A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2017. augusztus 7.)

az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak *az Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételéről

(La Clape [OEM])

(2017/C 259/03)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 97. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

(1) Franciaország az 1308/2013/EU rendelet II. része II. címe I. fejezetének 2. szakaszával összhangban kérelmet nyújtott be a „La Clape” elnevezés oltalom alá helyezése iránt.

(2) Az 1308/2013/EU rendelet 97. cikke (2) bekezdésének megfelelően a Bizottság megvizsgálta a kérelmet, és megállapította, hogy teljesülnek a szóban forgó rendelet 93–96. cikkében, 97. cikke (1) bekezdésében, valamint 100., 101. és 102. cikkében meghatározott feltételek.

(3) Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikke szerinti felszólalási nyilatkozat benyújtásának lehetővé tétele érdekében az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzé kell tenni az említett rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontja szerinti egységes dokumentumot és a kapcsolódó termékleírásnak a „La Clape” elnevezés oltalom alá helyezése iránti kérelem vizsgálatára irányuló nemzeti eljárás keretében történő közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „La Clape” (OEM) elnevezéshez tartozó, az 1308/2013/EU rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontja szerint elkészített egységes dokumentumot és a kapcsolódó termékleírás közzétételére való hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkének megfelelően e határozat kihirdetése jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében szereplő elnevezés oltalom alá helyezése ellen a határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetése időpontjától számított két hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2017. augusztus 7-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

[1] HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„La Clape”

PDO-FR-02113

A kérelem benyújtásának időpontja: 2015.11.26.

1. **Bejegyzendő elnevezés(ek)**

„La Clape”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

A La Clape ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok

A La Clape eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok csendes száraz vörösborok, amelyek térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma legalább 12,5 %.

Az (ömlesztve vagy kiszerelve történő) forgalmazás szakaszában a vörösborok erjeszthetőcukor-tartalma legfeljebb 3 g/l.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A vörösborok csillogó, mély, többnyire bíborpiros színűek, illatuk pedig tömény (fenyőgyantára, eukaliptuszra stb. emlékeztető) balzsamos jegyekkel, valamint a meszes fennsíkok növényzetét idéző illataromával jellemezhető. A tanninok markáns jelenlétéből kifolyólag e borokat legalább egy évig kell érlelni.

A La Clape ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott fehérborok

A La Clape eredetmegjelöléssel ellátott fehérborok csendes száraz fehérborok, amelyek térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma legalább 12 %.

Az (ömlesztve vagy kiszerelve történő) forgalmazás szakaszában a fehérborok erjeszthetőcukor-tartalma legfeljebb 4 g/l.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

A „La Clape” eredetmegjelöléssel ellátott, nagyon különleges aromákkal rendelkező fehérborok legalább két szőlőfajta házasításával készülnek, amelyek közül az egyiknek mindenképpen a „bourboulenc B” (avagy „malvoisie”) fajtának kell lennie.

A borokat közepesen mély, sárga szín, a teltség és az azzal párosuló savas jegyek közötti kiváló egyensúly, valamint a különféle aromák széles skálája jellemzi, amelyen belül leggyakrabban a fehér virágokra, gyümölcsökre emlékeztető, valamint balzsamos jegyek és bizonyos mértékű mineralitás keveredne egymással.

A fehérborok esetében jól megfigyelhető a teltség és a kiegészítő savas jegyek kiváló egyensúlya.

5. **Borkészítési eljárások**

a) ***Alapvető borászati eljárások***

Különleges borászati eljárás

Tilos fadarabokat használni.

A leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése tilos, amely során a hőmérséklet 40 °C fölé emelkedik.

Ültetési sűrűség – sortávolság

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális tőkesűrűség: 4 400 tőke hektáronként. A sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2,50 métert, és az egyes tőkékhez tartozó terület legfeljebb 2,25 négyzetméter lehet.

Szőlőmetszés

Művelési gyakorlat

A metszésre az E. szakasz előtt kerül sor, amikor három levél fedi az első két rügyet.

A szőlőtőkéket rövidcsapos metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 10 rügyet hagyva meg. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet.

A syrah N és a roussane B szőlőfajták egyszerű Guyot-metszéssel is művelhetők, tőkénként legfeljebb 9 rügyet hagyva meg, oly módon, hogy a hajtásválogatás után, a fürtzáródás szakaszában a félszálvesszőn legfeljebb 5 rügy lehet, míg a tőkén meghagyott 1 vagy 2 ugarcsap mindegyikén legfeljebb 2 rügy helyezkedhet el.

