C/2024/2239

19.3.2024

Objava vloge za registracijo imena v skladu s členom 94(1), točka (d), Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2024/2239)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v treh mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Lorraine“

PGI-FR-02815

Datum vloge: 15. november 2021

1. **Ime**

Lorraine

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

5. Kakovostno peneče vino

4. **Opis vin**

Zaščitena geografska označba „Lorraine“ se uporablja za kakovostna bela, rosé in rdeča peneča vina.

Bela vina so bledo rumene do izrazito zlate barve. Aromatični razpon belih vin se giblje med notami belega cvetja (kovačnik, jasmin itd.), agrumov (limona, klementina itd.) ali rumenega sadja (breskev, marelica itd.).

Vina rosé so lososne barve do izrazite barve potonike, včasih bakrene, z notami drobnega rdečega jagodičja (jagoda, rdeči ribez itd.) ali celo grenivke.

Rdeča vina so češnjevo rdeče do granatne barve in imajo arome zrelega rdečega jagodičja, včasih kandiranega in v kompotu.

Vina imajo veliko finih mehurčkov, zanje pa so značilne živahnost in svežina ter obstojnost v ustih zaradi sort vinske trte, ki se uporabljajo pri zvrščanju.

Vina ustrezajo analitskim merilom, določenim s predpisi Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	13
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

Obdelava

Omejitve pri obdelavi

Uporaba kontinuirane stiskalnice je prepovedana.

Delež sorte riesling B v zvrsti osnovnih vin znaša največ 30 %.

Vina se pridelujejo izključno s sekundarnim alkoholnim vrenjem v steklenici.

Obdobje hrambe v steklenicah na drožeh ne sme biti krajše od devetih mesecev.

5.2. *Največji donosi*

90 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev, vinifikacija in obdelava vina, vključno z zorenjem in pakiranjem, potekajo na ozemlju naslednjih občin departmajev Meurthe-et-Moselle, Meuse in Moselle po uradnem geografskem kodeksu iz leta 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 in 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 in 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 in Yutz.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1. *Posebnosti geografskega območja*

Vino z ZGO „Lorraine“ je kakovostno peneče vino, proizvedeno na območju na severovzhodu francoskega ozemlja, ki zajema departmaje Meurthe-et-Moselle, Meuse in Moselle. To območje so zgodovinsko zaznamovali rimski in germanski vplivi, o čemer priča ime „Lorraine“, podedovano od Lotarja II., prvega kralja Lotaringije.

Geografsko območje je del pokrajine štirih kvest na vzhodnem delu pariške kotline: pobočja Meuse, pobočja Mozele, predliasna pobočja in pobočja Lorene, ki jo sestavljajo del Lorenske planote in starodavnega masiva Vogezi ter veriga sosednjih dolin, in sicer dolin rek Meuse, Ornain in Mozela. To razgibano površje je posledica erozivnega delovanja rek in manjših vodotokov na trde (apnenec, peščenjak) in mehke plasti (lapor, glina) iz mezozoika.

To območje je pod dvojnim podnebnim vplivom:

— celinskim, ki je odgovoren za včasih uničujoče zmrzali in ugodno osončenost poleti. Široka odprtost pokrajine preprečuje zastajanje hladnega zraka in s tem zmanjšuje nevarnost pozebe ter optimizira osončenost vinogradov,

— oceanskim, ki prinaša redne padavine in majhne temperaturne spremembe med letnimi časi.

Vinogradi so na prednjem delu pobočij in osamelcev ali pa na zadnji strani štirih kvest. Ti reliefi jih ščitijo pred vlažnim oceanskim vplivom ter jim dajejo zavetje pred prevladujočimi vetrovi in razmeroma močno osončenostjo, kar ustvarja dobre razmere za zorenje grozdja.

8.2. *Posebnosti proizvoda*

Vino z ZGO „Lorraine“ je proizvod, ki izhaja iz zgodovine lorenskega vinogradništva, segajoče v rimske čase.

