



C/2024/3685

10.6.2024

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI

z dnia 3 czerwca 2024 r.

ustanawiająca zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do publikacji wniosku o ochronę oznaczenia geograficznego w sektorze wina „Lorraine” (ChOG)

(C/2024/3685)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Przed datą wejścia w życie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽²⁾ Francja przedłożyła Komisji wniosek o objęcie ochroną nazwy „Lorraine” (nr UE: PGI-FR-02815 — 15.11.2021) zgodnie z art. 96 ust. 5 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w art. 93–111 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić wniesienie sprzeciwu zgodnie z art. 17 rozporządzenia (UE) 2024/1143, który zgodnie z art. 90 ust. 2 ma zastosowanie do wniosku o objęcie ochroną, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 97 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, w odniesieniu do nazwy „Lorraine”.
- (4) Wniosek opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C (C/2024/2239 z 19.3.2024 r.) nie zawierał właściwego odesłania do publikacji specyfikacji,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument, o którym mowa w art. 97 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Lorraine” (ChOG) (nr UE: PGI-FR-02815 — 15.11.2021) są publikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Zgodnie z art. 17 rozporządzenia (UE) 2024/1143 prawo do sprzeciwu wobec proponowanej ochrony wykonuje się w terminie trzech miesięcy od daty publikacji, o której mowa w akapicie pierwszym tego artykułu.

Publikacja opublikowana w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C, C/2024/2239 z 19 marca 2024 traci moc.

Sporządzono w Brukseli dnia 3 czerwca 2024 r.

W imieniu Komisji
Janusz WOJCIECHOWSKI
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

ZAŁĄCZNIK

Jednolity dokument

„Lorraine”

PGI-FR-02815

Data złożenia wniosku: 15.11.2021 r.

1. Nazwa

Lorraine

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChOG – Chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Chronione oznaczenie geograficzne „Lorraine” jest zastrzeżone dla białych, różowych i czerwonych gatunkowych win musujących.

Wina białe mają barwę od bladożółtej do intensywnie złotej. Paleta aromatyczna win białych waha się od nut białych kwiatów (wiciokrzew, jaśmin itp.) do owoców cytrusowych (cytryna, klementyna itp.) lub owoców żółtych (brzoskwinie, morele itp.).

Wina różowe mają szatę od łososiowej do intensywnej barwy piwonii, czasem nieco miedzianą lub z nutami małych czerwonych owoców (truskawek, czerwonych porzeczek itp.), a nawet grejpfruta.

Wina czerwone mają czerwoną barwę od czereśniowej do owocu granatu i aromaty dojrzałych czerwonych owoców, czasem kandyzowanych lub gotowanych.

Wina charakteryzują się licznymi drobnymi bąbelkami, dynamicznym i świeżym profilem oraz trwałością w ustach, którą zawdzięczają odmianom winorośli wykorzystywanym w assemblażach.

Wina spełniają kryteria analityczne przewidziane w przepisach wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne

| | |
|---|----|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | 13 |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 10 |
| Minimalna kwasowość ogólna | |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Produkcja

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Zabrania się stosowania prasy ciągłej.

Proporcja odmiany riesling B w mieszance win podstawowych nie przekracza 30 %.

Wina są wytwarzane wyłącznie w drodze wtórnej fermentacji alkoholowej w butelce.

Czas dojrzewania w butelce na osadzie wynosi co najmniej 9 miesięcy.

5.2. Maksymalna wydajność

90 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja i produkcja win, w tym dojrzewanie i pakowanie, odbywają się w następujących gminach departamentów Meurthe et Moselle, Meuse i Moselle, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2020 r.:

Meurthe-et-Moselle (54):

Agincourt, Allamps, Amance, Arnville, 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, Choley-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, Maldières, Maizières, Malleloy, Malzéville, Marbach, Maron, Maxéville, Messein, Millery, Montauville, Montenois, Mont-le-Vignoble, Mousson, Neuves-Maisons, Norroy-lès-Pont-à-Mousson, Pagny-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, Fréméréville-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, Hagon-dange, 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, Riche-mont, Rozérieulles, Salennes, Saulny, Scy-Chazelles, Semécourt, Sierck-les-Bains, Talange, Terville, Thionville, Uckange, Vaux, Vic-sur-Seille, Yutz.

7. Odmiany winorośli

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 związku lub związków:

8.1. Specyfika obszaru geograficznego

ChOG „Lorraine” jest gatunkowym winem musującym produkowanym w sektorze położonym w północno-wschodniej Francji i obejmującym departamenty Meurthe-et-Moselle, Meuse i Moselle. Terytorium to z dawien dawna charakteryzowało się wpływami rzymskimi i niemieckimi, o czym świadczy nazwa „Lotaryngia”, pochodząca od pierwszego władcy Lotaryngii, Lotara II.

Obszar geograficzny wpisuje się w krajobraz czterech kuest we wschodniej części Basenu Paryskiego: brzegów Mozy, brzegów Mozeli, stoków przedjurajskich i stoków Lotaryngii – położonych częściowo na płaskowyżu lotaryńskim i starym masywie Wogezów i rozciągających się na sąsiednie doliny Mozy, Ornain i Mozeli. Ta rzeźba stoków jest wynikiem erozji związanej z oddziaływaniem rzek i cieków wodnych na warstwy odporne (wapień, piaskowiec) i mało odporne (marle, gliny) pochodzące z ery mezozoicznej.

