DEĊIŻJONI TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI

tas-7 ta' Awwissu 2017

dwar il-pubblikazzjoni f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* tad-dokument uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid

[La Clape (DOP)]

(2017/C 259/03)

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jħassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KEE) Nru 922/72, (KEE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007 ([1]), u b'mod partikolari l-Artikolu 97(3) tiegħu,

Billi:

(1) Franza ressqet applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "La Clape" skont it-Taqsima 2, tal-Kapitolu I, tat-Titolu II, tal-Parti II tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

(2) B'konformità mal-Artikolu 97(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-Kummissjoni eżaminat din l-applikazzjoni u sabet li l-kundizzjonijiet previsti fl-Artikoli 93 sa 96, fl-Artikolu 97(1), kif ukoll fl-Artikoli 100, 101 u 102 tar-Regolament imsemmi, huma ssodisfati.

(3) Sabiex tkun tista' ssir il-preżentazzjoni tad-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, jenħtieġ li d-dokument uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) ta' dak ir-Regolament u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni li saret matul il-proċedura nazzjonali għall-eżami tal-applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "La Clape" jiġu ppubblikati f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*,

IDDEĊIEDIET KIF ĠEJ:

Artikolu Uniku

Id-dokument uniku mfassal skont l-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 u r-referenza tal-ispeċifikazzjoni għall-isem "La Clape" (DOP) jinstabu fl-Anness ta' din id-Deċiżjoni.

Skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, id-dritt ta' oġġezzjoni għall-protezzjoni tal-isem previst fl-ewwel subparagrafu ta' dan l-artikolu jingħata għal xaharejn li jibdew jiskorru mid-data tal-pubblikazzjoni ta' din id-Deċiżjoni f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Magħmul fi Brussell, is-7 ta' Awwissu 2017.

Għall-Kummissjoni
Phil HOGAN
Membru tal-Kummissjoni

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANNESS

DOKUMENT UNIKU

"La Clape"

PDO-FR-02113

Data tat-tressiq tal-applikazzjoni: 26.11.2015

1. **Isem/ismijiet li se jiġu rreġistrati**

"La Clape"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

L-inbejjed ħomor tad-DOK La Clape

Dawn huma nbejjed ħomor mhux frizzanti u mingħajr zokkor residwu li għandhom qawwa alkoħolika minima naturali bil-volum (TAVNM) ta' 12,5 %.

Il-kontenut ta' zokkor fermentabbli fl-istadju tal-kummerċjalizzazzjoni (lott sfuż jew ippakkjat) huwa inqas minn jew ugwali għal 3 g/l għall-inbejjed ħomor.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jsegwu r-regoli tal-UE.

L-inbejjed ħomor għandhom kulur ileqq b'intensità profonda, ta' sikwit vjola u r-riħa karatteristika hija magħmula minn ħjiel balsamiċi konċentrati (ir-raża tal-arżnu, l-ewkaliptu…) u mill-aroma tal-garigue. Minħabba l-preżenza qawwija tat-tannini, dawn l-inbejjed jeħtieġu maturazzjoni ta' mill-inqas sena.

L-inbejjed bojod tad-DOK La Clape

Dawn huma inbejjed bojod mhux frizzanti u mingħajr zokkor residwu, li għandhom qawwa alkoħolika minima naturali bil-volum (TAVNM) ta' 12 %.

Il-kontenut ta' zokkor fermentabbli fl-istadju tal-kummerċjalizzazzjoni (lott sfuż jew ippakkjat) huwa inqas minn jew ugwali għal 4 g/l għall-inbejjed bojod.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jsegwu r-regoli tal-UE.

L-inbejjed bojod "La Clape", b'aromi partikolari ħafna, ġejjin minn ta' mill-inqas żewġ varjetajiet, li jinkludu Bourboulenc B (jew "Malvoisie"), li hija kkunsidrata bħala indispensabbli.

