ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 7ης Αυγούστου 2017

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών ονομασίας του αμπελοοινικού τομέα

[La Clape (ΠΟΠ)]

(2017/C 259/03)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου ([1]), και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Η Γαλλία υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «La Clape» σύμφωνα με το μέρος ΙΙ τίτλος ΙΙ κεφάλαιο Ι τμήμα 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

(2) Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω αίτηση και διαπίστωσε ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1, καθώς και στα άρθρα 100, 101 και 102 του εν λόγω κανονισμού.

(3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει, συνεπώς, να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «La Clape»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που συντάχθηκε σύμφωνα με το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «La Clape» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου ισχύει επί χρονικό διάστημα δύο μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 7 Αυγούστου 2017.

Για την Επιτροπή
Phil HOGAN
Μέλος της Επιτροπής

([1]) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«La Clape»

PDO-FR-02113

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 26.11.2015

1. **Ονομασία(-ες) προς καταχώριση**

«La Clape»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)**

Ερυθροί οίνοι της ΠΟΠ «La Clape»

Πρόκειται για ερυθρούς μη αφρώδεις ξηρούς οίνους με ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 12,5 % κατ' όγκο.

Κατά τη διάθεσή τους στην αγορά (χύμα ή συσκευασμένοι), οι ερυθροί οίνοι εμφανίζουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα έως 3 g/l.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν στιλπνό, συνήθως πορφυρό, χρώμα και υψηλή χρωματική ένταση. Στο οσφρητικό επίπεδο, χαρακτηρίζονται από συμπυκνωμένες νότες βαλσάμικου (από ρητίνη πεύκης, ευκαλύπτου…) και αρώματα φρυγάνων. Χρειάζονται ωρίμαση τουλάχιστον ενός έτους, λόγω των έντονων και συμπαγών τανινών τους.

Λευκοί οίνοι της ΠΟΠ «La Clape»

Πρόκειται για λευκούς μη αφρώδεις ξηρούς οίνους με ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 12 % κατ' όγκο.

Κατά τη διάθεσή τους στην αγορά (χύμα ή συσκευασμένοι), οι λευκοί οίνοι εμφανίζουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα έως 4 g/l.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Οι λευκοί οίνοι «La Clape» έχουν πολύ ιδιαίτερα αρώματα και προέρχονται από την ανάμειξη τουλάχιστον δύο ποικιλιών αμπέλου, στις οποίες περιλαμβάνεται απαραιτήτως η bourboulenc B (ή «malvoisie»).

Οι εν λόγω οίνοι έχουν κίτρινο χρώμα μέσης χρωματικής έντασης, ισορροπούν άριστα τη γεμάτη γεύση με την οξύτητα και διαθέτουν πλούσια αρωματική παλέτα η οποία συνδυάζει συνήθως λευκά άνθη, φρούτα, νότες βαλσάμικου και έναν ελαφρώς ορυκτώδη χαρακτήρα.

Οι λευκοί οίνοι ισορροπούν άριστα τη γεμάτη γεύση με την οξύτητα.

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. ***Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές***

Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Απαγορεύεται κάθε θερμική επεξεργασία της συγκομιδής σε θερμοκρασία άνω των 40 °C.

Πυκνότητα φύτευσης – Απόσταση

Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 400 πρέμνων ανά εκτάριο. Οι σειρές δεν μπορούν να απέχουν μεταξύ τους πάνω από 2,50 μέτρα και κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,25 τετραγωνικών μέτρων.

Κλάδεμα των αμπέλων

Καλλιεργητική πρακτική

Το κλάδεμα πραγματοποιείται πριν από το στάδιο Ε, δηλαδή όταν τρία φύλλα στους δυο πρώτους οφθαλμούς βρίσκονται σε πλήρη έκταση.

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ, κατά κεφαλές, με ανώτατο όριο τους 10 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Κάθε κεφαλή φέρει το πολύ 2 οφθαλμούς.

Οι ποικιλίες αμπέλου syrah N και roussanne B μπορούν να κλαδεύονται με κλάδεμα τύπου απλού guyot, με ανώτατο όριο τους 9 οφθαλμούς ανά πρέμνο, δηλαδή μετά την αφαίρεση των οφθαλμών, κατά το στάδιο της καρπόδεσης, το πολύ 5 οφθαλμοί στην αμολυτή και 1 ή 2 κεφαλές με το πολύ 2 οφθαλμούς η καθεμία.

Ειδική διάταξη για τη συγκομιδή

Καλλιεργητική πρακτική

Όσον αφορά τις ποικιλίες λευκών οίνων, το βάρος της συγκομιδής περιορίζεται στα 5 000 χιλιόγραμμα ανά όχημα μεταφοράς.

Άρδευση

Καλλιεργητική πρακτική

Επιτρέπεται η άρδευση σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου D. 645-5 του αγροτικού κώδικα και κώδικα θαλάσσιας αλιείας.

