PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 7. srpna 2017

o zveřejnění jediného dokladu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína v *Úředním věstníku Evropské unie*

(La Clape (CHOP))

(2017/C 259/03)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Francie předložila žádost o ochranu názvu „La Clape“ v souladu s částí II hlavou II kapitolou I oddílem 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

(2) Komise tuto žádost přezkoumala v souladu s čl. 97 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 a konstatovala, že podmínky stanovené v článcích 93 až 96, v čl. 97 odst. 1, jakož i v článcích 100, 101 a 102 uvedeného nařízení jsou splněny.

(3) S cílem umožnit předkládání námitek v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 by se jediný doklad uvedený v čl. 94 odst. 1 písm. d) uvedeného nařízení a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku během předběžného vnitrostátního řízení pro přezkoumání žádosti o ochranu názvu „La Clape“ měly zveřejnit v *Úředním věstníku Evropské unie*,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jediný doklad vypracovaný podle čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení (EU) č. 1308/2013 a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu „La Clape“ (CHOP) jsou uvedeny v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 vzniká zveřejněním tohoto rozhodnutí právo podat během dvou měsíců ode dne jeho zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie* námitku proti ochraně názvu uvedeného v prvním pododstavci tohoto článku.

V Bruselu dne 7. srpna 2017.

Za Komisi
Phil HOGAN
člen Komise

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„La Clape“

PDO-FR-02113

Datum podání žádosti: 26.11.2015

1. **Název, který má být zapsán**

„La Clape“

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína**

Červená vína CHOP La Clape

Jedná se o tichá suchá červená vína s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 12,5 %.

Obsah zkvasitelných cukrů u červených vín připravených k uvedení na trh (jako rozlévaná nebo lahvová) je nižší nebo roven 3 g/l.

Ostatní analytická kritéria jsou v souladu s právními předpisy EU.

Tato červená vína se vyznačují intenzivním leskem, nejčastěji purpurové barvy, a pokud jde o vůni, charakterizuje je výrazné balzámové aroma (borovicová pryskyřice, eukalyptus…) a vůně vřesovišť (tzv. „garrigue“). Vzhledem k přítomnosti taninů je nutné nechat tato vína zrát alespoň jeden rok.

Bílá vína CHOP La Clape

Jedná se o tichá suchá bílá vína s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 12 %.

Obsah zkvasitelných cukrů u bílých vín připravených k uvedení na trh (jako rozlévaná nebo lahvová) je nižší nebo roven 4 g/l.

Ostatní analytická kritéria jsou v souladu s právními předpisy EU.

Bílá vína „La Clape“ s velmi specifickými aromaty se vyrábí kupáží minimálně dvou odrůd, přičemž jedna z nich musí být Bourboulenc B (neboli „malvoisie“).

Tato vína mají žlutou barvu střední intenzity, dokonale vyvažují kyselý podklad se svou chuťovou plností a disponují bohatou škálou aromat, v níž se nejčastěji mísí aroma bílých květů a ovoce, balzámové tóny a určitý podíl minerálních prvků.

Tato bílá vína dokonale vyvažují kyselý podklad se svou chuťovou plností.

5. **Enologické postupy**

a. ***Základní enologické postupy***

Zvláštní enologické postupy

Je zakázáno používat kousky dřeva.

Je zakázáno tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C.

Hustota výsadby – rozestupy mezi kořeny

Pěstební postupy

Minimální hustota výsadby je 4 400 rostlin na hektar. Rozestup mezi řádkami nesmí přesáhnout 2,5 m a plocha pro každou rostlinu je velká maximálně 2,25 m^2.

Prořezávání vinné révy

Pěstební postupy

Řez se provádí před stádiem E, přičemž tři rozvinuté listy se nachází na dvou prvních očkách.

Réva je prořezávána krátkým řezem, na čípek, s nejvíce deseti čípky na kořen. Na každém čípku se nechávají nejvýše dvě očka.

