C/2024/2239

19.3.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2024/2239)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Lorraine"

PGI-FR-02815

Data tal-applikazzjoni: 15-11-2021

1. Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni

Lorraine

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

IĠP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

5. Inbid spumanti ta' kwalità

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

L-indikazzjoni ġeografika protetta Lorraine hija riżervata għall-inbejjed spumanti ta' kwalità bojod, rożè u ħomor.

L-inbejjed bojod għandhom kulur isfar ċar sa kulur dehbi qawwi. Il-firxa aromatika tal-inbejjed bojod tvarja bejn noti ta' fjuri bojod (matrisilvja, ġiżimin…), frott taċ-ċitru (lumi, klementin, …) jew frott isfar (ħawħ, berquq…).

L-inbejjed rożè għandhom kulur minn lewn is-salamun sa lewn il-peonja qawwi, xi drabi qisu ram, u għandhom noti ta' frott aħmar żgħir (frawli, ribes aħmar, eċċ.) jew saħansitra ta' pomelo.

L-inbejjed ħomor għandhom kulur aħmar lewn iċ-ċirasa sa lewn il-granata u aromi ta' frott aħmar misjur, kultant bil-konfettura u mgħolli.

L-inbejjed għandhom ħafna bżieżaq fini u huma kkaratterizzati minn profil vivaċi u frisk u persistenza fil-ħalq li tiġi mill-varjetajiet tal-għeneb użati fit-taħlitiet.

L-inbejjed jissodisfaw il-kriterji analitiċi stabbiliti mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	13
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

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

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Produzzjoni

Restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbejjed

L-użu ta' pressa kontinwa huwa pprojbit.

Il-proporzjon tal-varjetà riesling B huwa ta' 30 % jew inqas fit-taħlita tal-inbejjed bażiċi.

L-inbejjed huma prodotti esklużivament permezz tat-tieni fermentazzjoni alkoħolika fil-flixkun.

Il-perjodu ta' maturazzjoni fil-fliexken fuq il-karfa ma jistax ikun inqas minn 9 xhur.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

90 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed, inklużi t-tqaddim u l-imballaġġ, isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-départements ta' Meurthe-et-Moselle, Meuse u Moselle, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-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. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

L-IĠP "Lorraine" hija nbid spumanti ta' kwalità prodott f'settur li jinsab fil-Grigal ta' Franza, fid-départements ta' Meurthe-et-Moselle, Meuse u Moselle. Dan it-territorju storikament kien ikkaratterizzat minn influwenzi Rumani u Ġermaniżi, kif muri mill-isem "Lorraine", li ttieħed mill-ewwel Re ta' Lotaringija, Lotar II.

Iż-żona ġeografika hija parti minn pajsaġġ ta' erba' cuestas fil-parti tal-Lvant tal-baċir ta' Pariġi: l-għoljiet ta' Meuse, l-għoljiet ta' Moselle, l-għoljiet infraliasiċi u l-għoljiet ta' Lorraine, magħmula minn parti mill-plateau ta' Lorraine u l-massif antik tal-Vosges, b'katina ta' widien maġenb xulxin, il-widien ta' Meuse, Ornain u Moselle. Dan ir-riżalt kostali huwa r-riżultat ta' azzjoni ta' fenomeni ta' erożjoni mix-xmajjar u l-kanali tal-ilma fuq saffi ibsin (blat kalkarju, blat ramli) u saffi rotob (lom, tafal) li jmorru lura għall-perjodu Meożojku.

Dan it-territorju għandu influwenza doppja fuq it-tibdil fil-klima:

— kontinentali, responsabbli għal ġlata li kultant tkun distruttiva u għal xemx favorevoli fis-sajf. Il-pajsaġġ wiesa' miftuħ jagħmilha possibbli li jiġi evitat l-istaġnar tal-arja kiesħa, u b'hekk jitnaqqas ir-riskju tal-ġlata, u jiġi ottimizzat l-ammont ta' dawl tax-xemx fil-vinja;

— oċeanika, li ġġib l-ilma fi kwantitajiet regolari b'kuntrasti termali ħfief minn staġun għall-ieħor.

Il-vinja tinsab jew fuq l-inklinazzjonijiet u l-għoljiet żgħar, jew fuq in-naħa ta' wara tal-erba' cuestas. Dan ir-riżalt ta' għoljiet jipproteġiha minn influwenza oċeanika umda, u jipprovdi kenn mir-rjieħ prevalenti u dawl tax-xemx relattivament għoli, li jiżgura li l-għeneb isir f'kundizzjonijiet tajbin.

8.2. *Speċifiċità tal-prodott*

L-IĠP Lorraine hija prodott mill-istorja tal-vinji, li tmur lura għal żmien ir-Rumani.