Μηλογαλακτική ζύμωση

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι ερυθροί οίνοι που είναι έτοιμοι να διατεθούν στην αγορά χύμα ή συσκευασμένοι εμφανίζουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ έως 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

β. ***Μέγιστες αποδόσεις***

Ερυθροί μη αφρώδεις ξηροί οίνοι

48 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκοί μη αφρώδεις ξηροί οίνοι

57 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του διοικητικού διαμερίσματος Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude, Vinassan.

7. **Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Περιγραφή του (των) δεσμού(-ών)**

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «La Clape», στις ακτές της Μεσογείου, στο διοικητικό διαμέρισμα του Aude, καλύπτει μια έκταση 32 870 εκταρίων σε 6 δήμους στον ορεινό όγκο La Clape και τους πρόποδές του. Η εν λόγω περίκλειστος περιοχή, η οποία αποτελεί το φυσικό σύνορο μεταξύ της μεσογειακής ακτογραμμής και της πόλης Narbonne, ήταν νησί έως τον 13ο αιώνα, προτού πλημμυρίσει η κοιλάδα Narbonne. Ο τραπεζοειδής ασβεστολιθικός καρστικός ορεινός όγκος, ο οποίος δεν διαθέτει σταθερά υδατορρεύματα, φτάνει τα 214 μέτρα σε υψόμετρο. Το τοπίο αποτελείται από λόφους και υψίπεδα καλυμμένα από θαμνότοπους και πευκοδάση, προσφέρεται κυρίως για αμπελουργικές δραστηριότητες, σε αντίθεση με το τοπίο της προσχωσιγενούς πεδιάδας Aude που χαρακτηρίζεται από την πολυκαλλιέργεια και τις γειτονικές μικρές αβαθείς λίμνες.

Η περιοχή βρίσκεται στην καρδιά του Κόλπου του Λέοντος και έχει μεσογειακό ημίξηρο κλίμα με ετήσιες βροχοπτώσεις κάτω των 500 χιλιοστόμετρων. Κατά τη θερινή περίοδο, επικρατεί ξηρασία, επομένως, η βλάστηση αναγκάζεται να προσαρμοστεί ώστε να ανταπεξέλθει σε αυτή τη λειψυδρία. Ο ορεινός όγκος la Clape χαρακτηρίζεται από υψηλές θερμοκρασίες κατά την περίοδο βλάστησης της αμπέλου, εξ ου και ο υψηλότερος ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος σε σύγκριση με τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο της τοπικής ονομασίας.

Εντούτοις, ο βασικός περιβαλλοντικός παράγοντας που επηρεάζει την αμπελουργία στην περιοχή la Clape είναι το υδρικό καθεστώς σε συνδυασμό με τα κυρίως ασβεστολιθικά εδάφη, τα οποία αναγκάζουν τους αμπελουργούς να επιλέγουν προσεκτικά την ποικιλία αμπέλου για κάθε αμπελοτεμάχιο.

Επιπλέον, στην περιοχή πνέουν ισχυροί άνεμοι, κυρίως δε ο βορειοδυτικός άνεμος «cers», ο οποίος εξασφαλίζει στην περιοχή εξαιρετική ηλιοφάνεια (άνω των 3 000 ωρών ετησίως). Τέλος, ο αμπελώνας έχει το πλεονέκτημα να βρίσκεται εντός ενός προφυλαγμένου και ποικιλόμορφου περιβάλλοντος: ζώνες λοφίσκων, μικρές κοιλάδες, μαργώδη φαράγγια και μικρές αρχαίες καρστικές πεδιάδες (πόλγες). Οι αμπελώνες γειτνιάζουν με θαμνότοπους, με ξηρά και βραχώδη τοπία, ή με συστάδες χαλέπιας πεύκης, κοινής πεύκης και, ενίοτε, ευκαλύπτου.

Η εγγύτητα της γεωγραφικής περιοχής με τη ρωμαϊκή οδό που ονομαζόταν «Via Domitia» επέτρεψε την αδιάκοπη άσκηση των αμπελουργικών δραστηριοτήτων από τον 6ο αιώνα π.Χ. Με την επιλογή ποικιλιών αμπέλου προσαρμοσμένων στις συνθήκες της περιοχής και τη βελτιστοποίηση της ποιότητας με τον περιορισμό της απόδοσης, οι οίνοι της περιοχής La Clape αναγνωρίστηκαν από το 1951 ως οροθετημένοι οίνοι ανωτέρας ποιότητας (VDQS) και στη συνέχεια ακολούθησε η συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία της τοπικής ονομασίας «Languedoc». Πράγματι, οι αμπελουργοί στον ορεινό όγκο La Clape διαμόρφωσαν την περιοχή τους επιλέγοντας τις πλέον ευνοϊκές συνθήκες για την καλλιέργεια της αμπέλου. Εξαιρετικά κατάλληλη για τον συγκεκριμένο σκοπό, η οριοθετημένη περιοχή των αμπελοτεμαχίων (2 592 εκτάρια) περιλαμβάνει μόνο τοποθεσίες στις οποίες οι επιπτώσεις του ξηρού κλίματος αντισταθμίζονται από τα υδατικά αποθέματα του εδάφους και τοποθεσίες με καλή στράγγιση, ενώ δεν περιλαμβάνει τα αγροτεμάχια με εδάφη που έχουν σχηματιστεί από προσχώσεις ποταμών ή λιμνών. Αυτές οι τοποθεσίες επιβάλλουν τη βέλτιστη δυνατή διαχείριση των φυτών και του παραγωγικού δυναμικού τους με τη διαμόρφωση των πρέμνων, το βραχύ κλάδεμα και τις χαμηλές αποδόσεις: 42 εκατόλιτρα ανά εκτάριο για τους ερυθρούς οίνους (έναντι 50 για την ονομασία Languedoc) και 52 εκατόλιτρα για τους λευκούς οίνους (έναντι 60 για την ονομασία Languedoc).

