C/2024/2239

19.3.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdan nojalla

(C/2024/2239)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Lorraine”

PGI-FR-02815

Hakemuksen jättöpäivä: 15.11.2021

1. **Nimi**

   Lorraine

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

   SMM – Suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

   5. Laatukuohuviini

4. **Viini(e)n kuvaus**

   Suojattua maantieteellistä merkintää ”Lorraine” käytetään laatukuohuviineistä (valko-, rosee- ja punaviinit).

   Valkoviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta syvään kullankeltaiseen. Niiden aromeissa on valkoisten kukkien (esimerkiksi kuusaman tai jasmiinin), sitrushedelmien (kuten sitruunan tai klementiinin) ja luumarjojen (esimerkiksi persikan tai aprikoosin) vivahteita.

   Roseeviinien väri vaihtelee lohenpunaisesta syvään, joskus kupariin taittavaan, pioninpunaiseen, ja niiden aromeissa erottuvat punaisten marjojen (esimerkiksi mansikoiden tai punaherukoiden) tai jopa greipin vivahteet.

   Punaviinien väri vaihtelee kirsikanpunaisesta granaatinpunaiseen, jota täydentävät kypsien, toisinaan hillottujen tai kandeerattujen punaisten hedelmien aromit.

   Viineissä on runsaasti pieniä kuplia, ja ne ovat luonteeltaan eloisia, raikkaita ja viipyviä, mikä on sekoituksiin käytettyjen rypälelajikkeiden ansiota.

   Viinit täyttävät Euroopan unionin lainsäädännössä vahvistetut analyyttiset arviointiperusteet.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	13
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

([1]) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Tuotanto

Viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Jatkuvatoimisten puristimien käyttö on kiellettyä.

Riesling B -lajikkeen osuus perusviinisekoituksesta saa olla enintään 30 prosenttia.

Viinien yksinomaisena valmistustapana on toinen alkoholikäyminen pulloissa.

Viinejä on kypsytettävä pulloissa pohjasakkoineen vähintään yhdeksän kuukautta.

5.2. *Enimmäistuotokset*

90 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleet korjataan ja viini valmistetaan ja jalostetaan, kypsytys ja pakkaaminen mukaan lukien, seuraavissa Meurthe-et-Mosellen, Meusen ja Mosellen departementteihin kuuluvissa vuoden 2020 virallisen geokoodin mukaisissa kunnissa:

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 ja 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 ja 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 ja Yutz.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Maantieteellisen alueen erityisyys*

SMM-merkinnän ”Lorraine” kattamat viinit ovat laatukuohuviinejä, jotka valmistetaan Koillis-Ranskassa Meurthe-et-Mosellen, Meusen ja Mosellen departementeissa sijaitsevalla alueella. Aluetta ovat aikojen saatossa muovanneet niin roomalaiset kuin germaaniset vaikutteet, mistä kertoo nimi ”Lorraine”, joka on peräisin Lotharingian ensimmäisen kuninkaan Lothair II:n nimestä.

Lorraine-viinien maantieteellinen alue on osa maisemaa, jonka muodostavat neljä Pariisin altaan itäosassa sijaitsevaa cuesta-tyyppistä rinnejonoa: côte de Meuse, côte de Moselle, côte infraliasique ja côte de Lorraine. Alue käsittää osan Lorrainen laakiosta ja vanhasta Vogeesien vuoristosta sekä Meusen, Ornainin ja Moselin (Moselle) laaksoista koostuvan laaksojonon. Rinteiden harjanteet ovat muodostuneet eroosion vaikutuksesta jokien ja vesistöjen kuluttaessa mesotsooiselta kaudelta peräisin olevia kovia (kalkki- ja hiekkakivipitoisia) ja pehmeitä (merkeli- ja savipitoisia) maakerroksia.

Alueeseen vaikuttaa kaksi ilmastovyöhykettä:

— Mannerilmaston vaikutuksesta alueella esiintyy hallaa, joka toisinaan aiheuttaa tuhoa viljelmille, mutta kesällä tämä vaikutus näkyy viljelmiä hellivänä auringonpaisteena. Avara ja esteetön maisema kuitenkin estää kylmää ilmaa pysähtymästä paikoilleen, mikä vähentää hallan vaaraa ja varmistaa, että viinitarhat saavat ihanteellisesti aurinkoa.

— Valtameri-ilmaston vaikutuksen ansiosta sademäärät ovat tasaisia ja eri vuodenaikojen lämpötilaerot melko pieniä.

Viinitarhat sijaitsevat neljän cuesta-muodostuman jyrkillä tai loivilla rinteillä tai muodostumiin kuuluvien yksittäisten kukkuloiden rinteillä. Harjanteet suojaavat viinitarhoja mereltä saapuvalta kosteudelta, ja lisäksi ne antavat suojaa alueella puhaltavilta tuulilta sekä suhteellisen runsaalta auringonpaisteelta ja varmistavat siten hyvät kypsymisolosuhteet rypäleille.

