C/2024/2239

19.3.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 94, lid 1, punt d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/2239)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen twee maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Lorraine”

PGI-FR-02815

Datum van de aanvraag: 15.11.2021

1. **Naam**

Lorraine

2. **Type geografische aanduiding**

BGA — beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

De beschermde geografische aanduiding “Lorraine” is voorbehouden aan mousserende kwaliteitswijnen (wit, rood en rosé).

De witte wijnen zijn licht- tot diep goudgeel van kleur. Het smaakpalet van de witte wijnen varieert van tonen van witte bloesem (kamperfoelie, jasmijn enz.) en citrusvruchten (citroen, clementine enz.) tot tonen van gele vruchten (perzik, abrikoos enz.).

De roséwijnen zijn zalmkleurig tot diep pioenrood, soms koperkleurig, met tonen van klein rood fruit (aardbeien, aalbessen enz.) of zelfs grapefruit.

De rode wijnen hebben een kersen- tot donkerrode kleur en hebben aroma’s van rijp, soms gekonfijt en gestoofd, rood fruit.

De wijnen hebben veel fijne belletjes en hebben een levendig en fris profiel en een lange afdronk die ze krijgen door de druivenrassen die in de assemblages worden gebruikt.

De wijnen voldoen aan de analytische grenswaarden van de regelgeving van de Unie.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

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

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Bereiding

Voor de wijnbereiding geldende beperking

Het gebruik van continupersen is verboden.

In de assemblage van de basiswijnen is het aandeel van het ras riesling B maximaal 30 %.

De wijnen worden uitsluitend verkregen door middel van een tweede alcoholische gisting op fles.

De bewaartijd in flessen op de wijnmoer mag niet korter zijn dan negen maanden.

5.2. *Maximumopbrengsten*

90 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie en de bereiding van de wijnen, inclusief opvoeding en verpakking, vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten van de departementen Meurthe-et-Moselle, Maas en Moselle, op basis van de officiële geografische code van 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. **Wijndruivenrassen**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Specificiteit van het geografisch gebied*

De BGA "Lorraine" is een mousserende kwaliteitswijn die wordt geproduceerd in een gebied in het noordoosten van Frankrijk, in de departementen Meurthe-et-Moselle, Meuse en Moselle. Dit gebied wordt van oudsher gekenmerkt door Romeinse en Germaanse invloeden, zoals blijkt uit de naam "Lorraine", afgeleid van Lotharius II van Lotharingen, de eerste koning van het de streek.

Het geografische gebied maakt deel uit van een landschap van vier cuestas in het oostelijke deel van het Bekken van Parijs: de côte de Meuse, de côte de Moselle, de côte infraliasique en de côte de Lorraine, bestaande uit een deel van het plateau van Lotharingen en het oude massief van de Vogezen en met een aaneenschakeling van aangrenzende dalen, de dalen van de Maas, de Ornain en de Moezel. Dit heuvelachtige reliëf is ontstaan door de erosie van rivieren en waterlopen in harde lagen (kalksteen, zandsteen) en zachte lagen (mergel, klei) uit het mesozoïcum.

De klimaatinvloeden in het gebied zijn tweeledig:

— de continentale invloed is verantwoordelijk voor soms zeer schadelijke vorstperioden en voor gunstige zonneschijn in de zomer. Het weidse landschap voorkomt dat koude lucht blijft hangen, waardoor het risico van vorst afneemt en een optimale zoninval in de wijngaarden gewaarborgd is;

— de oceaaninvloed zorgt voor een regelmatige aanvoer van water en voor geringe temperatuurverschillen van seizoen tot seizoen.

De wijngaarden liggen op hetzij de cuestafronten en getuigenheuvels hetzij de achterzijde van de vier cuestas. Deze reliëfs zorgen voor een relatief hoog aantal zonne-uren en bieden bescherming tegen de vochtige oceaaninvloed en tegen krachtige wind, waardoor de druiven goed rijpen.

8.2. *Specificiteit van het product*

De BGA "Lorraine" is een product dat geworteld is in de geschiedenis van de Lotharingse wijngaarden, die teruggaat tot het Romeinse tijdperk.