A szüretre vonatkozó különleges rendelkezés

Művelési gyakorlat

A fehér szőlőfajták esetében a szüretelt mennyiség szállítótartályonként legfeljebb 5 000 kg lehet.

Öntözés

Művelési gyakorlat

Az öntözés a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D. 645-5. cikkében foglalt rendelkezéseknek megfelelően engedélyezhető.

Malolaktikus fermentáció

Különleges borászati eljárás

Az ömlesztve vagy kiszerelve történő forgalmazásra alkalmas vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 g/l.

b) ***Maximális hozamok***

Csendes száraz vörösborok

48 hektoliter hektáronként

Csendes száraz fehérborok

57 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt terület**

A szüret, valamint a borok erjesztése, készítése és érlelése Aude megye következő településeinek területén zajlik: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude, Vinassan.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A „La Clape" eredetmegjelölés földrajzi területe a Földközi-tenger partvidékén, Aude megyében található. A 32 870 hektáros területen a Clape-középhegység és az ahhoz tartozó előhegység 6 települése osztozik. A jól körülhatárolt terület, amely természetes határt képez a földközi-tengeri partvidék és Narbonne városa között, a 13. századig, azaz a Narbonne-t övező síkság feltöltéséig sziget volt. Ennek az állandó vízfolyással nem rendelkező, karsztos táblás mészkőhegységnek a legmagasabb pontja 214 méterrel a tengerszint felett található. A sziklás hegyoldalak és szárazságtűrő cserjékkel borított, fenyvesekkel szegélyezett fennsíkok alkotta tájon meghatározó szerepet játszik a szőlőtermesztés, miáltal e terület jól elkülönül Aude megye számos különböző növénykultúrának otthont adó folyami síkságától és a környező kis tavak vidékétől.

Az Oroszlán-öböl középső részénél elhelyezkedő övezet mediterrán, csaknem félszáraz éghajlatú, az éves csapadékmennyiség nem éri el az 500 millimétert. A nyári időszakokat szárazság jellemzi, így a növényzetnek alkalmazkodnia kell a vízhiányhoz. A Clape-középhegység területén a szőlőnövény vegetációs időszakában a hőmérsékleti értékek átlaga összességében magas, ezzel magyarázható az, hogy az itt termelt borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma nagyobb, mint a tágabb régióhoz kapcsolódó eredetmegjelöléssel ellátott boroké.

Mindazonáltal a Clape-középhegység övezetében folytatott szőlő- és bortermelés szempontjából legmeghatározóbb környezeti tényező a vízháztartási viszonyok és a túlnyomó részben meszes talajok kombinációja, ami elengedhetetlenné teszi, hogy a szőlőtermelők gondosan, az adott parcella sajátosságainak figyelembevételével válasszák meg a szőlőfajtákat.

Az övezet sajátosságai közé tartoznak még a széláramlások, különös tekintettel az észak-nyugati szélre (az úgynevezett „cers"-re), amely hozzájárul a napsütéses óráknak a területen mért rendkívül magas – az évi 3 000-et is meghaladó – számához. Végezetül a borvidék háborítatlan környezetben, különféle tájelemek – hegyoldalak, völgyek, márgás bemélyedések, egykori karsztvölgyeken kialakult kis síkságok – mozaikján terül el. A szőlőültetvények a száraz, kavicsos tájon megtelepedett cserjések, illetve az aleppói fenyők, mandulafenyők és helyenként eukaliptuszfák alkotta ligetek között húzódnak meg.

