DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 7 de agosto de 2017

relativa à publicação, no *Jornal Oficial da União Europeia*, do documento único referido no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência da publicação do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola

[La Clape (DOP)]

(2017/C 259/03)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho [1], nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

(1) A França apresentou um pedido de proteção da denominação «La Clape», em conformidade com a parte II, título II, capítulo I, secção 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(2) Em conformidade com o artigo 97.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a Comissão examinou o referido pedido e concluiu terem sido cumpridas as condições estabelecidas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, bem como nos artigos 100.º, 101.º e 102.º desse regulamento.

(3) Para permitir a apresentação das declarações de oposição em conformidade com o artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, o documento único, previsto no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do mesmo regulamento, e a referência da publicação do caderno de especificações, efetuada no decurso do procedimento nacional de exame do pedido de proteção da denominação «La Clape», devem ser publicados no *Jornal Oficial da União Europeia*,

DECIDE:

Artigo único

O documento único elaborado de acordo com o disposto no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e a referência da publicação do caderno de especificações da denominação «La Clape» (DOP) constam do anexo da presente decisão.

Nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia* confere, por um período de dois meses, o direito de oposição à proteção da denominação referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 7 de agosto de 2017.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

[1] JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«La Clape»

DOP-FR-02113

Data de apresentação do pedido: 26.11.2015

1. **Denominação a registar**

«La Clape»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinhos tintos da DOP «La Clape»

Estes vinhos tintos, tranquilos e secos, apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12,5 %.

O teor em açúcares fermentáveis na fase de comercialização (lote a granel ou acondicionado) é inferior ou igual a 3 g/l.

Os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação europeia.

Os vinhos tintos têm uma cor brilhante e intensa e são, a maior parte das vezes, de cor púrpura. Ao nível olfativo, caracterizam-se por notas balsâmicas concentradas (resina de pinheiro, eucalipto, etc.) e por um perfume silvestre. Devido à elevada presença de taninos firmes, estes vinhos exigem um estágio de, no mínimo, um ano.

Vinhos brancos da DOP «La Clape»

Estes vinhos brancos, tranquilos e secos, apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 %.

O teor em açúcares fermentáveis na fase de comercialização (lote a granel ou acondicionado) é inferior ou igual a 4 g/l.

Os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação europeia.

Os vinhos brancos «La Clape», com aromas muito específicos, provêm de uma mistura de pelo menos duas castas, incluindo o incontornável Bourboulenc B (ou Malvasia).

Caracterizam-se pela cor amarela de média intensidade, um excelente equilíbrio entre robustez e acidez, bem como por um leque aromático marcado sobretudo por flores brancas, frutos, notas balsâmicas e uma certa mineralidade.

Apresentam um excelente equilíbrio entre robustez e acidez.

5. **Práticas vitivinícolas**

a) ***Práticas enológicas essenciais***

Prática enológica específica

É proibida a utilização de pedaços de madeira.

São proibidos os tratamentos térmicos da vindima com recurso a temperaturas superiores a 40 °C.

Densidade da área de cultivo — Espaçamento

Prática de cultivo

Densidade mínima das vinhas aquando da plantação: 4 400 pés por hectare; o compasso entre as linhas não pode ser superior a 2,5 metros e cada pé pode ter uma superfície máxima de 2,25 m^2.

Poda da vinha

Prática de cultivo

A poda é efetuada antes da fase E, com três folhas distribuídas pelos dois primeiros olhos francos.

Efetua-se uma poda curta, de talão, com um máximo de 10 olhos francos por pé. Cada talão dá um máximo de dois olhos francos.

As castas Syrah N e Roussanne B podem ser podadas em poda do tipo Guyot simples, com um máximo de nove olhos francos por pé, incluindo, após espoldra, na fase em que o cacho está fechado, cinco olhos francos, no máximo, que tenham aberto sobre a vara, e um ou dois talões com o máximo, cada um, de dois olhos francos.

Disposição específica da colheita

Prática de cultivo

Para as castas de branco, o limite de peso da vindima é de 5 000 kg por caixa de transporte.

Irrigação

Prática de cultivo

A irrigação pode ser autorizada em conformidade com as disposições do artigo D. 645-5 do código rural e da pesca marítima.

Fermentação malolática

Prática enológica específica

Os vinhos tintos prontos para comercialização a granel ou acondicionados apresentam um teor de ácido málico inferior ou igual a 0,4 g/l.

b) ***Rendimentos máximos***

Vinhos tintos tranquilos secos

48 hl/ha

Vinhos brancos tranquilos secos

57 hl/ha

6. **Zona delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração e estágio dos vinhos ocorrem no território das seguintes divisões administrativas do departamento de Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude e Vinassan.

7. **Principais castas**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A zona geográfica da denominação de origem «La Clape», situada na orla do Mediterrâneo, no departamento de Aude, estende-se por 32 870 ha e seis divisões administrativas do maciço de La Clape e seus contrafortes. Enquanto barreira natural entre o litoral do Mediterrâneo e a cidade de Narbonne, este território bastante circunscrito era uma ilha até ao século XIII, antes do atulhamento da planície da região de Narbonne. Este maciço tabular calcário cársico, sem cursos de água permanentes, atinge 214 metros. A paisagem caracteriza-se por encostas íngremes e planaltos de charneca, orlados de pinhais. A área está essencialmente dedicada à viticultura e distingue-se da paisagem da planície aluvial do Aude com a sua policultura e lagoas circundantes.