Huma ta' lewn safrani ta' intensità medja u jippreżentaw bilanċ eċċellenti bejn lixx u aċiduż, kif ukoll diversità aromatika rikka l-aktar ta' fjuri bojod, ta' frott, bi ħjiel balsamiċi, u b'ċerta mineralità.

L-inbejjed bojod jippreżentaw bilanċ eċċellenti bejn lixx u aċiduż.

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. ***Prattiki enoloġiċi essenzjali***

Prattika enoloġika speċifika

L-użu taċ-ċana huwa pprojbit.

Huwa pprojbit kull trattament termiku tal-ħsad tal-għeneb għall-inbid fejn it-temperatura taqbeż l-40 °C.

Densità ta' tħawwil – Spazjar

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tad-dwieli meta jinżergħu: 4 400 pjanta għal kull ettaru; Bejn ir-raddiet tagħhom ma jistax ikun aktar minn 2,50 metri u kull pjanta għandha erja massima ta' 2,25 m^2.

Tiżbir tad-dwieli

Prattika tal-kultivazzjoni

Iż-żabra ssir qabel l-istadju E, bi tliet werqiet mifruxa fuq l-ewwel żewġ (2) blanzuni.

Id-dwieli jinżabru qosra, bil-ħarrieġa, b'massimu ta' 10 blanzuni fuq kull dielja. Kull ħarrieġa għandha massimu ta' 2 blanzuni.

Il-varjetajiet Syrah N u Roussanne B, jistgħu jitħarrġu bil-metodu Guyot sempliċi, b'massimu ta' 9 blanzuni fuq kull dielja, li jinkludu, wara t-tneħħija tal-blanzuni żejda (ébourgeonnage), fl-istadju tal-għeluq tal-għanqud, massimu ta' 5 blanzuni miftuħin fuq iz-zokk u b'ħarrieġa ta' sostituzzjoni waħda jew tnejn u fuq kull waħda minn dawn, massimu ta' żewġ blanzuni.

Dispożizzjoni speċjali dwar il-ħsad

Prattika tal-kultivazzjoni

Għal varjetajiet bojod, il-piż tal-ħsad tal-għeneb huwa ristrett għal 5 000 kilogrammi għal kull reċipjent tat-trasport.

Irrigazzjoni

Prattika tal-kultivazzjoni

L-irrigazzjoni tista' tiġi awtorizzata skont id-dispożizzjonijiet tal-Artikolu D. 645-5 tal-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

Fermentazzjoni malolattika

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed ħomor li jkunu lesti għall-bejgħ bl-ingrossa jew ippakkjat, għandhom kontenut ta' aċidu maliku daqs jew inqas minn 0,4 gramma għal kull litru.

b. ***Produttività massima***

Inbid aħmar mhux frizzanti u mingħajr zokkor residwu

48 hl/ha

Inbid abjad mhux frizzanti u mingħajr zokkor residwu

57 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona definita**

Il-ħsad tal-għeneb u l-produzzjoni, l-ipproċessar u l-maturazzjoni tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-Département ta' Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude, Vinassan.

7. **Varjetajiet prinċipali**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini "La Clape", tinsab viċin il-Baħar Mediterran, fid-Département ta' Aude, u tkopri 32 870 ha fuq 6 muniċipalitajiet tal-Massif ta' La Clape u l-għoljiet tiegħu. Din il-fruntiera naturali bejn il-kosta tal-Mediterran u l-belt ta' Narbonne hija definita b'mod tajjeb ħafna, u sas-seklu 13 kienet baqgħet ġżira qabel mal-pjanura Narbonnaise tneħħitilha l-ilma. Dan il-massif tal-franka tabulari u karstiku, mingħajr mogħdijiet tal-ilma permanenti, jilħaq għoli ta' 214-il metru. Il-pajsaġġ tiegħu magħmul minn għoljiet tal-blat u minn witiet miksija bil-ħaxix tal-garigue u fuq il-ġnub bil-foresti tal-arżnu, u huwa essenzjalment iddedikat għall-vitikultura u b'kuntrast għall-pjanura alluvjali ta' Aude li għandha kultivazzjoni mħallta u l-għadajjar tal-ilma fil-madwar.