In de negentiende eeuw werden in de streek al mousserende wijnen gemaakt. Vanaf 1870 vestigden wijnbereiders zich in Moselle om mousserende wijnen op de Duitse markt te brengen. De coöperatie van Bruley verkoopt haar "grand mousseux lorrain" sinds het begin van de twintigste eeuw. Op de wereldtentoonstelling van 1900 in Parijs presenteerden meerdere wijnbereiders hun mousserende wijnen. De pers maakte destijds melding van "twee wijnen en één zuiver Lotharingse mousserende wijn".

Aan het begin van de twintigste eeuw werden de wijngaarden zwaar getroffen door de twee grote gewapende conflicten in de regio. Slechts enkele kernen in de departementen Meurthe-et-Moselle, Meuse en Moselle bleven bestaan. De productie kon worden voortgezet dankzij gemotiveerde marktdeelnemers. Dit resulteerde in de erkenning van geografische aanduidingen voor drie niet-mousserende wijnen, waarvan één in de jaren 1950.

De hoeveelheden variëren momenteel van 1 000 tot 2 000 hl en er worden drie kleuren aangeboden: de witte wijnen maken met 75 % het merendeel van de productie uit, de roséwijnen vertegenwoordigen 20 % van de productie en de rode wijnen completeren het assortiment.

De beschermde geografische aanduiding "Lorraine" is vooral gerelateerd aan de druivenrassen, die grotendeels uit de streek afkomstig zijn, in combinatie met de knowhow van de tweede alcoholische gisting op fles en een minimale bewaartijd op wijnmoer van ten minste negen maanden.

De wijnen hebben veel fijne belletjes en hebben een levendig en fris profiel en een lange afdronk die ze krijgen door de gebruikte druivenrassen.

De witte wijnen zijn licht- tot diep goudgeel van kleur. Het smaakpalet van de witte wijnen varieert van tonen van witte bloesem en citrusvruchten tot tonen van gele vruchten. De roséwijnen zijn zalmkleurig tot diep pioenrood, soms koperkleurig, met tonen van klein rood fruit. De rode wijnen hebben een kersen- tot donkerrode kleur en hebben aroma's van rijp, soms gekonfijt en gestoofd, rood fruit.

8.3. *Causaal verband*

Het causaal verband tussen de geografische oorsprong en deze wijnen berust op de organoleptische kenmerken, die zijn toe te schrijven aan de bijzondere kenmerken van dit gebied: de natuurlijke omgeving en de knowhow van de producenten.

De benaming "Lorraine" staat voor de kenmerken van het grondgebied: een regionale klimatologische en geopedologische context die de rijping van de druivenrassen bevordert, maar er tegelijk voor zorgt dat de frisheid die nodig is voor aromatische en frisse mousserende kwaliteitswijnen, behouden blijft.

Dankzij de weidsheid van de vlakte en dalen hebben de wijngaarden een zoninval die optimaal is voor de rijping van de druiven. Deze weidsheid voorkomt ook dat koude lucht blijft hangen, en vermindert zo het risico van late vorst. Daarnaast zorgen de hellingen en ligging ervoor dat de zon goed kan doordringen in de bodem en deze opwarmt, wat wordt vergemakkelijkt door de kalkhoudend-lemige aard ervan.

De druivenrassen die in Lotharingen worden gebruikt, zijn vanwege het feit dat het om vroege rassen gaat, zeer geschikt voor het geografische gebied.

De wijnbouwers weten hoe deze rassen afzonderlijk of in assemblage tot wijn moeten worden verwerkt, en beheersen de kunst van de tweede gisting op fles, wat van invloed is op de organoleptische identiteit van de wijnen. Aldus krijgen de wijnen hun frisheid en smaakpalet met bloemige of fruitige toetsen.

De producenten van de BGA "Lorraine" hebben de productiemethoden voor mousserende wijn weten te bewaren, zulks in aanvulling op de andere wijnbouwproducten van de streek.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen worden verpakt in het geografische gebied vanwege het bereidingsprocedé met een tweede gisting op fles.

Link naar het productdossier

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