C/2024/2239
19.3.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/2239)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Lorraine”

PGI-FR-02815

Datum för ansökan: 15 november 2021

1. **Namn**

Lorraine

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

5. Mousserande kvalitetsviner

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Den skyddade geografisk beteckningen ”Lorraine” omfattar mousserande kvalitetsviner som är röda, vita eller av rosétyp.

De vita vinerna är blekt gula till djupt gyllengula. Doftpaletten för de vita vinerna går från toner av vita blommor (kaprifol, jasmin etc.), citrusfrukter (citron, klementin etc.) till toner av stenfrukter (päron, aprikos etc.).

Rosévinerna går från laxrosa till djupt pionröda, ibland kopparröda, med toner av röda bär (jordgubbar, röda vinbär etc.) eller till och med grapefrukt.

De röda vinerna går från körsbärsrött till granatrött med dofter av mogna röda bär, ibland kokta eller kanderade bär.

Vinerna har rikligt med fina bubblor och kännetecknas av en livlig och frisk profil och lång avrundning tack vare de druvsorter som används i blandningarna.

Vinerna uppfyller de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	13
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

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

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

Produktion

Restriktioner som gäller för framställningen

Det är förbjudet att använda kontinuerliga pressar.

Andelen riesling B i blandningen av olika basviner får inte överstiga 30 %.

Vinerna framställs uteslutande genom en andra alkoholjäsning på flaska.

Lagringen på jäsningsrester (*sur lies*) på flaska ska vara i minst nio månader.

5.2. *Högsta avkastning*

90 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Skörd av druvor, vinframställning och vinberedning, inklusive lagring och förpackning sker i nedanstående kommuner i departementen Meurthe-et-Moselle, Meuse och Moselle, i enlighet med 2020 års officiella geografiska kodex.

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. **Druvsorter**

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 B

Pinot noir N

Pinotin N

Riesling B

Solaris B

Souvignier gris Rs

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Lorraine” avser ett mousserande kvalitetsvin som framställs i ett område i nordöstra Frankrike, i departementen Meurthe-et-Moselle, Meuse och Moselle. Detta område har historiskt sett stått under romerskt och germanskt inflytande, vilket namnet ”Lorraine” vittnar om. Namnet härrör från kung Lothar II som var den första kungen av Lotharingia.

Det geografiska området är en del av ett landskap präglat av fyra cuestor i den östra delen av Parisbäckenet: Côte de Meuse, Côte de Moselle, Côte infraliasique och Côte de Lorraine som består av delar av Lorraineplatån och det uråldriga bergsmassivet Vogeserna och en rad intilliggande dalgångar utmed Meuse, Ornain och Moselle. Dessa bergsryggar har formats av den erosion som floder och andra vattendrag orsakat på de hårdare (kalk- och sandsten) och mjukare (märgel, lera) lagren från mesozoikum.

Området gynnas av två klimatfaktorer:

— Ett inlandsklimat, som ibland kan leda till skadlig frost men även ger gynnsamma soltimmar under sommaren. Det öppna exponerade landskapet hindrar kall luft från att lägga sig kvar och minskar därför risken för frost och ger vinodlingarna bästa möjliga solljusinflöde.

— Ett havsklimat, som ger regelbunden nederbörd och reducerar temperaturskillnaderna mellan årstiderna.

Vinodlingarna är belägna antingen på de fyra cuestornas framsida och utlöpare eller på cuestornas baksida. Ryggarna hindrar att vinodlingarna utsätts för havets fuktpåverkan, skyddar mot de dominerande vindarna och säkerställer ett relativt högt solljusinflöde som ger druvorna goda mognadsförhållanden.

8.2. *Specifika uppgifter om produkten*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Lorraine” är en produkt med historiska rötter i den vinodling som pågått i regionen Lorraine sedan romartiden.

Mousserande viner har framställts i regionen ända sedan 1800-talet. Vinproducenter började etablerade sig i Moselle 1870 för att framställa mousserande viner för den tyska marknaden. I början av 1900-talet började Bruley-kooperativet saluföra sitt mousserande vin *grand mousseux lorrain*. Ett antal producenter presenterade sina mousserande viner vid världsutställningen i Paris 1900. I pressen vid denna tid kunde man läsa att det i Lorraine framställdes ”två [stilla] viner och ett mousserande”.

De allvarliga väpnade konflikter som pågick i området i början av 1900-talet fick allvarliga konsekvenser för vinodlingen. Endast en handfull vinodlingar i departementen Meurthe-et-Moselle, Meuse och Moselle överlevde. Det var tack vare motiverade vinproducenter som produktionen kunde fortsätta. Resultatet blev att skyddade geografiska beteckningar erkändes för tre stilla viner, däribland ett på 1950-talet.

De volymer som för närvarande produceras uppgår till mellan 1 000 och 2 000 hektoliter, och tre typer av vin erbjuds där de vita vinerna utgör 75 % av produktionen, rosévinerna 20 % medan resten är röda viner.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Lorraine” baseras främst på de druvsorter som i huvudsak har sitt ursprung i regionen men även på de kunskaper som finns i området när det gäller en andra alkoholjäsning på flaska och lagring på jäsningsrester under minst nio månader.

Vinerna har rikligt med fina bubblor och kännetecknas av en livlig och frisk profil och lång avrundning tack vare de druvsorter som används.

De vita vinerna är blekt gula till djupt gyllengula. Doftpaletten för de vita vinerna går från toner av vita blommor, citrusfrukter (citron, klementin etc.) till stenfruktstoner. Rosévinerna går från laxrosa till djupt pionrött, ibland kopparrött, med toner av röda bär. De röda vinerna går från körsbärsrött till granatrött med dofter av mogna röda bär, ibland av kokta eller kanderade bär.

8.3. *Orsakssamband*

Orsakssambandet mellan det geografiska ursprunget och dessa viner grundas på de organoleptiska egenskaper som kan kopplas till områdets särskilda förhållanden (den naturliga miljön och producenternas expertis).

Namnet ”Lorraine” återspeglar det som kännetecknar detta område, klimatet i regionen, och de geografiska och jordmånsrelaterade förhållanden som underlättar för druvorna att mogna och samtidigt ger dem den friskhet som krävs för att få fram friska mousserande kvalitetsvin.

De öppna exponerade markerna på högslätter och i dalgångar gör att vinodlingarna får bästa möjliga solljusinflöde under mognadsperioden. Eftersom det även hindrar kall luft från att ligga kvar i området minskar risken för sen frost. Sluttningarna och väderstrecken bidrar också till att maximera soltimmarna eftersom dessa faktorer gynnar solljusinflödet och värmer upp marken, med lerkalkstensjordarna som förstärkande faktor.

De druvsorter som används i Lorraine är väl anpassade till det geografiska området eftersom de mognar tidigt.

Vinodlarnas expertis när det gäller att framställa viner av dessa druvsorter, som enda sort eller i blandningar, och kontrollera en andra alkoholjäsning på flaska påverkar vinernas organoleptiska egenskaper. Detta gör att vinerna lättare utvecklar en friskhet och en aromapalett med blommiga eller fruktiga toner.

Producenterna av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Lorraine” har tack vare sina produktionsmetoder lyckats framställa mousserande viner, vid sidan av regionens övriga vinodlingsprodukter.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackas i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Med anledning av ett en andra alkoholjäsning på flaska ingår i produktionsprocessen förpackas vinerna inom det geografiska området.

Länk till produktspecifikationen

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