# DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

**vom 7. August 2017**

**über die Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie die Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namens im Weinsektor im *Amtsblatt der Europäischen Union***

**(La Clape (g.U.))**

(2017/C 259/03)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates [1], insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Frankreich hat gemäß Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf den Schutz des Namens „La Clape“ gestellt.

(2) Die Kommission hat diesen Antrag gemäß Artikel 97 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 geprüft und festgestellt, dass die Bedingungen der Artikel 93 bis 96, von Artikel 97 Absatz 1 sowie der Artikel 100, 101 und 102 der Verordnung erfüllt sind.

(3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung sowie die Fundstelle der im Rahmen der nationalen Prüfung des Antrags auf Schutz des Namens „La Clape“ veröffentlichten Produktspezifikation im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

*Einziger Artikel*

Das gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erstellte Einzige Dokument und die Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation des Namens „La Clape“ (g.U.) sind im Anhang dieses Beschlusses aufgeführt.

Gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann innerhalb von zwei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* gegen den in Unterabsatz 1 des vorliegenden Artikels vorgesehenen Schutz des Namens Einspruch eingelegt werden.

Brüssel, den 7. August 2017

*Für die Kommission*
Phil HOGAN
*Mitglied der Kommission*

[1] ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

*ANHANG*

EINZIGES DOKUMENT

**„La Clape“**

**PDO-FR-02113**

**Datum der Einreichung des Antrags: 26.11.2015**

1. **Einzutragende(r) Name(n)**

„La Clape“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Die Rotweine mit der g.U. „La Clape“

Es handelt sich um trockene rote Stillweine mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12,5 Vol.-%.

Der Gehalt der Rotweine an gärfähigem Zucker beträgt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens (in losem Gebinde oder verpackt) höchstens 3 g/l.

Bei den anderen Analysekriterien werden die EU-Vorschriften eingehalten.

Die Rotweine haben eine strahlende, sehr intensive, zumeist purpurrote Farbe und zeichnen sich durch ausgeprägt balsamische Noten (Pinienharz, Eukalyptus u. Ä.) und einen Duft nach Heideräuchern aus. Aufgrund ihres Gehalts an festen Tanninen ist für den Ausbau der Weine mindestens ein Jahr erforderlich.

Die Weißweine mit der g. U. „La Clape“

Es handelt sich um trockene weiße Stillweine mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 Vol.-%.

Der Gehalt der Weißweine an gärfähigem Zucker beträgt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens (in losem Gebinde oder verpackt) höchstens 4 g/l.

Bei den anderen Analysekriterien werden die EU-Vorschriften eingehalten.

Die Weißweine mit der Bezeichnung „La Clape“ mit ihren sehr spezielle Aromen werden durch Verschneiden von mindestens zwei Keltertraubensorten hergestellt, wobei die Sorte „Bourboulenc B“ (oder „Malvoisie“) einen unverzichtbaren Bestandteil bildet.

Die Weine haben eine gelbe, mittelintensive Farbe und verfügen über eine hervorragende Ausgewogenheit zwischen Vollmundigkeit und saurer Basis sowie über ein reiches Aromaspektrum, das häufig durch eine Kombination von weißen Blüten, Früchten, balsamischen Noten sowie durch eine gewisse Mineralität gekennzeichnet ist.

Die Weißweine verfügen über eine hervorragende Ausgewogenheit zwischen Vollmundigkeit und saurer Basis.

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) ***Wesentliche önologische Verfahren***

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Verwendung von Holzstücken ist verboten.

Jede Wärmebehandlung der geernteten Trauben mit einer Temperatur von über 40 °C ist verboten.

Pflanzdichte — Abstände

Anbauverfahren

Mindestdichte bei der Anpflanzung: 4 400 Rebstöcke je ha. Der Abstand zwischen den Pflanzreihen darf höchstens 2,50 m betragen; jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,25 m².

Rebschnitt

Schnittverfahren

Der Rebschnitt erfolgt vor dem Entwicklungsstadium E, d. h. drei entfalteten Blättern über den ersten beiden Augen.

Die Reben werden kurz, mit Zapfen und mit höchstens zehn Augen je Rebstock geschnitten. Jeder Zapfen trägt höchstens zwei Augen.

