KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 7. august 2017

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren

(La Clape (BOB))

(2017/C 259/03)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([1]), særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Frankrig har ansøgt om beskyttelse af betegnelsen »La Clape« i henhold til del II, afsnit II, kapitel I, afdeling 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.

(2) I henhold til artikel 97, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 har Kommissionen gennemgået ansøgningen og fundet, at betingelserne i artikel 93-96, artikel 97, stk. 1, og artikel 100-102 i nævnte forordning er opfyldt.

(3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i samme forordning, og henvisningen til den offentliggørelse af varespecifikationen, der fandt sted under den nationale procedure for behandling af ansøgningen om beskyttelse af betegnelsen »La Clape«, offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Det enhedsdokument, der er udarbejdet i henhold til artikel 94, stk. 1, litra d), i forordning (EU) nr. 1308/2013, og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for betegnelsen »La Clape« (BOB), findes i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod beskyttelsen af den betegnelse, der er anført i nærværende artikel, stk. 1, inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 7. august 2017.

På Kommissionens vegne
Phil HOGAN
Medlem af Kommissionen

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

»La Clape«

PDO-FR-02113

Dato for indgivelse af ansøgningen: 26.11.2015

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

»La Clape«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Rødvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Clape«

Der er tale om ikkemousserende, tørre rødvine, som har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 12,5 %.

Indholdet af gæringsdygtigt sukker på afsætningstidspunktet (uaftappet eller emballeret parti) er 3 g/l eller derunder for rødvin.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med den europæiske lovgivning.

Rødvinene udmærker sig ved en klar farve med dyb farveintensitet, som oftest er purpurfarvet, og i lugtmæssig henseende karakteriseres de ved koncentrerede balsamiconoter (fyrreharpiks, eukalyptus, osv.) og en duft af en blanding af urter og jordlige toner, *garrigue*. På grund af de kraftige tanniner i vinen kræver disse vine en lagringstid på mindst et år.

Hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Clape«

Der er tale om ikkemousserende, tørre hvidvine, som har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 12 %.

Indholdet af gæringsdygtigt sukker på afsætningstidspunktet (uaftappet eller emballeret parti) er 4 g/l eller derunder for hvidvin.

De øvrige kriterier for analyse er i overensstemmelse med den europæiske lovgivning.

»La Clape«-hvidvinene, som kendetegnes ved meget specifikke aromaer, fremstilles ved sammenstikning af mindst to sorter, herunder den uundværlige Bourboulenc B (eller »Malvoisie«).

De har en gul farve med middel intensitet, en fortræffelig balance mellem rundhed og syrlighed og en rig aromaprofil med en kombination af oftest noter af hvide blomster, frugtige noter, balsamiconoter og et mineralsk anstrøg.

Hvidvinene udmærker sig ved en fortræffelig balance mellem rundhed og syrlighed.

5. **Vinfremstillingspraksis**

a) ***Væsentlige ønologiske fremgangsmåder***

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Anvendelse af træstykker er ikke tilladt.

Enhver varmebehandling af vinhøsten ved en temperatur over 40 °C er forbudt.

Beplantningstæthed — afstand mellem rækkerne

Dyrkningspraksis

Plantetætheden skal minimum være 4 400 vinstokke pr. hektar. Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,5 m, og arealet for hver vinstok må ikke overstige 2,25 m^2.

Beskæring af vinstokkene

Dyrkningspraksis

Beskæringen foretages før stadium E (tre udfoldede blade på de 2 første skud).

Vinstokkene beskæres med kort spore med højst 10 skud pr. vinstok. Hver spore har højst 2 skud.

Druesorterne Syrah N og Roussanne B kan beskæres som enkelt Guyot, med højst 9 skud pr. vinstok, hvoraf, efter udtynding af skud — i fasen hvor druerne slutter sig tæt ind til klasen — højst 5 skud har foldet sig ud på grenen, og 1 eller 2 erstatningssporer har hver højst 2 skud.

Særlige bestemmelse for høst

Dyrkningspraksis

For de hvide druesorter er vægten af høsten begrænset til 5 000 kg pr. tiplad.

Vanding

Dyrkningspraksis

Vanding kan tillades i henhold til bestemmelserne i artikel D. 645-5 i den franske lov om landbrug og fiskeri.

Malolaktisk gæring

Specifik ønologisk fremgangsmåde

De rødvine, der er klar til markedsføring som uaftappet eller emballeret, har et æblesyreindhold på 0,4 gram pr. liter eller derunder.

b) ***Maksimumsudbytter***

Ikkemousserende, tørre rødvine

48 hektoliter pr. hektar

Ikkemousserende, tørre hvidvine

57 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset område**

Høsten af druerne, vinfremstillingen, behandlingen og lagringen af vinen finder sted i følgende kommuner i departementet Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude, Vinassan.

7. **Primære druesorter**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »La Clape«, som er beliggende ved Middelhavet i departementet Aude, strækker sig over 32 870 hektar fordelt på 6 kommuner i bjergmassivet La Clape og dets forbjerge. Dette meget afgrænsede område danner en naturlig barriere mellem Middelhavskysten og byen Narbonne og var før opfyldningen af sletten ved Narbonne en ø indtil det 13. århundrede. Der er tale om et fladtoppet bjergmassiv af karstisk kalksten uden permanente vandløb, som når op på 214 meter. Landskabet, der består af klippeafsatser og plateauer med kratbevokset hede og pinjetræer, bruges overvejende til vindyrkning og adskiller sig tydeligt fra flodslettelandskabet ved Aude med sin blandingskultur og de omkringliggende små søer.

