

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 10 gennaio 2018****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento della pubblicazione del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo****[Cairanne (DOP)]****(2018/C 8/03)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Francia ha presentato una domanda di protezione della denominazione «Cairanne» a norma della parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) Conformemente all'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato tale domanda e ha accertato che sono rispettate le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, nonché agli articoli 100, 101 e 102 del suddetto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è quindi opportuno pubblicare nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento della pubblicazione del disciplinare effettuata nel corso della procedura nazionale di esame della domanda di protezione della denominazione «Cairanne»,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Cairanne» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo è conferito per i due mesi successivi alla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 10 gennaio 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«CAIRANNE»

PDO-FR-02175

Data di presentazione della domanda: 13.7.2016

1. **Nome (nomi) da registrare**

«Cairanne»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino/dei vini**

Vini rossi

I vini rossi, ottenuti in prevalenza dal vitigno «Grenache noir» associato alle varietà «Syrah» e «Mourvèdre», sono generosi e presentano un colore molto intenso. Sono caratterizzati da aromi di frutti rossi e sentori floreali. Al palato predominano la dolcezza e la morbidezza dei tannini, che apportano un finale elegante e complesso.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5 %.

Nella fase del condizionamento:

- il tenore di acido malico è pari o inferiore a 0,4 grammi per litro,
- il tenore di zuccheri fermentabili è ≤ 3 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale è ≤ 14 %,
- il tenore di zuccheri fermentabili è ≤ 4 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale è > 14 %,
- l'intensità del colore (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) ≥ 5 ,
- indice dei polifenoli totali (DO 280 nm) ≥ 45 .

Gli altri criteri sono conformi alla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	100

Vini bianchi

I vini bianchi sono ottenuti in prevalenza dai vitigni «Clairette», «Grenache blanc» e «Roussanne». Si presentano al naso floreali e al palato fruttati e minerali.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %.

Gli altri criteri sono conformi alla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	13,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	150

5. Pratiche vitivinicole

a. Pratiche enologiche essenziali

Conduzione del vigneto

Pratica colturale

- Densità di impianto

I filari sono posti a una distanza non superiore a 2,4 metri.

Ciascuna pianta dispone di una superficie massima di 2,5 m². Questa superficie si ottiene moltiplicando la distanza interfilare per lo spazio fra le piante di uno stesso filare.

La distanza tra le piante di uno stesso filare è compresa tra 0,80 e 1,25 metri.

- Norme di potatura

Le viti sono potate corte (ad alberello o in cordone di Royat), con un massimo di 6 speroni per pianta; ogni sperone presenta al massimo 2 gemme franche.

- È vietata la pacciamatura con film plastico.
- Sono vietati la spollonatura chimica del tronco e il controllo chimico delle erbe infestanti nelle parcelle.
- È vietato l'uso di erbicidi di pre-emergenza tra i filari e nelle capezzagne.
- È vietata l'applicazione di fanghi industriali e di deiezioni fresche.
- È vietata qualunque modifica sostanziale della morfologia del rilievo e della sequenza pedologica naturale delle parcelle destinate alla produzione della DOC.
- L'irrigazione può essere autorizzata.

Pratiche enologiche

Pratica enologica specifica

- Le uve sono raccolte a mano. I viticoltori si impongono la cernita obbligatoria della vendemmia per eliminare gli acini alterati e non sufficientemente maturi. Gli acini sono caratterizzati da un tenore minimo di zuccheri pari a 207 g/l di mosto per i vitigni rossi (ad eccezione del vitigno «Grenache noir» che ha un tenore minimo di 216 g/l) e a 196 g/l per i vitigni bianchi.
- I vini rossi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5 %.
- I vini bianchi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %.
- È vietato l'uso di torchi continui.
- Sono vietati i trattamenti termici della vendemmia con ricorso a temperature superiori a 40 °C.
- È vietato l'uso di pezzi di legno.

b. Rese massime

Vini rossi

40 ettolitri per ettaro

Vini bianchi

42 ettolitri per ettaro

6. Zona delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini sono effettuati nel territorio del comune di Cairanne nel dipartimento della Vaucluse. La superficie della zona delimitata è di 2 042 ha.

7. Uve da vino principali

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Syrah N

Roussanne B

8. Descrizione del legame/dei legami

Addossata a sud di un massiccio collinare che separa le valli dell'Aygues (a ovest) e dell'Ouvèze (a est), la zona geografica comprende il solo comune di Cairanne nel dipartimento della Vaucluse, nel sud-est della Francia.