Din iż-żona tinsab fil-qalba tal-Golf du Lion, u għandha klima mediterranja, semi-arida bi kważi 500 mm ta' xita fis-sena. Il-perjodi tas-sajf huma karatterizzati min-nixfa, u dan jeħtieġ adattament tal-veġetazzjoni biex tiflaħ għall-istress tan-nuqqas tal-ilma. Il-massif ta' La Clape huwa kkaratterizzat minn temperaturi għoljin matul il-perjodu veġetattiv tad-dwieli li jirriżultaw f'qawwa minima alkoħolika naturali ogħla milli dik tad-denominazzjoni reġjonali.

Madankollu, il-fattur ewlieni determinanti ambjentali għad-dwieli fiż-żona ta' La Clape huwa l-irrigazzjoni flimkien mad-dominanza tal-ġir fil-ħamrija li jfisser li dawk li jkabbru d-dwieli jridu jagħżlu l-varjetà b'mod tajjeb skont il-ħbula tar-raba'.

Barra minn hekk, iż-żona hija soġġetta għall-irjieħat, l-aktar is-"Cers", riħ mill-majjistral li jiffavorixxi xemx eċċezzjonali għaż-żona b'aktar minn 3 000 siegħa ta' esponiment għax-xemx fis-sena. Fl-aħħar nett, l-ambjent tad-dwieli huwa protett u varjat ħafna: żoni ta' għoljiet, widien, widien b'taħlita ta' tafal u ta' ġir, pjanuri żgħar ta' "polje" antiki. Il-pajsaġġ tal-vitikultura jinsab f'art miksija bil-ħaxix tal-garigue tal-madwar flimkien ma' pajsaġġ niexef u bil-blat jew f'formazzjonijiet tal-imsaġar tal-arżnu ta' Aleppo, tal-prinjol domestiku u kultant tal-ewkaliptu.

Iż-żona ġeografika tinsab qrib triq Rumana msejħa "Via Domitia" li jfisser li l-vitikultura ilha tippersisti hemm mis-seklu VI seklu qabel Kristu. Il-varjetajiet tad-dwieli li adattaw għall-kundizzjonijiet tal-ambjent u li l-kwalitajiet tagħhom huma ottimizzati bis-saħħa tar-restrizzjoni fuq ir-rendimenti, wasslu biex sa mill-1951, ikun hemm rikonoxximent tat-tikketta tal-kwalita VDQS tal-inbejjed ta' La Clape, u sussegwentement għall-istabbiliment ta' isem ġeografiku komplementari tad-denominazzjoni reġjonali "Languedoc". Fil-fatt, fil-muntanji ta' La Clape, il-kultivaturi żviluppaw it-territorju tagħhom billi għażlu l-aktar modi favorevoli għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Għalhekk, hija adatta għall-għan b'mod ideali, iż-żona tad-denominazzjoni definita (2 592 ha) tinkludi biss postijiet fejn il-livell tar-riżerva tal-ilma fl-art jagħmel tajjeb għall-klima niexfa, u fejn l-ilma jiskula b'mod tajjeb u ġew esklużi l-ħbula bid-depożiti alluvjali jew bl-għadajjar. Dawn il-kundizzjonijiet jeħtieġu ġestjoni ottima tal-pjanta u tal-potenzjal tagħha għall-produzzjoni permezz tat-tħarriġ tad-dwieli, tat-tiżbir qsajjar u tal-produttività baxxa: 42 ha għal kull ettaru għall-inbid aħmar (minflok 50 għad-denominazzjoni Languedoc) u 52 għall-inbid abjad (minflok 60 għal-Languedoc).