Situada no Golfo de Lion, esta zona tem um clima mediterrânico, quase semiárido, com menos de 500 mm de precipitação por ano. Os períodos estivais são marcados pela seca, o que implica uma adaptação da vegetação de forma a responder ao contexto hídrico. O maciço de La Clape caracteriza-se por temperaturas elevadas durante o período vegetativo da vinha, que se traduz num título alcoométrico volúmico natural mínimo mais elevado do que na denominação regional.

Contudo, o principal fator ambiental determinante para a viticultura nesta zona é o regime hídrico, associado aos solos predominantemente calcários, que obriga os viticultores a ponderar cuidadosamente as castas a utilizar, em função da parcela.

Por outro lado, a zona é varrida pelos ventos, nomeadamente o *cers*, um vento de noroeste que favorece uma insolação excecional da zona, com mais de 3 000 horas de sol por ano. Por último, o vinhedo beneficia de um ambiente preservado e muito variado: zonas de sopé, pequenos vales, combas margosas e pequenas planícies (antigos poljes). A paisagem vitícola imbrica-se na charneca circundante, com áreas secas e rochosas ou com bosquetes de pinheiros de Alepo, pinheiros-mansos e, por vezes, eucaliptos.

Na proximidade da zona geográfica fica a via romana designada *Via Domitia*, que permitiu à viticultura perdurar desde o século VI a.C. Um encepamento adaptado às condições locais e a otimização das qualidades da vinha por rendimentos limitados permitiu o reconhecimento dos vinhos de La Clape como VDQS, em 1951, seguido do estabelecimento de uma denominação geográfica complementar da denominação regional «Languedoc». Com efeito, os produtores de vinho do maciço de La Clape organizaram o seu território optando pelas situações mais favoráveis ao cultivo da vinha. Assim, seguindo a tradição, a zona parcelar delimitada (2 592 ha) tem em conta as situações que compensam o efeito árido do clima ao nível da reserva hídrica dos solos e as zonas bem drenadas, excluindo as parcelas cujo solo consiste em depósitos aluviais ou lacustres. Estas situações implicam uma gestão ótima da planta e do seu potencial produtivo na condução da vinha, na poda curta e em baixos rendimentos: 42 hl por hectare para o vinho tinto (em vez de 50 para a denominação Languedoc) e 52 para o vinho branco (em vez de 60 para a denominação Languedoc).

Para os vinhos brancos, as condições edáficas e climáticas conduzem a uma maturidade que garante uma complexidade aromática e um vinho redondo com uma acidez favorável à expressão das características florais e frutadas dos vinhos, evitando que sejam demasiado encorpados. A originalidade dos vinhos é ilustrada pela mistura das castas e pela presença obrigatória da casta Bourboulenc B numa proporção mínima de 30 %. Esta casta encontra um terreno de predileção único na região: a sua maturidade tardia, a sua adaptação perfeita ao racionamento da água e a sua capacidade de otimizar brumas e precipitações de setembro constituem fatores que lhe permitem exprimir plenamente o seu potencial para contribuir para a elaboração de vinhos redondos e finos. Os vinhos brancos «La Clape» caracterizam-se pela cor amarela de média intensidade, um excelente equilíbrio entre robustez e acidez, bem como por um leque aromático marcado sobretudo por flores brancas, frutos e notas balsâmicas. A influência calcária da rocha-mãe confere uma certa mineralidade.

No que respeita aos vinhos tintos, as castas cultivadas estão perfeitamente adaptadas às condições de calor e de seca prevalecentes na zona, nomeadamente a Mourvèdre N e a Grenache N, cujos bagos, colhidos quando maduros, permitem obter vinhos ricos em taninos. Completada pela Syrah N, que contribui para a intensidade da cor dos vinhos, a mistura destas castas, às quais os viticultores do território em apreço conferem importância, permite a elaboração de vinhos particularmente originais. Os solos pouco férteis e os rendimentos moderados conferem aos vinhos tintos a sua profunda intensidade cromática e uma boa conservação.

A sua cor é, portanto, brilhante e intensa, na maior parte dos casos de uma cor púrpura. A influência calcária da rocha-mãe contribui para a expressão, ao nível olfativo, de aromas balsâmicos concentrados (resina de pinheiro, eucalipto, etc.) e por um perfume silvestre. Devido à elevada presença de taninos firmes, estes vinhos exigem um estágio de, no mínimo, um ano, o que permite o melhoramento dos vinhos e lhes confere uma complexidade aromática mais concentrada.

9. **Outras condições essenciais**

Unidade geográfica alargada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A rotulagem dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode especificar a unidade geográfica mais ampla «Languedoc».

As dimensões dos carateres desta unidade geográfica não ultrapassam, nem em altura nem em largura, metade dos que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Indicações facultativas

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

As menções facultativas que, nos termos das disposições comunitárias, podem ser regulamentadas pelos Estados-Membros, são inscritas em carateres de dimensões iguais ou inferiores, quer em largura quer em altura, a metade dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Zona de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na zona geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território de Coursan (divisão administrativa do departamento de Aude).

Referência da publicação do caderno de especificações

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