PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE

od 7. prosinca 2016.

o objavi u *Službenom listu Europske unije* jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina

(Darnibole (ZOI))

(2016/C 457/03)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ([1]), a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

(1) Ujedinjena Kraljevina zatražila je zaštitu naziva „Darnibole" u skladu s odredbama Uredbe (EU) br. 1308/2013 o zaštiti oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla u sektoru vina. U skladu s člankom 97. stavkom 2. te uredbe Komisija je razmotrila zahtjev Ujedinjene Kraljevine.

(2) Ispunjeni su uvjeti utvrđeni u člancima 93. do 96., članku 97. stavku 1. i člancima 100. do 102. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

(3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, u *Službenom listu Europske unije* trebalo bi stoga objaviti jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda iz prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Darnibole",

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Darnibole" (ZOI) utvrđeni su u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave.

Sastavljeno u Bruxellesu 7. prosinca 2016.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i) za registraciju**

   Darnibole

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

   ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

   1. Vino

4. **Opis vina**

   Čista, bistra i jasna tekućina vrlo svijetle boje, s nijansom zelene boje/boje limuna kad se zavrti u čaši. Čiste i svježe srednje jake arome s osjetnim izrazom sorte grožđa Bacchus, mineralnog karaktera, s blagom naznakom dima. Kristalno čist, posve suh Bacchus s primjesom okusa bijelog papra. Uz to, može imati neka ili sva sljedeća obilježja:

   svježina s izraženom mineralnosti koja daje primjesu okusa jabuke ili ogrozda osjetnu od početka do kraja. Ponekad se pojavljuju primjese okusa kumkvata, bijele breskve i, na kraju, trave. Voćne primjese okusa manje su dominantne, a mineralnost izraženija nego kod drugih vina od grožđa sorte Bacchus.

   Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	6 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. **Prakse proizvodnje vina**

   (a) *Osnovne enološke prakse*

   Posebne enološke prakse:

   Posebna enološka praksa

   — Pokretna vrpca omogućuje biranje kvalitetnog grožđa.

   — Najveći tlak pri pneumatskom tiještenju: 1,5 bara.

   — Hladna fermentacija na 16 °C, najviša temperatura 18 °C.

   — Vino „Darnibole” mora biti proizvedeno u vinariji posjeda Camel Valley.

   Ni u jednoj fazi procesa ne mogu se upotrebljavati proizvodi životinjskog podrijetla, npr. želatina.

   Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

   Ručno branje, gnječenje mora započeti najkasnije dva sata nakon branja, gnječenje u muljači, pneumatsko tiještenje zračnicom, hladno taloženje na 4 °C, blaga filtracija, aromatični kvasac, hladna fermentacija na temperaturi od 16 °C, filtracija pri specifičnoj gustoći (SG) od 1000, fermentacija do suhoće, razbistravanje, nema upotrebe proizvoda životinjskog podrijetla, proteinska stabilnost i stabilnost vinskog kamena (tartarati), sterilna filtracija, analiza prije punjenja u boce, nakon punjenja zatvaranje boca navojnim čepovima. Vođenje detaljne evidencije.

   Kulturološka praksa

   Uzgojni oblik Guyot (jednostruki ili dvostruki), ručna rezidba. Ručno plijevljenje mladica prema potrebi, prorjeđivanje lišća i uklanjanje plodova/snopova listova prema potrebi. Ručno branje, biranje kvalitetnih plodova.

(b) *Maksimalni prinosi*

U tonama i hektolitrima

8 000 kilograma grožđa po hektaru.

6. **Razgraničeno područje**

Cijelo razgraničeno područje veličine 5 ha nazvano Darnibole nalazi se na području starog škriljevastog podtla koje na zapadu graniči s primjetno drugačijim aluvijalnim pjeskovitim tlom (staro korito rijeke Camel), dok se na istoku teren zaravnjuje tako da padine više nisu dovoljno strme, a i orijentacija im prelazi u blago jugoistočnu. Prema jugu Darnibole opet graniči sa starim pjeskovitim koritom rijeke Camel, a na sjeveru teren izlazi izvan pojasa optimalnih temperatura. Južnu granicu čini željeznička pruga van upotrebe (sada staza „Camel Trail"). Darnibole je stari naziv za Delabole, obližnji kamenolom škriljevca.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Bacchus

8. **Opis povezanosti**

Darnibol se nalazi točno u središtu Cornwalla. Područje ima idealnu količinu kiše, a Darnibole se nalazi u najtoplijem temperaturnom pojasu doline rijeke Camel. Cijelo razgraničeno područje veličine 5 ha nazvano Darnibole nalazi se na području starog tla devonske starosti i škriljevastog podtla. Stara škriljevasta podtla poznata su u cijelom svijetu, osobito u Njemačkoj, po povoljnom utjecaju koji imaju na proizvodnju grožđa i kvalitetu vina. Maksimalni prinosi postižu se zahvaljujući iskustvu. Poseban intenzitet, aroma, osjećaj u ustima i završni okus rezultat su dugotrajnosti razdoblja rasta s nižim prosjekom najviših ljetnih temperatura, što daje decentnu i suptilnu mineralnost i karakteristične primjese okusa jabuke ili ogrozda.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom području

Opis uvjeta:

Nema ograničenja u pogledu punjenja u boce.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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