Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2024/2239)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de dois meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Lorraine»

PGI-FR-02815

Data do pedido: 15.11.2021

1. **Nome(s) a registar**

Lorraine

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação geográfica protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

A indicação geográfica protegida «Lorraine» está reservada aos vinhos espumantes de qualidade, brancos, rosados e tintos.

A cor dos vinhos brancos oscila entre o amarelo-pálido e o ouro-escuro. A gama aromática dos vinhos brancos varia entre as notas de flores brancas (madressilva, jasmim, etc.), de citrinos (limão, clementina, etc.) ou de frutos amarelos (pêssego, alperce, etc.).

A cor dos vinhos rosados oscila entre o rosa-salmão e o rosa-peónia-escuro, por vezes acobreado; apresentam notas de pequenos frutos vermelhos (morangos, groselhas, etc.) ou mesmo de toranja.

Entre o vermelho-cereja e o grená, os vinhos tintos apresentam aromas de frutos vermelhos maduros, por vezes cristalizados e em compota.

Os vinhos apresentam bolha fina abundante, caracterizando-se por um perfil vivo e fresco e pela boa persistência que lhes conferem as castas utilizadas nos lotes.

Os vinhos satisfazem os critérios analíticos estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	13
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Elaboração

Restrição aplicável à elaboração

É proibida a utilização de uma prensa contínua.

A proporção da casta *riesling* B é inferior ou igual a 30 % na lotação de vinhos de base.

Os vinhos são produzidos exclusivamente por segunda fermentação alcoólica em garrafa.

O período de conservação sobre borras, em garrafa, não pode ser inferior a nove meses.

5.2. *Rendimentos máximos*

90 hectolitros por hectare.

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração, o estágio e o acondicionamento dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios dos departamentos de Meurthe et Moselle, Meuse e Moselle, segundo o *Code officiel géographique* de 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. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões):**

8.1. *Especificidade da área geográfica*

A IGP «Lorraine» é um vinho espumante de qualidade produzido num setor situado no nordeste de França e que abrange os departamentos de Meurthe-et-Moselle, Meuse e Moselle. Este território caracteriza-se historicamente por influências romanas e germânicas, como demonstra o nome «Lorraine», herdado de Lotário II, o primeiro rei da Lotaríngia.

A área geográfica insere-se numa paisagem de quatro costeiras, na parte oriental da bacia parisiense: a encosta de Meuse, a encosta de Moselle, a encosta infraliásica e a encosta de Lorraine, composta por uma parte do planalto loreno e do antigo maciço dos Vosgos e com uma cadeia de vales adjacentes, os vales dos rios Mosa, Ornain e Mosela. Este relevo de encostas deve-se à ação de fenómenos de erosão causados por rios e cursos de água sobre camadas duras (calcários, arenitos) e camadas macias (margas, argilas) que datam do Mesozoico.

Este território beneficia de uma dupla influência climática:

— continental, com geadas de efeitos, por vezes, devastadores e irradiação solar favorável no verão. A abertura da paisagem evita a estagnação do ar frio, reduzindo assim o risco de geadas, e otimiza a irradiação solar das vinhas;

— oceânica, com chuvas regulares e contrastes térmicos pouco pronunciados entre estações.

As vinhas situam-se quer nas frentes de costeira e cabeços isolados quer no reverso das quatro costeiras. Estes relevos de encostas protegem as vinhas da influência oceânica húmida, abrigam-nas dos ventos dominantes e proporcionam uma irradiação solar relativamente elevada, o que garante a boa maturação das uvas.

8.2. *Especificidade do produto*

A IGP «Lorraine» é um produto da história das vinhas lorenas, que remonta à época romana.

No século XIX, a região já produzia vinhos espumantes. Os fabricantes instalaram-se em Moselle em 1870, para comercializar vinhos espumantes destinados ao mercado alemão. A cooperativa de Bruley começou a comercializar o seu «grand mousseux lorrain» [grande espumante loreno] no início do século XX. Vários produtores apresentaram os seus vinhos espumantes na Exposição Universal de 1900, em Paris. A imprensa da época assinalou a presença de «dois vinhos e um espumante puro da Lorena».

No início do século XX, os conflitos armados que atingem fortemente a região causam graves danos às vinhas, de tal modo que apenas restam alguns núcleos nos departamentos de Meurthe-et-Moselle, Meuse e Moselle. A produção pôde continuar graças a produtores motivados, acabando por resultar no reconhecimento das indicações geográficas de três vinhos tranquilos, uma das quais logo nos anos 50 do século passado.

Atualmente, são produzidos entre 1 000 e 2 000 hl de três tipos de vinho: produzem-se maioritariamente vinhos brancos (75 %), os vinhos rosados representam 20 % da produção e os vinhos tintos complementam a gama.

A indicação geográfica protegida «Lorraine» exprime-se sobretudo através das castas de uva provenientes, na sua maioria, da região, complementadas pela técnica da segunda fermentação alcoólica em garrafa e o período de conservação sobre borras de nove meses, no mínimo.

Os vinhos apresentam bolha fina abundante, caracterizando-se por um perfil vivo e fresco e pela boa persistência que lhes conferem as castas utilizadas.

A cor dos vinhos brancos oscila entre o amarelo-pálido e o ouro-escuro. Os vinhos brancos apresentam uma gama aromática variável, entre as notas de flores brancas, citrinos e frutos amarelos. A cor dos vinhos rosados oscila entre o rosa-salmão e o rosa-peónia-escuro, por vezes acobreado; apresentam notas de pequenos frutos vermelhos. Entre o vermelho-cereja e o grená, os vinhos tintos apresentam aromas de frutos vermelhos maduros, por vezes cristalizados e em compota.

8.3. *Relação causal*

A relação causal entre a origem geográfica e estes vinhos baseia-se nas características organoléticas atribuíveis à especificidade deste território, ou seja, ao ambiente natural e às competências dos produtores.

O nome «Lorraine» reflete as características do território, o clima da região e as condições geográficas e pedológicas, que favorecem a maturação das castas, mantendo simultaneamente a frescura necessária para oferecer vinhos espumantes de qualidade aromáticos e frescos.

A abertura da paisagem, na planície e nos vales, garante a melhor irradiação solar das vinhas para a maturação das uvas e evita, além disso, a estagnação do ar frio, reduzindo assim o risco de geadas tardias. Para beneficiar do máximo de irradiação solar, as encostas e as orientações favorecem igualmente a boa penetração dos raios solares e o aquecimento do solo, facilitado pela sua natureza argilo-calcária.

As castas utilizadas na Lorena estão bem adaptadas, graças à sua precocidade, à área geográfica.

As competências dos viticultores, na arte de vinificar estas castas individualmente ou em lote e de controlar a segunda fermentação em garrafa, têm impacto na identidade organolética dos vinhos. Os vinhos desenvolvem assim a sua frescura e gama aromática, constituída por notas florais ou frutadas.

Os produtores da IGP «Lorraine» souberam preservar as práticas de elaboração de vinhos espumantes, que complementam os outros produtos vitivinícolas da região.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O vinho é acondicionado na área geográfica, tendo em conta o processo de elaboração por segunda fermentação em garrafa.

Hiperligação para o caderno de especificações

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