

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 7 sierpnia 2017 r.****w sprawie publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****[La Clape (ChNP)]**

(2017/C 259/03)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Francja złożyła wniosek o objęcie ochroną nazwy „La Clape” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja rozpatrzyła wspomniany wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1, a także w art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłać do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku krajowej procedury rozpatrywania wniosku o ochronę nazwy „La Clape”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „La Clape” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 sierpnia 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„La Clape”

PDO-FR-02113

Data złożenia wniosku: 26.11.2015

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„La Clape”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina (win)

Wina czerwone objęte ChNP „La Clape”

Dokument dotyczy win czerwonych niemusujących, wytrawnych, o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu co najmniej 12,5 %.

W przypadku win czerwonych zawartość cukrów fermentacyjnych na etapie wprowadzania do obrotu (luzem lub w opakowaniach) nie przekracza 3 g/l.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

Szata win czerwonych jest błyszcząca, intensywna i głęboka, najczęściej o kolorze purpurowym, a dla ich zapachu charakterystyczne są skoncentrowane nuty balsamiczne (żywica sosnowa, eukaliptus itp.) i aromat tzw. garigu (tj. zarośli strefy śródziemnomorskiej). Ze względu na wyraźną obecność tanin wina te wymagają dojrzewania przez co najmniej rok.

Wina białe objęte ChNP „La Clape”

Dokument dotyczy win białych niemusujących, wytrawnych, o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu co najmniej 12 %.

W przypadku win białych zawartość cukrów fermentacyjnych na etapie wprowadzania do obrotu (luzem lub w opakowaniach) nie przekracza 4 g/l.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

Wina białe „La Clape”, o bardzo specyficznym aromacie, są wynikiem połączenia co najmniej dwóch odmian winogron, przy czym jedną z nich jest obowiązkowo bourboulenc B (lub „malvoisie”).

Szata tych win jest żółta o średniej intensywności, charakteryzuje je doskonała równowaga pomiędzy krągłością a kwasowością, jak też bogaty bukiet, w którym najczęściej łączą się zapachy białych kwiatów, owoców, nuty balsamiczne i w pewnym stopniu mineralne.

Wina białe charakteryzują się doskonałą równowagą pomiędzy krągłością a kwasowością.

5. Praktyki winiarskie**a. Podstawowe praktyki enologiczne**

Szczególne praktyki enologiczne

Wykorzystywanie kawałków drewna jest zabronione.

Zakazana jest wszelka obróbka termiczna zebranych winogron w temperaturze powyżej 40 °C.

Gęstość obsady – odstępy

Metoda uprawy

Minimalna gęstość sadzenia winorośli: 4 400 sadzonek na hektar; odstęp pomiędzy rzędami sadzonek nie może przekraczać 2,50 metra, a na każdą sadzonkę przypada powierzchnia maksymalnie 2,25 metrów kwadratowych.

Cięcie winorośli

Metoda uprawy

Cięcie przeprowadza się przed fazą E, gdy na dwóch pierwszych oczkach rozwinęły się trzy liście.

Winorośl przycina się krótko, formując pędy i pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łozie. Każdy pęd posiada maksymalnie dwa oczka.

Odmiany syrah N i roussanne B można przycinać metodą pojedynczego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 9 oczek na łozie, z czego po usunięciu pączków liściowych, w fazie zamykania się kiści, pąki na łozie pękają w maksymalnie pięciu oczkach i wyrastają jeden lub dwa nowe pędy posiadające do dwóch oczek.

Szczególne ustalenia dotyczące zbioru

Metoda uprawy

W przypadku białych odmian winorośli masa zebranych winogron przypadająca na pojemnik transportowy nie może przekraczać 5 000 kg.

Nawadnianie

Metoda uprawy

Można zezwalać na nawadnianie zgodnie z przepisami art. D. 645-5 francuskiego kodeksu rolnego i rybołówstwa morskiego.

Fermentacja jabłkowo-mlekowa

Szczególne praktyki enologiczne

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 0,4 grama na litr.

b. **Maksymalne plony**

Wina czerwone niemusujące wytrawne

48 hl/ha

Wina białe niemusujące wytrawne

57 hl/ha

6. **Wyznaczony obszar**

Zbiór winogron, ich fermentacja, wytwarzanie wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Aude: Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude, Vinassan.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Vermentino B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

Piquepoul blanc B

8. **Opis związku(-ów)**

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia „La Clape”, znajdujący się nad brzegiem Morza Śródziemnego w departamencie Aude, rozciąga się na powierzchni 32 870 ha w sześciu gminach położonych na terenie masywu La Clape i jego przedgórze. To terytorium o wyraźnych granicach, stanowiące naturalną barierę między wybrzeżem śródziemnomorskim a miastem Narbona, było wyspą aż do XIII wieku, zanim nastąpiło wypełnienie równiny narbońskiej. Najwyższe wzniesienie tego płytowego wapiennego masywu krasowego pozbawionego stałych cieków wodnych ma wysokość 214 m n.p.m. Teren ten, na który składają się drogi nad urwiskami oraz płaskowyże pokryte garigiem i otoczone lasami sosnowymi, jest zasadniczo wykorzystywany do uprawy winorośli i odróżnia się wyraźnie od krajobrazu aluwialnej równiny rzeki Aude z jej mieszanymi uprawami i otaczającymi je stawami.

Usytuowana w centrum Zatoki Lwiej, strefa ta posiada klimat śródziemnomorski, niemal półpustynny, z ilością opadów poniżej 500 mm rocznie. Dla pory letniej charakterystyczna jest susza, co wymaga od roślinności dostosowania się umożliwiającego przetrwanie w tych warunkach braku wody. Masyw La Clape odznacza się wysoką sumą temperatur w okresie wegetacyjnym winorośli, co sprawia, że tutejsze wina mają wyższą naturalną minimalną objętościową zawartość alkoholu niż inne wina objęte regionalną nazwą pochodzenia.

