

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 10 stycznia 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****[Cairanne (ChNP)]****(2018/C 8/03)**

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) Francja złożyła wniosek o objęcie ochroną nazwy „Cairanne” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja rozpatrzyła wspomniany wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1, a także w art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku krajowej procedury rozpatrywania wniosku o ochronę nazwy „Cairanne”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Cairanne” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 10 stycznia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„CAIRANNE”

PDO-FR-02175

Data złożenia wniosku: 13.7.2016

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

„Cairanne”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów winiarskich**

1. Wino

4. **Opis wina (win)***Wina czerwone*

Wina czerwone produkowane głównie z odmiany winorośli Grenache noir, w połączeniu z odmianą Syrah i Mourvèdre, mają wyrazisty bukiet i bardzo intensywną barwę. Charakteryzują się aromatem owoców miękkich oraz kwiatowym zapachem. W ustach dominują łagodny smak i słodczy tanin, wpływające na elegancki i złożony końcowy posmak.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 12,5 %.

Na etapie pakowania:

- zawartość kwasu jabłkowego jest mniejsza lub równa 0,40 grama na litr,
- zawartość cukrów fermentacyjnych ≤ 3 g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu ≤ 14 %,
- zawartość cukrów fermentacyjnych ≤ 4 g/l, jeżeli minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu > 14 %,
- intensywność barwy (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) ≥ 5 ,
- całkowita zawartość polifenoli (DO 280 nm) ≥ 45 .

Pozostałe kryteria są zgodne z przepisami unijnymi.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki w miligramach na litr)	100

Wina białe

Wina białe są produkowane głównie z odmian winorośli Clairette, Grenache blanc i Roussanne. Mają kwiatowy zapach oraz owocowy i mineralny posmak.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 12 %.

Pozostałe kryteria są zgodne z przepisami unijnymi.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	13,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki w miligramach na litr)	150

5. **Praktyki winiarskie**

a) **Podstawowe praktyki enologiczne**

Prowadzenie winnicy

Metoda uprawy

— Gęstość obsady

Odstęp między rzędami wynosi 2,40 m lub mniej.

Każda roślina ma do dyspozycji maksymalnie 2,50 m² powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odległość między roślinami w tym samym rzędzie.

Odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi od 0,80 do 1,25 metra.

— Zasady przycinania

Winorośl przycina się krótko (w kształt kielicha lub w formie sznura skośnego), pozostawiając co najwyżej 6 pędów; każdy pęd posiada maksymalnie 2 oczka.

— Stosowanie włókniyny ogrodniczej jest zabronione.

— Chemiczne usuwanie dolnych liści z pnia oraz chemiczne odchwaszczanie na otwartych działkach są zabronione.

— Stosowanie środków chwastobójczych przedwzrostowych między rzędami i na końcach rzędów jest zabronione.

— Rozrzucanie osadów przemysłowych oraz świeżych odchodów kur jest zabronione.

— Wszelkie istotne zmiany w ukształtowaniu terenu i naturalnej sekwencji poziomów glebowych na działkach przeznaczonych do produkcji produktu objętego ChNP są zabronione.

— Można zezwolić na nawadnianie.

Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

— Winogrona są zbierane ręcznie. Producenci wina zobowiązują się do sortowania zebranych winogron w celu usunięcia owoców uszkodzonych i niewystarczająco dojrzałych. Owoce charakteryzują się zawartością cukru co najmniej 207 g na litr moszczu w przypadku odmian czerwonych (z wyjątkiem odmiany Grenache noir, gdzie wynosi ona 216 g/l) i 196 g na litr moszczu w przypadku odmian białych.

— Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi co najmniej 12,5 %.

— Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych wynosi co najmniej 12 %.

— Stosowanie pras ślimakowych jest zabronione.

— Zabroniona jest wszelka obróbka termiczna zebranych winogron w temperaturze powyżej 40 °C.

— Wykorzystywanie kawałków drewna jest zabronione.

b) **Maksymalne plony**

Wina czerwone

40 hektolitrów na hektar

Wina białe

42 hektolitrów na hektar

6. **Wyznaczony obszar**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze gminy Cairanne w departamencie Vaucluse. Powierzchnia wyznaczonego obszaru wynosi 2 042 ha.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Syrah N

Roussanne B

8. Opis związku(-ów)

Położony na południu pagórków, które oddzielają doliny Aygues (na zachodzie) i Ouvèze (na wschodzie), obszar geograficzny rozciąga się wyłącznie na terytorium gminy Cairanne w departamencie Vaucluse na południowym wschodzie Francji.

