DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 7 agosto 2017

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento della pubblicazione del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo

[La Clape (DOP)]

(2017/C 259/03)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio [1], in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

(1) La Francia ha presentato una domanda di protezione della denominazione «La Clape» a norma della parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

(2) Conformemente all'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato tale domanda e ha accertato che sono rispettate le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, nonché agli articoli 100, 101 e 102 del suddetto regolamento.

(3) Al fine di consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è quindi opportuno pubblicare nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento della pubblicazione del disciplinare effettuata nel corso della procedura nazionale di esame della domanda di protezione della denominazione «La Clape»,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare della denominazione «La Clape» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo è conferito per i due mesi successivi alla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 7 agosto 2017

Per la Commissione
Phil HOGAN
Membro della Commissione

[1] GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«La Clape»

PDO-FR-02113

Data di presentazione della domanda: 26.11.2015

1. **Denominazione (denominazioni) da registrare**

«La Clape»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino/dei vini**

I vini rossi della DOP «La Clape»

Si tratta di vini rossi tranquilli secchi che presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili nella fase di commercializzazione (lotto sfuso o condizionato) è inferiore o uguale a 3 g/l per i vini rossi.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

I vini rossi presentano una veste brillante dall'intensità profonda, generalmente di color porpora, e sono contraddistinti a livello olfattivo da note balsamiche concentrate (resina di pino, eucalipto…) e da un profumo di macchia mediterranea. Data la presenza di tannini fermi, questi vini richiedono un affinamento di almeno un anno.

I vini bianchi della DOP «La Clape»

Si tratta di vini bianchi tranquilli secchi che presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili nella fase di commercializzazione (lotto sfuso o condizionato) è inferiore o uguale a 4 g/l per i vini bianchi.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

I vini bianchi «La Clape», caratterizzati da aromi molto specifici, derivano dall'assemblaggio di almeno due vitigni, tra cui l'indispensabile Bourboulenc B (o «malvasia»).

Presentano una veste gialla di media intensità, un equilibrio eccellente tra la rotondità e la spalla acida e una ricca gamma aromatica in cui generalmente si combinano note di fiori bianchi e frutta, sentori balsamici e una certa mineralità.

I vini bianchi presentano un equilibrio eccellente tra la rotondità e la spalla acida.

5. **Pratiche vitivinicole**

a. ***Pratiche enologiche essenziali***

Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di pezzi di legno.

Sono vietati i trattamenti termici della vendemmia con ricorso a temperature superiori a 40 °C.

Densità d'impianto - Distanza

Pratica colturale

Densità minima d'impianto dei vigneti: 4 400 piante/ettaro. La distanza tra le piante nei filari non deve essere superiore a 2,50 metri e ciascuna pianta dispone di una superficie massima di 2,25 m^2.

Potatura della vite

Pratica colturale

La potatura è effettuata prima dello stadio E (tre foglie distese sulle prime due gemme franche).

Le viti sono potate corte, a sperone, con un massimo di 10 gemme franche per pianta. Ogni sperone presenta al massimo 2 gemme franche.

I vitigni Syrah N e Roussanne B possono essere potati a Guyot semplice, con un massimo di 9 gemme franche per pianta di cui, successivamente alla degemmazione, nella fase di chiusura del grappolo, 5 gemme franche al massimo germogliate sul capo a frutto e 1 o 2 speroni di riserva, recanti ciascuno al massimo 2 gemme franche.

Disposizioni particolari relative alla raccolta

Pratica colturale

Per i vitigni bianchi, il peso della vendemmia è limitato a 5 000 kg per benna di trasporto.

Irrigazione

Pratica colturale

L'irrigazione può essere autorizzata conformemente alle disposizioni dell'articolo D. 645-5 del codice rurale e della pesca marittima.

Fermentazione malolattica

Pratica enologica specifica

I vini rossi pronti a essere commercializzati sfusi o imballati presentano un tenore di acido malico pari o inferiore a 0,4 g/l.

b. ***Rese massime***

Vini rossi tranquilli secchi

48 hl/ha

Vini bianchi tranquilli secchi

57 hl/ha

6. **Zona delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento dell'Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude, Vinassan.

7. **Uve da vino principali**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona geografica della denominazione di origine «La Clape», situata in prossimità del Mediterraneo, nel dipartimento dell'Aude, si estende per 32 870 ha su 6 comuni del massiccio della Clape e dei suoi contrafforti. Barriera naturale tra il litorale mediterraneo e la città di Narbonne, questo territorio molto circoscritto è rimasto un'isola fino al XIII secolo, prima del riempimento della pianura Narbonense. Si tratta di un massiccio calcareo tabulare carsico, senza corsi d'acqua permanenti, che raggiunge un'altitudine di 214 m. Il suo paesaggio, costituito da cornici rocciose e altopiani ricoperti di macchia mediterranea e orlati di pinete, è sostanzialmente consacrato alla viticoltura e si differenzia nettamente dal paesaggio della piana alluvionale dell'Aude con la sua varietà di colture e gli specchi d'acqua circostanti.

