KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS

2017 m. rugpjūčio 7 d.

dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*

[*La Clape* (SKVN)]

(2017/C 259/03)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ([1]), ypač į jo 97 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

(1) pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 II dalies II antraštinės dalies I skyriaus 2 skirsnį Prancūzija pateikė paraišką dėl pavadinimo „La Clape“ apsaugos;

(2) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 2 dalimi, Komisija šią paraišką išnagrinėjo ir nustatė, kad to reglamento 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose nustatytos sąlygos įvykdytos;

(3) siekiant suteikti galimybę pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį pateikti prieštaravimo pareiškimą, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikia paskelbti minėto reglamento 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodytą bendrąjį dokumentą ir nuorodą į specifikaciją, paskelbtą taikant nacionalinę paraiškos dėl pavadinimo „La Clape“ apsaugos nagrinėjimo procedūrą,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punktą parengtas bendrasis dokumentas ir nuoroda į paskelbtą produkto „La Clape“ (SKVN) specifikaciją pateikiami šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, per du mėnesius nuo šio sprendimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos galima paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto pavadinimo apsaugai.

Priimta Briuselyje 2017 m. rugpjūčio 7 d.

Komisijos vardu
Phil HOGAN
Komisijos narys

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

„La Clape“

PDO-FR-02113

Paraiškos pateikimo data: 2015 11 26

1. **Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai)**

„La Clape“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

SKVN „La Clape“ raudonieji vynai

Sausų neputojančių raudonųjų vynų minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 12,5 %.

Parduodamų raudonųjų vynų (neišpilstytų arba išpilstytų į tarą) sudėtyje fermentuojamo cukraus kiekis yra ne didesnis kaip 3 g/l.

Kiti analizės kriterijai atitinka ES teisės aktuose nustatytus reikalavimus.

Raudonieji vynai dažniausiai būna blizgios ir ryškios purpurinės spalvos, juntamo tiršto balzamo (pušų sakų, eukalipto ir pan.) aromato ir Vidužemio jūros augalų kvapo. Vynuose daug stiprių taninų, todėl juos ne mažiau kaip metus reikia brandinti.

SKVN „La Clape“ baltieji vynai

Sausų neputojančių baltųjų vynų minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 12 %.

Parduodamų baltųjų vynų (neišpilstytų arba išpilstytų į tarą) sudėtyje fermentuojamo cukraus kiekis yra ne didesnis kaip 4 g/l.

Kiti analizės kriterijai atitinka ES teisės aktuose nustatytus reikalavimus.

Itin specifinio aromato baltieji „La Clape“ vynai gaminami maišant ne mažiau kaip dvi vyninių vynuogių veisles, tarp kurių populiariausia ‘Bourboulenc B’ (kitaip vadinama ‘Malvoisie’).

Jie yra vidutinio ryškumo geltonos spalvos, pasižymi puikia sodrumo ir rūgštumo pusiausvyra ir įvairialypiais aromatais, tarp kurių ryškiausi baltažiedžių gėlių, vaisių, balzamo aromatai, taip pat mineralų prieskoniu.

Baltiesiems vynams būdinga puiki sodrumo ir rūgštumo pusiausvyra.

5. **Vyno gamybos metodai**

a) ***Pagrindiniai vynininkystės metodai***

Specifinis vynininkystės metodas

Draudžiama naudoti medžio skiedras.

Draudžiama parduoti skirtą produktą termiškai apdoroti aukštesnėje nei 40 °C temperatūroje.

Sodinimo tankumas ir atstumai tarp eilių bei augalų

Auginimo praktika

Minimalus vynuogyno tankumas – 4 400 vynmedžių sodinių viename hektare; Atstumas tarp vynmedžių eilių negali būti didesnis kaip 2,5 metro, o kiekvienam sodiniui skirtas maksimalus 2,25 kv. m plotas.

Vynmedžių genėjimas

Auginimo praktika

Vynmedžiai genimi prieš E stadiją – kai iš 2 pirmųjų pumpurų išsiskleidžia po 3 lapelius.

Vynmedžiai genimi, kad išliktų žemi, su ataugomis ir ne daugiau kaip 10 pumpurų ant kiekvieno vynuogienojaus. Ant kiekvienos ataugos būna ne daugiau kaip 2 pumpurai.

