C/2024/2239

19.3.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 94, apartado 1, letra d, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2024/2239)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Lorraine»

PGI-FR-02815

Fecha de la solicitud: 15.11.2021

1. **Denominación**

Lorraine

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP - Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción de los vinos**

La indicación geográfica protegida «Lorraine» está reservada a los vinos espumosos de calidad blancos, rosados y tintos.

Los vinos blancos tienen un color que va del amarillo pálido al dorado intenso. La paleta aromática de los vinos blancos varía entre notas de flores blancas (madreselva, jazmín, etc.), cítricos (limón, clementina, etc.) o frutas amarillas (melocotón, albaricoque, etc.).

Los vinos rosados tienen un color que va del asalmonado al rosa de peonía fuerte, a veces cobrizo, y presentan notas de pequeños frutos rojos (fresa, grosella, etc.) o incluso de pomelo.

Los vinos tintos tienen un color del rojo cereza al granate y aromas de frutos rojos maduros a veces confitados y acompotados.

Los vinos presentan abundantes burbujas finas y se caracterizan por un perfil vivo y fresco, una persistencia en boca que confieren las variedades utilizadas en los ensamblajes.

Los vinos cumplen los criterios analíticos de la legislación europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	13
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671 (ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Elaboración

Restricción aplicable a la elaboración

Está prohibida la utilización de prensa continua.

La proporción de la variedad riesling B es inferior o igual al 30 % en el ensamblaje de los vinos base.

Los vinos se elaboran exclusivamente por segunda fermentación alcohólica en botella.

El plazo de conservación en botella en lías no debe ser inferior a 9 meses.

5.2. *Rendimientos máximos*

90 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos, incluida la crianza y el envasado, se llevan a cabo en el territorio de los siguientes municipios de los departamentos de Meurthe y Moselle, Meuse y Moselle, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 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. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La IGP «Lorraine» es un vino espumoso de calidad producido en un sector situado al noreste del territorio francés y que pertenece a los departamentos de Meurthe-et-Moselle, Meuse y Moselle. Este territorio se caracterizó históricamente por influencias romanas y germánicas, como lo demuestra el nombre «Lorraine», heredado de Lotario II de Lotaringia, su primer rey.

La zona geográfica se inscribe en un paisaje de cuatro cuestas al este de la cuenca parisina: la cuesta de Mosa, la cuesta de Mosela, la cuesta infraliásica y cuesta de Lorena, compuesta por una parte de la meseta de Lorena y el antiguo macizo de los Vosgos y con una cadena de valles adyacentes, los valles del Mosa, el Ornain y el Mosela. Este relieve de cuestas se debe a la acción de fenómenos erosivos causados por los ríos y cursos de agua sobre capas duras (calizas, areniscas) y capas blandas (margas, arcillas) que datan del Mesozoico.

Este territorio goza de una doble influencia climática:

— continental, responsable de heladas a veces destructivas y de una insolación favorable en verano. La gran amplitud paisajística permite evitar el estancamiento del aire frío, reduciendo así el riesgo de heladas y optimiza la insolación del viñedo;

— oceánica, que proporciona agua en cantidades regulares con contrastes térmicos estacionales suaves.

El viñedo se sitúa bien en los frentes de cuesta y los cerros testigo, bien en el dorso de las cuatro cuestas. Estos relieves de cuesta le otorgan protección de la influencia oceánica húmeda, abrigo de los vientos dominantes y una insolación relativamente elevada, lo que garantiza unas buenas condiciones de maduración de la uva.

8.2. *Carácter específico del producto*

La IGP «Lorraine» es producto de la historia del viñedo de Lorena que se remonta a la época romana.

En el siglo XIX, la región ya producía vinos espumosos. A partir de 1870 se instalaron elaboradores en Mosela para comercializar vinos espumosos con destino al mercado alemán. La cooperativa de Bruley comercializó su «*grand mousseux lorrain*» [«gran espumoso de Lorena»] desde principios del siglo XX. En la Exposición Universal de París de 1900, varios elaboradores presentaron sus vinos espumosos. La prensa de la época señaló entonces la presencia de «dos vinos y un espumoso puro de Lorena».

A principios del siglo XX, los importantes conflictos armados en esta región afectaron profundamente a los viñedos. Solo algunos núcleos subsistieron en los departamentos de Meurthe-et-Moselle, Meuse y Moselle. La producción pudo continuar gracias a productores motivados. Esto dio lugar al reconocimiento de indicaciones geográficas para tres vinos tranquilos, uno de los cuales a partir de la década de 1950.

Los volúmenes oscilan actualmente entre 1 000 y 2 000 hl y se presentan en tres colores: los vinos blancos son mayoritarios, con un 75 % de la producción, los vinos rosados representan el 20 % de la producción y los tintos completan la gama.

La indicación geográfica protegida «Lorraine» se expresa principalmente mediante las variedades de uva procedentes mayoritariamente de la región, complementada por la técnica de la segunda fermentación alcohólica en botella y con un período mínimo de conservación sobre lías de nueve meses.

Los vinos presentan abundantes burbujas finas y se caracterizan por un perfil vivo y fresco, una persistencia en boca que confieren las variedades utilizadas.

Los vinos blancos tienen un color que va del amarillo pálido al dorado intenso. La paleta aromática de los vinos blancos varía entre notas de flores blancas, cítricos o frutas amarillas. Los vinos rosados tienen un color que va del asalmonado al rosa de peonía fuerte, a veces cobrizo, y presentan notas de pequeños frutos rojos. Los vinos tintos tienen un color del rojo cereza al granate y aromas de frutos rojos maduros a veces confitados y acompotados.

8.3. *Vínculo causal*

El nexo causal entre el origen geográfico y estos vinos se basa en las características organolépticas atribuibles a las especificidades de este territorio, es decir, el medio natural y los conocimientos técnicos de los productores.

La denominación «Lorraine» refleja las características de su territorio, un contexto climático y geopedológico regional, que favorece la madurez de las variedades de uva, conservando al mismo tiempo la frescura necesaria, para ofrecer vinos espumosos de calidad aromáticos y frescos.

La gran amplitud paisajística en la llanura y los valles garantiza a los viñedos una insolación óptima para la maduración de las uvas. Esta amplitud evita, por añadidura, el estancamiento del aire frío y reduce el riesgo de heladas. Para beneficiarse también del máximo de insolación, las pendientes y las orientaciones favorecen la buena penetración del sol y el calentamiento del suelo, facilitado por su naturaleza arcillo-caliza.

Las variedades utilizadas en Lorena están bien adaptadas, por su precocidad, a la zona geográfica.

Los conocimientos técnicos de los viticultores, en el arte de vinificar estas variedades por sí solos o en ensamblaje y de controlar la segunda fermentación en botella, repercuten en la identidad organoléptica de los vinos. De este modo, los vinos desarrollan su frescura y su paleta aromática compuesta por notas florales o afrutadas.

Los productores de la IGP «Lorraine» han sabido mantener los usos de producción de vinos espumosos, que complementan las demás producciones vitícolas de la región.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado de los vinos se realiza en la zona geográfica teniendo en cuenta el proceso de elaboración por segunda fermentación en botella.

Enlace al pliego de condiciones

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