KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,

annettu 7 päivänä elokuuta 2017,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* erään viinialan nimityksen osalta

(La Clape (SAN))

(2017/C 259/03)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Ranska on hakenut nimityksen ”La Clape” suojaa asetuksen (EU) N:o 1308/2013 II osan II osaston I luvun 2 jakson mukaisesti.

(2) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 2 kohdan mukaisesti tutkinut kyseisen pyynnön ja todennut, että kyseisen asetuksen 93–96 artiklassa, 97 artiklan 1 kohdassa sekä 100, 101 ja 102 artiklassa säädetyt edellytykset täyttyvät.

(3) Jotta voitaisiin esittää vastaväitteitä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* olisi julkaistava nimityksen ”La Clape” mainitun asetuksen 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu yhtenäinen asiakirja sekä kyseisen nimityksen suojaa koskevan hakemuksen kansallisen tarkastelumenettelyn aikana julkaistun tuote-eritelmän viitetiedot,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Tämän päätöksen liitteessä esitetään nimityksen ”La Clape” (SAN) asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdan mukaisesti laadittu yhtenäinen asiakirja sekä tuote-eritelmän julkaisutiedot.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitetun nimityksen suojaa kahden kuukauden ajan päätöksen julkaisupäivästä.

Tehty Brysselissä 7 päivänä elokuuta 2017.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

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

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”La Clape”

PDO-FR-02113

Hakemuksen jättämispäivä: 26.11.2015

1. **Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet**

”La Clape”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Punaviinit, joilla on SAN-merkintä ”La Clape”

Kyseessä on kuiva hiilihapoton punaviini, jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12,5 tilavuusprosenttia.

Punaviinien (pullottamattomina tai pullotettuina) käymiskelpoisten sokereiden pitoisuus on kaupan pitämisen vaiheessa enintään 3 g/l.

Muut analyyttiset perusteet ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Punaviinien väri on syvä ja kirkas, usein purppurainen. Tuoksussa ovat vallitsevina vahvat balsamimaiset vivahteet (mäntypihka, eukalyptus jne.) ja varpujen aromit. Näitä voimakkaan tanniinisia viinejä on kypsytettävä vähintään vuosi.

Valkoviinit, joilla on SAN-merkintä ”La Clape”

Kyseessä on kuiva hiilihapoton valkoviini, jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia.

Valkoviinien (pullottamattomina tai pullotettuina) käymiskelpoisten sokereiden pitoisuus on kaupan pitämisen vaiheessa enintään 4 g/l.

Muut analyyttiset perusteet ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

”La Clape” -valkoviinien hyvin omintakeiset aromit johtuvat siitä, että niiden valmistuksessa käytetään vähintään kahta rypälelajiketta, joista toinen on aina bourboulenc B (eli malvoisie).

Viinien väri on keskivoimakkaan keltainen. Aromikirjo on runsas, ja useimmin siinä yhdistyvät valkoiset kukat, hedelmät, balsamimaiset vivahteet ja jonkinasteinen mineraalisuus.

Valkoviinien pyöreys ja hapokkuus ovat täydellisessä tasapainossa.

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. ***Olennaiset viininvalmistusmenetelmät***

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puupalasten käyttö on kielletty.

Korjattujen rypäleiden kaikenlainen lämpökäsittely yli 40 °C:ssa on kiellettyä.

Istutustiheys – etäisyydet

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten vähimmäistiheys viinitarhassa on 4 400 hehtolitraa hehtaarilta. Rivien välisen etäisyyden on oltava enintään 2,50 metriä, ja jokaisella köynnöksellä on pinta-alaa enintään 2,25 neliömetriä.

Viiniköynnöksen leikkaaminen

Viljelykäytäntö

Köynnökset leikataan ennen E-vaihetta, jolloin ensimmäisissä kahdessa silmussa on kolme lehteä.

Köynnökset leikataan matalaan avoimesti haaroittuvaan muotoon siten, että kuhunkin köynnökseen jätetään oksat, joissa on enintään kymmenen silmua. Kussakin kannusversossa on enintään kaksi silmua.

