PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 7. prosince 2016

o zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie* jediného dokladu podle čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku chráněného označení v odvětví vína

[Darnibole (CHOP)]

(2016/C 457/03)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Spojené království požádalo o ochranu názvu „Darnibole“ v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 1308/2013 o ochraně označení původu a zeměpisných označení v odvětví vína. Komise v souladu s čl. 97 odst. 2 uvedeného nařízení žádost Spojeného království posoudila.

(2) Podmínky stanovené v článcích 93 až 96, čl. 97 odst. 1 a článcích 100 až 102 nařízení (EU) č. 1308/2013 jsou splněny.

(3) Aby bylo možno v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 předložit prohlášení o námitce, měl by být v *Úředním věstníku Evropské unie* zveřejněn jediný doklad podle čl. 94 odst. 1 písm. d) uvedeného nařízení a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku provedené během předběžného vnitrostátního řízení týkajícího se posouzení žádosti o ochranu názvu „Darnibole“,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jediný doklad podle čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení (EU) č. 1308/2013 a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku chráněného označení „Darnibole“ (CHOP) jsou uvedeny v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se zveřejněním tohoto rozhodnutí uděluje právo vznést proti ochraně názvu uvedeného v prvním odstavci tohoto článku námitku, a to do dvou měsíců ode dne jeho zveřejnění.

V Bruselu dne 7. prosince 2016.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

JEDINÝ DOKLAD

1. **Název, který má být zapsán**

   Darnibole

2. **Typ zeměpisného označení**

   CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno

4. **Popis vína**

   Čistá, čirá a jasná tekutina, světlá barva, velmi bledá, při zakroužení ve sklenici náznak zelené/citronové barvy. Čisté a svěží, aromatické látky střední intenzity s výrazem hroznů odrůdy Bacchus, minerální, téměř kouřové povahy. Čistoskvoucí, velmi suchý Bacchus s nádechem bílého pepře. Kromě toho některé nebo všechny z následujících vlastností:

   Svěží s výrazem minerality, od začátku dále přetrvávající jablečné či angreštové tóny. Příležitostně se vyskytují tóny kumquatu a bílé broskve a na konci travnaté tóny. Méně nápadně ovocné a více minerální než jiná vína odrůdy Bacchus.

   Všeobecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	6 vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. **Enologické postupy**

   a. *Základní enologické postupy*

   Zvláštní enologické postupy

   Zvláštní enologické postupy

   — Dopravník umožňující výběr kvalitních hroznů.

   — Maximální tlak pneumatického lisu 1,5 bar.

   — Studené kvašení při teplotě 16 °C; maximální teplota 18 °C.

   — Darnibole se musí vyrábět v přilehlém vinařství v údolí řeky Camel.

   V žádné části procesů se nesmí používat produkty živočišného původu, jako například želatina.

   Relevantní omezení pro výrobu vín

   Ruční sklizeň, drcení musí začít do 2 hodin od dokončení sklizně, drcení pomocí válců, pneumatické lisování za použití vaku, studené ustálení při teplotě 4 °C, jemné stáčení, aromatické kvasinky, studené kvašení při teplotě 16 °C, stáčení při SG 1000, kvašení na suché víno, čiření, žádné produkty živočišného původu, proteinová a vínanová stabilita, sterilizační filtrace, analýza před plněním do lahví, plnění do lahví se šroubovacím uzávěrem. Důkladné vedení záznamů.

   Pěstební postupy

   Systém ručního šlechtění podle Guyota, jednoduchý nebo dvojitý. Případně ruční prořezávání výhonků, ořezávání listů révy a odstraňování shluků hroznů/listů. Ruční sběr, výběr kvalitních plodů.

b. *Maximální výnosy*

Tuny a hektolitry

8 000 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená oblast**

Celá oblast o ploše 5 hektarů vymezená jako Darnibole se vyvinula z oblasti prastarého břidlicového podloží, na jejímž západním okraji půda nápadně přechází v aluviální písek (staré řečiště řeky Camel), zatímco směrem na východ země začíná být rovnější, svahy nejsou dostatečně strmé a také začínají být orientované mírně na jihovýchod. Jižní hranici oblasti Darnibole znovu tvoří staré písečné řečiště řeky Camel, zatímco směrem na sever země leží nad optimálním tepelným pásem. Jižní hranici vymezuje již nepoužívaná železniční trať (nyní stezka Camel Trail). Darnibole je starý název nedalekého břidlicového lomu Delabole.

7. **Hlavní odrůdy vinných hroznů**

Bacchus

8. **Popis souvislostí**

Darnibole se nachází přesně uprostřed Cornwallu. Oblast má ideální srážky a Darnibole se nachází přímo v nejteplejším tepelném pásu údolí řeky Camel. Celá oblast o ploše 5 hektarů vymezená jako Darnibole se vyvinula z oblasti prastaré devonské půdy a břidlicového podloží. Prastará břidlicová podloží jsou po celém světě, a zejména pak v Německu, známá svými příznivými účinky na produkci hroznů a kvalitu vín. Na základě zkušeností se dosahuje maximálních výnosů. Charakteristická intenzita, aroma, pocit v ústech a zbytková chuť jsou dány dlouhým obdobím růstu při nižší průměrné maximální teplotě v létě, což přináší střízlivé, jemné, minerální vlastnosti a jablečný nebo angreštový charakter.

9. **Další základní podmínky**

Právní rámec:

V právních předpisech EU

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené oblasti

Popis podmínek:

Neplatí žádná omezení týkající se plnění do lahví

Odkaz na specifikaci výrobku

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