På grund af beliggenheden midt i Lionbugten er klimaet halvtørt middelhavsklima med en årlig regnmængde under 500 millimeter. Sommerperioderne er kendetegnet ved tørhed, hvilket kræver en tilpasning af vegetationen til at kunne tåle denne vandmangel. Bjergmassivet La Clape er kendetegnet ved høje temperaturer i vinplanternes vækstperiode, som bevirker, at det naturlige alkoholindhold målt i volumen er meget højere end i den regionale betegnelse.

Den vigtigste faktor i det naturlige miljø, som er bestemmende for vindyrkningen i La Clape-området, er vandmængden i kombination med den overvejende kalkholdige jordbund, som kræver, at vinavlerne træffer velgennemtænkte valg af vinsort ud fra parcellens beskaffenhed.

Området gennemblæses af vindene, navnlig den kraftige nordvestenvind, *cers*, som fremmer en usædvanlig høj solindstråling i regionen med mere end 3 000 soltimer årligt. Endelig er vindyrkningsarealet begunstiget af et beskyttet miljø, og det ligger i en mosaik af forskellige områdeforhold: bjergområder, små dale, mergelholdige dalkløfter, små sletter i gamle poljer. Det vinbeplantede landskab ligger i den kratbevoksede hede med de tørre og stenede områder eller de små lunde af Aleppofyr, pinje og eukalyptus.

Det geografiske område er beliggende i nærheden af den romerske vej »Via Domitia«, hvilket har muliggjort vindyrkning siden det 6. århundrede f. Kr. Takket være en vinstokbestand, der er tilpasset områdets naturlige betingelser, og hvis kvaliteter er optimeret gennem begrænsede udbytter, har der været anerkendelse som vin af bedre kvalitet fra et afgrænset område (V.D.Q.S.) siden 1951 af La Clape-vine og efterfølgende oprettelse af en supplerende geografisk betegnelse for den regionale betegnelse »Languedoc«. På bjergmassivet La Clape har vinavlerne udnyttet deres område ved at vælge de gunstigste områdeforhold for vindyrkningen. På denne måde og ved at anvende overleverede traditioner omfatter det afgrænsede område, som parcellerne udgør (2 592 hektar), kun de områder, der udligner klimaets tørhed med vandreserver i jorden og områder med høj dræningsevne, og udelukker de parceller, der ligger på flod- eller søaflejringer. Disse områdeforhold kræver en optimal forvaltning af planten og dens produktionspotentiale i kraft af dyrkningen af vinmarkerne, kort sporebeskæring og lave udbytter: 42 hektoliter pr. hektar for rødvin (i forhold til 50 for betegnelsen »Languedoc«) og 52 liter pr. hektar for hvidvin (i forhold til 60 for »Languedoc«).

Hvad angår hvidvinene, giver jordbundsforholdene og de klimatiske forhold en modenhed, der giver garanti for kompleksitet i henseende til aroma og rundhed med syrlighed, som fremmer vinenes karakteristiske blomsternoter og frugtige noter, og enhver form for tunghed i vinen undgås. Originaliteten kommer fuldt ud til udtryk ved sammenstikningen af sorter og den obligatoriske anvendelse af Bourboulenc B i en andel på mindst 30 %. For denne sort er jordbundsforholdene i regionen yderst gunstige: dens sene modenhed, dens fortræffelige tilpasning til vandrationeringen og dens evne til at udnytte støvregn fra havet og regn i september bedst muligt er faktorer, der gør, at den kan udnytte hele sit potentiale og bidrage til produktion af runde og milde vine. »La Clape«-hvidvinene har en gul farve med middel intensitet, en fortræffelig balance mellem rundhed og syrlighed og en rig aromaprofil med en kombination af overvejende noter af hvide blomster, frugtige noter og balsamiconoter. Indvirkningen fra kalken i moderbjerget tilfører vinen et mineralsk præg.

Hvad angår rødvinene, er de sorter, der dyrkes, fuldt ud tilpasset de varme og tørre forhold i området, navnlig Mourvèdre N og Grenache N: Druerne høstes på modenhedstidspunktet og gør det muligt at producere tanninvine. Ved at supplere med Syrah N, som bidrager til vinenes intensitet og farve, giver sammenstikningen af disse sorter, som udnyttes i dette område, det muligt at producere meget karakteristiske vine. Jordens ringe frugtbarhed og de lave udbytter giver rødvinene en farve med dyb intensitet og en god holdbarhed.

Således udmærker rødvinene sig ved en klar farve med dyb intensitet, som oftest er purpurfarvet. Indvirkningen fra kalken i moderbjerget bidrager til udvikling af balsamiconoter, og vinen karakteriseres i lugtmæssig henseende ved koncentrerede balsamiconoter (fyrreharpiks, eucalyptus, osv.) og en duft af en blanding af urter og jordlige toner, *garrigue*. På grund af de kraftige tanniner, som findes i vinen, kræver disse vine en lagringstid på mindst et år, hvor de gennemgår en forædling og samtidig udvikler en kompleks og mere koncentreret aromaprofil.

9. **Vigtige yderligere betingelser**

Større geografisk enhed

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Languedoc« som større geografisk enhed.

Skrifttegnene for denne større geografiske enhed må hverken i højden eller bredden være mere end halvt så store som de skrifttegn, som udgør betegnelsen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Ikke-obligatoriske oplysninger:

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Skrifttegnene for alle fakultative udtryk, hvis anvendelse i henhold til EU-bestemmelserne kan reguleres af medlemsstaterne, må hverken i højden eller bredden være mere end halvt så store som de skriftegn, som udgør betegnelsen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Område i umiddelbar nærhed

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område, der ligger umiddelbart i nærheden, og som er genstand for undtagelsen vedrørende vinfremstillingen, behandlingen og lagringen af vinen, omfatter følgende kommune i departementet Aude: Coursan.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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