KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT

av den 7 augusti 2017

om offentliggörande i *Europeiska unionens officiella tidning* av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn

(La Clape [SUB])

(2017/C 259/03)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 [1], särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

(1) Frankrike har ansökt om skydd av namnet ”La Clape” i enlighet med del II avdelning II kapitel I avsnitt 2 i förordning (EU) nr 1308/2013.

(2) Kommissionen har kontrollerat denna ansökan i enlighet med artikel 97.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 och konstaterat att de villkor som fastställs i artiklarna 93–96, artikel 97.1 och artiklarna 100, 101 och 102 i den förordningen är uppfyllda.

(3) För att möjliggöra inlämning av förklaringar om invändningar i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 bör det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i den förordningen och hänvisningen till offentliggörandet av den produktspecifikation som gjorts under det nationella förfarandet för att behandla ansökan om skydd av namnet ”La Clape” offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Det sammanfattande dokument som utarbetats i enlighet med artikel 94.1 d i förordning (EU) nr 1308/2013 och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för namnet ”La Clape” (SUB) anges i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 ges rätt att göra invändningar mot skyddet av namnet som fastställs i första stycket under två månader från det att detta beslut har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 7 augusti 2017.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”La Clape”

PDO-FR-02113

Datum för inlämnande av ansökan: 26.11.2015

1. **Namn som ska registreras**

”La Clape”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Vinproduktkategorier**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Röda viner av den kontrollerade ursprungsbeteckningen La Clape

Det är fråga om stilla och torra röda viner med en naturlig alkoholhalt om minst 12,5 volymprocent.

Halten jäsbart socker vid saluföringen (tappat eller otappat vin) är högst 3 g/l.

Övriga analytiska kriterier följer EU:s regelverk.

De röda vinerna har en fin lyster och är mycket intensiva, ofta purpurröda, i färgen. Doften är koncentrerad med en balsamisk ton (tallkåda, eukalyptus) och kännetecknas av kryddörter (garrigue). Tanninerna är mycket strama och framträdande och vinet måste därför lagras i minst ett år.

Vita viner av den kontrollerade ursprungsbeteckningen La Clape

Det är fråga om stilla och torra vita viner med en naturlig alkoholhalt om minst 12 volymprocent.

Halten jäsbart socker vid saluföringen (tappat eller otappat vin) är högst 4 g/l.

Övriga analytiska kriterier följer EU:s regelverk.

De vita ”La Clape”-vinerna har en mycket kännetecknande arom och är gjorda på en blandning av minst två druvor, varav den ena måste vara bourboulenc B (även kallad malvoisie).

Färgen är mellangul, och balansen mellan rundheten och syran i vinerna är utmärkt. I de rika aromerna blandas ofta vita blommor, frukt samt balsamiska toner och mineraltoner.

Balansen mellan rundheten och syran i de vita vinerna är utmärkt.

5. **Oenologiska metoder**

a) ***Grundläggande oenologiska metoder***

Specifika oenologiska metoder

All användning av träspån är förbjuden.

All värmebehandling av vinskörden på temperaturer som överstiger 40 °C är förbjuden.

Planttäthet – avstånd

Odlingsmetoder

Minsta antalet vinrankor: 4 400 stockar per hektar. Avståndet mellan raderna får vara högst 2,50 meter och varje stock får ha en yta på högst 2,25 kvadratmeter.

Beskärning

Odlingsmetoder

Beskärningen görs före stadium E, tre utslagna blad på de två första skotten.

Vinrankorna beskärs med kortskottsbeskärning med högst 10 skott per stock. Varje gren får ha högst 2 skott.

Druvsorterna syrah N och roussanne B kan beskäras som enkel guyot med högst 9 skott per stock. Efter att överloppsskotten har avlägsnats, och druvorna är så stora att de rör vid varandra, får det finnas högst 5 skott på den långa grenen och 1 eller 2 korta årsgrenar med högst två skott.

Särskilda skördebestämmelser

Odlingsmetoder

För vita druvor är skördevikten begränsad till 5 000 kg per vagn.

Bevattning

Odlingsmetoder

Bevattning är tillåten i enlighet med bestämmelserna i artikel D.645-5 i den franska lagen om jordbruk och havsfiske (Code rural et de la pêche maritime).

Malolaktisk jäsning

Specifika oenologiska metoder

De röda viner som saluförs otappade eller tappade har en äppelsyrehalt på högst 0,4 g/l.

b) ***Högsta avkastning***

Stilla torra röda viner

48 hektoliter per hektar

Stilla torra vita viner

57 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat område**

Skörden av druvorna, vinframställningen, vinberedningen och vinodlingen sker på följande kommuners territorium inom departementet Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude, Vinassan.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Samband med det geografiska området**

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen "La Clape" vid Medelhavet i departementet Aude omfattar 32 870 hektar i 6 kommuner i La Clape-massivet och dess utlöpare. Detta välavgränsade område utgör en naturlig gräns mellan Medelhavskusten och Narbonne. Området var en ö ända till 1200-talet då Narbonneslätten fylldes upp av avlagringar. Detta platåmassiv med kalksten och karstbildningar saknar ständiga vattenflöden och har en höjd av 214 meter. Landskapet med klippavsatser och platåer täckta av hedmark kantade med pinjeskog präglas i huvudsak av vinodling och står i kontrast till landskapet på Audes alluvialslätt med blandodlingar och laguner.

