C/2024/2239

19.3.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2024/2239)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Lorraine”

PGI-FR-02815

Datum zahtjeva: 15.11.2021.

1. **Ime**

Lorraine

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Lorraine” rezervirana je za bijela, ružičasta i crna kvalitetna pjenušava vina.

Bijela vina blijedožute su do postojane zlatne boje. Aromatska paleta bijelih vina varira od nota bijelog cvijeća (sibirska borovnica, jasmin...) i agruma (limun, klementina...) do žutog voća (breskva, marelica itd.).

Ružičasta vina boje su lososa do intenzivne boje božura, a ponekad bakrene. Razvijaju note crvenog voća (jagoda, crveni ribiz...), pa čak i grejpa.

Crna vina boje su trešnje do granatnocrvene boje s aromama zrelog crvenog voća te ponekad pekmeza i kompota.

Imaju mnogo sitnih mjehurića, živahan i svjež profil te postojan okus sorti grožđa koje se koriste u mješavinama.

Vina ispunjavaju analitičke kriterije utvrđene zakonodavstvom Unije.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	13
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10
Najmanji ukupni udio kiselosti	
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

5. **Enološki postupci**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Proizvodnja

Ograničenja u pogledu proizvodnje

Zabranjena je upotreba kontinuiranog prešanja.

Udio sorte riesling B ne smije biti veći od 30 % u mješavini osnovnih vina.

Ta se vina proizvode isključivo sekundarnom alkoholnom fermentacijom u boci i

moraju odležavati najmanje devet mjeseci na talogu u bocama.

5.2. *Najveći prinos*

90 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa i proizvodnja vina te dozrijevanje i pakiranje odvijaju se u sljedećim općinama departmana Meurthe-et-Moselle, Meuse i Moselle na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 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. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Posebnost zemljopisnog područja*

Vina sa ZOZP-om „Lorraine" su kvalitetna pjenušava vina proizvedena na sjeveroistoku Francuske, točnije u departmanima Meurthe-et-Moselle, Meuse i Moselle. To je područje povijesno obilježeno rimskim i germanskim utjecajima, o čemu svjedoči ime „Lorraine", naslijeđeno od prvog kralja Lotara II. Lotarinškog.

Dio je geografske cjeline koja se sastoji od četiri kveste istočno od pariškog bazena: côte de Meuse, côte de Moselle, côte Infraliasique i côte de Lorraine, dijela visoravni Lorrain i starog masiva Vosges te niza obližnjih dolina rijeka Meuse, Ornain i Moselle. Taj obalni reljef posljedica je erozivnih djelovanja rijeka i vodotoka na tvrde (vapnenac, pješčenjak) i mekane slojeve (lapor, glina) koji potječu iz mezozoika.

Dvije su vrste klime na tom području:

— kontinentalna, zbog koje dolazi do ponekad destruktivnog mraza, ali i povoljnog broja sunčanih sati tijekom ljeta. Rasprostranjenost krajolika omogućuje prolazak hladnog zraka te se time smanjuje rizik od pojave mraza i optimizira količina sunčeve svjetlosti na vinogradima;

— oceanska klima, koja donosi vodu u ujednačenim količinama, sa slabo izraženim toplinskim razlikama između godišnjih doba.

Vinogradi se nalaze na obali i brdima te na obroncima četiriju kvesti. Ti ih krajolici štite od vlage s oceana i zaklanjaju od vjetrova i relativno jake sunčeve svjetlosti, čime se postiže dobro dozrijevanje grožđa.

8.2. *Posebnosti proizvoda:*

ZOZP „Lorraine" rezultat je vinogradarstva još iz rimskih vremena.

Već su se u 19. stoljeću u toj regiji proizvodila pjenušava vina. Proizvođači iz Mosellea su 1870. počeli stavljati pjenušava vina na njemačko tržište, a zadruga Bruley stavljala je na tržište svoje vino „grand mousseux lorrain" već početkom 20. stoljeća. Određeni broj proizvođača predstavio je svoja pjenušava vina na svjetskoj izložbi u Parizu 1900. U tadašnjem tisku navedena su „dva vina i jedno čisto pjenušavo vino iz regije Lorraine".

Početkom 20. stoljeća veliki oružani sukobi u regiji snažno su utjecali na vinograde. U departmanima Meurthe-et-Moselle, Meuse i Moselle ostalo ih je samo nekoliko i proizvodnja se nastavila samo zahvaljujući motiviranim vinogradarima. To je dovelo do priznavanja oznaka zemljopisnog podrijetla za tri mirna vina – za tri mirna vina, od kojih ju je jedno dobilo već pedesetih godina.

Količine trenutačno iznose od 1 000 hl do 2 000 hl od kojih bijela vina čine 75 % proizvodnje, ružičasta 20 %, a crna vina ostatak.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Lorraine" odnosi se na sorte pretežno iz te regije koje se dopunjuju znanjem o sekundarnoj alkoholnoj fermentaciji u boci i s minimalnim odležavanjem na talogu od devet mjeseci.

Imaju mnogo sitnih mjehurića, živahan i svjež profil te postojan okus sorti grožđa koje se koriste.

Bijela vina blijedožute su do postojane zlatne boje. Njihova aromatska paleta varira od nota bijelog cvijeća i agruma do žutog voća. Ružičasta vina boje su lososa do intenzivne boje božura, a ponekad bakrene. Razvijaju note crvenog voća. Crna vina boje su trešnje do granatnocrvene boje s aromama zrelog crvenog voća te ponekad pekmeza i kompota.

8.3. *Uzročna povezanost*

Uzročna povezanost zemljopisnog podrijetla i tih vina temelji se na organoleptičkim svojstvima koja se mogu pripisati posebnim svojstvima tog područja, tj. okolišu te znanju i iskustvu proizvođača.

Naziv „Lorraine" odražava karakteristike tog područja, odnosno regionalni klimatski i zemljopisno-pedološki kontekst koji pogoduje dozrijevanju tih sorti grožđa i postizanju svježine potrebne za aromatska i svježa kvalitetna pjenušava vina.

Zahvaljujući prostranosti krajolika na ravnici i dolinama ti vinogradi dobivaju optimalnu količinu sunčeve svjetlosti za dozrijevanje grožđa. Uz to, takav krajolik omogućuje prolazak hladnog zraka i time smanjuje rizik pojave kasnog mraza. Kako bi se najbolje iskoristila sunčeva svjetlost, strmine i orijentacija vinograda pogoduju prodiranju sunca i zagrijavanju tla, što dodatno olakšava njegova glinovito-vapnenačka priroda.

Sorte grožđa koje se upotrebljavaju u regiji Lorraine dobro su prilagođene tom zemljopisnom području zahvaljujući brzom dozrijevanju.

Znanje i umijeće vinogradara u području vinifikacije tih sorti samih ili u mješavini te kontroliranja sekundarne fermentacije u boci utječe na organoleptički identitet vina. Ona tako razvijaju svježinu i aromatsku paletu cvjetnih ili voćnih nota.

Proizvođači vina sa ZOZP-om „Lorraine" znali su iskoristiti svoje proizvodne postupke za proizvodnju pjenušavih vina uz druge vinogradarske proizvode u toj regiji.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

vina se pakiraju u zemljopisnom području s obzirom na postupak proizvodnje drugom fermentacijom u boci;

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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