

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 7 grudnia 2016 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 dla nazwy w sektorze wina****(Darnibole (ChNP))**

(2016/C 457/03)

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) Zjednoczone Królestwo złożyło wniosek o ochronę nazwy „Darnibole” zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 dotyczącego ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych w sektorze wina. Zgodnie z art. 97 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja zbadała wniosek Zjednoczonego Królestwa.
- (2) Warunki ustanowione w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100–102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 zostały spełnione.
- (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) wspomnianego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o ochronę nazwy „Darnibole”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Darnibole” (ChNP) określone są w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 grudnia 2016 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

Darnibole

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina (win)

Czysty, klarowny i lśniący płyn, o jasnej, bardzo bladej barwie, z zielonymi/cytrynowymi odcieniami po zakręceniu kieliszkiem. Wino o czystym, świeżym aromacie o średnim nasyceniu, odpowiednim dla odmiany winorośli Bacchus, w którym niemal wyczuwa się aromat dymu wędzarniczego, charakteryzujące się mineralnością. Nieskazitelnie czyste, mocno wytrawne wino ze szczepu Bacchus zaostrome nutą białego pieprzu. Dodatkowo charakteryzujące się niektórymi lub wszystkimi cechami spośród następujących:

Świeże, z nutą mineralności uwalniającą jabłkowe i agrestowe tony odczuwalne z przodu języka i utrzymujące się w ustach. Od czasu do czasu wyczuwalne są nuty kumkwatu i białej brzoskwini oraz trawiasta nuta w finiszu. Wino o mniej owocowym i bardziej mineralnym charakterze w porównaniu z innymi winami ze szczepu Bacchus.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna ogólna kwasowość	6 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki w miligramach na litr)	150

5. Praktyki wytwarzania wina

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne:

- Taśma pozwalająca na selekcję winogron wysokiej jakości.
- Maksymalny nacisk prasy pneumatycznej wynoszący 1,5 bara.
- Fermentacja na zimno w temperaturze od 16 °C do maksymalnie 18 °C.
- Darnibole jest produkowane tylko w sąsiedniej wytwórni Camel Valley.

Na żadnym etapie procesu nie stosuje się produktów pochodzenia zwierzęcego, np. żelatyny.

Odpowiednie ograniczenia produkcji win:

Ręczne zbiory, gniecenie rozpoczynające się w przeciągu dwóch godzin po zbiorach, gniecenie w prasie, tłoczenie w prasie pneumatycznej, zimna sedymentacja w temperaturze 4 °C, delikatny obciąż, aromatyczne drożdże, fermentacja na zimno w temperaturze 16 °C, obciąż przy gęstości 1000, fermentacja aż do wyczerpania cukrów, klarowanie, bez użycia produktów pochodzenia zwierzęcego, sterylna filtracja, analiza poprzedzająca butelkowanie, butelki zamykane metalową nakrętką. Skrupulatne prowadzenie dokumentacji.

Praktyki uprawne:

Prowadzenie pojedynczym lub podwójnym sznurem Guyota, przycinanie ręczne. Odpowiednie ręczne przeredzanie, przycinanie ściany liści winorośli oraz odpowiednie usuwanie owoców/liści gron. Zbiory ręczne, selekcja owoców wysokiej jakości.

b. *Maksymalne zbiory*

Tony i hektolitry:

8 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar

Całkowity obszar 5 ha wyznaczony jako Darnibole położony jest na terenach prastarego podłoża łupkowego, które od zachodniej granicy wyraźnie przechodzi w piaskowe gleby aluwialne (w korycie rzeki Camel). Od wschodu natomiast teren wyrównuje się i przechodzi w lekkie zbocze, które powoli zaczyna ciągnąć się w stronę południowego wschodu. Darnibole graniczy z piaskowym korytem rzeki Camel również na południu, podczas gdy na północy teren znajduje się powyżej optymalnego zakresu termicznego. Południową granicę wyznaczają dawne tory kolejowe (dzisiejszy szlak Camel Trail). Darnibole to dawna nazwa pobliskiego kamieniołomu łupkowego Delabole.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Bacchus

8. Opis związku(-ów)

Darnibole znajduje się w samym centrum Kornwalii. Obszar charakteryzuje się idealną sumą opadów deszczu. Darnibole mieści się bezpośrednio w najcieplejszym zakresie termicznym Camel Valley. Całkowity obszar 5 ha wyznaczony jako Darnibole położony jest na terenach gleb wykształconych w dewonie oraz na podłożu łupkowym. Na całym świecie, szczególnie w Niemczech, prastare gleby o podłożu łupkowym słyną z korzystnego wpływu na uprawę winorośli i jakość wina. Z doświadczenia wiadomo, że pozwalają uzyskać maksymalne plony. Intensywność smaku, faktury i finiszu zawdzięcza się długiemu sezonowi wegetacyjnemu, który charakteryzuje się opadami o średniej niższej wartości szczytowej. Dlatego wino cechuje wyważona, subtelna mineralność oraz jabłkowe i agrestowe nuty.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne:

W świetle prawa UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Brak ograniczeń dotyczących butelkowania

Link do specyfikacji produktu

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/82477/darnibole-specification.pdf
