C/2024/2239

19.3.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/2239)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

"Lorraine"

PGI-FR-02815

Data della domanda 15.11.2021

1. **Nome**

Lorraine

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

L'indicazione geografica protetta "Lorraine" è riservata ai vini spumanti di qualità bianchi, rosati e rossi.

I vini bianchi hanno un colore che va dal giallo pallido al giallo dorato intenso. La gamma aromatica dei vini bianchi comprende note di fiori bianchi (caprifoglio, gelsomino ecc.), di agrumi (limone, clementina ecc.) e di frutta gialla (pesca, albicocca ecc.).

I vini rosati presentano un colore che va dal salmone al peonia intenso, talvolta ramato, e rivelano note di piccoli frutti rossi (fragola, ribes ecc.) e persino di pompelmo.

I vini rossi hanno un colore che va dal ciliegia al granato e aromi di frutti rossi maturi, talvolta canditi e in composta.

I vini presentano bollicine fini abbondanti e sono caratterizzati da un profilo vivace e fresco e da una persistenza in bocca data dai vitigni utilizzati nell'assemblaggio.

I vini soddisfano i criteri analitici stabiliti dalla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	13
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Elaborazione

Restrizioni applicabili all'elaborazione

È vietato l'uso della pressa continua.

La proporzione del vitigno Riesling B è inferiore o uguale al 30 % dell'assemblaggio del vino di base.

I vini sono ottenuti esclusivamente mediante seconda fermentazione alcolica n bottiglia.

La durata della maturazione su fecce in bottiglia non può essere inferiore a nove mesi.

5.2. *Rese massime*

90 hl/ha

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione dei vini, incluso l'affinamento e il confezionamento, sono effettuati nel territorio dei seguenti comuni dei dipartimenti Meurthe-et-Moselle, Meuse e Moselle, sulla base del codice geografico ufficiale del 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. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Specificità della zona geografica*

L'IGP "Lorraine" è un vino spumante di qualità prodotto in un'area situata nel nord-est della Francia che comprende i dipartimenti Meurthe-et-Moselle, Meuse e Moselle. Questo territorio è storicamente segnato da influenze romane e germaniche, come dimostra il nome "Lorraine", ereditato da Lotario II, primo re di Lotaringia.

La zona geografica si colloca in un paesaggio caratterizzato da quattro rilievi a cuesta della parte orientale del bacino parigino: côte de Meuse, côte de Moselle, côte infraliasique e côte de Lorraine, costituita da una parte dell'altopiano della Lorena e dall'antico massiccio dei Vosgi e con una serie di valli adiacenti concatenate, le valli della Mosa, dell'Ornain e della Mosella. Queste creste sono dovute all'azione erosiva di fiumi e corsi d'acqua su strati duri (calcare, arenaria) e teneri (marna, argilla) risalenti all'era mesozoica.

Il territorio beneficia di una doppia influenza climatica:

— continentale, con gelate dagli effetti talvolta distruttivi e un soleggiamento favorevole in estate. L'ampia apertura del paesaggio evita la stagnazione dell'aria fredda, riduce i rischi di gelate e ottimizza il soleggiamento dei vigneti;

— oceanica, con piogge in quantità regolare e contrasti termici poco pronunciati da una stagione all'altra.

I vigneti sono situati sul fronte dei rilievi e sulle collinette (*butte-témoin*) oppure sul versante opposto delle quattro cuesta. Queste creste offrono protezione dall'influenza umida dell'oceano, riparo dai venti dominanti e un soleggiamento relativamente elevato, garantendo buone condizioni per la maturazione delle uve.

8.2. *Specificità del prodotto*

L'IGP "Lorraine" è un prodotto frutto della storia dei vigneti della Lorena che affonda le radici in epoca romana.

Nella regione si elaborano vini spumanti sin dal XIX secolo. Alcuni produttori si stabiliscono nella Mosella già nel 1870 per elaborare vini spumanti per il mercato tedesco. La cooperativa di Bruley commercializza il suo "grand mousseux lorrain" (grande spumante di Lorena) fin dall'inizio del XX secolo. In occasione dell'esposizione universale di Parigi del 1900 diversi produttori presentano i loro vini spumanti. La stampa dell'epoca segnala la presenza di "due vini e di uno spumante puro di Lorena".

All'inizio del XX secolo i conflitti armati che colpiscono fortemente la regione infliggono un duro colpo ai vigneti, tanto che ne rimangono solo pochi nuclei nei dipartimenti Meurthe-et-Moselle, Meuse e Moselle. La produzione è proseguita grazie ad operatori motivati, il cui lavoro ha condotto al riconoscimento di indicazioni geografiche per tre vini fermi, di cui una già negli anni Cinquanta del secolo scorso.

La produzione è attualmente compresa tra 1 000 e 2 000 hl e copre la gamma di tre tipi di vino: i vini bianchi rappresentano la maggior parte della produzione (75 %), con i vini rosati al 20 % e i vini rossi a completamento della gamma.

L'indicazione geografica protetta "Lorraine" è essenzialmente espressione di vitigni provenienti prevalentemente dalla regione, delle competenze della seconda fermentazione in bottiglia e di un periodo di conservazione sulle fecce di almeno nove mesi.

I vini presentano bollicine fini in abbondanza e sono caratterizzati da un profilo vivace e fresco e da una persistenza in bocca data dai vitigni utilizzati.

I vini bianchi hanno un colore che va dal giallo pallido al giallo dorato intenso. La gamma aromatica dei vini bianchi comprende note di fiori bianchi, di agrumi e di frutta gialla. I vini rosati presentano un colore che va dal salmone al peonia intenso, talvolta ramato, e rivelano note di piccoli frutti rossi. I vini rossi hanno un colore che va dal ciliegia al granato e aromi di frutti rossi maturi, talvolta canditi e in composta.

8.3. *Legame causale*

Il legame causale tra questi vini e l'origine geografica si basa sulle caratteristiche organolettiche attribuibili alle specificità di questo territorio, ovvero l'ambiente naturale e le competenze dei produttori.

Il nome "Lorraine" riflette le caratteristiche del suo territorio: un contesto climatico e geopedologico regionale che favorisce la maturazione delle uve, pur mantenendo la freschezza necessaria a offrire vini spumanti di qualità aromatici e freschi.

L'ampia apertura del paesaggio sulla pianura e sulle valli garantisce ai vigneti un soleggiamento ottimale per la maturazione delle uve, evita la stagnazione dell'aria fredda e riduce i rischi di gelate tardive. Pendii e orientamenti contribuiscono a loro volta a ottenere il massimo soleggiamento, favorendo una buona penetrazione del sole e il riscaldamento del suolo, agevolato dalla sua natura argilloso-calcarea.

I vitigni utilizzati in Lorena, a maturazione precoce, sono particolarmente adatti alla regione.

Le competenze che i viticoltori hanno acquisito nell'arte di vinificare queste varietà, in purezza o in assemblaggio, e nel controllo della seconda fermentazione in bottiglia incidono sull'identità organolettica dei vini. In questo modo i vini sviluppano una freschezza e una gamma aromatica di note floreali o fruttate.

I produttori dell'IGP "Lorraine" sono riusciti a mantenere le pratiche di elaborazione dei vini spumanti in aggiunta alle altre produzioni vinicole della regione.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

il confezionamento dei vini viene effettuato nella zona geografica tenendo conto del processo di elaborazione mediante seconda fermentazione in bottiglia.

Link al disciplinare del prodotto

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