C/2024/2239

19.3.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2024/2239)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la respectiva cerere, în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în termen de două luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Lorraine”

PGI-FR-02815

Data cererii: 15.11.2021

1. **Denumire**

Lorraine

2. **Tipul indicației geografice:**

IGP – Indicație geografică protejată

3. **Categorii de produse viticole**

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

Indicația geografică protejată „Lorraine” include vinuri spumante de calitate albe, roze și roșii.

Vinurile albe au o culoare de la galben-pal până la auriu intens. Paleta aromatică a vinurilor albe fluctuează între note de flori albe (caprifoi, iasomie etc.), de citrice (lămâie, clementină etc.) sau de fructe sâmburoase (piersică, caisă etc.).

În cazul vinurilor roze, culoarea variază de la roz-somon până la o culoare intensă de bujor, uneori arămie, iar notele sunt de bace roșii (căpșuni, coacăze roșii etc.) sau chiar de grepfrut.

Vinurile roșii au o culoare de la roșu-cireșiu până la grena și arome de fructe roșii coapte, uneori fierte sau confiate.

Vinurile prezintă multe bule fine și sunt caracterizate de un profil vioi și proaspăt și de un gust rezidual persistent, conferit de soiurile de struguri utilizate în cupaje.

Vinurile îndeplinesc criteriile analitice stabilite în legislația Uniunii.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	13
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

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

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Producția

Restricție aplicabilă procesului de vinificație

Utilizarea preselor continue este interzisă.

Proporția soiului Riesling B în cupajul vinurilor de bază nu depășește 30 %.

Vinurile sunt produse exclusiv prin fermentație alcoolică secundară în sticlă.

Durata conservării în sticle pe drojdie nu trebuie să fie mai mică de 9 luni.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

90 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Strugurii sunt recoltați, iar vinurile sunt obținute și elaborate, inclusiv maturate și ambalate, în următoarele comune din departamentele Meurthe-et-Moselle, Meuse și Moselle, pe baza Codului geografic oficial din 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. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor):**

8.1. *Specificitatea arealului geografic*

Produsul cu IGP „Lorraine” este un vin spumant de calitate produs într-o zonă aflată în nord-estul Franței, în departamentele Meurthe-et-Moselle, Meuse și Moselle. De-a lungul istoriei, zona a fost modelată de influențele romane și germanice, după cum o demonstrează numele „Lorraine”, derivat din numele primului rege al Lotharingiei, Lothar al II-lea.

Arealul geografic face parte dintr-un peisaj format din patru cueste situate în partea estică a bazinului parizian: *côte de Meuse*, *côte de Moselle*, *côte infraliasique* și *côte de Lorraine*, constând într-o parte din platoul Lorenei și masivul străvechi Vosgi, precum și dintr-un lanț de văi adiacente, văile râurilor Meuse, Ornain și Moselle. Aceste creste sunt formate prin acțiunea de eroziune exercitată de râuri și de cursurile de apă asupra straturilor dure (calcar, gresie) și moi (marnă, argilă) care datează din mezozoic.

Arealul beneficiază de două influențe climatice:

— o climă continentală, care implică înghețuri – uneori distrugătoare – și o vreme însorită prielnică pe timp de vară. Peisajul deschis și expus împiedică stagnarea aerului rece, reducând astfel riscul de înghețuri, și optimizează expunerea plantațiilor viticole la soare;

— o climă oceanică, ce oferă precipitații regulate, cu contraste termice puțin marcate de la un anotimp la altul.

Plantațiile viticole sunt situate fie pe versanții frontali și pe suprafețele izolate formate din roci tinere, fie pe versanții posteriori ai celor patru cueste. Aceste creste protejează plantațiile viticole de influența umedă a oceanului și le adăpostește de vânturile predominante și de nivelurile relativ ridicate de lumină solară, ceea ce asigură condiții bune de coacere a strugurilor.

8.2. *Specificitatea produsului*

Produsul cu IGP „Lorraine” este rezultatul istoriei plantațiilor viticole din regiunea Lorena, care datează din epoca romană.

