C/2024/2239

2024 3 19

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalį

(C/2024/2239)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Lorraine“

PGI-FR-02815

Paraiškos pateikimo data: 2021 11 15

1. **Pavadinimas**

Lorraine

2. **Nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

5. Rūšinis putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Saugoma geografine nuoroda „Lorraine“ žymimi baltieji, rožiniai ir raudonieji rūšiniai putojantys vynai.

Baltieji vynai būna nuo gelsvos iki aukso geltonumo spalvos. Jie skleidžia įvairius kvapus: nuo baltųjų gėlių (sausmedžio, jazmino ir kt.) žiedų iki citrusų (citrinų, klementinų ir kt.) arba geltonųjų vaisių (persikų, abrikosų ir kt.).

Rožinių vynų spalvų paletė: nuo rausvos lašišos iki ryškiai raudonos aguonos, kartais pasitaiko vario spalva. Jie kvepia raudonosiomis uogomis (braškėmis, serbentais ir kt.) ar net greipfrutais.

Raudonieji vynai būna nuo raudonos vyšnių iki granatų spalvos ir dvelkia prinokusiomis, kartais konservuotomis ir cukruotomis raudonosiomis uogomis.

Vynuose gausu smulkių burbuliukų. Jie pasižymi rūgštumu ir gaivumu. Dėl maišomų įvairių veislių vynuogių skonis ilgai išlieka.

Vynų analitinės savybės atitinka Bendrijos teisės aktuose nustatytus reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	13
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj?locale=lt

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Gamyba

Vyno gamybai taikomi apribojimai

Draudžiama naudoti nenutrūkstamo spaudimo presus.

Veislė ‘Riesling B’ negali sudaryti daugiau kaip 30 proc. pagrindinio vynų mišinio.

Vynai išgaunami tik po antrinės fermentacijos buteliuose.

Į butelius išpilstytas vynas ant nuosėdų laikomas ne trumpiau kaip devynis mėnesius.

5.2. *Didžiausias gamybos kiekis*

90 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derliaus nuėmimas, vynuogių fermentavimas ir kiti vyno gamybos etapai, įskaitant brandinimą ir pakavimą, vykdomi šių Merto ir Mozelio, Mezo ir Mozelio departamentų komunų, apibrėžtų 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijoje:

Merto ir Mozelio departamentas (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.

Mezo departamentas (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.

Mozelio departamentas (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. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

‘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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

SGN „Lorraine“ žymimas vynas – rūšinis putojantis vynas, gaminamas Prancūzijos šiaurės rytuose esančioje teritorijoje, apimančioje Merto ir Mozelio, Mezo ir Mozelio departamentus. Kadaise ši teritorija buvo romėnų ir germanų įtakos zonoje. Tai liudija šios teritorijos pavadinimas (Lotaringija), paveldėtas iš pirmojo jos karaliaus – Lotaro II.

Geografinės vietovės kraštovaizdžiui būdingos keturios rytinėje Paryžiaus baseino dalyje plytinčios kuestos: Mezo kalvagūbris, Mozelio kalvagūbris, iki liaso amžiaus susidaręs kalvagūbris ir Lotaringijos kalvagūbris. Ją sudaro dalis Lotaringijos plynaukštės ir senojo Vogėzų masyvo, gretimų slėnių grandinė ir Mezo, Orneno ir Mozelio slėniai. Šis kuestinis reljefas susiformavo mezozojaus periodu, upių ir upelių erozijai veikiant kietus kalkakmenio ir smiltainio sluoksnius ir minkštus mergelio ir molio sluoksnius.

Teritoriją veikia dviejų tipų klimatas:

— žemyninis klimatas, lemiantis (kartais – pragaištingas) šalnas ir vasarą maloniai saulėtus orus. Kadangi čia atsiveria platus horizontas, šaltas oras neužsilaiko, todėl šalnų rizika mažesnė, o vynuogynas gauna optimalų saulės šviesos kiekį;

— jūrinis klimatas, atnešantis tolygų kritulių kiekį ir lemiantis skirtingais metų laikais nedidelius šilumos kontrastus.

Vynuogynas išsidėstęs ant šių keturių kuestų priešakinių šlaitų ir atlikuonių arba ant jų užpakalinių šlaitų. Kuestinis reljefas jį apsaugo nuo jūrinio klimato nešamos drėgmės, užstoja nuo čia vyraujančių vėjų ir užtikrina palyginti didelį saulėtumą, užtikrinantį, kad vynuogės gerai sunoktų.

8.2. *Produkto ypatumai*

SGN „Lorraine“ žymimas vynas – senas Lotaringijos vynininkystės produktas, kurio ištakos siekia romėnų laikus.