Syrah N ja roussanne B -köynnökset leikataan yksinkertaisella guyot-menetelmällä, jolloin köynnökseen jätetään yksi enintään yhdeksänsilmuinen oksa. Kun silmut on poistettu, niitä saa puhjeta köynnökseen enintään viisi, ja rungossa saa olla 1–2 enintään kaksisilmuista kannusversoa.

Sadonkorjuuta koskeva erityissäännös

Viljelykäytäntö

Valkoisilla rypälelajikkeilla korjatun sadon paino saa olla enintään 5 000 kilogrammaa kuljetusvaunua kohden.

Kastelu

Viljelykäytäntö

Kastelu voidaan sallia Ranskan maatalous- ja merikalastuslain D. 645–5 artiklan mukaisesti.

Malolaktinen käyminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kun punaviinit ovat valmiita pidettäviksi kaupan pullottamattomina tai pullotettuina, niiden omenahappopitoisuus on enintään 0,4 g/l.

b. ***Enimmäistuotokset***

Kuivat hiilihapottomat punaviinit

48 hl/ha

Kuivat hiilihapottomat valkoviinit

57 hl/ha

6. **Rajattu alue**

Viinirypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini valmistettava ja kypsytettävä seuraavien Auden departementissa sijaitsevien kuntien alueella: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude, Vinassan.

7. **Pääasialliset rypälelajikkeet**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Alkuperänimityksen "La Clape" maantieteellinen alue sijaitsee Välimeren rannikolla Auden departementissa. Alueen koko on 32 870 ha, ja se kattaa kuusi kuntaa La Clapen vuorijonossa ja sen alarinteillä. Tämä selkeärajainen alue muodostaa luonnollisen esteen Välimeren rannan ja Narbonnen kaupungin välille. Alue oli saari ennen kuin Narbonnen tasanko täytettiin maalla 1200-luvulla. Vuorijono on pöytämäinen ja koostuu kalkkikivikarstista. Sen korkein kohta on 214 metriä eikä pysyviä vesiväyliä ole. Vuorijono koostuu kallionkielekkeistä ja pensaikoiden kattamista tasangoista, joiden reunoilla kasvaa mäntyjä. Siellä harjoitetaan pääasiassa viininviljelyä, joka muodostaa vastakohdan Auden tulvatasangon monilajiviljelylle ja läheisille lammille.

Koska alue sijaitsee Lioninlahden keskellä, sen ilmasto on välimerellinen ja lähes puolikuiva: sadetta saadaan alle 500 mm vuodessa. Kesät ovat kuivia, minkä vuoksi kasvillisuuden on sopeuduttava veden puutteeseen. Clapen alueella esiintyy viiniköynnösten kasvukaudella paljon korkeita lämpötiloja, minkä vuoksi viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on suurempi kuin viineissä, joilla on alueellinen merkintä.

Clapen alueella harjoitettavan viininviljelyksen kannalta tärkein ympäristötekijä on maaperä: sen kosteusolot ja kalkkikivipitoisuus. Sen vuoksi viininviljelijöiden on harkittava tarkkaan, millaisia köynnöksiä kullekin lohkolle istutetaan.

Alueella puhaltavat tuulet, joista yleisin on luoteinen ”cers”. Sen ansiosta alueella saadaan poikkeuksellisen paljon aurinkoa, yli 3 000 tuntia vuodessa. Viiniviljelmät myös sijaitsevat suojatussa, monimuotoisessa ympäristössä, jossa on piedmont-jäätiköiden muovaamia alueita, laaksoja, merkelimaarotkoja ja entisiä pieniä poljetasankoja. Viiniviljelmät sijoittuvat varvikkojen lomaan, ja lisäksi alueella on karuja kallioita ja metsiköitä, joissa kasvaa aleponmäntyä, hopeapinjaa ja paikoitellen eukalyptuksia.

