C/2024/2239

19.3.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/2239)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([i]) do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lorraine“

PGI-FR-02815

Dátum žiadosti: 15. 11. 2021

1. **Názov**

Lorraine

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

Chránené zemepisné označenie „Lorraine“ je vyhradené pre biele, ružové a červené akostné šumivé vína.

Biele vína majú bledožltú až sýtu zlatistú farbu. Aromatická paleta bielych vín sa pohybuje od tónov bielych kvetov (zemolez, jazmín atď.) po citrusové ovocie (citrón, klementínka atď.) a žlté ovocie (broskyňa, marhuľa atď.).

Ružové vína majú lososovú až sýtu pivonkovú farbu, niekedy medenú, a prejavujú sa v nich tóny drobného červeného ovocia (jahody, ríbezle atď.) a dokonca grapefruitu.

Červené vína majú čerešňovú až granátovú červenú farbu a arómu zrelého červeného ovocia, niekedy kandizovaného a kompótového.

Vína majú veľa jemných bubliniek a vyznačujú sa živým, sviežim profilom s dlhotrvajúcim záverom vďaka odrodám hrozna použitým pri sceľovaní.

Tieto vína spĺňajú analytické kritériá stanovené predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	13
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

([i]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Výroba

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Používanie kontinuálneho lisu je zakázané.

Podiel odrody Riesling B predstavuje najviac 30 % pri sceľovaní základných vín.

Vína sa vyrábajú výlučne druhotným alkoholovým kvasením vo fľaši.

Skladovanie vo fľašiach na kaloch nesmie trvať kratšie ako deväť mesiacov.

5.2. *Maximálne výnosy*

90 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba vín vrátane vyzrievania a balenia sa uskutočňujú na území týchto obcí v departementoch Meurthe-et-Moselle, Meuse a Moselle (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 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. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

CHZO „Lorraine“ je akostné šumivé víno vyrábané na severovýchode Francúzska v departementoch Meurthe-et-Moselle, Meuse a Moselle. Historicky bol tento región ovplyvnený rímskymi a germánskymi vplyvmi, o čom svedčí aj názov „Lotrinsko“, zdedený po Lotharovi II. z Lotrinska, jeho prvom kráľovi.

Zemepisná oblasť je súčasťou krajiny štyroch svahov na východe Parížskej kotliny: svah v oblasti Meuse, svah v oblasti Moselle, predliasový svah a svah v oblasti Lorraine, ktorý zahŕňa časť Lotrinskej plošiny a starobylého masívu Vogéz so sériou priľahlých údolí, údolí riek Mása, Ornain a Mosela. Tento svahový reliéf je výsledkom erózneho pôsobenia riek a vodných tokov na tvrdé vrstvy (vápenec, pieskovec) a mäkké vrstvy (sliene, íly) pochádzajúce z obdobia druhohôr.

Na tomto území sa prejavuje dvojaký klimatický vplyv:

— kontinentálny, ktorý sa vyznačuje občasnými ničivými mrazmi a priaznivým slnečným svitom v lete. Široko otvorená krajina zabraňuje stagnácii studeného vzduchu, čím sa znižuje riziko mrazu, a optimalizuje množstvo slnečného svitu vo vinici,

— oceánsky, ktorý sa vyznačuje pravidelnými zrážkami a veľmi malými teplotnými rozdielmi medzi ročnými obdobiami.

Vinohrady sa nachádzajú buď na svahoch a pahorkoch, alebo na odvrátenej strane štyroch svahov. Tento svahový reliéf poskytuje ochranu pred vlhkým oceánskym vplyvom a pred prevládajúcimi vetrami, ako aj relatívne vysokú úroveň slnečného svitu, čo zaručuje dobré podmienky na zrenie hrozna.

8.2. *Špecifickosť výrobku*

CHZO „Lorraine“ je produktom histórie lotrinských viníc, ktorá siaha až do rímskych čias.