Odrůdy Syrah N a Roussanne B je možné prořezávat jednoduchým Guyotovým řezem s nejvíce devíti očky na kořen, přičemž po odstranění oček ve fázi zrání hroznů vyraší maximálně pět oček na jednom stromku a jeden nebo dva čípky s nanejvýš dvěma očky na každém.

Zvláštní předpisy pro sklizeň

Pěstební postupy

V případě bílých odrůd je množství sklizených hroznů omezeno na 5 000 kg na přepravný koš.

Zavlažování

Pěstební postupy

V souladu s článkem D.645-5 zákona o zemědělství a o mořském rybolovu lze povolit zavlažování.

Jablečno-mléčná fermentace

Zvláštní enologické postupy

U červených vín připravených k uvedení na trh jako rozlévaná nebo lahvová je obsah kyseliny jablečné nižší nebo roven 0,4 g/l.

b. ***Maximální výnosy***

Suchá červená vína tichá

48 hl/ha

Suchá bílá vína tichá

57 hl/ha

6. **Vymezená oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín jsou prováděny na území těchto obcí departementu Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude a Vinassan.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Grenache blanc B

8. **Popis souvislostí**

Zeměpisná oblast označení původu „La Clape", která se nachází v okolí Středozemního moře, v departementu Aude, se rozprostírá na ploše s rozlohou 32 870 ha, v šesti obcích na území horského masívu La Clape a na jeho výběžcích. Toto omezené území, které představuje přirozenou přírodní bariéru mezi pobřežím Středozemního moře a městem Narbonne, bylo až do 13. století, kdy vznikla Narbonská nížina, ostrovem. Tento stolovitý masiv s karasovým vápencovým podložím a bez trvalé přítomnosti vody dosahuje výšky 214 metrů. Jeho krajina, kterou tvoří horské chodníky a plošiny pokryté vegetací středozemských vřesovišť a kterou lemují borovicové lesy, se využívá zejména k pěstování vína a je oddělená od krajiny aluviální nížiny departementu Aude, v níž se uplatňuje pěstování vícero plodin a kde se nacházejí rybníky.

Tato oblast, která se nachází v samém centru Lvího zálivu, se vyznačuje středomořským, téměř polosuchým podnebím, s úhrnem srážek méně než 500 mm ročně. Letní období jsou velmi suchá, což si vyžaduje úpravu vegetace, aby mohla přežít navzdory nedostatku vody. Horský masiv La Clape se během vegetačního období vinné révy vyznačuje vysokými teplotami, což se odráží ve vyšším obsahu přirozeného alkoholu jako v případě ostatních regionálních označení.

Hlavním určujícím environmentálním faktorem pěstování vína v oblasti masivu La Clape je vodní režim ve spojení s dominantní převahou vápenatých půd, v důsledku čehož musí pěstitelé vína uváženě vybírat odrůdy révy, aby byly vhodné pro jednotlivé parcely.

V této oblasti se nadto často vyskytuje proudění větrů, především severozápadní vítr „cers“, který podporuje tamější výjimečný sluneční svit s více než 3 000 hodinami ročně. Tato vinařská oblast se vyznačuje zdravým životním prostředím a nachází se uprostřed mozaiky rozličných zeměpisných útvarů: podhorských oblastí, dolin, kamenitých úžlabin, malých plošin, které jsou pozůstatky bývalých polí. Vinařská krajina se mísí s okolním středomořským vřesovištěm se suchými a skalnatými oblastmi nebo s háji, v nichž rostou borovice halepské, borovice piniové a někdy dokonce eukalypty.