I detta nästan semiarida område vid Lionbukten råder ett Medelhavsklimat med mindre än 500 millimeter regn per år. Somrarna är torra och växtligheten måste anpassa sig för att klara av vattenbristen. I La Clape-massivet är temperaturerna mycket höga under vinets vegetationssäsong, vilket leder till att den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent är högre än vad som fastställs för den regionala ursprungsbeteckningen.

Den miljöfaktor som främst styr vinodlingen i La Clape är vattenförsörjningen och den höga kalkhalten i jorden. Vinodlarna måste därför med omsorg välja vilken druvsort de odlar på en viss jordlott.

Dessutom blåser det ofta i området, framför allt cersvinden från nordväst, och området är därför mycket soligt med mer än 3 000 soltimmar per år. Vinodlingarna ligger i ett skyddat naturreservat med varierande terräng: bergsutlöpare, små dalar, antiklinala märgelhaltiga längsdalar och små slätter av gamla poljer. Vinodlingarna ligger inbäddade i den omgivande hedmarken som är torr och stenig eller i dungar av aleppotallar, pinjeträd och ibland eukalyptus.

Det geografiska området ligger nära den romerska vägen ”Via Domitia”, och vin har odlats här sedan 500-talet före Kristus. Druvbeståndet är anpassat till förhållandena i området, och kvaliteten har förbättrats genom begränsade uttag. Vinerna från La Clape har därför sedan 1951 erkänts som VDQS-viner (viner av bättre kvalitet från ett begränsat område) och senare har den regionala ursprungsbeteckningen ”Languedoc” lagts till som ett kompletterande geografiskt namn. I La Clape-massivet har vinodlarna valt att odla vin på de områden som lämpar sig bäst för vinodling. Enligt traditionen omfattar det avgränsade odlingsområdet (2 592 hektar) sålunda enbart jordlotter där det torra klimatet kompenseras med vattenreserver i marken och väldränerade jordlotter och utesluter jordlotter med flodavlagringar eller sjösediment. Dessa förhållanden gör att vinrankorna och produktionskapaciteten kan hanteras på bästa möjliga sätt, genom lämpliga odlingsmetoder, kortskottsbeskärning och låga uttag: 42 hektoliter per hektar för röda viner (i stället för 50 hektoliter som för den regionala ursprungsbeteckningen Languedoc) och 52 hektoliter för vita viner (i stället för 60 som för Languedoc).

Jorden och klimatet i området leder till att de vita vinerna vid mognad får en komplex arom och en syrastödd rondör som understryker det blommiga och fruktiga i vinerna och tränger undan det tunga. Vinernas särdrag lyfts fram genom blandningen av druvsorter och det faktum att 30 % bourboulenc B måste ingå i vinerna. För denna druvsort är förhållandena här mycket gynnsamma. Den mognar sent, anpassar sig utmärkt till vattenbristen och tål väl vågstänken och regnen i september. Därför kan den utveckla hela sin potential och ge runda och fina viner. De vita ”La Clape”-vinerna har en mellangul färg, och balansen mellan rundheten och syran i vinerna är utmärkt. I de rika aromerna blandas ofta vita blommor, frukt och balsamiska toner. Kalkstenen i moderbergarten ger mineraltoner.

De druvsorter som används i de röda vinerna, framför allt mourvèdre N och grenache N, klarar väl av värmen och torkan i området: de mogna druvorna ger tanninhaltiga viner. De kompletteras med syrah N som bidrar till vinets intensiva färg. Blandningen av de druvsorter som uppskattas på detta territorium gör det möjligt att producera viner som är karakteristiska för området. Den dåliga bördigheten och de måttliga uttagen gör att de röda vinerna får en djup, intensiv färg och kan lagras länge.

De röda vinerna har sålunda en fin lyster och är mycket intensiva, ofta purpurröda, i färgen. Kalkstenen i moderbergarten ger balsamiska toner och doften har en koncentrerad balsamisk ton (tallkåda, eukalyptus) och kännetecknas av kryddörter (garrigue). Eftersom tanninerna i vinet är mycket strama och framträdande måste vinet lagras i minst ett år. Vinerna blir på så sätt bättre och aromerna mer komplexa och koncentrerade.

9. **VÄSENTLIGA YTTERLIGARE VILLKOR**

Större geografisk enhet

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen av viner med kontrollerad ursprungsbeteckning kan ange den större geografiska enheten ”Languedoc”.

De teckensnitt som används för denna större geografiska enhet får varken på höjden eller bredden vara större än hälften av de tecken som används i den kontrollerade ursprungsmärkningens namn.

Ej obligatoriska uppgifter

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Alla valfria uppgifter, vilkas användning enligt unionens bestämmelser får regleras av medlemsstaterna, ska anges med teckensnitt som varken på höjden eller bredden får vara större än hälften av de tecken som används i den kontrollerade ursprungsmärkningens namn.

Areal intill det berörda området

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Arealen intill det berörda området, definierat med avvikelse för vinframställning, vinberedning och vinodling, består av följande kommuns territorium i departementet Aude: Coursan.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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