A földrajzi terület a „Via Domitia" néven ismert római kori út közelében helyezkedik el, a szőlő- és bortermelés gyökerei a területen egészen a Kr. e. VI. századig visszavezethetők. A környezeti feltételeknek megfelelő szőlőfajtákkal történő beültetés és e szőlőfajták minőségének a hozam korlátozása révén történő optimalizálása lehetővé tette, hogy a La Clape vidékének borai 1951-ben elnyerjék a „körülhatárolt területről származó, kiváló minőségű borok" (vins délimités de qualité supérieure, VDQS) minősítést; az említett tényezők a későbbiekben hozzájárultak egy, a „Languedoc" regionális megjelölést kiegészítő földrajzi elnevezés bevezetéséhez is. A Clape-középhegység területén a szőlőtermelők ültetvényeik kialakításakor gondosan megválasztották a szőlőtermesztés szempontjából legmegfelelőbb adottságokkal rendelkező területeket. Így – a hagyományoknak megfelelően – a (2 592 hektáros) körülhatárolt termőterület kizárólag azokat a helyeket foglalja magában, ahol a talajok vízkészletei ellensúlyozzák az éghajlat szárazságát, illetve ahol a vízelvezetés megfelelő. A folyami hordalékon vagy tavi lerakódáson kialakult talajokon található parcellák ugyanakkor nem tartoznak bele a szóban forgó területbe. Az említett körülmények elengedhetetlenné teszik a szőlőnövény és termelési potenciáljának optimális kezelését, nevezetesen a megfelelő szőlőművelés, a rövidre metszés és az alacsony hozamok révén. Ez utóbbiak a vörösborok esetében hektáronként 42 hektolitert (szemben a Languedoc megjelölés tekintetében meghatározott 50 hektoliteres mennyiséggel), fehérborok esetében pedig hektáronként 52 hektolitert tesznek ki (szemben a Languedoc 60 hektoliteres mennyiségével).

A fehérborok a talajtani és éghajlati feltételeknek köszönhetően az érettség olyan fokát képesek elérni, amely garanciát jelent az aromagazdagságra, a teltségre és egyszersmind az olyan savas jegyek jelenlétére, amelyek kifejezésre juttatják a virágos és gyümölcsös jellemzőket, anélkül azonban, hogy a borok nehézzé válnának. A szőlőfajták házasítása, valamint a házasított fajtákon belül a bourboulenc B szőlőfajta legalább 30 %-os arányára vonatkozó követelmény tökéletesen kifejezésre juttatja a borok eredetiségét. Az említett szőlőfajta különösen alkalmas az e régióban történő termesztésre. A bourboulenc B késői érése, valamint azon képessége, hogy kiválóan alkalmazkodik a rendelkezésre álló vízmennyiséghez és a lehető legmegfelelőbb módon hasznosítja a szeptemberi ködöket és esőket, lehetővé teszi e szőlőfajta potenciáljának teljes mértékű kiaknázását és ezáltal telt, finom borok készítését. A „La Clape" eredetmegjelöléssel ellátott fehérborokat közepesen mély, sárga szín, a teltség és az azzal párosuló savas jegyek közötti kiváló egyensúly, valamint a különféle aromák széles skálája jellemzi, amelyen belül leggyakrabban a fehér virágokra, gyümölcsökre emlékeztető, valamint balzsamos jegyek keverednek egymással. Az anyakőzet meszessége enyhén minerális jelleget kölcsönöz a boroknak.

A vörösborok készítése céljából termesztett szőlőfajták – és ezeken belül különösen a mourvèdre N és a grenache N – kiválóan alkalmazkodtak az övezetre jellemző éghajlati feltételekhez, nevezetesen a forrósághoz és a szárazsághoz. Az érett állapotban szüretelt szőlőszemekből tanninban gazdag borok készíthetők. A fent említett két fajtát a borok színének intenzitásához hozzájáruló syrah N egészíti ki. Ezeknek a szóban forgó területen előszeretettel termesztett fajtáknak a házasítása rendkívül jellegzetes borok előállítását teszi lehetővé. A vörösborok intenzív színe és jó eltarthatósága a talajok alacsony termőképességének és a csekély hozamoknak tudható be.

A vörösborok csillogó, mély, többnyire bíborpiros színűek. Az anyakőzet meszessége hozzájárul a balzsamos aromák érvényre jutásához, így a borok illata tömény (fenyőgyantára, eukaliptuszra stb. emlékeztető) balzsamos jegyekkel, valamint a meszes fennsíkok növényzetét idéző illataromával jellemezhető. A tanninok markáns jelenlétéből kifolyólag e borokat legalább egy évig kell érlelni. Az érlelés eredményeként a borok nemesebbé válnak, és közben töményebb és összetettebb aromákra tesznek szert.

9. **További alapvető feltételek**

Nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén megadható a „Languedoc” nagyobb földrajzi egység.

Az említett nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

Választható feliratok

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Azokat a választható feliratokat, amelyeknek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyeknek a mérete sem a magasságot, sem a szélességet tekintve nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

A közvetlen közelben lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlen közelben lévő terület Aude megye következő településének területét foglalja magában: Coursan.

A termékleírás közzétételére történő hivatkozás

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