία αποτελείται από ένα τμήμα του οροπεδίου Lorraine και τον αρχαίο ορεινό όγκο των Vosges και μια αλυσίδα παρακείμενων κοιλάδων, των κοιλάδων Meuse, Ornain και Moselle. Αυτές οι κορυφογραμμές σχηματίστηκαν ως αποτέλεσμα της διάβρωσης που προκάλεσαν οι ποταμοί και τα υδατορρεύματα στα σκληρά (ασβεστολιθικά, ψαμμιτικά) και στα μαλακά (μαργώδη, αργιλώδη) στρώματα που χρονολογούνται από τη Μεσοζωική εποχή.

Η περιοχή αυτή δέχεται δύο κλιματικές επιδράσεις:

— ηπειρωτική, στην οποία οφείλονται οι —ενίοτε καταστροφικοί— παγετοί και η ευνοϊκή θερινή ηλιοφάνεια. Χάρη στο ανοικτό και εκτεθειμένο τοπίο ο ψυχρός αέρας δεν εγκλωβίζεται και, συνεπώς, μειώνεται ο κίνδυνος παγετού και βελτιστοποιείται η ηλιοφάνεια στους αμπελώνες·

— ωκεάνια, που εξασφαλίζει στην περιοχή τακτικές βροχοπτώσεις και ήπιες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ των εποχών.

Οι αμπελώνες βρίσκονται είτε στις μπροστινές πλαγιές και στους τεκτονικούς σκοπέλους είτε στις πίσω πλαγιές των τεσσάρων κουεστών. Αυτές οι κορυφογραμμές προστατεύουν τους αμπελώνες από την υγρή επίδραση του ωκεανού και τους προφυλάσσουν από τους ανέμους που πνέουν στην περιοχή και τα σχετικά υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας, γεγονός που εξασφαλίζει καλές συνθήκες ωρίμασης των σταφυλιών.

8.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Η ΠΓΕ «Lorraine» είναι προϊόν που συνδέεται με την ιστορία των αμπελώνων της περιοχής της Λορένης που χρονολογούνται από τη ρωμαϊκή εποχή.

Η περιοχή παρήγε αφρώδεις οίνους ήδη τον 19ο αιώνα. Οι οινοποιοί εγκαταστάθηκαν στην περιοχή του Μοζέλλα από το 1870 για να παράγουν αφρώδεις οίνους για τη γερμανική αγορά. Ο συνεταιρισμός Bruley άρχισε να διαθέτει στο εμπόριο το προϊόν του «grand mousseux lorrain» στις αρχές του 20ού αιώνα. Ορισμένοι παραγωγοί παρουσίασαν τους αφρώδεις οίνους τους στην Παγκόσμια Έκθεση του 1900 στο Παρίσι. Ο Τύπος ανέφερε την εποχή εκείνη ότι υπήρχαν «δύο [μη αφρώδεις] οίνοι και ένας αφρώδης οίνος που παράγονταν στη Λορένη».

Στις αρχές του 20ού αιώνα οι σημαντικές ένοπλες συγκρούσεις στην περιοχή έπληξαν σοβαρά τους αμπελώνες. Μόνο λίγοι αμπελώνες επιβίωσαν στους νομούς Meurthe-et-Moselle, Meuse και Moselle. Η παραγωγή μπόρεσε να συνεχιστεί χάρη στους δραστήριους οινοποιούς. Ως αποτέλεσμα αναγνωρίστηκαν γεωγραφικές ενδείξεις για τρεις μη αφρώδεις οίνους, εκ των οποίων μία ένδειξη αναγνωρίστηκε τη δεκαετία του 1950.

Οι όγκοι παραγωγής κυμαίνονται επί του παρόντος από 1 000 εκατόλιτρα έως 2 000 εκατόλιτρα, με τρεις διαθέσιμους τύπους οίνων: οι λευκοί οίνοι αντιπροσωπεύουν το 75 % της παραγωγής, οι ερυθρωποί οίνοι αντιπροσωπεύουν το 20 % της παραγωγής και οι ερυθροί οίνοι συμπληρώνουν τη γκάμα.

