РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 7 декември 2016 година

за публикуване в *Официален вестник на Европейския съюз* на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор

(Darnibole (ЗНП)

(2016/C 457/03)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 ([1]), и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

(1) Обединеното кралство подаде заявление за защита на наименованието „Darnibole“ в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1308/2013, отнасящи се до защитата на наименованията за произход и географските указания в лозаро-винарския сектор. В съответствие с член 97, параграф 2 от същия регламент подаденото от Обединеното кралство заявление беше разгледано от Комисията.

(2) Условията, предвидени в членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100—102 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, са изпълнени.

(3) За да се осигури възможност за подаването на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в *Официален вестник на Европейския съюз* следва да се публикуват единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от същия регламент, и препратката към публикацията на спецификацията на продукта, направена в хода на предварителната национална процедура за разглеждане на заявлението за защита на наименованието „Darnibole“,

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, и препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименованието „Darnibole“ (ЗНП), са поместени в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу защитата на наименованието, посочено в първата алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му.

Съставено в Брюксел на 7 декември 2016 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования за регистрация**

   Darnibole

2. **Вид географско означение**

   ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

   1. Вино

4. **Описание на виното(ата)**

   Чиста, бистра и блестяща течност, светла на цвят, с много бледи тонове, със зеленикави/с цвят на лимон нюанси при разклащане на виното в чашата. Чист и свеж, умерен аромат с изразена нотка на сорта грозде Bacchus, минерален, почти пушено качество. Bacchus с голяма чистота, сух с нотка на бял пипер. Освен това притежава някои или всички от следните характеристики:

   Свеж вкус с изразен минерален привкус с ябълкова или касисна нотка, който се усеща още при допир с небцето и продължава и след това. Спорадично се усещат нотки на кумкат и бяла праскова, а към края — и тревисти нотки. По-слабо изразен плодов и по-силно изразен минерален привкус в сравнение с другите сортове Bacchus.

   Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни %)	15
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни %)	10
Минимална обща киселинност	6 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	150

5. **Винопроизводствени практики**

   a. *Основни енологични практики*

   Специфични енологични практики:

   — Конвейерен метод на производство, позволяващ подбора на качествено грозде.

   — Пневматична преса с максимално налягане от 1,5 бара.

   — Студена ферментация в диапазона от 16 °C до максимална температура от 18 °C.

   — Darnibole трябва да бъде произведено в съседната винарска изба в Camel Valley.

   Не се допуска използването на животински продукти (например желатин) в нито един момент от производствения процес.

   Приложимо ограничение при производството на вината

   Ръчна беритба; смачкването трябва да започне в рамките на 2 часа от завършване на беритбата; използване на цилиндрични ролки; пресоване с пневматична преса с балон; студено утаяване при 4 °C, фино претакане, ароматни дрожди, студена ферментация при 16 °C, претакане при гъстота 1000, ферментация със сухи дрожди, избистряне, без продукти от животински произход, белтъчна и тартаратна стабилност, стерилна филтрация, анализ преди бутилиране, бутилиране с винтови капачки. Водена на подробна документация.

   Агротехническа практика:

   Система на резитба на лозите на ръка в еднораменна или двураменна формировка по метода Гюйо. Ръчно разреждане при нужда, подрязване на лозовите листа и отстраняване/прореждане на зърната/листата около гроздовете при нужда. Ръчна беритба, подбор на качествени плодове.

б. *Максимални добиви*

Тонове или хектолитри:

8 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен район**

Площта от общо 5 хектара, наречена Darnibole, е съставена от древен глинест подпочвен слой, отчетливо преминаващ на запад в песъчливо-алувиални почви (старото речно корито на река Camel); на изток теренът става по-равен и се характеризира с лек наклон с донякъде югоизточно изложение. На юг Darnibole отново граничи със старото пясъчно корито на река Camel, докато на север теренът е разположен над ивицата земя с оптимална температура. Изоставената железопътна линия (понастоящем Camel Trail) отграничава южната граница на този район. Darnibole е древното наименование на разположената наблизо кариера за добив на плочест камък Delabole.

7. **Основни винени сортове грозде**

Bacchus

8. **Описание на връзката (връзките)**

Darnibole се намира точно в центъра на Корнуол. Районът се отличава с идеални валежи, като Darnibole е разположен непосредствено в най-топлата ивица от долината Camel. Площта от общо 5 хектара, наричана Darnibole, е съставена от древни девонски почви и глинест подпочвен слой. Древният глинест подпочвен слой е известен в световен мащаб, особено в Германия, заради благотворното си въздействие върху добива на грозде и качеството на произведеното от него вино. Опитът показва, че въпросните почви позволяват да се извлече максимален добив от тях. Специфичните интензитет, аромат, вкус и консистенция се дължат на дългия вегетационен период с по-ниска средна максимална температура през лятото, което придава финото умерено минерално качество и ябълкови или касисови нотки.

9. **Други основни условия**

Правна рамка:

Съдържащата се в законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения район

Описание на условието:

Не се прилагат ограничения за бутилиране

Връзка към спецификацията на продукта

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