DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 7 de agosto de 2017

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola

[La Clape (DOP)]

(2017/C 259/03)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ([1]), y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

(1) Francia ha presentado una solicitud de protección de la denominación «La Clape» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

(2) De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.

(3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones efectuada durante el procedimiento nacional de examen de la solicitud de protección de la denominación «La Clape».

DECIDE:

Artículo único

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones de la denominación «La Clape» (DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

Con arreglo al artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, se otorga un derecho de oposición a la protección de la denominación mencionada en el párrafo primero del presente artículo durante dos meses a partir de la fecha de publicación de la presente Decisión en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 7 de agosto de 2017.

Por la Comisión
Phil HOGAN
Miembro de la Comisión

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«La Clape»

PDO-FR-02113

Fecha de presentación de la solicitud: 26.11.2015

1. **Denominación o denominaciones que debe(n) registrarse**

«La Clape»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Vinos tintos de la DOP «La Clape»

Se trata de vinos tintos tranquilos secos que presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo (GAVNM) de 12,5 %.

El contenido de azúcares fermentables en la fase de comercialización (lote a granel o envasado) debe ser inferior o igual a 3 g/l en el caso de los vinos tintos.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Los vinos tintos presentan una capa brillante de gran intensidad, normalmente de color púrpura, y se caracterizan al olfato por toques balsámicos concentrados (resina de pino, eucalipto, etc.) y aromas de monte bajo. Debido a la presencia de taninos firmes, estos vinos exigen una crianza de al menos un año.

Vinos blancos de la DOP «La Clape»

Se trata de vinos blancos tranquilos secos que presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo (GAVNM) de 12 %.

El contenido de azúcares fermentables en la fase de comercialización (lote a granel o envasado) debe ser inferior o igual a 4 g/l en el caso de los vinos blancos.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Los vinos blancos de «La Clape», que poseen unos aromas muy específicos, proceden de la mezcla de al menos dos variedades, incluida la imprescindible bourboulenc B (o malvasía).

Presentan una capa amarilla de intensidad media y un excelente equilibrio entre redondez y acidez, así como una rica diversidad aromática en la que por lo general confluyen flores blancas, frutas, notas balsámicas y cierta mineralidad.

Los vinos blancos presentan un excelente equilibrio entre redondez y acidez.

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. ***Prácticas enológicas esenciales***

Práctica enológica específica

Se prohíbe la utilización de trozos de madera.

Está prohibido todo tratamiento térmico de la vendimia en el que se emplee una temperatura superior a 40 °C.

Densidad de plantación-Separación

Práctica de cultivo

Densidad mínima de plantación de las vides: 4 400 cepas/hectárea. La distancia entre las hileras no podrá ser superior a 2,50 m y cada cepa dispondrá de una superficie máxima de 2,25 m^2.

Poda de las vides

Práctica de cultivo

La poda debe efectuarse antes de la fase E, con tres hojas repartidas por las dos primeras yemas francas.

Las vides se podan en poda corta, con un máximo de diez yemas francas por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas.

Las variedades syrah N y roussanne B pueden conducirse en poda Guyot simple, con un máximo de nueve yemas francas por cepa. Tras el desyemado, en la fase de cierre del racimo, cinco yemas como máximo habrán desborrado sobre el sarmiento y se conservarán uno o dos pulgares de reserva con dos yemas francas cada uno como máximo.

Disposición específica en relación con la cosecha

Práctica de cultivo

En el caso de las variedades blancas, el peso de la cosecha se limitará a 5 000 kg por tanque de transporte.

Riego

Práctica de cultivo

Se podrá autorizar el riego con arreglo a las disposiciones del artículo D. 645-5 del Código rural y de la pesca marítima.

Fermentación maloláctica

Práctica enológica específica

Los vinos tintos preparados para ser comercializados a granel o envasados presentarán un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 g/l.

b. ***Rendimientos máximos***

Vinos tintos tranquilos secos

48 hl/ha

Vinos blancos tranquilos secos

57 hl/ha

6. **Zona delimitada**

La cosecha de las uvas, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude y Vinassan.

7. **Principales variedades**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

La zona geográfica de la denominación de origen «La Clape», situada junto al Mediterráneo, en el departamento de Aude, tiene una extensión de 32 870 ha, pertenecientes a seis municipios del macizo de La Clape y sus estribaciones. Barrera natural entre el litoral mediterráneo y la ciudad de Narbona, es este un territorio perfectamente delimitado que fue una isla hasta el siglo XIII, antes del relleno de la llanura narbonesa. Este macizo tabular calcáreo cárstico, sin cursos de agua permanentes, tiene su cumbre a 214 m. Su paisaje, formado por cornisas y mesetas cubiertas de matorrales y bordeadas de pinares, se dedica esencialmente a la viticultura y contrasta con el policultivo y las lagunas característicos del paisaje de la llanura aluvial de Aude.