Fis-seklu 19, ir-reġjun diġà kien jipproduċi l-inbejjed spumanti. Il-produttur stabbilixxew ruħhom f'Moselle fl-1870 biex jikkummerċjalizzaw inbejjed spumanti għas-suq Ġermaniż. Il-kooperattiva ta' Bruley kienet tikkummerċjalizza l-"grand mousseux lorrain" (l-inbid spumanti kbir ta' Lorraine) tagħha mill-bidu tas-seklu 20. Fil-Fiera Dinjija tal-1900 f'Pariġi, diversi produtturi pprezentaw l-inbejjed spumanti tagħhom. L-istampa ta' dak iż-żmien innotat il-preżenza ta' "żewġ inbejjed u wieħed spumanti pur minn Lorraine".

Fil-bidu tas-seklu 20, il-kunflitti armati, li laqtu lir-reġjun sew, affettwaw il-vinji b'mod sever. Baqgħu biss ftit ċentri fid-départements ta' Meurthe-et-Moselle, Meuse u Moselle. Il-produzzjoni setgħet tkompli b'operaturi motivati. Dan irriżulta fir-rikonoxximent tal-indikazzjonijiet ġeografiċi għal tliet inbejjed bla gass, waħda minnhom fis-snin ħamsin.

Il-volumi bħalissa jvarjaw bejn 1 000 u 2 000 hl u jsiru fi tliet kuluri: l-inbejjed bojod jirrappreżentaw il-maġġoranza, b'75 % tal-produzzjoni, l-inbejjed rożè jammontaw għal 20 % tal-produzzjoni u l-inbejjed ħomor jikkompletaw il-firxa.

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Lorraine" hija essenzjalment magħmula minn varjetajiet ta' għeneb li fil-biċċa l-kbira jiġu mir-reġjun, ikkomplementati mill-għarfien prattiku tat-tieni fermentazzjoni alkoħolika sekondarja fil-flixkun u b'perjodu ta' konservazzjoni minimu ta' 9 xhur fuq il-karfa.

L-inbejjed għandhom ħafna bżieżaq fini u huma kkaratterizzati minn profil vivaċi u frisk u persistenza fil-ħalq li tiġi mill-varjetajiet tal-għeneb użati.

L-inbejjed bojod għandhom kulur isfar ċar sa kulur dehbi qawwi. Il-firxa aromatika tal-inbejjed bojod tvarja bejn noti ta' fjuri bojod, frott taċ-ċitru u frott isfar. L-inbejjed rożè għandhom kulur minn lewn is-salamun sa lewn il-peonja qawwi, xi drabi qisu ram, u għandhom noti ta' frott aħmar żgħir. L-inbejjed ħomor għandhom kulur aħmar lewn iċ-ċirasa sa lewn il-granata u aromi ta' frott aħmar misjur, kultant bil-konfettura u mgħolli.

8.3. *Rabta kawżali*

Ir-rabta kawżali bejn l-oriġini ġeografika u dawn l-inbejjed hija bbażata fuq il-karatteristiċi organolettiċi attribwibbli għall-karatteristiċi speċifiċi taż-żona, jiġifieri l-ambjent naturali u l-għarfien tal-produtturi.

L-isem "Lorraine" jirrifletti l-karatteristiċi tat-territorju tiegħu, kuntest klimatiku u ġeopedoloġiku reġjonali, li jippromwovi s-sajran tal-varjetajiet tal-għeneb filwaqt li jżomm il-freskezza meħtieġa biex jiġu offruti nbejjed spumanti aromatiċi u friski ta' kwalità.

Il-pajsaġġ wiesa' miftuħ fuq il-pjanura u l-widien jiżgura li l-vinji jkollhom dawl tax-xemx ottimali għas-sajran tal-għeneb. Fuq kollox, jevita wkoll l-istaġnar tal-arja kiesħa u jnaqqas ir-riskju ta' ġlata tardiva. Biex jibbenefikaw ukoll mid-dawl tax-xemx massimu, l-inklinazzjonijiet u l-orjentazzjonijiet jiffavorixxu l-penetrazzjoni tajba tax-xemx u t-tisħin tal-ħamrija, iffaċilitat min-natura taflija u kalkarja tagħha.

Il-varjetajiet tal-għeneb użati fil-Lorraine huma adattati sew għaż-żona ġeografika minħabba l-età bikrija tagħhom.

L-għarfien tal-vitikulturi fl-arti tal-vinifikazzjoni ta' dawn il-varjetajiet waħedhom jew f'taħlitiet u l-ħakma tat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun, għandu impatt fuq l-identità organolettika tal-inbejjed. B'hekk, l-inbejjed jiżviluppaw il-freskezza u l-firxa aromatika tagħhom, li tikkonsisti f'noti ta' fjuri jew ta' frott.

Il-produtturi tal-IĠP Lorraine rnexxielhom jżommu l-metodi tal-produzzjoni tal-inbejjed spumanti, b'mod komplementari għal prodotti oħra tal-vitikultura fir-reġjun.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-imballaġġ tal-inbejjed isir fiż-żona ġeografika fid-dawl tal-proċess tal-produzzjoni permezz tat-tieni fermentazzjoni fil-fliexken.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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