C/2024/2239

2024.3.19.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontja alapján

(C/2024/2239)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított két hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Lorraine”

PGI-FR-02815

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.11.15.

1. **Elnevezés**

Lorraine

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

5. Minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

A „Lorraine” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a minőségi fehér, rozé és vörös pezsgők számára van fenntartva.

A fehér pezsgők színe halványsárga és élénk aranyszín közötti. A fehér pezsgők aromapalettája fehér virágokra (lonc, jázmin stb.), citrusfélékre (citrom, klementin stb.) vagy sárga húsú gyümölcsökre (őszibarack, kajszibarack stb.) emlékeztető jegyek között változik.

A rozé pezsgők színe lazacrózsaszín és élénk bazsarózsaszín közötti, időnként rézvörös árnyalatú, és ízükben piros bogyós gyümölcsökre (földieper, ribiszke stb.), sőt grépfrútra emlékeztető jegyek tárulnak fel.

A vörös pezsgők színe cseresznyepirostól gránátvörösig változik, aromáik pedig érett, piros húsú gyümölcsöket, időnként konfitált és befőzött gyümölcsöket idéznek.

A pezsgőkben számos finom buborék van, és élénk, üde profil, valamint a házasításokban felhasznált szőlőfajtákból adódó tartós ízérzet jellemzi őket.

A pezsgők megfelelnek a közösségi jogszabályokban meghatározott analitikai kritériumoknak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o. ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/2023-12-08

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

Borkészítés

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Folyamatos szőlőprés használata tilos.

Az alapborok házasításában legfeljebb 30 % lehet a Riesling B szőlőfajta aránya.

A pezsgők kizárólag palackban történő másodlagos alkoholos erjesztéssel készülnek.

A palackban történő seprőn tartás időtartama nem lehet kevesebb 9 hónapnál.

5.2. *Maximális hozamok*

Hektáronként 90 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése és készítése – az érlelést és a csomagolást is beleértve – a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján Meurthe-et-Moselle megye, Meuse megye és Moselle megye következő településein történik:

Meurthe-et-Moselle megye (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 megye (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 megye (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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Lorraine” OFJ Franciaország északkeleti részén, Meurthe-et-Moselle megye, Meuse megye és Moselle megye területén előállított minőségi pezsgő. Ezt a területet a történelem során római és germán hatások érték, ahogyan azt a neve – „Lorraine” – is tanúsítja, amelyet II. Lothárról, Lotaringia első királyáról kapott.

A földrajzi terület a Párizsi-medence keleti részének következő négy eróziós réteglépcsőjen (ún. kueszta) kialakult tájon húzódik: Meuse menti kueszta, Moselle menti kueszta, alsó-liász kori kueszta és lotaringiai kueszta, amely a Lotaringiai-fennsík egy részéből és a Vogézek ősmasszívumából áll, és amelyhez a szomszédos folyóvölgyek – a Meuse-völgy, az Ornain-völgy és a Moselle-völgy – láncolata kapcsolódik. Ez a lankás domborzat a mezozoikumból származó kemény kőzetrétegeken (mészkő, homokkő) és puha kőzetrétegeken (márga, agyag) a folyók és vízfolyások által előidézett eróziós jelenségek nyomán alakult ki.

A vidéken kétféle éghajlati hatás érvényesül:

– kontinentális hatás, amely időnként pusztító fagyokkal jár, nyáron pedig kedvező napsütést biztosít. A táj rendkívüli nyitottsága elkerülhetővé teszi, hogy a hideg levegő megrekedjen, ezáltal csökkenti a fagyveszélyt és optimalizálja a szőlőültetvényeket érő napsütést;

– óceáni hatás, amely rendszeres csapadékmennyiséget biztosít, és amelyre az egyes évszakok közötti csekély hőmérséklet-különbségek jellemzők.

A szőlőültetvények a lankák elülső részén és a tanúhegyeken, illetve a négy kueszta hátulsó oldalán helyezkednek el. Ez a lankás domborzat megvédi a szőlőültetvényeket a nedves óceáni hatástól, védelmet biztosít az uralkodó szelekkel és a viszonylag sok napsütéssel szemben, ami biztosítja a szőlő megfelelő beérésének feltételeit.

8.2. *A termék sajátosságai*

A „Lorraine” OFJ a lotaringiai szőlővidék római korig visszavezethető történelmének terméke.

