KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 7. december 2016

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for vinbetegnelsen

(Darnibole (BOB))

(2016/C 457/03)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 [1], særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Det Forenede Kongerige har ansøgt om beskyttelse af betegnelsen »Darnibole« i henhold til de bestemmelser om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser i vinsektoren, der er fastsat i forordning (EU) nr. 1308/2013. Kommissionen har behandlet Det Forenede Kongeriges ansøgning i henhold til artikel 97, stk. 2, i nævnte forordning.

(2) De betingelser, der er fastsat i artikel 93-96, artikel 97, stk. 1, og artikel 100-102 i forordning (EU) nr. 1308/2013, er opfyldt.

(3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i nævnte forordning, og den henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen, der blev udarbejdet i forbindelse med den indledende nationale procedure for behandling af ansøgningen om beskyttelse af betegnelsen »Darnibole«, derfor offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i forordning (EU) nr. 1308/2013, og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for betegnelsen »Darnibole« (BOB) findes i bilaget til nærværende afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod beskyttelsen af den betegnelse, der er anført i stk. 1 i nærværende artikel, inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen.

Udfærdiget i Bruxelles, den 7. december 2016.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

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

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

   Darnibole

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

   En ren, let og klar væske med en lys, meget bleg farve og et strejf af grønt/citron, når vinen hvirvles rundt i glasset. Ren og frisk med middel fylde og præg af druesorten Bacchus, med en mineralsk, næsten røget tone. Meget ren og tør Bacchus-vin med et strejf af hvid peber. Derudover visse eller samtlige af følgende karakteristikker:

   Frisk med mineralske undertoner og noter af æble eller stikkelsbær, som udvikler sig i munden. Der kan forekomme noter af kumquat og hvid fersken samt afsluttende noter af græs. Mindre frugtagtig og mere mineralsk end andre Bacchus-vine.

   Generelle analytiske karakteristika

Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.)	10
Totalt minimumssyreindhold	6 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	18
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	150

5. **Vinfremstillingsmetoder**

   a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

   Særlig ønologisk fremgangsmåde:

   — Transportbånd til udvælgelse af kvalitetsdruer

   — Pneumatisk presning ved højst 1,5 bar

   — Kølig gæring ved 16 °C og ved en maksimumstemperatur på 18 °C

   — Darnibole skal fremstilles på den tilstødende vingård i Camel Valley.

   Animalske produkter (f.eks. gelatine) må ikke bruges ved nogen som helst aspekter af fremstillingsprocessen.

   Relevante restriktioner for fremstillingen af vinene:

   Druerne håndplukkes og knuses senest 2 timer, efter at høsten er afsluttet ved brug af elektrisk drueknuser. Druerne presses pneumatisk. Bundfældningen sker køligt ved 4 °C, hvorefter vinen nænsomt omstikkes. Der tilsættes aromatisk gær, og vinen gærer køligt ved 16 °C. Derefter omstikkes vinen ved en SG-værdi på 1000 og gærer, indtil vinen er tør, hvorefter den klares. Der anvendes ingen animalske produkter. Protein- og vinsyreindhold er stabilt, og vinen filtreres under sterile forhold. Der foretages analyse, inden vinen aftappes og forsynes med skruelåg. Processen dokumenteres grundigt.

   Dyrkningsmetoder:

   Manuelt enkelt eller dobbelt Gyuot-beskæringssystem. Manuel udtynding af skud efter behov, beskæring af vinstokke og klynger af frugt/blade efter behov. Håndplukning, udvælgelse af frugt af høj kvalitet.

b. *Maksimumsudbytter*

Ton og hektoliter:

8 000 kg druer per hektar

6. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Darnibole-områdets 5 hektar ligger alle på gammel skifergrund, der mod vest afgrænses af et markant skift til alluvialt sand (flodlejet, hvor River Camel tidligere løb). Mod øst bliver landskabet mere fladt og er dermed ikke tilstrækkeligt skrånende. Det begynder at have en mere sydøstlig orientering. Mod syd afgrænses Darnibole igen af sandet jord fra flodlejet, hvor River Camel tidligere løb, mens landskabet mod nord ligger højere end det termiske bælte, der giver den ideelle temperatur. Den nedlagte jernbanestrækning (nu *Camel Trail*) markerer den sydlige grænse. Darnibole er det gamle navn for Delabole, som er et nærliggende skiferbrud.

7. **Primære druesorter**

Bacchus

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Darnibole ligger præcis midt i Cornwall. Området får den ideelle mængde nedbør, og Darnibole ligger midt i det varmeste termiske bælte i Camel Valley. Darnibole-områdets 5 hektar ligger alle på gammel Devon skifergrund. Gammel skifergrund er verdenskendt, særligt i Tyskland, for at have en gavnlig indvirkning på drueproduktion og vinkvalitet. På baggrund af erfaringer opnås der maksimumsudbytter. Intensiteten, smagen, fornemmelsen i munden og eftersmagen er resultatet af den lange vækstsæson med lavere gennemsnitstemperaturer i løbet af sommeren, som giver vinen sin afdæmpede og fine mineralske karakter med strejf af æble eller stikkelsbær.

9. **Vigtige yderligere betingelser**

Retlig ramme:

I EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Emballering inden for det afgrænsede område

Beskrivelse af betingelsen:

Ingen restriktioner vedrørende aftapning

Link til produktspecifikationen

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