Situada en el centro del Golfo de León, esta zona posee un clima mediterráneo, casi semiárido, con menos de 500 mm de lluvia anuales. Los períodos estivales se caracterizan por la sequía, lo que requiere una adaptación de la vegetación para soportar la falta de agua. El macizo de La Clape se caracteriza por temperaturas elevadas durante el período vegetativo de la vid; de ahí que el grado alcohólico volumétrico natural mínimo sea más elevado que el de la denominación regional.

Con todo, el principal factor ambiental, que resulta determinante para la viticultura de la zona de La Clape, es el régimen hídrico, combinado con suelos predominantemente calcáreos que obligan a los viticultores a seleccionar cuidadosamente las variedades en función de las características específicas de cada parcela.

Por otra parte, se trata de una zona barrida por los vientos, principalmente el *cers* (cierzo), un viento del noroeste que favorece una insolación excepcional de la zona, con más de 3 000 horas de sol al año. Por último, los viñedos se encuentran en un entorno bien conservado y muy variado: zonas de piedemonte, cañadas, hondonadas margosas y pequeñas llanuras de antiguos poljes. El paisaje vitícola se adentra en los matorrales circundantes, con sus paisajes secos y pedregosos, o en los bosquecillos de pinos de Alepo, pinos piñoneros y a veces eucaliptos.

La zona geográfica está situada en las proximidades de la calzada romana llamada «Via Domitia», lo cual ha permitido que la viticultura haya perdurado desde el siglo VI a.C. Gracias a un encepamiento adaptado a las condiciones del medio y cuyas cualidades se optimizan mediante rendimientos limitados, en 1951 los vinos de La Clape fueron reconocidos como VDQS, creándose posteriormente una denominación geográfica complementaria de la denominación regional «Languedoc». En el macizo de La Clape, los viticultores han organizado sus territorio eligiendo las condiciones más favorables para el cultivo de la vid. Así, de acuerdo con los usos, en la superficie parcelaria delimitada (2 592 ha) solo se incluyen los pagos que compensan el efecto del clima árido en la reserva hídrica de los suelos y los pagos bien drenados, excluyéndose las parcelas de suelos con depósitos aluviales o lacustres. Estas condiciones requieren una gestión óptima de las plantas y de su potencial de producción mediante el manejo del viñedo, la poda corta y rendimientos escasos: 42 hl de tinto por hectárea (en lugar de 50 para la denominación «Languedoc») y 52 de blanco (en lugar de 60 para la denominación «Languedoc»).

En el caso de los vinos blancos, las condiciones edafoclimáticas provocan una madurez que garantiza la complejidad aromática, la redondez y una acidez adecuada, favoreciendo la expresión de características florales y afrutadas de los vinos y evitando que estos resulten pesados. La originalidad queda perfectamente expresada por la mezcla de variedades y la presencia obligatoria de la bourboulenc B en un porcentaje mínimo del 30 %. Esta variedad está perfectamente adaptada a las características de la región: su madurez tardía, su excelente adaptación al racionamiento de agua y su capacidad para aprovechar al máximo rociones y lluvias de septiembre son los factores que le permiten expresar su pleno potencial y contribuir a la elaboración de vinos redondos y finos. Los vinos blancos «La Clape» presentan una capa amarilla de intensidad media y un excelente equilibrio entre redondez y acidez, así como una rica diversidad aromática en la que confluyen por lo general flores blancas, frutas y notas balsámicas. La influencia calcárea de la roca madre aporta un punto de mineralidad.

En el caso de los vinos tintos, las variedades cultivadas están perfectamente adaptadas a las condiciones cálidas y secas de la zona, en particular la mourvèdre N y la grenache N. Los frutos de estas variedades se recolectan maduros, lo cual permite obtener vinos tánicos. La mezcla de variedades se completa con la syrah N, que contribuye a la intensa coloración de los vinos. Todas ellas, bien apreciadas en este territorio, permiten la producción de vinos especialmente característicos. La escasa fertilidad del suelo y los rendimientos moderados confieren a los vinos tintos su capa de intensidad profunda y su buena conservación.

Así, los vinos tintos presentan una capa brillante de gran intensidad, que suele ser de color púrpura. La influencia calcárea de la roca madre contribuye a expresar aromas balsámicos, que se caracterizan al olfato por toques balsámicos concentrados (resina de pino, eucalipto, etc.) y aromas de monte bajo. Debido a la presencia de taninos firmes, estos vinos exigen una crianza de al menos un año para bonificarse y ofrecer, al mismo tiempo, una complejidad aromática más concentrada.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos que gozan de la denominación de origen controlada puede hacer mención a la unidad geográfica mayor «Languedoc».

El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no será superior, ni en altura ni en anchura, a la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Información facultativa

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todas las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros, figurarán en caracteres cuyo tamaño no sea superior, ni en altura ni en anchura, a la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio del siguiente municipio del departamento de Aude: Coursan.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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