Zeměpisná oblast se nachází v blízkosti římské cesty nazývané „Via Domitia“ a tradice vinařství zde sahá až do VI. století př. n. l. Složení odrůd se přizpůsobilo podmínkám prostředí. Vlastnosti odrůd, které jsou optimalizované omezenými výnosy, umožnily, aby se v roce 1951 vínům La Clape přiznala klasifikace VDQS (*Vin Délimité de Qualité Supérieure*) a aby jim byl zanedlouho poté udělen doplňkový zeměpisný název – regionální označení „Languedoc“. Pěstitelé vína pracující na horském masivu La Clape totiž upravili své území výběrem takových pozemků, jež jsou pro pěstování vinné révy nejvhodnější. Proto, pokud jde o využití, víno se pěstuje výlučně na vymezených parcelách (s celkovou plochou 2 592 ha), které se vyznačuji vyprahlou půdou bez zásob vody a parcelami s dobrým odvodňováním, a nikdy se nepěstuje v náplavových či vlhkých podložích. Tyto zeměpisné polohy si vyžadují optimální péči věnovanou vinné révě a optimální využití jejího produkčního potenciálu, a to vedením vinné révy krátkým řezem a nízkými výnosy: 42 hl/ha červeného vína (namísto 50 pro označení Languedoc) a 52 hl/ha bílého vína (namísto 60 pro označení Languedoc).

Pokud jde o bílá vína, půdní a klimatické podmínky vedou k jejich zralosti s komplexními arómaty a k chuťové plnosti a kyselému podkladu, které mají příznivý vliv na uvolňování květních a ovocných vůní vín, bez jakékoliv těžkopádnosti. Originality se dokonalým způsobem dosahuje směsí odrůd a nevyhnutelnou přítomností odrůdy Bourboulenc B, jejíž podíl musí představovat minimálně 30 %. Této odrůdě se v tomto regionu neobyčejně daří: její pozdní zrání, výborná přizpůsobivost dávkám vláhy a schopnost optimalizovat období mrholeni a deštů v září jsou faktory, které jí umožňují naplno projevit její potenciál pro výrobu vín dokonalé chuti a vysoké kvality. Bílá vína „La Clape“ mají žlutou barvu střední intenzity, dokonale vyvažují kyselý podklad se svou chuťovou plností a disponují bohatou škálou aromat, v níž se nejčastěji mísí aroma bílých květů a ovoce, jakož i balzámové tóny. Vliv vápence z matečné horniny dodává určitou minerální příchuť.

Pokud jde o červená vína, pěstované odrůdy jsou dobře přizpůsobené klimatickým podmínkám horka a sucha v dané oblasti, a to zejména odrůdy Mourvèdre N a Grenache N: hroznové bobule, které se obírají v plné zralosti, umožňují výrobu taninových vín. Doplněné odrůdou druhu Syrah N, která přispívá k intenzitě barvy vín, kupáž těchto odrůd, kterých si na tomto území považují, umožňuje výrobu vín s velmi charakteristickým aróma. Slabá úrodnost horniny, jakož i omezené výnosy dodávají červeným vínům jejich intenzivní barvu a dobrou konzervační schopnost.

Tato červená vína se vyznačují intenzivním leskem, nejčastěji purpurové barvy. Vliv vápence z matečné horniny se podílí na balzámovém aroma, a pokud jde o vůni, charakterizuje ji výrazný balzámový tón (borovicová pryskyřice, eukalyptus…) a vůně vřesovišť (tzv. „garrigue“). Vzhledem k přítomnosti taninů je nutné nechat tato vína zrát alespoň jeden rok, což jim umožňuje získat na jakosti a současně jim dodává intenzivnější komplexní aroma.

9. **Další základní podmínky**

Větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět větší zeměpisnou jednotku „Languedoc“.

Rozměry písma použitého pro tuto větší zeměpisnou jednotku nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je poloviční velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Nepovinné informace:

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Všechny nepovinné údaje, které mohou být na základě předpisů Unie regulovány členskými státy, jsou uvedeny písmem, jehož rozměry na výšku ani na šířku nepřesahují poloviční velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je tvořena územím obce Coursan (departement Aude).

Odkaz na zveřejnění specifikace

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