Situata al centro del Golfo del Leone, questa zona possiede un clima mediterraneo quasi semi-arido con meno di 500 mm di pioggia all'anno. I periodi estivi sono caratterizzati dalla siccità, che richiede un adattamento della vegetazione per sopportare questa scarsità d'acqua. Il massiccio della Clape è caratterizzato da temperature elevate nel periodo vegetativo della vite, da cui deriva un titolo alcolometrico volumico naturale minimo più elevato che nella denominazione regionale.

Tuttavia, il fattore ambientale determinante per la viticoltura nella zona della Clape è il regime idrico associato a una dominante calcarea dei suoli, che impone ai viticoltori una selezione accurata del vitigno in funzione della parcella.

La zona è inoltre spazzata dai venti, principalmente il «cers», vento di nord-ovest che favorisce un soleggiamento eccezionale della regione, con oltre 3 000 ore di sole all'anno. Il vigneto beneficia infine di un ambiente salvaguardato che combina un mosaico di situazioni diverse: zone pedemontane, piccole valli, combe marnose, piccole pianure di antichi *polje*. Il paesaggio viticolo si inserisce nella macchia mediterranea circostante con i suoi paesaggi secchi e rocciosi o nei boschetti di pini d'Aleppo, di pini domestici e talvolta di eucalipti.

La zona geografica è situata nei pressi della strada romana detta «Via Domitia» e ha consentito alla viticoltura di perdurare dal VI secolo avanti Cristo. Un tipo di vitigno adattato alle condizioni locali e le cui qualità sono ottimizzate da rendimenti limitati ha consentito, a partire dal 1951, il riconoscimento della qualifica di VDQS per i vini «La Clape» e successivamente la costituzione di una denominazione geografica complementare della denominazione regionale «Languedoc». In effetti, sul massiccio della Clape, i viticoltori hanno adattato il loro territorio scegliendo le posizioni più favorevoli alla coltivazione della vite. In tal modo, riprendendo usi ancestrali, la superficie parcellare delimitata (2 592 ha) include unicamente le posizioni che compensano l'aridità del clima a livello della riserva idrica del suolo e quelle ben drenate ed esclude le parcelle i cui terreni poggiano su depositi alluvionali o lacustri. Queste condizioni richiedono una gestione ottimale della pianta e del suo potenziale di produzione grazie al metodo di conduzione della vigna, a una potatura corta e a rese limitate: 42 hl per ettaro per il vino rosso (rispetto a 50 per la denominazione «Languedoc») e 52 ettolitri per ettaro per il vino bianco (rispetto a 60 nel Languedoc).

Per i vini bianchi, le condizioni edafoclimatiche determinano una maturità che è garanzia di complessità aromatica e di rotondità, con una spalla acida che favorisce l'espressione delle caratteristiche floreali e fruttate dei vini esaltandone la finezza. L'originalità si esprime perfettamente con l'assemblaggio dei vitigni e la presenza obbligatoria del Bourboulenc B in percentuale minima del 30 %. Questa varietà trova un terreno privilegiato unico nella regione: la sua maturità tardiva, l'eccellente adattamento alla penuria idrica e la sua capacità di ottimizzare aerosol marini e piogge di settembre sono i fattori che le consentono di esprimere tutto il suo potenziale per contribuire all'elaborazione di vini rotondi e fini. I vini bianchi «La Clape» presentano una veste gialla di media intensità, un equilibrio eccellente tra la rotondità e la spalla acida e una ricca gamma aromatica in cui generalmente si combinano note di fiori bianchi e frutta e sentori balsamici. L'influenza calcarea della roccia madre conferisce una punta di mineralità.

Per i vini rossi, i vitigni coltivati sono pienamente adattati alle condizioni di calore e di siccità della zona, in particolare il Mourvèdre N e il Grenache N: gli acini raccolti al momento della maturità consentono di ottenere vini tannici. Integrato dalla Syrah N, che contribuisce all'intensità del colore dei vini, l'assemblaggio di questi vitigni valorizzati sul territorio consente la produzione di vini particolarmente caratteristici. La scarsa fertilità del suolo e le rese moderate conferiscono ai vini rossi una veste di intensità profonda e una buona conservazione.

I vini rossi presentano pertanto una veste brillante di intensità profonda, generalmente di color porpora. L'influenza calcarea della roccia madre contribuisce all'espressione di aromi balsamici, caratterizzati a livello olfattivo da note balsamiche concentrate (resina di pino, eucalipto…) e da un profumo di macchia mediterranea. Data la presenza di tannini fermi, questi vini richiedono un affinamento di almeno un anno che consente ai vini di bonificarsi, acquistando nel contempo una complessità aromatica più concentrata.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Unità geografica ampliata

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica ampliata «Languedoc».

Le dimensioni dei caratteri di questa unità geografica ampliata non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Indicazioni facoltative

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Tutte le menzioni facoltative il cui utilizzo, in virtù delle disposizioni dell'Unione, può essere regolamentato dagli Stati membri, sono iscritte a caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio del seguente comune del dipartimento dell'Aude: Coursan.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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