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Lorraine» εκφράζεται ουσιαστικά από ποικιλίες αμπέλου προερχόμενες κυρίως από την περιοχή, οι οποίες ενισχύονται από την τεχνογνωσία της δεύτερης αλκοολικής ζύμωσης στη φιάλη και την παραμονή στην οινολάσπη για τουλάχιστον 9 μήνες.

Οι οίνοι έχουν πολλές λεπτές φυσαλίδες, ζωηρό και δροσερό χαρακτήρα και μακρά επίγευση που οφείλεται στις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται.

Οι λευκοί οίνοι έχουν απαλό κίτρινο έως σκούρο χρυσαφί χρώμα. Η αρωματική παλέτα των λευκών οίνων ποικίλλει από νότες λευκών ανθέων, εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων. Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν χρώμα ρόδινο του σολομού έως σκούρο χρώμα της παιώνιας, ενίοτε χάλκινο, με νότες κόκκινων μούρων. Οι ερυθροί οίνοι έχουν χρώμα κόκκινο του κερασιού έως κόκκινο του γρανάτη και αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, ενίοτε κομπόστας ή μαρμελάδας.

8.3. *Αιτιώδης σχέση*

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής προέλευσης και των οίνων αυτών βασίζεται στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που μπορούν να αποδοθούν στις ιδιαιτερότητες της περιοχής (φυσικό περιβάλλον και τεχνογνωσία των παραγωγών).

Η ονομασία «Lorraine» αντικατοπτρίζει τα χαρακτηριστικά της περιοχής, το τοπικό κλίμα και τις γεωγραφικές και εδαφοκλιματικές συνθήκες, που συμβάλλουν στην ωρίμαση των σταφυλιών, ενώ παράλληλα διατηρούν τη φρεσκάδα που απαιτείται για την παραγωγή αρωματικών και δροσερών αφρωδών οίνων ποιότητας.

Το ανοικτό και εκτεθειμένο τοπίο της πεδιάδας και των κοιλάδων εξασφαλίζει στους αμπελώνες βέλτιστη ηλιοφάνεια για την ωρίμαση των σταφυλιών. Επιπλέον, ο ψυχρός αέρας δεν εγκλωβίζεται και, συνεπώς, μειώνεται ο κίνδυνος όψιμων παγετών. Οι πλαγιές και οι προσανατολισμοί συμβάλλουν επίσης στην εξασφάλιση μέγιστης ηλιοφάνειας, καθώς ευνοούν την καλή διείσδυση του ήλιου και την αύξηση της θερμοκρασίας του εδάφους, με τη βοήθεια του αργιλοασβεστολιθικού εδάφους.

Οι ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται στην περιοχή της Λορένης είναι κατάλληλες για τη γεωγραφική περιοχή λόγω της πρώιμης ωρίμασής τους.

Η τεχνογνωσία των αμπελουργών όσον αφορά την παραγωγή οίνων από τις εν λόγω ποικιλίες, μονοποικιλιακών ή πολυποικιλιακών, και τον έλεγχο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη έχει αντίκτυπο στην οργανοληπτική ταυτότητα των οίνων. Με τον τρόπο αυτόν, οι οίνοι αναπτύσσουν φρεσκάδα και μια αρωματική παλέτα από ανθώδεις ή φρουτώδεις νότες.

Οι παραγωγοί της ΠΓΕ «Lorraine» μπόρεσαν να διατηρήσουν τις πρακτικές παραγωγής τους για την παρασκευή αφρωδών οίνων, παράλληλα με την παραγωγή των άλλων αμπελοοινικών προϊόντων της περιοχής.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Λαμβανομένης υπόψη της διαδικασίας παραγωγής με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, οι οίνοι συσκευάζονται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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