'Syrah N' ir 'Roussanne B' veislių vynmedžiai gali būti genimi paprastuoju „Guyot" būdu, ant vynuogienojaus paliekant ne daugiau kaip 9 pumpurus, iš kurių, jiems išsprogus ir uogoms pradėjus augti, paliekami ne daugiau kaip 5 išsprogę pumpurai ant šakos ir 1 arba 2 ataugos su ne daugiau kaip 2 pumpurais kiekviena.

Specialioji derliaus nuėmimo nuostata

Auginimo praktika

Nuimant baltųjų vyninių vynuogių derlių, į vieną transporto priemonės priekabą galima pakrauti ne daugiau kaip 5 000 kg vynuogių.

Drėkinimas

Auginimo praktika

Remiantis Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekso D. 645–5 straipsnio nuostatomis, vynuogynus gali būti leidžiama laistyti.

Pienarūgštis rūgimas

Specifinis vynininkystės metodas

Neišpilstytų arba išpilstytų į tarą parduoti paruoštų raudonųjų vynų sudėtyje obuolių rūgšties kiekis yra ne didesnis kaip 0,4 g/l.

b) ***Didžiausias gamybos kiekis***

Neputojantys sausi raudonieji vynai

48 hl/ha

Neputojantys baltieji vynai

57 hektolitrai iš vieno hektaro

6. **Nustatyta vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vyndaryste užsiimama ir vynai gaminami ir brandinami Odo departamento Armisano, Odo Fleri, Griuisano, Narbono, Odo Salio ir Vinasano komunose.

7. **Pagrindinės vyninių vynuogių veislės**

'Vermentino B'

'Bourboulenc B'

'Grenache N'

'Grenache blanc B'

'Clairette B'

'Mourvèdre N'

'Marsanne B'

'Syrah N'

'Roussanne B'

'Grenache blanc B'

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

SKVN „La Clape" geografinė vietovė driekiasi Vidužemio jūros pakrantėje, Odo departamente ir apima 32 870 ha plotą, esantį šešiose La Klapo masyvo ir jo priekalnių komunose. Ši aiškiai apibrėžta vietovė, kuri iki XIII amžiaus buvo sala, iš sąnašų susidarius Narbono lygumai tapo gamtiniu barjeru, skiriančiu Vidužemio jūros pakrantę ir Narbono miestą. Šis plokščias karstinis klintinis masyvas, kuriuo neteka nė viena upė, siekia 214 metrų aukštį. Jo kraštovaizdžiui būdingi iškyšuliai ir plokščiakalniai, ant kurių auga Vidužemio jūros augalai ir pušys. Regione daugiausia auginamos vynuogės, jo kraštovaizdis labai skiriasi nuo netoliese esančios sąnašinės Odo lygumos, kurioje auga daug įvairių augalų ir tyvuliuoja ežerai.

Vietovė yra pačiame Liono įlankos centre, jai būdingas gana sausas Vidužemio jūros klimatas, čia iškrenta mažiau kaip 500 mm lietaus per metus. Vasaros labai sausos, augmenija turi būti prisitaikiusi prie vandens trūkumo. Vegetaciniu vynuogių laikotarpiu temperatūrų suma La Klapo masyve būna labai aukšta, todėl vietinių vynų minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra didesnė nei kitų regione gaminamų vynų.

Tačiau svarbiausias vynuogių auginimą veikiantis aplinkos veiksnys La Klapo vietovėje yra vandens kiekis klintiniame dirvožemyje, dėl kurio vynuogių augintojai turi parinkti kiekvienam sklypui tinkamiausią vyninių vynuogių veislę.

Be to, šioje vietovėje pučia stiprūs vėjai, daugiausia šiaurės vakarų vėjas, kuris prisideda prie išskirtinio vietovės saulėtumo (daugiau kaip 3 000 saulėtų valandų per metus). Be to, vynuogynai auga saugomoje aplinkoje, kurią supa kalnų papėdžių zona, slėniai, mergelio tarpekliai, nedidelės senųjų poljų lygumos. Vynuogynais apsodintas kraštovaizdis susilieja su aplinkui augančiais Vidužemio jūros augalais, sausais ir akmenuotais žemės plotais arba Aleppo pušų, italinių pušų ir kartais eukaliptų giraitėmis.