Már a XIX. században is készültek pezsgők a régióban. A pezsgőkészítők 1870-től telepedtek meg Moselle megyében azzal a céllal, hogy a német piacra szánt pezsgőket értékesítsenek. A Bruley-i szövetkezet a XX. század elejétől kezdve forgalmazta a „grand mousseux lorrain” elnevezésű pezsgőjét. Az 1900-as párizsi világkiállításon több pezsgőkészítő mutatta be pezsgőit. A korabeli sajtó beszámolója szerint „két bort és egy tisztán lotaringiai pezsgőt” mutattak be.

A XX. század elején a régióban zajlott súlyos fegyveres konfliktusok komoly pusztítást okoztak a szőlőültetvényen. Csak Meurthe-et-Moselle megye, Meuse megye és Moselle megye néhány részén maradt fenn a szőlő. A termelés motivált gazdasági szereplőkkel folytatódhatott. Ennek eredményeként három csendes bor kapott földrajzi jelzést, az egyik már az 1950-es évektől.

A termelési volumen jelenleg 1 000 és 2 000 hl közötti, és három színváltozatot érint: a legnagyobb mennyiségben előállított fehér pezsgők a termelés 75 %-át, a rozék a termelés 20 %-át teszik ki, a vörös pezsgők pedig kiegészítik a termékskálát.

A „Lorraine” oltalom alatt álló földrajzi jelzés jellegzetességét elsősorban a régióból származó szőlőfajták, a palackban történő másodlagos alkoholos erjesztéshez kapcsolódó szaktudás, valamint a legalább 9 hónapig történő seprőn tartás adja.

A pezsgőkben számos finom buborék van, és élénk, üde profil, valamint a felhasznált szőlőfajtákból adódó tartós ízérzet jellemzi őket.

A fehér pezsgők színe halványsárga és élénk aranyszín közötti. A fehér pezsgők aromapalettája fehér virágokra, citrusfélékre vagy sárga húsú gyümölcsökre emlékeztető jegyek között változik. A rozé pezsgők színe lazacrózsaszín és élénk bazsarózsaszín közötti, időnként rézvörös árnyalatú, és ízükben piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyek tárulnak fel. A vörös pezsgők színe cseresznyepirostól gránátvörösig változik, aromáik pedig érett, piros húsú gyümölcsöket, időnként konfitált és befőzött gyümölcsöket idéznek.

8.3. *Ok-okozati kapcsolat*

A földrajzi eredet és e pezsgők közötti ok-okozati kapcsolat a terület sajátosságainak, azaz a természeti környezetnek és a termelők szaktudásának tulajdonítható érzékszervi tulajdonságokon alapul.

A „Lorraine” elnevezés a terület sajátosságait, a régió éghajlati, illetve föld- és talajtani adottságait tükrözi, amelyek elősegítik a szőlőfajták beérését, ugyanakkor megőrzik az aromás és üde minőségi pezsgők előállításához szükséges frissességet.

A síkság és a völgyek felé rendkívül nyitott táj biztosítja, hogy a szőlőültetvényeket a szőlő érése szempontjából optimális napsütés érje. Még azt is elkerülhetővé teszi, hogy a hideg levegő megrekedjen, ezáltal pedig csökkenti a kései fagyok veszélyét. Ezenkívül a napsütés lehető legjobb kihasználásához hozzájárul az is, hogy a lejtők elhelyezkedése és az ültetvények tájolása kedvez a napsütés megfelelő behatolásának és a talaj felmelegedésének, amit a talaj agyagos-meszes jellege is elősegít.

Mivel a Lotaringiában termesztett szőlőfajták korai fajták, jól alkalmazkodnak a földrajzi területhez.

A szőlőtermesztők szaktudása – egyrészt az említett szőlőfajtákból előállított fajtaborok vagy házasított borok készítésének magas színvonalon való művelése, másrészt a palackban történő második erjesztés szakszerű elvégzése – hatással van a pezsgők érzékszervi profiljára. Ennek köszönhetően alakul ki a pezsgők üdesége és virágos vagy gyümölcsös jegyekből álló aromapalettája.

A „Lorraine” OFJ termelői – a régió többi borászati termékének előállítása mellett – meg tudták őrizni a pezsgőkészítési szokásokat.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

A pezsgők csomagolása a földrajzi területen történik, tekintettel a palackban történő második erjesztést alkalmazó előállítási eljárásra.

A termékleíráshoz vezető link

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