Głównym czynnikiem środowiskowym wpływającym na uprawę winorośli na obszarze La Clape są jednak stosunki wodne w połączeniu z przeważająco wapiennym składem gleb, co zmusza plantatorów winorośli do starannego wyboru odmian w zależności od działki.

Ponadto w strefie tej wieją wiatry, głównie północno-zachodni wiatr „cers”, co sprzyja wyjątkowemu nasłonecznieniu tego obszaru, przekraczającemu 3 000 godzin w roku. Winnice znajdują się również w zdrowym środowisku i w bardzo zróżnicowanym otoczeniu, które tworzą tereny położone u podnóża wzgórz, wąwozy, margłowe parowy i małe równinki na terenie dawnych kotlin krasowych typu polje. Krajobraz winnic przeplata się z otaczającym garigiem na terenach suchych i skalistych lub z kępami sosen alepskich, pinii i gdzieś tam eukaliptusów.

Obszar geograficzny, o którym mowa, znajduje się w pobliżu drogi rzymskiej zwanej „Via Domitia”, a winorośl jest na nim nieprzerwanie uprawiana od VI wieku p.n.e. Dobór odmian dostosowany do warunków środowiskowych i optymalne właściwości tych odmian uzyskane dzięki ograniczonym zbiorom umożliwiły – począwszy od 1951 r. – nadanie winom „La Clape” oznaczenia VDQS, a następnie utworzenie oznaczenia geograficznego uzupełniającego w stosunku do regionalnej nazwy pochodzenia „Languedoc”. W związku z tym producenci wina zagospodarowali swoje tereny w masywie La Clape, wybierając lokalizacje najkorzystniejsze dla uprawy winorośli. Ograniczenie powierzchni działek (do 2 592 ha), odzwierciedlające tradycyjne praktyki, powoduje zatem, że użytkowane są jedynie stanowiska, gdzie wpływ suchego klimatu jest równoważony zapasem wody w glebie, oraz lokalizacje dobrze odwodnione, natomiast wykluczone są działki o glebach ukształtowanych na osadach rzecznych i jeziornych. Takie lokalizacje wymuszają optymalne zarządzanie obsadą i jej potencjałem produkcyjnym poprzez odpowiednie prowadzenie winorośli, krótkie cięcie i niskie plony: 42 hl win czerwonych z hektara (w porównaniu do 50 hl w przypadku win objętych nazwą pochodzenia „Languedoc”) i 52 hl win białych z hektara (w porównaniu do 60 hl w przypadku win „Languedoc”).

W przypadku win białych czynniki edaficzne i klimatyczne dają dojrzałość, która zapewnia złożony aromat i krągłość wraz z kwasowością sprzyjającą uwydatnieniu kwiatowo-owocowego charakteru win, bez jakiegokolwiek ciężkości. Oryginalność wyraża się doskonale dzięki łączeniu odmian i obowiązkowej obecności – w ilości co najmniej 30 % – szczepu bourboulenc B. W regionie, o którym mowa, panują wyjątkowo korzystne warunki dla tej odmiany: jej późne dojrzewanie, doskonała odporność na niedobory wody i zdolność wykorzystania wrześniowych mżawek i deszczów stanowią czynniki, które pozwalają jej w pełni zademonstrować swój potencjał umożliwiający uzyskanie krągłych i wykwintnych win. Szata win białych „La Clape” jest żółta o średniej intensywności, charakteryzuje je doskonała równowaga pomiędzy krągłością a kwasowością, jak też bogaty bukiet, w którym najczęściej łączą się zapachy białych kwiatów i owoców oraz nuty balsamiczne. Wapienny charakter skały macierzystej nadaje winom odrobinę mineralności.

W przypadku win czerwonych uprawiane odmiany – w szczególności mourvèdre N i grenache N – są bardzo dobrze przystosowane do upałów i susz panujących w regionie: jagody zbierane po osiągnięciu dojrzałości pozwalają uzyskać wina taniczne. Połączenie tych odmian, które zyskują dzięki właściwościom terenu, uzupełnionych odmianą syrah N nadającą winom intensywną barwę, umożliwia produkcję bardzo charakterystycznych win. Niska żyzność gleb oraz umiarkowane plony są czynnikami, które nadają winom czerwonym ich szatę o głębokiej intensywności i sprawiają, że wina te dobrze się przechowują.

Dzięki temu szata win czerwonych jest błyszcząca, intensywna i głęboka, najczęściej o kolorze purpurowym. Wapienny charakter skały macierzystej przyczynia się do uwydatnienia aromatów balsamicznych, a dla zapachu tych win charakterystyczne są skoncentrowane nuty balsamiczne (żywica sosnowa, eukaliptus itp.) i aromat garigu. Ze względu na wyraźną obecność tanin wina te wymagają dojrzewania przez co najmniej rok, co umożliwia ich udoskonalenie i jednoczesne nadanie im bardziej skoncentrowanego złożonego bukietu.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej: „Languedoc”.

Wysokość ani szerokość czcionki, którą zapisano nazwę takiej większej jednostki geograficznej, nie może być większa niż połowa czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Określenia stosowane fakultatywnie

Ramy prawne:

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszelkie określenia fakultatywne, których stosowanie, zgodnie z przepisami wspólnotowymi, mogą regulować państwa członkowskie, są zapisane czcionką, której wysokość ani szerokość nie może być większa niż połowa czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji, udoskonalania i dojrzewania wina, stanowi obszar poniższej gminy w departamencie Aude: Coursan.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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