ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 7ης Δεκεμβρίου 2016

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

[Darnibole (ΠΟΠ)]

(2016/C 457/03)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου ([1]), και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Το Ηνωμένο Βασίλειο υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Darnibole» σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 σχετικά με την προστασία των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα. Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, η αίτηση που υπέβαλε το Ηνωμένο Βασίλειο εξετάστηκε από την Επιτροπή.

(2) Οι προϋποθέσεις που καθορίζονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100 έως 102 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 πληρούνται.

(3) Ως εκ τούτου, για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «Darnibole»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «Darnibole» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της προστασίας της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσής της.

Βρυξέλλες, 7 Δεκεμβρίου 2016.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

([1]) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία(-ες) προς καταχώριση**

   Darnibole

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   1. Οίνος

4. **Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)**

   Καθαρό, διαυγές και φωτεινό υγρό, ανοιχτού και πολύ ωχρού χρώματος, με πράσινες/λεμονοκίτρινες ανταύγειες όταν αναδεύεται με κυκλική κίνηση στο ποτήρι. Καθαρό και φρέσκο, μεσαίας έντασης άρωμα με έκφραση της ποικιλίας αμπέλου Bacchus, μεταλλικού, σχεδόν καπνιστού, χαρακτήρα. Εξαιρετικά καθαρή, πολύ ξηρή ποικιλία Bacchus με νότα λευκού πιπεριού. Επιπλέον, διαθέτει ορισμένα ή όλα τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

   Φρεσκάδα με έκφραση μεταλλικότητας στην οποία οφείλονται οι νότες μήλου ή φραγκοστάφυλου που εμφανίζονται στην αρχή της δοκιμής και παραμένουν αισθητές μέχρι το τέλος. Περιστασιακά, εμφανίζονται νότες κουμκουάτ και λευκού αχλαδιού και στο τέλος χλοώδεις νότες. Είναι προφανές ότι υπερισχύει η μεταλλικότητα και όχι η φρουτώδης γεύση σε σύγκριση με άλλους οίνους της ποικιλίας Bacchus.

   Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

   α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

   Ειδική οινολογική πρακτική:

   — Ιμάντας μεταφοράς που επιτρέπει την επιλογή σταφυλιών ποιότητας.

   — Μέγιστη πίεση πνευματικού πιεστηρίου 1,5 bar.

   — Ψύξη του υγρού ζύμωσης στους 16 °C και μέγιστη θερμοκρασία 18 °C.

   — Το «Darnibole» πρέπει να παρασκευάζεται στο γειτονικό οινοποιείο στην κοιλάδα Camel.

   Δεν επιτρέπεται η χρήση προϊόντων ζωικής προέλευσης σε οποιοδήποτε μέρος των διαδικασιών π.χ. ζελατίνη.

   Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση:

   Χειρωνακτική συγκομιδή, σύνθλιψη η οποία πρέπει να ξεκινά εντός 2 ωρών από την ολοκλήρωση της συγκομιδής, σύνθλιψη με κύλινδρο, συμπίεση με ασκούς πεπιεσμένου αέρα, καθίζηση με ψύξη στους 4 °C, ήπια μετάγγιση, αρωματική μαγιά, ψυχρή ζύμωση στους 16 °C, μετάγγιση σε πυκνότητα 1000 στην κλίμακα SG, ζύμωση έως ξηρή κατάσταση (εξάντληση των σακχάρων), τελειοποίηση, καμία χρήση προϊόντων ζωικής προέλευσης, σταθερότητα πρωτεϊνών και τρυγικού οξέος, διήθηση σε συνθήκες αποστείρωσης, ανάλυση προ εμφιάλωσης, εμφιάλωση με βιδωτό πώμα. Λεπτομερής τήρηση αρχείου.

   Καλλιεργητική πρακτική:

   Απλό ή αμφίπλευρο χειρωνακτικό κλάδεμα «guyot» Χειρωνακτική αραίωση βλαστών αμπέλου, ανάλογα με την περίπτωση, ψαλίδισμα αμπελόφυλλων και απομάκρυνση καρπών/φύλλων ανάλογα με την περίπτωση. Χειρωνακτική συγκομιδή φρούτων ποιότητας.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Τόνοι και εκατόλιτρα:

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη περιοχή**

Η συνολική έκταση 5 εκταρίων, που οριοθετείται ως Darnibole, έχει στο υπέδαφος παλαιούς σχιστολιθικούς σχηματισμούς που περιβάλλονται δυτικά από έντονα διαφοροποιημένα εδάφη προσχωσιγενούς άμμου (παλαιά κοίτη του ποταμού Camel) και ανατολικά το έδαφος γίνεται πιο επίπεδο και παρουσιάζει ελαφριά κλίση, με προσανατολισμό που αρχίζει να κλίνει ελαφρώς προς νοτιοανατολικά. Νότια, η περιοχή Darnibole συνορεύει εκ νέου με το παλαιό αμμώδες στρώμα του ποταμού Camel ενώ βόρεια το έδαφος βρίσκεται πάνω από τη θερμική ζώνη που παρουσιάζει τη βέλτιστη θερμοκρασία. Οι σιδηροδρομικές γραμμές σε αχρηστία (νυν διαδρομή Camel) οριοθετούν τα νότια σύνορα. Darnibole είναι η παλαιά ονομασία του Delabole, ένα κοντινό λατομείο σχιστόλιθου.

7. **Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιού**

Η ποικιλία Bacchus

8. **Περιγραφή του (των) δεσμού(-ών)**

Η περιοχή Darnibole βρίσκεται ακριβώς στο κέντρο της Κορνουάλης. Έχει ιδανικό ύψος βροχοπτώσεων και βρίσκεται απευθείας στη θερμότερη θερμική ζώνη της κοιλάδας Camel. Το σύνολο της περιοχής έκτασης 5 εκταρίων που επονομάζεται «Darnibole» στηρίζεται σε παλαιά εδάφη της Δεβόνιας περιόδου και σε σχιστολιθικό υπέδαφος. Τα παλιά σχιστολιθικά υπέδαφη είναι διάσημα παγκοσμίως, ιδίως στη Γερμανία, για την ευεργετική τους επίδραση στην παραγωγή σταφυλιών και την ποιότητα του οίνου. Από την εμπειρία έχει προκύψει ότι σε αυτά επιτυγχάνονται μέγιστες αποδόσεις. Η χαρακτηριστική ένταση, η γεύση, η αίσθηση στο στόμα και η τελική γεύση οφείλονται στην παρατεταμένη καλλιεργητική περίοδο, με τη χαμηλότερη μέση θερινή ανώτατη θερμοκρασία, που προσδίδει μια συγκρατημένη, λεπτή, μεταλλική νότα και γεύση μήλου ή φραγκοστάφυλου.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Δεν ισχύουν περιορισμοί εμφιάλωσης

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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