РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 7 август 2017 година

за публикуване в *Официален вестник на Европейския съюз* на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор

[La Clape (ЗНП)]

(2017/C 259/03)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ([1]), и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

(1) Франция подаде заявление за защита на наименованието „La Clape“ в съответствие с част II, дял II, глава I, раздел 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

(2) В съответствие с член 97, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията разгледа заявлението и установи, че условията, предвидени в членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от посочения регламент, са изпълнени.

(3) С цел да се даде възможност за подаване на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от същия регламент, както и препратката към публикацията на спецификацията на продукта, направена в хода на националната процедура за разглеждане на заявлението за защита на наименованието „La Clape“, следва да се публикуват в *Официален вестник на Европейския съюз,*

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ, изготвен съгласно член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, и препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименованието „La Clape“ (ЗНП) са поместени в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 в срок от два месеца от датата на публикуване на настоящото решение в *Официален вестник на Европейския съюз* може да се подават възражения срещу защитата на наименованието, посочено в първа алинея от настоящия член.

Съставено в Брюксел на 7 август 2017 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„La Clape“

PDO-FR-02113

Дата на подаване на заявлението: 26.11.2015 г.

1. **Наименование (наименования) за регистрация**

„La Clape“

2. **Вид географско означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното (вината)**

Червени вина с КНП „La Clape“

Това са сухи тихи червени вина с минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти (МЕАСОП), равно на 12,5 %.

Съдържанието на ферментируеми захари в червените вина на етапа на предлагане за продажба (в наливно състояние или в опаковка) е по-малко или равно на 3 g/l.

Останалите аналитични параметри са в съответствие с нормите на ЕС.

Червените вина имат искрящ, силно наситен, най-често пурпурночервен цвят и се отличават с концентрирани балсамови нотки (борова смола, евкалипт…) и ухание на храстовидна растителност. Поради намиращите се в тях твърди танини тези вина трябва да отлежават поне една година.

Бели вина с КНП „La Clape“

Това са сухи тихи бели вина с минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти (МЕАСОП), равно на 12 %.

Съдържанието на ферментируеми захари в белите вина на етапа на предлагане за продажба (в наливно състояние или в опаковка) е по-малко или равно на 4 g/l.

Останалите аналитични параметри са в съответствие с нормите на ЕС.

Белите вина „La Clape“, характеризиращи се с много специфични аромати, се получават чрез купажиране на поне два винени сорта грозде, сред които неизменният Bourboulenc B (или „малвазия“).

Те имат среднонаситен жълт цвят, отличен баланс между плътността и киселинната основа, както и богата гама от аромати, в която най-често се смесват ароматите на бели цветя, плодове, балсамови нотки, както и известна минералност.

Белите вина се характеризират с отличен баланс между плътността и киселинната основа.

5. **Лозаро-винарски практики**

a. ***Основни енологични практики***

Специфична енологична практика

Не се допуска използването на парчета дърво.

Всяка топлинна обработка на реколтата от грозде при температура над 40 °C е забранена.

Гъстота на засаждане — разстояние между растенията

Агротехническа практика

Минимална гъстота на засаждане на лозовите растения: 4 400 растения/хектар. Междуредовото разстояние не може да превишава 2,50 m, като на всяко растение се осигурява максимална площ от 2,25 m^2.

Резитба на лозите

Агротехническа практика

Резитбата се извършва преди фаза E — по три развити листа върху първите две очи.

Лозите се подрязват, като се използва къса резитба, на плодни пръчки, като се оставят най-много по 10 очи на лоза. Всяка плодна пръчка има най-много по 2 очи.

На сортовете Syrah N и Roussanne B може да се прилага резитба тип еднораменен „Гюйо“ (guyot), като се оставят най-много по 9 очи на лоза, от които — след отстраняване на ненужните пъпки, във фаза затваряне на грозда — най-много по 5 очи, развили се върху дълга дървесина, и 1—2 плодни пръчки за заместване, всяка с най-много по 2 очи.

Специална разпоредба относно реколтата

Агротехническа практика

За белите винени сортове теглото на набраното грозде е ограничено до 5 000 kg грозде на транспортен кош.

Напояване

Агротехническа практика

Напояването може да бъде разрешено съгласно разпоредбите на член D. 645-5 от Code rural et de la pêche maritime (Кодекс за селското стопанство и морския риболов).

Ябълчно-млечна ферментация

Специфична енологична практика

Червените вина, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ябълчна киселина, по-малко или равно на 0,4 g/l.

б. ***Максимални добиви***

Сухи тихи червени вина

48 hl/ha

Сухи тихи бели вина

57 hl/ha

6. **Определен район**

Гроздоберът, производството, обработката и отлежаването на вината се извършват на територията на следните общини в департамента Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude и Vinassan.

7. **Основни винени сортове грозде**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Описание на връзката (връзките)**

Географският район на наименованието за произход „La Clape“, разположен по крайбрежието на Средиземно море в департамента Aude, заема площ от 32 870 ha на територията на 6 общини в масива La Clape и предпланинските му части. Тази територия с ясно очертани граници, представляваща естествена преграда между средиземноморското крайбрежие и град Нарбон, е била остров до запълването на нарбонската равнина през XIII век. Най-голямата надморска височина на този плосък карстов варовиков масив, в който няма постоянни водни потоци, е 214 m. Неговият ландшафт, състоящ се от скални корнизи и плата, покрити с храстовидна растителност и обрамчени с борови гори, служи главно за отглеждане на лозя и се отличава рязко от ландшафта на алувиалната равнина на Aude с нейното смесено земеделие и заобикалящите я езера.

