KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,

annettu 7 päivänä joulukuuta 2016,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* erään viinialan nimityksen osalta

(Darnibole (SAN))

(2016/C 457/03)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Yhdistynyt kuningaskunta on hakenut nimityksen ”Darnibole” suojelua alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen suojaamista viinialalla koskevien asetuksen (EU) N:o 1308/2013 säännösten mukaisesti. Komissio on tutkinut Yhdistyneen kuningaskunnan hakemuksen mainitun asetuksen 97 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

(2) Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93–96 artiklassa, 97 artiklan 1 kohdassa ja 100–102 artiklassa vahvistettuja edellytyksiä on noudatettu.

(3) Jotta mahdollistettaisiin vastaväitteiden esittäminen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* olisi julkaistava nimityksestä ”Darnibole” mainitun asetuksen 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu yhtenäinen asiakirja sekä nimityksen suojaa koskevan hakemuksen alustavan kansallisen tarkastelumenettelyn aikana julkaistun tuote-eritelmän viitetiedot,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Tämän päätöksen liitteessä esitetään nimityksen ”Darnibole” (SAN) asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu yhtenäinen asiakirja sekä tuote-eritelmän julkaisutiedot.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa täsmennetyn nimityksen suojaamista kahden kuukauden kuluessa päätöksen julkaisupäivästä.

Tehty Brysselissä 7 päivänä joulukuuta 2016.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

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

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet**

   Darnibole

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

   1. Viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

   Puhdas, kuulas ja kirkas neste, hennon värinen, hyvin kalpea, lasissa pyöritettäessä häivähdys vihreää/sitruunankeltaista. Puhdas ja raikas, aromeiltaan keskivahva, Bacchus-rypäleen makuinen, mineraalinen, lähes savuinen. Putipuhdas ja äärimmäisen kuiva Bacchus-rypäleen maku, jossa valkopippurinen vivahde. Lisäksi joitakin tai kaikki seuraavista:

   Raikas, mineraalinen maku, jossa erottuvat omena tai karviaismarja heti alusta loppuun saakka. Joskus esiintyy kumkvatin ja valkoisen persikan vivahteita ja lopussa ruohoisia vivahteita. Vähemmän selkeästi hedelmäinen ja mineraalisempi kuin muut Bacchus-rypäleviinit.

   Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	6 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

5. **Viininvalmistustavat**

   a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

   Erityinen viininvalmistusmenetelmä:

   — Hihnakuljetin, jonka avulla saadaan valittua laadukkaat rypäleet

   — Pneumaattinen puristuspaine enintään 1,5 baria

   — Viileäfermentointi 16 °C:ssä, enimmäislämpötila 18 °C

   — Darnibole on valmistettava viereisessä viininvalmistamossa Camel Valleyssä.

   Prosessien missään vaiheissa ei saa käyttää eläinperäisiä tuotteita, kuten gelatiinia.

   Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus:

   Rypäleet poimittava käsin, murskaaminen rullamurskaimella aloitettava kahden tunnin kuluessa poiminnan päättymisestä, puristus pneumaattisella puristimella, kylmäselkeytys 4 °C:ssa, hellävarainen juoksutus, aromaattinen hiiva, kylmäfermentointi 16 °C:ssä, juoksutus ominaispainolla 1000, fermentointi kuivahiivalla, kirkastaminen, ei eläinperäisiä tuotteita, proteiinien ja viinikiven stabilointi, steriilisuodatus, pullotusta edeltävä analyysi, pullotus ja kierrekorkki. Asianmukainen kirjanpito.

   Viljelykäytäntö:

   Yksin- tai kaksinkertainen Guyot-leikkaus käsin. Tarvittaessa versojen harvennus käsin, lehtileikkaus ja terttujen/lehtien poisto. Poiminta käsin valiten laadukkaat rypäleet.

b. *Enimmäistuotokset*

Tonnia tai hehtolitraa:

8 000 kg rypäleitä / ha

6. **Rajattu alue**

Darnibolen viiden hehtaarin rajattu alue sijaitsee alueella, jonka pohjamaa on ikivanhaa liuskekiveä. Alue rajautuu lännessä kohtaan, jossa maaperä vaihtuu yhtäkkiä lietehiekaksi (entinen Cameljoen uoma). Idässä maasto muuttuu tasaisemmaksi ja siihen muodostuu loiva rinne, joka alkaa levittäytyä myös kaakkoon. Etelässä Darnibolen rajana on jälleen Cameljoen entinen hiekkapohjainen uoma, ja pohjoisessa maa on optimaalisen lämpötilavyöhykkeen yläpuolella. Eteläinen raja myötäilee käytöstä poistettua junarataa (nykyisin "Camel Trail"). Darnibole on läheisen liuskekivilouhoksen Delabolen entinen nimi.

7. **Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Bacchus

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Darnibole sijaitsee Cornwallin keskipisteessä. Darnibolen alueella saatava sademäärä on ihanteellinen, ja se sijaitsee Camel-laakson kuumimmalla lämpövyöhykkeellä. Darnibolen viiden hehtaarin rajattu alue sijaitsee alueella, jonka pohjamaa on ikivanhaa Devonin maaperää ja liuskekiveä. Ikivanhan liuskekivipohjamaan tiedetään yleisesti ja erityisesti Saksassa soveltuvan mainiosti rypäleiden tuotantoon ja parantavan viinin laatua. Enimmäistuotto määritellään kokemuksen perusteella. Viinin omalaatuinen intensiteetti, maku, suutuntuma ja loppumaku johtuvat pitkästä kasvukaudesta, jonka aikana lämpötila on kesän keskimääräistä huippulämpötilaa alhaisempi. Näin viini saa hillityn, hienovaraisen ja mineraalisen laatunsa sekä omenaiset tai karviaismarjaiset vivahteet.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Pullotukseen ei sovelleta rajoituksia.

Linkki eritelmään

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