Għall-inbejjed bojod, il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima jwasslu għal maturità li jirriżultaw f'kumplessità aromatika u lixxa bi ħjiel aċiduži li jiffavorixxu l-espressjoni tal-karatteristiċi tal-fjuri u tal-frott tal-inbejjed, filwaqt li mhumiex tqal. L-oriġinalità hija perfettament espressa bil-kombinazzjoni tal-varjetajiet u l-preżenza obbligatorja tal-Bourboulenc B fi proporzjon minimu ta' 30 %. Din il-varjetà tal-għenba tgawdi minn privileġġ uniku fir-reġjun: il-maturità tardiva tagħha, l-adattament eċċellenti għall-iskarsezza tal-ilma u l-kapaċità tagħha li tieħu l-aqwa vantaġġ mir-raxx tal-baħar u mix-xita ta' Settembru, huma l-fatturi li jippermettulha tilħaq il-potenzjal sħiħ tagħha biex tikkontribwixxi għall-produzzjoni ta' nbejjed lixxi u fini. L-inbejjed bojod "La Clape" huma ta' lewn safrani ta' intensità medja, u jippreżentaw bilanċ eċċellenti bejn lixx u aċiduż, kif ukoll diversità aromatika rikka l-aktar ta' fjuri bojod, ta' frott, bi ħjiel balsamiċi. L-influwenza tal-ġir tal-blata oriġinali tagħti ċerta mineralità.

Il-varjetajiet ikkultivati għall-inbejjed ħomor, huma adattati tajjeb ferm għall-kundizzjonijiet ta' sħana u ta' nixfa taż-żona, b'mod partikolari l-Mourvèdre N u l-N Grenache: l-għeneb maħsuda meta maturi jagħtu produzzjoni ta' nbejjed tanniċi. L-għenba tas-Syrah N tikkontribwixxi għall-intensità tal-kulur tal-inbejjed, u dawn il-varjetajiet valorizzati mħalltin flimkien f'dan it-territorju jirriżultaw fil-produzzjoni ta' nbejjed partikolarment tipiċi. Il-fertilità skarsa tal-ħamrija, kif ukoll il-produttività moderata jagħtu lill-inbejjed ħomor, il-kulur intens profond tagħhom u preservazzjoni tajba.

B'hekk l-inbejjed ħomor għandhom kulur ileqq b'intensità profonda, ta' sikwit vjola. L-influwenza tal-ġir tal-blata oriġinali tikkontribwixxi għall-espressjoni ta' aromi balsamiċi u r-riħa kkaratteristika hija kkostitwitaa minn ħjiel balsamiċi konċentrati (ir-raża tal-arżnu, l-ewkaliptu…) u mill-aroma tal-garigue. Minħabba l-preżenza qawwija tat-tannini, dawn l-inbejjed jeħtieġu maturazzjoni ta' mill-inqas sena, li jippermetti li l-inbejjed jiġu akkreditati, waqt li joffru ċertu livell ta' kumplessità aromatika aktar ikkonċentrata.

9. **Kundizzjonijiet essenzjali oħra**

Unità ġeografika usa'

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni Nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni supplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata jistgħu jispeċifikaw fuq it-tikketti tagħhom l-unità ġeografika usa' ta' "Languedoc".

Id-daqs tal-ittri għal din l-unità ġeografika usa' ma għandux ikun akbar, fl-għoli jew fil-wisa', minn nofs id-daqs tal-ittri li jifformaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata.

Informazzjoni mhux obbligatorja

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni Nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni supplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Id-daqs tal-ittri tat-termini fakultattivi kollha li l-użu tagħhom jista', skont id-dispożizzjonijiet Komunitarji, jiġi rregolat mill-Istati Membri, ma għandux ikun akbar, fl-għoli jew fil-wisa', minn nofs id-daqs tal-ittri li jifformaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata.

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni supplementari:

Derogi dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Iż-żona fil-prossimità immedjata, definita b'deroga għall-produzzjoni, l-iżvilupp u l-maturazzjoni tal-inbejjed, tikkonsisti mit-territorju tal-muniċipalità li ġejja tad-Département ta' Aude: Coursan.

Referenza tal-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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