Die Keltertraubensorten Syrah N und Roussanne B können mit dem einfachen Guyot-Schnitt mit höchstens neun Augen je Rebstock geschnitten werden, davon nach Entfernung der Triebe zum Zeitpunkt des Traubenschlusses höchstens fünf Augen, die auf dem langen Strecker Austriebe entwickelt haben, und einen oder zwei Ersatzzapfen mit jeweils höchstens zwei Augen.

Besondere Bestimmung für die Ernte

Ernteverfahren

Die Transportbehälter für Weißwein-Keltertrauben dürfen höchstens 5 000 kg Trauben enthalten.

Bewässerung

Bewässerungsverfahren

Eine Bewässerung kann gemäß den Bestimmungen von Artikel D. 645-5 des Code rural et de la pêche maritime (französisches Gesetz für die Landwirtschaft und die Meeresfischerei) genehmigt werden.

Malolaktische Gärung

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Rotweine weisen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens in losem Gebinde oder in der Verpackung einen Apfelmilchsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

b) ***Höchsterträge***

Trockene rote Stillweine

48 hl/ha

Trockene weiße Stillweine

57 hl/ha

6. **Abgegrenztes Gebiet**

Die Ernte der Trauben, die Weinherstellung, die Weinbereitung und der Weinausbau erfolgen im Gebiet folgender Gemeinden des Departements Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude und Vinassan.

7. **Wichtigste Keltertrauben**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs/der Zusammenhänge**

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „La Clape" liegt im Departement Aude an der Mittelmeerküste und erstreckt sich über eine Fläche von 32 870 ha in sechs Gemeinden des Bergmassivs La Clape und seiner Ausläufer. Dieses genau umgrenzte Gebiet, das eine natürliche Barriere zwischen der Mittelmeerküste und der Stadt Narbonne bildet, war bis zur Auffüllung der Narbonne-Ebene im 13. Jahrhundert eine Insel. Die höchste Stelle dieses karstigen, kalkhaltigen, tafelbergartigen Massivs ohne ständiges Fließgewässer liegt 214 m ü. M. Die Landschaft mit ihren Steilhängen und Strauchheiden, welche von Pinienhainen eingesäumt sind, wird hauptsächlich für den Weinbau genutzt und bildet einen Kontrast zu der Schwemmlandebene der Aude, den Mischkulturflächen und den Seen der Umgebung.

In dem Gebiet, das inmitten des Golfe du Lion liegt, herrscht ein fast semiarides Mittelmeerklima mit einer Niederschlagsmenge von weniger als 500 mm jährlich. Die Sommermonate zeichnen sich durch Trockenheit aus, was eine Anpassung der Pflanzen an diesen Wassermangel erforderlich macht. Im Bergmassiv La Clape herrschen während der Vegetationsperiode der Rebstöcke hohe Temperaturen, was zur Folge hat, dass der natürliche Mindestalkoholgehalt höher ist als beim Wein mit der regionalen Bezeichnung.

Wichtigster Umweltfaktor für den Weinbau im Gebiet von La Clape ist jedoch der Wasserhaushalt in Verbindung mit dem hohen Kalkgehalt der Böden, was die Winzer dazu zwingt, die Keltertrauben je nach Parzelle sorgfältig auszuwählen.

Außerdem ist das Gebiet sehr windig; der „Cers", ein Nordwestwind, trägt zu der hohen Sonneneinstrahlung in dem Gebiet (mehr als 3 000 Sonnenstunden jährlich) bei. Zudem befindet sich das Weinbaugebiet in einer gut erhaltenen Landschaft inmitten einer großen Vielfalt unterschiedlicher Umgebungen wie Bergränder, Talmulden, Mergeltäler oder aus ehemaligen Karstpoljen entstandene Kleinebenen. Das Weinbaugebiet ist eingebettet in die Strauchheiden der Umgebung mit ihren trockenen und steinigen Landschaften und in kleine Wälder aus Aleppo- und Steinkiefern sowie vereinzelte Eukalyptuswälder.