Šumivé vína sa v regióne vyrábali už v 19. storočí. Od roku 1870 sa v regióne Moselle usadili vinári, ktorí predávali šumivé vína pre nemecký trh. Družstvo Bruley začalo predávať svoje „veľké lotrinské šumivé víno“ začiatkom 20. storočia. Na Svetovej výstave v Paríži v roku 1900 predstavilo niekoľko výrobcov svoje šumivé vína. Vtedajšia tlač zaznamenala prítomnosť „dvoch vín a čistého šumivého vína z Lotrinska“.

Začiatkom 20. storočia si ozbrojené konflikty, ktoré boli v regióne veľmi rozšírené, vybrali veľkú daň na vinohradoch. Zostalo len niekoľko centier v departementoch Meurthe-et-Moselle, Meuse a Moselle. Výroba mohla pokračovať vďaka motivovaným vinárom. To viedlo k uznaniu zemepisných označení pre tri tiché vína, v jednom prípade už v 50. rokoch 20. storočia.

Objem sa v súčasnosti pohybuje od 1 000 do 2 000 hl v troch farbách: väčšinu tvoria biele vína so 75 % výroby, 20 % ružové vína a sortiment dopĺňajú červené vína.

Vína s chráneným zemepisným označením „Lorraine“ vďačia za svoju výnimočnosť najmä odrodám, ktoré pochádzajú prevažne z tohto regiónu, ako aj know-how výrobcov, pokiaľ ide o druhotné kvasenie vo fľašiach a obdobie uchovávania na kaloch, ktoré musí trvať minimálne 9 mesiacov.

Vína majú veľa jemných bubliniek a vyznačujú sa živým, sviežim profilom s dlhotrvajúcim záverom vďaka použitým odrodám.

Biele vína majú bledožltú až sýtu zlatistú farbu. Aromatická paleta bielych vín sa pohybuje od tónov bielych kvetov po citrusy a žlté ovocie. Ružové vína majú lososovú až sýtu pivonkovú farbu, niekedy medenú, a prejavujú sa v nich tóny drobného červeného ovocia. Červené vína majú čerešňovú až granátovú červenú farbu a arómu zrelého červeného ovocia, niekedy kandizovaného a kompótového.

8.3. *Príčinná súvislosť*

Príčinná súvislosť medzi zemepisným pôvodom a týmito vínami je založená na organoleptických vlastnostiach, ktoré možno pripísať špecifickým vlastnostiam tohto územia, t. j. prírodnému prostrediu a know-how výrobcov.

Názov „Lorraine“ odráža vlastnosti daného územia, regionálne podnebie a geopedologické podmienky, ktoré podporujú zrenie odrôd a zároveň zachovávajú potrebnú sviežosť, aby bolo možné ponúknuť aromatické a svieže kvalitné šumivé vína.

Široko otvorená krajina smerom na roviny a údolia zabezpečuje optimálne množstvo slnečného svitu na dozrievanie hrozna. Navyše zabraňuje stagnácii studeného vzduchu, čím znižuje riziko neskorých mrazov. Aby sa zároveň dosiahlo maximálne množstvo slnečného svitu, svahy a orientácia podporujú dobré prenikanie slnka a zohrievanie pôdy, čomu napomáha jej ílovito-vápencový charakter.

V Lotrinsku sa používajú skoré odrody, ktoré sú dobre prispôsobené tejto zemepisnej oblasti.

Know-how vinohradníkov, pokiaľ ide o umenie vinifikácie týchto odrôd samostatne alebo pri sceľovaní a zvládnutie druhotného kvasenia vo fľaši, má vplyv na organoleptickú identitu vín. Týmto spôsobom vína získavajú sviežosť a aromatickú paletu zloženú z kvetinových a ovocných tónov.

Výrobcom CHZO „Lorraine“ sa podarilo zachovať postupy výroby šumivého vína, ktoré dopĺňajú ostatné druhy vinohradníckej výroby v regióne.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Balenie vín sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti vzhľadom na výrobu druhotným kvasením vo fľaši.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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