Разположена в центъра на Golfe du Lion, тази зона има средиземноморски климат, който е почти полупустинен, с количество на валежите под 500 mm годишно. За летните месеци е характерно засушаване, което налага растителността да се приспособява, за да издържи на недостига на вода. Масивът La Clape се характеризира с висока сума на температурите през вегетационния период на лозите, което води до по-високо минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти, отколкото при регионалното наименование.

Все пак главният фактор на околната среда, който е определящ за лозарството в района на La Clape, е водният режим заедно с преобладаващо варовиковия състав на почвите, което изисква от лозарите правилен подбор на сорта грозде в зависимост от парцела.

Освен това в района духат силни ветрове, главно вятърът „cers“ от северозапад, който благоприятства изключителното слънчево греене в района — над 3 000 часа слънчево греене годишно. И накрая, лозята се радват на запазена околна среда и се намират в най-разнообразни местности: предпланински райони, долини, мергелни котловини, малки равнини от стари карстови полета. Лозарските масиви се вписват в заобикалящата храстовидна растителност с нейните сухи и скалисти пейзажи или в горичките от Алепски бор, от пиния и понякога от евкалипт.

Географският район е разположен близо до римския път „Via Domitia“ и е дал възможност лозарството да се запази от VI век пр.н.е. Благодарение на сортовия състав, който е приспособен към условията на средата и чиито качества са оптимизирани чрез ограничаване на добивите, вината La Clape са признати като VDQS (качествени вина, произведени в определен район) от 1951 г., а след това е създадено допълнително географско наименование към регионалното наименование „Languedoc“. На практика лозарите са устроили така своите площи в масива La Clape, че са избрали най-подходящите за лозарство местности. Така например, съгласно обичайната практика, в определения район с парцели (2 592 ha) са включени само местностите, които компенсират сухия климат с нивото на водните запаси в почвата, както и добре отводняваните местности, като са изключени парцелите с почви, намиращи се върху алувиални или езерни наноси. Тези местности изискват оптимални грижи за лозовите растения и за техния производствен потенциал чрез формировка на лозите, къса резитба и ниски добиви: 42 hlза червените вина (вместо 50 при наименованието „Languedoc“) и 52 hl за белите вина (вместо 60 при наименованието „Languedoc“).

При белите вина почвено-климатичните условия водят до зрялост, която е гаранция за комплексни аромати и за плътност с киселинна основа, оказващи благоприятно влияние за проявяване на флоралните и плодовите характеристики на вината, без всякаква тежест. Оригиналността намира съвършен израз с купажирането на винените сортове грозде и задължителното участие на най-малко 30 % Bourboulenc B. В района съществуват уникални подходящи условия за този сорт грозде: късното му зреене, отличното му приспособяване към ограниченията на водния режим и способността му да оползотворява оптимално частиците влага и дъждовете през септември са фактори, които му позволяват да разгърне пълния си потенциал, за да допринесе за производството на плътни и фини вина. Белите вина „La Clape“ имат среднонаситен жълт цвят, отличен баланс между плътността и киселинната основа, както и богата гама от аромати, в която най-често се смесват ароматите на бели цветя, плодове и балсамови нотки. Варовиковото влияние на основната скала придава лека минералност.

При червените вина отглежданите сортове грозде, по-специално Mourvèdre N и Grenache N, са много добре приспособени към горещите и сухи условия в района: набраните във фаза на зрялост зърна дават възможност за производството на танинови вина. Купажирането на тези ценени на територията сортове грозде, допълнени от сорта Syrah N, който допринася за наситеност на цвета на вината, дава възможност да се произвеждат вина с особено специфичен характер. Слабо плодородните почви и умерените добиви придават на червените вина силно наситен цвят и добра съхраняемост.

Така червените вина имат искрящ, силно наситен, най-често пурпурночервен цвят. Варовиковото влияние на основната скала допринася за развитието на балсамови аромати, като вината се отличават с концентрирани балсамови нотки (борова смола, евкалипт…) и ухание на храстовидна растителност. Поради намиращите се в тях твърди танини тези вина трябва да отлежават поне една година, което дава възможност за подобряване на качеството на вината и същевременно им придава по-концентрирани комплексни аромати.

9. **Други основни условия**

По-голяма географска единица

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Етикетите на вината с контролирано наименование за произход може да съдържат уточнение на по-голямата географска единица „Languedoc“.

Размерите на буквите за тази по-голяма географска единица не надвишават — нито на височина, нито на ширина — половината на размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

Незадължителни обозначения

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Всички незадължителни обозначения, чието използване, по силата на разпоредбите на Съюза, може да се регламентира от държавите членки, се изписват с букви, чиито размери не надвишават — нито на височина, нито на ширина — половината на размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за производството, обработката и отлежаването на вината, се състои от територията на следната община в департамента Aude: Coursan.

Препратка към публикуваната спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a468959-24cd-46e1-ab2e-5f6eba98306a