Maantieteellinen alue sijaitsee Rooman vallan ajalta peräisin olevan Via Domitian läheisyydessä. Tämä kulkuväylä on mahdollistanut viininviljelyn aina 500-luvulta eaa. Koska Clapen alueen viinit valmistetaan ympäristöoloihin sopeutuneista viiniköynnöslajikkeista, joiden laatuominaisuudet ovat kehittyneet rajattujen tuotosten ansiosta, niillä on ollut vuodesta 1951 oikeus VDQS-merkintään, ja sittemmin niitä on täydennetty alueellisella maantieteellisellä merkinnällä ”Languedoc”. Clapen alueen viininviljelijät ovat muokanneet aluettaan valitsemalla alat, jotka soveltuvat sijainniltaan parhaiten viiniköynnösten viljelyyn. Koska lohkokoko on perinteisesti rajoitettu (2 592 ha), viljelyyn valitaan vain sellaiset alat, joilla maaperän vesiolosuhteet kumoavat kuivan ilmaston vaikutukset ja jotka ovat hyvin läpäiseviä. Käyttämättä jätetään alat, joiden maaperässä on liete- tai järvisedimenttejä. Tämän vuoksi kasvia ja sen tuotantopotentiaalia on hoidettava mahdollisimman hyvin soveltamalla tiettyä kasvatustapaa ja leikkaamalla se matalaksi. Lisäksi tuotokset pidetään vähäisinä: punaviineillä 42 hl hehtaarilta (merkinnän ”Languedoc” viineillä 50 hl) ja valkoviineillä 52 hehtolitraa hehtaarilta (merkinnän ”Languedoc” viineillä 60 hl).

Valkoviineihin käytettävät rypäleet saavuttavat maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden ansiosta kypsyyden, joka takaa monipuolisen aromikoostumuksen ja pyöreyden. Hapokkuus on riittävä estämään aromien jäykkyyden ja edistämään kukkaisten ja hedelmäisten vivahteiden kehittymistä. Omaperäisyys johtuu rypälelajikkeiden yhdistelmästä, jossa bourboulenc B -rypälettä on oltava vähintään 30 prosenttia. Kyseinen rypäle menestyy erinomaisesti alueella, koska se kypsyy myöhään, on sopeutunut loistavasti niukkaan vedensaantiin ja pystyy hyödyntämään syyskuussa esiintyviä sumuja ja sateita. Näiden ominaisuuksien ansiosta siitä saadaan pyöreitä ja hienovaraisia viinejä. ”La Clape” valkoviinien väri on keskivoimakkaan keltainen. Pyöreys ja hapokkuus ovat täydellisessä tasapainossa. Aromikirjo on runsas, ja useimmin siinä yhdistyvät valkoiset kukat, hedelmät, balsamimaiset vivahteet. Emäkallion kalkkipitoisuus antaa viineille hienoisen mineraalisuuden.

Punaviinejä varten viljeltävät rypäleet ovat sopeutuneet erinomaisesti alueen kuumuuteen ja kuivuuteen. Erityisesti mourvèdre N ja grenache N korjataan täysin kypsinä, jolloin niistä saadaan tanniinisia viinejä. Näitä rypäleitä täydentää Syrah N, joka syventää viinien väriä. Arvostettuja rypäleitä yhdistelemällä voidaan tuottaa hyvin omintakeisia viinejä. Köyhän maaperän ja maltillisten tuotosten ansiosta punaviinit ovat värikylläisiä ja hyvin säilyviä.

Punaviinien väri on syvä ja kirkas, usein purppurainen. Emäkallion kalkkipitoisuus tuo viineihin balsamimaisuutta. Tuoksussa ovatkin vallitsevina vahvat balsamimaiset vivahteet (mäntypihka, eukalyptus jne.) ja varpujen aromit. Näitä voimakkaan tanniinisia viinejä on kypsytettävä vähintään vuosi. Näin viinit paranevat ja aromikirjo vahvistuu.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Suurempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen saaneiden viinien etiketissä voidaan mainita laajempi maantieteellinen alue ”Languedoc”.

Tämä laajempi maantieteellinen alue voidaan kirjoittaa kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet niistä kirjaimista, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Vapaaehtoiset merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Kaikki vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat unionin lainsäädännön perusteella säännellä, kirjoitetaan kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet niistä kirjaimista, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitsevana alueena on seuraava kunta Auden departementissa viiniyttämistä, valmistusta ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti: Coursan.

Eritelmän julkaisutiedot

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