DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 7. Dezember 2016

über die Veröffentlichung des einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im *Amtsblatt der Europäischen Union*

(Darnibole (g.U.))

(2016/C 457/03)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates [1], insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Das Vereinigte Königreich hat im Einklang mit den den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben im Weinsektor betreffenden Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Schutz des Namens „Darnibole“ gestellt. Die Kommission hat den Antrag des Vereinigten Königreichs im Einklang mit Artikel 97 Absatz 2 derselben Verordnung geprüft.

(2) Die in den Artikeln 93 bis 96, in Artikel 97 Absatz 1 sowie in den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 festgelegten Bedingungen sind erfüllt.

(3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung sowie die Fundstelle der Produktspezifikation, die im Rahmen des nationalen Vorverfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz des Namens „Darnibole“ veröffentlicht wurde, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

Einziger Artikel

Das einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und die Fundstelle der Produktspezifikation für den Namen „Darnibole“ (g.U.) sind im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eröffnet die Veröffentlichung dieses Beschlusses das Recht, innerhalb von zwei Monaten ab dem Zeitpunkt der Veröffentlichung Einspruch gegen den Schutz des in Absatz 1 des vorliegenden Artikels genannten Namens einzulegen.

Brüssel, den 7. Dezember 2016

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

1. **Einzutragende(r) Name(n)**

   Darnibole

2. **Art der Geografischen Angabe**

   g.U.— geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

   Saubere, klare und helle Flüssigkeit, helle Farbe, sehr blass, mit grünen/zitronenfarbenen Reflexen beim Schwenken im Glas. Sauber und frisch, Aromatik mittlerer Intensität mit rebsortentypischem Ausdruck (Bacchus), mineralisch, fast rauchige Qualität. Blitzsauberer, knochentrockener Bacchus mit einer Note von weißem Pfeffer. Zusätzlich einige oder alle der folgenden Merkmale:

   Frisch mit einem Ausdruck von Mineralität, von Beginn an kontinuierliche Apfel- oder Stachelbeernoten. Gelegentlich erscheinen Noten von Kumquats und weißem Pfirsich, am Ende ergänzt durch grasige Noten. Weniger dominante Frucht und ausgeprägtere Mineralität als bei anderen Bacchus-Weinen.

   Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	10
Mindestgesamtsäuregehalt	6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

5. **Weinbereitungsverfahren**

   a) *Wesentliche önologische Verfahren*

   Spezifisches önologisches Verfahren:

   — Förderband ermöglicht Selektion hochwertiger Trauben;

   — Maximaler pneumatischer Pressdruck 1,5 bar;

   — Kaltvergärung bei 16 °C, Höchsttemperatur 18 °C;

   — Darnibole muss im benachbarten Weingut Camel Valley hergestellt werden.

   In keiner Phase der Vinifizierung dürfen Erzeugnisse tierischen Ursprungs, z. B. Gelatine, verwendet werden.

   Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung:

   Handlese, Mahlen der Trauben muss innerhalb von 2 Stunden nach Beendigung der Weinlese beginnen, Mahlen mit Walzenmühlen, pneumatisches Pressen mit Luftsack, Kaltabsetzen bei 4 °C, sanfter Abstich, aromatische Hefe, Kaltvergärung bei 16 °C, Abstich bei SG 1000, Vergärung zu trockenem Wein, Schönung, keine tierischen Erzeugnisse, Protein- und Tartratstabilität, Sterilfiltration, Analyse vor Abfüllung, Abfüllung mit Schraubverschluss. Führen genauer Aufzeichnungen.

   Anbaupraktiken:

   Manuelle Reberziehung nach Guyot, einfach oder doppelt. Gegebenenfalls manuelles Ausdünnen, Laubschnitt und Entfernen von Trauben und Blättern. Handlese, Auswahl hochwertiger Beeren/Trauben.

b) *Höchsterträge*

Tonnen und Hektoliter

8 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes Gebiet**

Die gesamte Fläche von 5 Hektar, die als Lage Darnibole bezeichnet wird, liegt auf altem schieferhaltigem Unterboden. Bei den im Westen angrenzenden Flächen macht sich eine deutliche Änderung hin zu Alluvialböden (altes Flussbett des Flusses Camel) bemerkbar, während das Land im Osten abflacht und keine ausreichend steilen Hänge bietet, deren Ausrichtung zudem leicht nach Südosten tendiert. Im Süden wird die Lage Darnibole erneut vom sandigen alten Flussbett des Flusses Camel begrenzt, während das Land im Norden über dem optimalen thermischen Band liegt. Die stillgelegte Bahnstrecke (jetzt Camel Trail) bildet die südliche Grenze. Darnibole ist ein alter Name für Delabole, einen nahe gelegenen Schiefersteinbruch.

7. **Wichtigste Keltertrauben**

Bacchus

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Darnibole liegt genau in der Mitte von Cornwall. Die Lage verfügt über eine ideale Niederschlagsmenge und befindet sich unmittelbar im wärmsten thermischen Band des Camel Valley. Die Gesamtfläche von 5 Hektar, die als Lage Darnibole abgegrenzt ist, liegt in einem Gebiet mit altem devonischem Boden und schieferhaltigem Unterboden. Alte schieferhaltige Unterböden sind weltweit, insbesondere in Deutschland, für ihre günstigen Auswirkungen auf Traubenerzeugung und Weinqualität berühmt. Aufgrund der Erfahrung werden Höchsterträge erzielt. Die besondere Intensität, Aromatik und Gaumenempfindung sowie der Abgang sind auf die lange Vegetationsperiode mit niedrigerer mittlerer Höchsttemperatur im Sommer zurückzuführen, die für die dezente und subtile Mineralität sowie die charakteristischen Apfel- oder Stachelbeernoten verantwortlich ist.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Rechtsrahmen:

In EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung in dem abgegrenzten Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Es gibt keine Abfüllbeschränkungen.

Link zur Produktspezifikation

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