Όσον αφορά τους λευκούς οίνους, οι εδαφικές και κλιματικές συνθήκες οδηγούν σε ωρίμαση η οποία διασφαλίζει ποικιλία αρωμάτων και γεμάτη γεύση με όξινη νότα που επιτρέπει να αναδειχθούν τα ανθώδη και φρουτώδη χαρακτηριστικά των οίνων, χωρίς όμως να επιβαρύνεται η γεύση. Η αυθεντικότητα έγκειται ακριβώς στην ανάμειξη ποικιλιών αμπέλου και την υποχρεωτική παρουσία της ποικιλίας bourboulenc B κατά ελάχιστη αναλογία 30 %. Η εν λόγω ποικιλία βρίσκει ένα μοναδικά πρόσφορο έδαφος στην περιοχή: η όψιμη ωρίμασή της, η εξαιρετική προσαρμογή της στην περιορισμένη παροχή νερού και η ικανότητά της να αξιοποιεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις ψιχάλες και τις βροχές του Σεπτεμβρίου, όλοι αυτοί οι παράγοντες συνεισφέρουν σημαντικά στην παραγωγή οίνων με γεμάτη και εκλεπτυσμένη γεύση. Οι λευκοί οίνοι «La Clape» έχουν κίτρινο χρώμα μέσης χρωματικής έντασης, ισορροπούν άριστα τη γεμάτη γεύση με την οξύτητα και διαθέτουν πλούσια αρωματική παλέτα η οποία συνδυάζει συνήθως λευκά άνθη, φρούτα και νότες βαλσάμικου. Η ασβεστολιθική επιρροή του μητρικού πετρώματος ευθύνεται για την ελαφρώς ορυκτώδη γεύση.

Όσον αφορά τους ερυθρούς οίνους, οι καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου είναι πολύ καλά προσαρμοσμένες στις συνθήκες ζέστης και ξηρασίας της περιοχής, ειδικότερα οι ποικιλίες mourvèdre N και grenache N: τα σταφύλια συγκομίζονται κατά την ωρίμασή τους και, ως εκ τούτου, επιτρέπουν την παραγωγή τανικών οίνων. Οι οίνοι συμπληρώνονται με την ποικιλία Syrah N που συμβάλλει στη χρωματική ένταση των οίνων, ενώ η ανάμειξη των συγκεκριμένων ποικιλιών στην περιοχή επιτρέπει την παραγωγή ιδιαίτερων και αναγνωρίσιμων οίνων. Η χαμηλή γονιμότητα των εδαφών καθώς και οι περιορισμένες αποδόσεις χαρίζουν στους ερυθρούς οίνους το βαθύ χρώμα τους και την καλή τους διατήρηση.

Έτσι, οι ερυθροί οίνοι έχουν στιλπνό, συνήθως πορφυρό, χρώμα και υψηλή χρωματική ένταση. Η ασβεστολιθική επιρροή του μητρικού πετρώματος συμβάλλει στην ανάδειξη βαλσαμικών αρωμάτων και, στο οσφρητικό επίπεδο, χαρακτηρίζονται από συμπυκνωμένες νότες βαλσάμικου (από ρητίνη πεύκης, ευκαλύπτου…) και αρώματα φρυγάνων. Οι εν λόγω οίνοι χρειάζονται ωρίμαση τουλάχιστον ενός έτους, λόγω των έντονων και συμπαγών τανινών τους, ώστε να μπορέσουν οι οίνοι να εκλεπτυνθούν και να αναδείξουν μια περισσότερο συμπυκνωμένη αρωματική σύνθεση.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Languedoc».

Το μέγεθος των χαρακτήρων αυτής της μεγαλύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το ήμισυ του μεγέθους των χαρακτήρων που σχηματίζουν το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Προαιρετικές πληροφορίες

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το μέγεθος των χαρακτήρων όλων των προαιρετικών ενδείξεων η χρήση των οποίων, δυνάμει των κοινοτικών διατάξεων, μπορεί να αποτελεί αντικείμενο ρύθμισης των κρατών μελών, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο, σε ύψος ή σε πλάτος, από το ήμισυ του μεγέθους των χαρακτήρων που σχηματίζουν το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος του ακόλουθου δήμου του διοικητικού διαμερίσματος Aude: Coursan.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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