Putojantys vynai šiame krašte pradėti gaminti dar XIX a. 1870 m. Mozelyje įsikūrę gamintojai ėmė juos parduoti Vokietijos rinkai. XX a. pradžioje Briulė kooperatyvas pradėjo prekiauti vynu „Grand mousseux lorrain“. Keli gamintojai savo putojančius vynus pristatė 1900 m. Paryžiuje vykusioje visuotinėje parodoje. To meto spauda pažymėjo, kad du neputojantys vynai ir vienas putojantis vynas gaminami tik Lotaringijoje.

XX a. pradžioje vynuogynus nusiaubė čia dažnai vykusios ginkluotos kovos. Merto ir Mozelio, Mezo ir Mozelio departamentuose išliko tik saujelė jų. Tačiau entuziastingų veiklos vykdytojų pastangomis gamybą pavyko atnaujinti. Pastangas vainikavo tai, kad trims neputojantiems vynams buvo suteikta geografinė nuoroda, o vienam iš jų – jau XX a. šeštajame dešimtmetyje.

Šiuo metu visų trijų spalvų vynų pagaminama nuo 1 000 iki 2 000 hl. Baltieji vynai sudaro 75 proc. produkcijos, rožiniai vynai – 20 proc. produkcijos, o raudonieji vynai papildo asortimentą.

Saugoma geografine nuoroda „Lorraine“ žymimų vynų savybes iš esmės lemia šie veiksniai: daugiausia iš šio krašto kilusios vynuogių veislės, praktinė patirtis, sukaupta vykdant antrinę alkoholio fermentaciją buteliuose, ir laikymas ant nuosėdų ne trumpiau kaip devynis mėnesius.

Vynuose gausu smulkių burbuliukų. Jie pasižymi rūgštumu ir gaivumu. Dėl maišomų įvairių veislių vynuogių skonis ilgai išlieka.

Baltieji vynai būna nuo gelsvos iki aukso geltonumo spalvos. Jie skleidžia įvairius kvapus: nuo baltųjų gėlių žiedų iki citrusų ir geltonųjų vaisių. Rožinių vynų spalvų paletė: nuo rausvos lašišos iki ryškiai raudonos aguonos, kartais pasitaiko vario spalva. Jie kvepia raudonosiomis uogomis. Raudonieji vynai būna nuo raudonos vyšnių iki granatų spalvos ir dvelkia prinokusiomis, kartais konservuotomis ir cukruotomis raudonosiomis uogomis.

8.3. *Priežastinis ryšys*

Priežastinis geografinės kilmės ir šių vynų ryšys grindžiamas vietovės ypatumų, t. y. gamtinės aplinkos ir gamintojų praktinės patirties, sąlygotomis juslinėmis savybėmis.

Pavadinimas „Lorraine“ atspindi krašto ypatumus ir jam būdingas klimato, reljefo ir dirvožemio sąlygas, palankias tam, kad vynuogės sunoktų, kartu išlaikydamos reikiamą gaivumą. Todėl išgaunami putojantys vynai būna aromatingi ir gaivūs.

Kadangi kraštovaizdis plačiai atsiveria į lygumą ir slėnius, vynuogynai gauna optimalų saulės šviesos kiekį, kad vynuogės galėtų sunokti. Be to, taip šaltas oras neužsilaiko, todėl vėlyvų šalnų rizika mažesnė. Tam, kad šlaitus pasiektų kuo daugiau saulės šviesos, sklypai ant jų išdėstomi tokia kryptimi, kad saulės spinduliai į juos pakankamai prasiskverbtų, o dirvožemis, padedamas molingo klintinio substrato, galėtų įšilti.

Lotaringijoje auginamų vynuogių veislės puikiai pritaikytos prie geografinės vietovės ypatumų, nes vynuogės anksti sunoksta.

Vyndarių sukaupta praktinė patirtis, pasireiškianti meistriškumu gaminant vynus iš vienos ar kelių vynuogių veislių ir antrosios fermentacijos buteliuose įvaldymu, turi įtakos savitoms vynų juslinėms savybėms. Tokiu būdu vynai įgauna gaivumo ir ima skleisti daug aromatų, sudarytų iš gėlių arba vaisių pokvapių.

SGN „Lorraine“ žymimų vynų gamintojams pavyko išlaikyti putojančių vynų gamybos tradicijas. Be šių vynų, jie gamina ir kitus krašto vynininkystės produktus.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Išpilstoma nustatytų ribų geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas:

Atsižvelgiant į tai, kad vynas išgaunamas po antrinės fermentacijos buteliuose, jis išpilstomas geografinėje vietovėje.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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