8.2. *Tuotteen erityisyys*

Lorrainen alueen viinitarhat juontavat juurensa Rooman valtakunnan aikaan, ja SMM-merkinnällä ”Lorraine” suojattu tuote on tämän historian tulosta.

Alueella tuotettiin kuohuviinejä jo 1800-luvulla. Moselin laaksossa on vuodesta 1870 lähtien toiminut viininvalmistajia, jotka ovat tuottaneet kuohuviinejä Saksan markkinoille. Bruleyn osuuskunta alkoi markkinoida ”grand mousseux lorrain” -viiniään 1900-luvun alussa. Pariisin vuoden 1900 maailmannäyttelyssä oli useita alueen tuottajia esittelemässä kuohuviinejään. Tuon ajan lehdistön mukaan Lorrainen alueella valmistettiin ”kahta [hiilihapotonta] viiniä ja yhtä kuohuviiniä”.

1900-luvun alussa aluetta koettelivat kuitenkin myös merkittävät aseelliset selkkaukset, joilla oli vakavia seurauksia viinitarhoille. Meurthe-et-Mosellen, Meusen ja Mosellen departementeissa säilyi vain muutama viinitarha. Sinnikkäiden viininvalmistajien ansiosta tuotanto kuitenkin jatkui, ja tämän työn tuloksena kolmelle hiilihapottomalle viinille on myönnetty maantieteellinen merkintä, yhdelle niistä 1950-luvulla.

Tuotantomäärät vaihtelevat tällä hetkellä 1 000:sta 2 000 hehtolitraan. Viinejä on saatavilla kolmea eri tyyppiä: tuotannosta 75 prosenttia on valkoviinejä, 20 prosenttia roseeviinejä ja loput punaviinejä.

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Lorraine” perustuu ennen kaikkea rypälelajikkeisiin, jotka ovat pääasiassa alueelta peräisin olevia lajikkeita ja joiden ominaisuuksia pullossa tapahtuva toinen alkoholikäyminen ja vähintään yhdeksän kuukautta kestävä kypsytys sakan kanssa korostavat.

Viineissä on runsaasti pieniä kuplia, ja ne ovat luonteeltaan eloisia, raikkaita ja viipyviä, mikä on käytettyjen rypälelajikkeiden ansiota.

Valkoviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta syvään kullankeltaiseen. Niiden aromeissa on valkoisten kukkien, sitrushedelmien ja luumarjojen vivahteita. Roseeviinien väri vaihtelee lohenpunaisesta syvään, joskus kupariin taittavaan pioninpunaiseen, ja niiden aromeissa erottuvat punaisten marjojen vivahteet. Punaviinien väri vaihtelee kirsikanpunaisesta granaatinpunaiseen, jota täydentävät kypsien, toisinaan hillottujen tai kandeerattujen punaisten hedelmien aromit.

8.3. *Syy-yhteys*

Maantieteellisen alueen ja merkinnän kattamien viinien välinen syy-yhteys perustuu aistinvaraisiin ominaisuuksiin, jotka johtuvat alueen erityispiirteistä (luonnonympäristö ja tuottajien taitotieto).

Nimitys ”Lorraine” edustaa alueen erityispiirteitä sekä paikallista ilmastoa ja maantieteellisiä ja maaperäolosuhteita, jotka edistävät rypäleiden kypsymistä varmistaen samalla, että niissä säilyy aromaattisten ja raikkaiden laatukuohuviinien valmistukseen tarvittava raikkaus.

Tasangon ja laaksojen avaran ja esteettömän maiseman ansiosta viinitarhat saavat rypäleiden kypsymisen kannalta ihanteellisen määrän aurinkoa. Tällainen maisema myös estää kylmää ilmaa pysähtymästä paikoilleen, mikä vähentää hallan vaaraa syksyllä. Myös rinteet ja niiden ilmansuunnat ovat otolliset viininviljelyyn, sillä niiden ansiosta rypäleet saavat mahdollisimman paljon auringonpaistetta, joka samalla lämmittää maata. Auringon lämmittävää vaikutusta tehostaa entisestään savi- ja kalkkikivipitoinen maaperä.

Lorrainessa käytettävät rypälelajikkeet ovat sopeutuneet hyvin asianomaiselle maantieteelliselle alueelle, sillä ne kypsyvät varhain.

Taitotieto, jota viininviljelijöille on kertynyt viinien valmistuksesta näistä lajikkeista yksin tai sekoituksina sekä pullossa tapahtuvan toisen käymisen säätelystä, vaikuttaa näiden viinien aistinvaraiseen luonteeseen. Viininviljelijöiden osaamisen ansiosta viineistä tulee raikkaita ja niiden aromeihin kehittyy kukkaisia tai hedelmäisiä vivahteita.

Sen lisäksi, että SMM-merkinnän ”Lorraine” kattamien viinien tuottajat valmistavat myös muita alueen viinituotteita, he ovat pystyneet hyödyntämään tuotantomenetelmiään myös kuohuviinien valmistukseen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Tuotantoprosessiin kuuluvan pullossa tapahtuvan toisen käymisen vuoksi viinit pullotetaan maantieteellisellä alueella.

Linkki tuote-eritelmään

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