Obszar ten znajduje się pod wpływem dwóch rodzajów klimatu:

- kontynentalnego, który odpowiada za niekiedy niszczycielskie przymrozki i sprzyjające nasłonecznienie latem. Otwarta struktura krajobrazu pozwala uniknąć stagnacji zimnego powietrza, zmniejszając w ten sposób ryzyko przymrozków i optymalizując nasłonecznienie winnic;
- oceanicznego, dzięki któremu woda dostarczana jest w stałych ilościach przy nieznacznych różnicach temperatur między poszczególnymi porami roku.

Winnice znajdują się albo na stokach opadających do rzeki i na ostańcach albo na zaproszach czterech kuest. Progi strukturalne chronią je przed wilgotnym wpływem oceanicznym, przed dominującymi wiatrami i umożliwiają stosunkowo duże nasłonecznienie, co stwarza dobre warunki dojrzewania winogron.

8.2. Specyfika produktu

ChOG „Lorraine” jest produktem wywodzącym się z regionalnej tradycji uprawy winnic, która sięga czasów rzymskich.

Już w XIX wieku w regionie produkowano wina musujące. Producenci rozpoczęli działalność w nad Mozela w 1870 r. w celu wprowadzenia win musujących na rynek niemiecki. Spółdzielnia Bruley wprowadzała do obrotu swoje „wyborne lotaryńskie wina musujące” od początku XX w. Na wystawie światowej w Paryżu w 1900 r. kilku producentów prezentowało swoje wina musujące. Ówczesna prasa odnotowała obecność „dwóch win [spokojnych] i jednego wina musującego czystego lotaryńskiego pochodzenia”.

Na początku XX wieku poważne konflikty zbrojne w regionie poważnie zaszkodziły winnicom. W departamentach Meurthe-et-Moselle, Meuse i Moselle przetrwało zaledwie kilka poletek. Produkcję odbudowano dzięki determinacji producentów. Doprowadziło to do uznania oznaczeń geograficznych w odniesieniu do trzech win niemusujących, z których pierwsze uznano już w latach 50. XX wieku.

Wielkość produkcji sięga obecnie 1 000 – 2 000 hl i obejmuje trzy kolory wina: przeważa wina białe, stanowiące 75 % produkcji, wina różowe stanowią 20 % produkcji, a pozostałą część stanowi wina czerwone, dopełniające gamy.

Chronione oznaczenie geograficzne „Lorraine” zawdzięcza swój charakter głównie pochodzącym z regionu odmianom winorośli, uzupełnionym wiedzą fachową w zakresie wtórnej fermentacji alkoholowej w butelce i przynajmniej 9. miesiącom dojrzewania na osadzie drożdżowym.

Wina charakteryzują się licznymi drobnymi bąbelkami, dynamicznym i świeżym profilem oraz trwałością w ustach, którą zawdzięczają wykorzystywanym odmianom winorośli.

Wina białe mają barwę od bladożółtej do intensywnie złotej. Paleta aromatyczna win białych waha się od nut białych kwiatów do owoców cytrusowych i żółtych. Wina różowe mają szatę od łososiowej do intensywnej barwy piwonii, czasem nieco miedzianą lub z nutami małych czerwonych owoców. Wina czerwone mają czerwoną barwę od czerwieńsiowej do owocu granatu i aromaty dojrzałych czerwonych owoców, czasem kandyzowanych lub gotowanych.

8.3. Związek przyczynowy

Związek przyczynowy między pochodzeniem geograficznym a tymi winami opiera się na właściwościach organoleptycznych, które można przypisać specyfice obszaru, tj. środowisku naturalnemu i wiedzy fachowej producentów.

Nazwa „Lorraine” odzwierciedla cechy charakterystyczne jej terytorium, regionalnych warunków klimatycznych, geograficznych i glebowych, które sprzyjają dojrzewaniu odmian winorośli przy jednoczesnym zachowaniu świeżości niezbędnej do uzyskania aromatycznych i świeżych gatunkowych win musujących.

Otwarta struktura krajobrazu równiny i dolin gwarantuje nasłonecznienie winnic najlepsze do dojrzewania winogron. Pozwala one również uniknąć stagnacji zimnego powietrza i zmniejsza ryzyko późnych przymrozków. Aby wykorzystać nasłonecznienie do maksimum, wybiera się zbocza i kierunki nasadzenia, które sprzyjają płynnemu przenikaniu słońca i nagrzewaniu się gleby, co ułatwia jej gliniasto-wapienny charakter.

Odmiany winorośli stosowane w Lotaryngii są dobrze dostosowane do obszaru geograficznego ze względu na ich wczesne dojrzewanie.

Wiedza fachowa plantatorów winorośli, polegająca na winifikowaniu tych odmian oddzielnie lub w azamblażach i kontroli drugiej fermentacji w butelce, ma wpływ na organoleptyczną tożsamość win. Dzięki nim wina rozwijają świeżość i paletę aromatyczną składającą się z nut kwiatowych lub owocowych.

Producenci ChOG „Lorraine” byli w stanie utrzymać tradycję produkcji win musujących, oprócz innych produktów winiarskich wytwarzanych w regionie.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Ze względu na proces wytwarzania z wykorzystaniem drugiej fermentacji w butelce, pakowanie win odbywa się na obszarze geograficznym.

Link do specyfikacji produktu

info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7ad6aa49-b55a-44e0-bb99-f1c65ff06b25