DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 7 décembre 2016

relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole

[Darnibole (AOP)]

(2016/C 457/03)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil [1], et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

(1) Le Royaume-Uni a introduit une demande de protection de la dénomination «Darnibole» conformément aux dispositions du règlement (UE) nº 1308/2013 concernant la protection des appellations d'origine et indications géographiques dans le secteur vitivinicole. Conformément à l'article 97, paragraphe 2, dudit règlement, la demande du Royaume-Uni a été examinée par la Commission.

(2) Les conditions établies aux articles 93 à 96 du règlement (UE) nº 1308/2013, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100 à 102 dudit règlement, sont remplies.

(3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013, il convient dès lors de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), dudit règlement et la référence de la publication du cahier des charges faite au cours de la procédure nationale préliminaire d'examen de la demande de protection de la dénomination «Darnibole»,

DÉCIDE:

Article unique

Le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 et la référence de la publication du cahier des charges concernant la dénomination «Darnibole» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013, un droit d'opposition à la protection de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 7 décembre 2016.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Darnibole

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

Belle limpidité brillante, couleur claire, très pâle, aux reflets verts/citron lorsqu'on fait tourner le vin dans le verre. Pur et frais, arôme moyen avec une expression de cépage Bacchus, minéral, de qualité presque fumée. Bacchus d'une grande pureté, très sec, avec une note de poivre blanc. S'y ajoutent quelques-unes ou l'ensemble des caractéristiques suivantes:

Frais avec une expression de minéralité fournissant des notes de pomme ou de groseille à maquereau dès la mise en bouche et persistant jusqu'à la fin. Occasionnellement apparaissent des notes de kumquat et de pêche blanche, ainsi que des notes herbacées à la fin. Moins manifestement fruité et davantage minéral que d'autres Bacchus.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol)	10
Acidité totale minimale	6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

5. **Pratiques œnologiques**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratiques œnologiques spécifiques:

— Tapis roulant permettant une sélection de raisins de qualité.

— Pressurage par pression pneumatique maximale de 1,5 bar.

— Fermentation à froid à une température comprise entre 16 °C et 18 °C au maximum.

— Le Darnibole doit être fabriqué dans la cave de vinification voisine de Camel Valley.

Aucun produit animal (par exemple, de la gélatine) ne peut être utilisé à aucun moment du processus.

Restrictions applicables à la fabrication du vin:

Vendange manuelle; le broyage doit commencer dans les deux heures suivant la fin de la récolte; utilisation de broyeurs à cylindres; pressurage pneumatique avec vessie, sédimentation par le froid à 4 °C, soutirage léger, levure aromatique, fermentation à froid à 16 °C, soutirage à une densité de 1000, fermentation avec des levures sèches, clarification, pas de produits animaux, stabilité protéique et tartrique, filtration stérile, analyse avant la mise en bouteilles, mise en bouteilles avec bouchons à vis. Tenue de relevés précis.

Pratique culturale:

Système de conduite manuelle des vignes avec taille en Guyot simple ou double. Éclaircissage manuel, le cas échéant, rognage et effeuillage, le cas échéant. Vendange manuelle, sélection de fruits de qualité.

b. *Rendements maximaux*

Tonnes et hectolitres:

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone délimitée**

L'ensemble de la zone de 5 hectares, appelée Darnibole, repose sur d'anciens sous-sols d'ardoise; elle est délimitée à l'ouest par un sol très différent, composé de sable alluvial (l'ancien lit du fleuve Camel); à l'est, le terrain s'aplanit et présente une faible pente, dont l'orientation commence aussi à tendre vers le sud-est. Au sud, Darnibole est de nouveau bordée par l'ancien lit sablonneux du fleuve Camel, tandis qu'au nord, le terrain est situé au-dessus de la bande thermique présentant la température optimale. Le chemin de fer désaffecté (devenu le *Camel Trail*) marque la limite méridionale. Darnibole est un ancien nom pour Delabole, une ardoisière voisine.

7. **Cépages principaux**

Bacchus

8. **Description du ou des liens**

Darnibole se situe exactement au centre des Cornouailles. Cette zone bénéficie d'une pluviométrie idéale et est située directement dans la bande thermique la plus chaude de la vallée de Camel. L'ensemble de la zone de 5 hectares appelée Darnibole repose sur d'anciens sols dévoniens et sur des sous-sols d'ardoise. Les anciens sous-sols d'ardoise sont réputés dans le monde entier, en particulier en Allemagne, pour leurs effets bénéfiques sur la production de raisins et la qualité des vins. L'expérience a montré que ces sols permettaient d'obtenir des rendements maximaux. L'intensité, l'arôme, la sensation en bouche et la finition caractéristiques sont dus à la longue période de végétation, avec une température maximale inférieure à la moyenne durant l'été, ce qui donne une qualité minérale contenue, fine, minérale et des notes de pomme ou de groseille à maquereau.

9. **Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Types de conditions supplémentaires:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Aucune restriction ne s'applique à l'embouteillage

Lien vers le cahier des charges

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