V tej regiji so že v 19. stoletju proizvajali peneča vina. Proizvajalci so od leta 1870 ustanavljali obrate v Mozeli, da bi tržili peneča vina, namenjena nemškemu trgu. Zadruga Bruley svoje peneče vino *grand mousseux lorrain* trži že od začetka 20. stoletja. Na svetovni razstavi leta 1900 v Parizu je več proizvajalcev predstavilo svoja peneča vina. Takratni tisk je poročal o prisotnosti „dveh mirnih in enega penečega vina, ki so čisto lorenski“.

Na začetku 20. stoletja so veliki oboroženi spopadi v regiji močno prizadeli vinograde. V departmajih Meurthe-et-Moselle, Meuse in Moselle se je ohranilo le nekaj središč. Proizvodnja se je lahko nadaljevala po zaslugi motiviranih gospodarskih subjektov. To je privedlo do podelitve geografskih označb za tri mirna vina, za enega že v petdesetih letih 20. stoletja.

Količine se trenutno gibljejo med 1 000 hl in 2 000 hl in vključujejo tri barve: bela vina so v večini in predstavljajo 75 % proizvodnje, vina rosé predstavljajo 20 % proizvodnje, ostalo pa so rdeča vina.

Zaščitena geografska označba „Lorraine“ je izražena predvsem s sortami vinske trte, ki so pretežno iz zadevne regije, dopolnjujejo pa jih znanje in izkušnje s sekundarnim alkoholnim vrenjem v steklenici in trajanjem zorenja na drožeh najmanj 9 mesecev.

Vina imajo veliko finih mehurčkov, zanje pa so značilne živahnost in svežina ter obstojnost v ustih zaradi sort vinske trte, ki se uporabljajo zanje.

Bela vina so bledo rumene do izrazito zlate barve. Aromatični razpon belih vin se giblje med notami belega cvetja, agrumov in rumenega sadja. Vina rosé so lososne barve do izrazite barve potonike, včasih bakrene, z notami drobnega rdečega jagodičja. Rdeča vina so češnjevo rdeče do granatne barve in imajo arome zrelega rdečega jagodičja, včasih kandiranega in v kompotu.

8.3. *Vzročna povezava*

Vzročna povezava med geografskim poreklom in temi vini temelji na organoleptičnih lastnostih, ki jih je mogoče pripisati posebnim značilnostim tega območja, tj. naravnemu okolju ter znanju in izkušnjam proizvajalcev.

Ime „Lorraine“ izraža značilnosti tega območja, in sicer regionalne podnebne in talne razmere, ki spodbujajo zrelost sort vinske trte ob ohranjanju potrebne svežine za pridobivanje aromatičnih in svežih kakovostnih penečih vin.

Zaradi široke odprtosti pokrajine na ravnini in v dolinah so vinogradi optimalno osončeni za zorenje grozdja. Poleg tega preprečuje zastajanje hladnega zraka in s tem zmanjšuje nevarnost pozne pozebe. Izkoriščena je tudi največja osončenost, saj pobočja in njihova usmerjenost omogočajo dobro prodiranje sonca in segrevanje tal, ki je še lažje zaradi njihove glinastolapornate sestave.

Sorte vinske trte, ki se uporabljajo v Loreni, so zaradi zgodnje zrelosti zelo primerne za to geografsko območje.

Znanje in izkušnje vinogradnikov pri vinifikaciji teh sort samostojno ali v zvrsti in obvladovanja sekundarnega vrenja v steklenici vplivajo na organoleptično identiteto vin. Vina tako razvijejo svežino in aromatični razpon, ki ga sestavljajo cvetlične ali sadne note.

Proizvajalci vina z ZGO „Lorraine“ so znali ohraniti prakso proizvodnje penečih vin, ki dopolnjujejo druge vinogradniške proizvode v regiji.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Stekleničenje vin poteka na geografskem območju ob upoštevanju postopka pridelave s sekundarnim vrenjem v steklenici.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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