Geografinė vietovė yra netoliese romėnų laikų kelio (*Via Domitia*), dėl kurio vynuogininkystė galėjo būti plėtojama jau nuo VI amžiaus pr. Kr. Pasirinkus šioje aplinkoje augti tinkamas vyninių vynuogių veisles, kurių derlius dėl riboto kiekio pasižymi optimaliausiomis savybėmis, La Klapo vynai jau nuo 1951 buvo pripažinti aukščiausios kokybės vynais, o vėliau jiems suteikta papildoma Langedoko vynų geografinė nuoroda. Vynuogių augintojai savo sklypams pasirinko geriausiai tinkančias La Klapo masyvo vietoves. Taigi tradiciškai nustatytą 2 592 ha auginimo plotą sudaro tik sklypai, kuriuose atšiauraus klimato poveikis kompensuojamas dirvožemyje esančiais vandens rezervais, ir gerai drenuojami sklypai ir vengiama naudoti sklypus, kurių dirvožemiai sudaryti iš sąnašų arba ežero nuosėdų. Dėl tokių sąlygų augalai ir jų derlius turi būti itin gerai prižiūrimi formuojant vynuogienojus, juos genint, kad išliktų žemi, ir ribojant jų derlių: iš hektaro pagaminami 42 hl raudonojo vyno (Langedoke iš hektaro pagaminama 50 hektolitrų raudonojo vyno) ir 52 – baltojo (Langedoke – 60).

Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų baltieji vynai būna brandūs, itin aromatingi, sodrūs ir kiek rūgštoki, su juntamais, tačiau ne per stipriais žiedų ir vaisių aromatais. Išskirtinė savybė – vyninių vynuogių veislių maišymas, ‘Bourboulenc B’ vynuogės turi sudaryti ne mažiau kaip 30 % mišinio. Ši veislė regione labai populiari, nes vėlai sunoksta, yra puikiai prisitaikiusi prie drėgmės trūkumo ir geba išnaudoti rugsėjo mėnesio dulksną bei lietų, dėl to jos vaisiai puikiai tinka sodriems ir subtilaus skonio vynams gaminti. Baltieji „La Clape“ vynai yra vidutiniško ryškumo geltonos spalvos, pasižymi puikia sodrumo ir rūgštumo pusiausvyra ir įvairialypiais aromatais, tarp kurių ryškiausi baltažiedžių gėlių, vaisių ir balzamų aromatai. Dėl žemės paviršiuje esančių klinčių šie vynai įgauna mineralų prieskonį.

Auginamos raudonųjų vyninių vynuogių veislės – ypač ‘Mourvèdre N’ ir ‘Grenache N’ – yra puikiai prisitaikiusios prie šiai vietovei būdingų karščių ir sausrų, iš sunokusių vynuogių gaminami daug taninų turintys vynai. Šias veisles papildo ‘Syrah N’, kuri nulemia ryškią vynų spalvą. Maišant šias geografinėje vietovėje įprastas vyninių vynuogių veisles gaunami specifinėmis savybėmis pasižymintys vynai. Dėl nederlingų dirvožemių ir nedidelio derliaus raudoniesiems vynams būdinga ryški spalva, be to, juos galima ilgai laikyti.

Todėl raudonieji vynai dažniausiai būna blizgios ir ryškios purpurinės spalvos. Dėl žemės paviršiuje esančių klinčių atsiskleidžia balzamų aromatai ir šie vynai įgauna tiršto balzamo (pušų sakų, eukalipto ir pan.) aromatą ir Vidužemio jūros augalų kvapą. Vynuose daug stiprių taninų, todėl juos ne mažiau kaip metus reikia brandinti, kad pagerėtų jų kokybė ir pasijustų visi aromatai.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Stambesnė geografinė vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Vynų, kuriems suteikta saugoma geografinė nuoroda, etiketėse galima nurodyti stambesnę geografinę vietovę „Languedoc“.

Šios geografinės vietovės pavadinimas neturi būti rašomas stambesniu (nei didesniu, nei platesniu) šriftu negu šrifto, kuriuo užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda, vidutinis simbolių dydis.

Neprivaloma informacija

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Visi papildomi užrašai, kurių naudojimą pagal Sąjungos teisės nuostatas gali reglamentuoti valstybės narės, rašomi ne stambesniu (nei didesniu, nei platesniu) šriftu negu šrifto, kuriuo užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda, vidutinis simbolių dydis.

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Arčiausiai esanti vietovė, kuriai taikoma su vyndaryste, vyno gamyba ir brandinimu susijusi nukrypti leidžianti nuostata, apima Odo departamente esančios Kursano komunos teritoriją.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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