Das geografische Gebiet, in dem seit dem 6. Jahrhundert v. Chr. Weinbau betrieben wird, liegt in der Nähe der ehemaligen Römerstraße „Via Domitia". Dank des an die Umgebungsbedingungen angepassten Rebsortenbestands, dessen Vorzüge durch die Begrenzung der Erträge optimiert wurden, konnte den Weinen von La Clape schon 1951 das Prädikat VDQS (Qualitätswein eines bestimmten Anbaugebiets) und anschließend die ergänzende geografische Bezeichnung „Appellation régionale ‚Languedoc'" verliehen werden. Auf dem Bergmassiv La Clape haben die Winzer ihre Flächen so angelegt, dass die für den Weinbau günstigsten Lagen ausgewählt wurden. So wurden traditionell in dem abgegrenzten Gebiet der Parzellen (2 592 ha) nur die Lagen ausgewählt, auf denen das trockene Klima durch Wasserreserven in den Böden ausgeglichen wird oder die Böden gut entwässert werden; auf Schwemmlandböden oder in Seengebieten entstanden keine Parzellen. Diese Lagen erfordern eine optimale Pflege der Pflanze und ihres Erzeugungspotenzials durch eine Erziehung der Rebe, einen kurzen Rebschnitt und niedrige Erträge, d. h. bei Rotwein 42 hl je Hektar (gegenüber 50 hl je Hektar bei der Bezeichnung „Languedoc") und bei Weißwein 52 hl je Hektar (gegenüber 60 hl je Hektar beim Languedoc).

Bei den Weißweinen bewirken die Boden- und Klimabedingungen eine Reife, die für ein komplexes Aroma und für Vollmundigkeit in Verbindung mit einer sauren Basis sorgt, welche die Ausbildung der typischen blumigen und fruchtigen Merkmale begünstigt, ohne dass die Weine zu schwer werden. Eine Besonderheit ist namentlich das Verschneiden der Keltertraubensorten mit einem vorgeschriebenen Mindestanteil von 30 % der Sorte Bourboulenc B. Für diese Keltertraube herrschen in der Region einzigartig günstige Bedingungen: Die späte Reifung, die ausgezeichnete Anpassung an das geringe Wasserangebot und die Fähigkeit, Nebel und Regen im September optimal zu nutzen, tragen dazu bei, dass die Sorte ihr Potenzial voll entfalten kann und vollmundige, feine Weine entstehen. Die Weißweine mit der Bezeichnung „La Clape" haben eine mittelstarke gelbe Farbe, eine hervorragende Ausgewogenheit zwischen Vollmundigkeit und saurer Basis sowie ein reiches Aromaspektrum, bei dem zumeist weiße Blüten mit Früchten und balsamischen Noten eine Verbindung eingehen. Durch den Kalkgehalt des Muttergesteins kommt eine mineralische Note hinzu.

Die Keltertrauben für die Rotweine sind sehr gut an die Hitze und Trockenheit des Gebiets angepasst; dies gilt insbesondere für die Rebsorten Mourvèdre N und Grenache N; die Beeren werden reif geerntet, was den Weinen einen hohen Tanningehalt verleiht. Das Verschneiden dieser hochwertigen Sorten des Gebiets, ergänzt durch die Rebsorte Syrah N, mit der die Farbe der Weine vertieft wird, verleiht den Weinen einen besonderen Charakter. Durch die geringe Fruchtbarkeit der Böden in Verbindung mit den niedrigen Erträgen erhalten die Rotweine ihre intensive Farbe und gute Haltbarkeit.

Die Rotweine haben eine strahlende, intensive, zumeist purpurrote Farbe. Durch den Kalkstein des Mutterbodens entwickeln sich ausgeprägt balsamische Noten (Pinienharz, Eukalyptus u. Ä.) und ein Duft nach Heidesträuchern. Aufgrund ihres Gehalts an festen Tanninen ist für den Ausbau der Weine mindestens ein Jahr erforderlich; hierdurch erhöht sich ihre Qualität und ihr Gehalt an komplexen Aromen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Größeres geografisches Gebiet

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung kann das größere geografische Gebiet „Languedoc“ angegeben werden.

Die Buchstaben, die für die Angabe dieses geografischen Gebiets verwendet werden, dürfen höchstens halb so hoch und so breit sein wie die Buchstaben zur Angabe des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnungen.

Freiwillige Angaben

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Alle freiwilligen Angaben, deren Verwendung gemäß den Gemeinschaftsbestimmungen von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, werden in einer Schrift angebracht, deren Buchstaben höchstens halb so hoch und so breit sind wie die Buchstaben, die für den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

Gebiet in unmittelbarer Nähe

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Herstellung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das in der Ausnahmeregelung für die Weinherstellung, die Weinbereitung und den Weinausbau beschriebene Gebiet in unmittelbarer Nähe besteht aus der Gemeinde Coursan im Departement Aude.

**Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation**

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