La zona di produzione gode di un'esposizione generale ottimale, l'altitudine culmina a 335 metri e discende gradualmente verso una vasta pianura. Il rilievo protegge parzialmente i vigneti dal Mistral, vento dominante del nord/nord-ovest che soffia in media 165 giorni all'anno. Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato da una temperatura media annua compresa tra 14 °C e 14,5 °C e da una piovosità media annua pari a 720 mm, concentrata principalmente in primavera e in autunno. Queste condizioni climatiche risultano favorevoli per i vitigni coltivati nella zona.

È stata effettuata una selezione in funzione delle caratteristiche pedologiche, tenendo conto della topografia. Ciò ha permesso di utilizzare solo i settori, le parcelle o le parti di parcelle più favorevoli alla maturazione dell'uva e all'espressione del carattere del «Cairanne». Queste condizioni richiedono una gestione ottimale della pianta e del suo potenziale di produzione. I vini della denominazione d'origine «Cairanne» devono pertanto presentare una resa per ettaro inferiore e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo più elevato rispetto ai vini della denominazione d'origine «Côtes du Rhône Villages». La presenza della varietà «Grenache» sull'insieme dei vitigni è maggiore (50 % contro il 40 % minimo per la denominazione d'origine «Côtes du Rhône Villages»). La vendemmia manuale e la cernita costituiscono altrettante pratiche distintive della DOP «Cairanne» al fine di preservare al meglio il potenziale organolettico delle uve. È stato in tal modo favorito l'ottenimento di vini che possiedono le caratteristiche analitiche minime richieste e le caratteristiche organolettiche di generosità e di dolcezza descritte di seguito.

Il comune di Cairanne figura nella zona geografica della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône», riconosciuta con decreto del 19 novembre 1937.

L'originalità dei vini prodotti nel comune di Cairanne è stata riconosciuta fin dal 1953 come denominazione geografica complementare della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône», poi nel 1999 come denominazione geografica complementare della DOC «Côtes du Rhône Villages». I vini di Cairanne sono vini rossi e bianchi, tranquilli e secchi.

I vini rossi, ottenuti in prevalenza del vitigno «Grenache noir» associato alle varietà «Syrah» e «Mourvèdre» (vitigni ben adattati a condizioni soleggiate e secche), sono generosi e presentano un colore molto intenso. Sono caratterizzati da aromi di frutti rossi e sentori floreali. Al palato predominano la dolcezza e la morbidezza dei tannini, che apportano un finale elegante e complesso.

I vini bianchi sono ottenuti in prevalenza dai vitigni «Clairette», «Grenache blanc» e «Roussanne». Si presentano al naso floreali e al palato fruttati e minerali, con un gusto rafforzato dalla dominante calcarea dei terreni.

Nel 2013 i vigneti di Cairanne occupavano una superficie di oltre 1 000 ettari e l'80 % dei vini era commercializzato in bottiglie.

La combinazione del clima mediterraneo, caratterizzato da un forte soleggiamento, e dell'esposizione delle parcelle orientate principalmente a sud ottimizza la maturazione degli acini nonché la loro concentrazione zuccherina e rafforza la complessità aromatica e la rotondità dei vini.

Inoltre, il clima asciutto rafforzato dall'azione del Mistral favorisce il buono stato sanitario della vendemmia e la concentrazione di polifenoli nell'uva. In tale situazione, l'obbligo di cernita della vendemmia al fine di conservare solo gli acini migliori consente di ottenere mosti ricchi di zucchero e di preservare il potenziale aromatico degli acini.

La combinazione di una storia comune, di competenze e di un'ambizione condivisa attorno a un ambiente unico situato tra l'Aygues e l'Ouvèze hanno forgiato l'identità dei vini. I legami che uniscono questi elementi tracciano un'epopea, quella di un villaggio dedito alla viticoltura e dei suoi abitanti nei secoli, e i viticoltori di Cairanne lo esprimono con questa frase: «Cairanne è il villaggio e Cairanne è il vino, i due si confondono da sempre a memoria d'uomo.»

9. Ulteriori condizioni essenziali

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni:

- Dipartimento della Drôme: Mirabel-aux-Baronnies, Rochebroucq, Tulette
- Dipartimento della Vaucluse: Buisson, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Jonquières, Gigondas, Lagarde-Paréol, Mornas, Orange, Rasteau, Roaix, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Roman-de-Malegarde, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Villedieu, Violès, Visan.

Unità geografica ampliata

Quadro normativo

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica ampliata «Cru des Côtes du Rhône».

Unità geografiche più piccole

Quadro normativo

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

- che si tratti di una località accatastata,
- che essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-25a5999e-1720-472a-bb4b-65e29f4f2adc