În secolul al XIX-lea, regiunea producea deja vinuri spumante. Viticultorii se stabilesc în Moselle încă din 1870 pentru a produce vinuri spumante pentru piața germană. La începutul secolului al XX-lea, cooperativa din Bruley a început să își comercializeze produsul „grand mousseux Lorrain”. Mai mulți producători și-au prezentat vinurile spumante la Expoziția Universală de la Paris din 1900. Presa de la momentul respectiv a consemnat prezența a „două vinuri [liniștite] și un vin spumant produse în Lorena”.

La începutul secolului al XX-lea, marile conflicte armate din regiune au afectat grav plantațiile viticole. Doar câteva plantații viticole au supraviețuit în departamentele Meurthe-et-Moselle, Meuse și Moselle. Producția a putut continua datorită unor viticultori motivați. S-a ajuns astfel la recunoașterea indicațiilor geografice pentru trei vinuri liniștite, dintre care unul în anii 1950.

Volumele variază în prezent între 1 000 hl și 2 000 hl, fiind disponibile trei tipuri de vin: vinurile albe reprezintă 75 % din producție, vinurile roze reprezintă 20 % din producție, iar vinurile roșii reprezintă restul producției.

Expresia indicației geografice protejate „Lorraine” se manifestă, în esență, prin soiurile de struguri provenite mai ales din regiune, fiind intensificată datorită cunoștințelor de specialitate legate de fermentația alcoolică secundară în sticlă și prin conservarea pe drojdie timp de cel puțin 9 luni.

Vinurile prezintă multe bule fine și sunt caracterizate de un profil vioi și proaspăt și de un gust rezidual persistent, conferit de soiurile de struguri utilizate.

Vinurile albe au o culoare de la galben-pal până la auriu intens. Paleta aromatică a vinurilor albe fluctuează între note de flori albe, de citrice și de fructe sâmburoase. În cazul vinurilor roze, culoarea variază de la roz-somon până la o culoare intensă de bujor, uneori arămie, iar notele sunt de bace roșii. Vinurile roșii au o culoare de la roșu-cireșiu până la grena și arome de fructe roșii coapte, uneori fierte sau confiate.

8.3. *Legătura cauzală*

Legătura cauzală dintre originea geografică și aceste vinuri se bazează pe caracteristicile organoleptice care pot fi atribuite caracteristicilor specifice ale arealului (mediul natural și priceperea producătorilor).

Denumirea „Lorraine” reflectă caracteristicile arealului, clima regională și condițiile geografice și pedologice, care ajută strugurii să se coacă, menținând în același timp prospețimea necesară pentru a produce vinuri spumante de calitate aromate și proaspete.

Peisajul deschis și expus al câmpiei și al văilor asigură o expunere a plantațiilor viticole la soare care este optimă pentru coacerea strugurilor. În plus, acest peisaj împiedică stagnarea aerului rece, reducând astfel riscul de înghețuri târzii. De asemenea, pantele și orientările contribuie la obținerea unei expuneri la soare maxime, deoarece favorizează o bună pătrundere a luminii solare și încălzirea solului, la care contribuie și solul argilo-calcaros.

Soiurile de struguri utilizate în Lorena sunt bine adaptate la arealul geografic datorită coacerii lor timpurii.

Priceperea viticultorilor în ceea ce privește obținerea vinurilor din aceste soiuri, individuale sau în cupaje, și cu controlarea fermentației secundare în sticlă are un impact asupra identității organoleptice a vinurilor. Această pricepere ajută vinurile să își dezvolte prospețimea și o paletă aromatică formată din note florale sau fructate.

Producătorii de vin cu IGP „Lorraine” au reușit să își folosească practicile de producție pentru a obține vinuri spumante, pe lângă celelalte produse viticole din regiune.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Având în vedere procesul de producție care constă în fermentarea secundară în sticlă, vinurile sunt ambalate în arealul geografic.

Link către caietul de sarcini al produsului

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