Ogólne położenie obszaru produkcji jest optymalne; wznosi się on na wysokość 335 metrów i stopniowo obniża się w kierunku rozległej niziny. Dzięki ukształtowaniu terenu winnice są częściowo chronione przez mistralem – silnym wiatrem, który wieje z kierunku północnego lub północno-zachodniego przez około 165 dni w roku. Na przedmiotowym obszarze panuje klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się średnią roczną temperaturą od 14 °C do 14,5 °C i średnią wielkością rocznych opadów wynoszącą 720 mm; opady występują głównie wiosną i jesienią. Warunki te są korzystne dla odmian winorośli uprawianych na odnośnym obszarze.

Selekcji dokonano na podstawie cech glebowych, biorąc również pod uwagę topografię. Dzięki temu wykorzystywane są jedynie obszary, działki lub części działek najkorzystniejsze z punktu widzenia dojrzewania winogron i charakterystycznych właściwości Cairanne. Warunki te wymagają optymalnego zarządzania roślinami i ich potencjałem produkcyjnym. W związku z powyższym wina z chronioną nazwą pochodzenia „Cairanne” muszą mieć niższe plony z hektara i wyższą minimalną naturalną zawartość objętościową alkoholu niż wina z nazwą pochodzenia „Côtes du Rhône Villages”. Udział odmiany winorośli Grenache jest proporcjonalnie większy (co najmniej 50 % w porównaniu z co najmniej 40 % dla chronionej nazwy pochodzenia „Côtes du Rhône Villages”). Ręczne zbiory i selekcja to również praktyki charakterystyczne dla ChNP „Cairanne”, mające na celu jak najlepsze zachowanie potencjału organoleptycznego winogron. Sprzyja to otrzymaniu win posiadających wymagane minimalne właściwości analityczne i opisane poniżej charakterystyczne cechy organoleptyczne związane z wyrazistością bukietu i łagodnością.

Gmina Cairanne znajduje się na obszarze geograficznym chronionej nazwy pochodzenia „Côtes du Rhône” uznanej dekretem z dnia 19 listopada 1937 r.

Oryginalność win produkowanych w gminie Cairanne uznano w 1953 r., dopuszczając stosowanie tej nazwy geograficznej jako uzupełnienia chronionej nazwy pochodzenia „Côtes du Rhône”, a następnie w 1999 r., dopuszczając stosowanie jej jako uzupełnienia chronionej nazwy pochodzenia „Côtes du Rhône Villages”. Wina z gminy Cairanne to wina czerwone i białe, niemusujące i wytrawne.

Wina czerwone produkowane głównie z odmiany winorośli Grenache noir, w połączeniu z odmianą Syrah i Mourvèdre (odmiany dobrze przystosowane do słonecznych, suchych warunków), mają wyrazisty bukiet i bardzo intensywną barwę. Charakteryzują się aromatem owoców miękkich oraz kwiatowym zapachem. W ustach dominują łagodny smak i słodczy tanin, wpływające na elegancki i złożony końcowy posmak.

Wina białe są produkowane głównie z odmian winorośli Clairette, Grenache blanc i Roussanne. Mają kwiatowy zapach oraz owocowy i mineralny smak wzmocniony dzięki wapiennej dominancie gleby.

W 2013 r. winnice Cairanne obejmowały ponad 1 000 hektarów, a 80 % wina wprowadzono do obrotu w butelkach.

Połączenie klimatu śródziemnomorskiego, charakteryzującego się dużym nasłonecznieniem, z ekspozycją działek w większości przypadków na południe sprzyja dojrzewaniu owoców i powoduje zawartość cukru oraz zwiększa złożoność aromatyczną i wyrazistość wina.

Ponadto suchy klimat wzmocniony działaniem mistrala sprzyja dobrej kondycji zebranych winogron i akumulacji polifenoli w winogronach. W tej sytuacji obowiązek sortowania winogron, polegający na zatrzymaniu wyłącznie najlepszych owoców, prowadzi do zwiększenia zawartości cukru w moszczu oraz zachowania potencjału aromatycznego owoców.

Połączenie wspólnej historii, wiedzy fachowej i ambicji wokół wyjątkowego środowiska położonego na skrzyżowaniu Aygues i Ouvèze ukształtowało tożsamość win. Związki łączące te elementy składowe tworzą epopeję: o miejscowości, w której produkuje się wino, i jej mieszkańcach na przestrzeni wieków. Producenci wina z Cairanne ukuli w związku z tym następujące powiedzenie: „Cairanne to miejscowość, Cairanne to wino; obie nazwy od zawsze mieszają się w ludzkiej pamięci”.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze**Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

Ramy prawne

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony w odniesieniu do produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin:

- w departamencie Drôme: Mirabel-aux-Baronnies, Rochebelle, Tulette,
- w departamencie 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, Villedieu, Violès, Visan.

Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Cru des Côtes du Rhône”.

Mniejsze jednostki geograficzne

Ramy prawne

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

- jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych,
- została ona podana w deklaracji zbiorów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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