DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 7 dicembre 2016

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare per una denominazione nel settore vitivinicolo

[Darnibole (DOP)]

(2016/C 457/03)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio [1], in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

(1) Il Regno Unito ha presentato domanda di protezione della denominazione «Darnibole» conformemente alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1308/2013 circa la protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo. Conformemente all'articolo 97, paragrafo 2, del suddetto regolamento, la domanda del Regno Unito è stata esaminata dalla Commissione.

(2) Le condizioni fissate agli articoli da 93 a 96 del regolamento (UE) n. 1308/2013, all'articolo 97, paragrafo 1, nonché agli articoli da 100 a 102 del suddetto regolamento, sono soddisfatte.

(3) Allo scopo di consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, occorre quindi pubblicare nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento ed il riferimento della pubblicazione del disciplinare fatto nel corso della procedura nazionale preliminare di esame della domanda di protezione della denominazione «Darnibole»,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare relativo alla denominazione «Darnibole» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, un diritto di opposizione alla protezione della denominazione, di cui al primo comma del presente articolo, è conferito per due mesi a decorrere dalla data di pubblicazione della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 7 dicembre 2016

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

[1] GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione(i) da registrare**

   Darnibole

2. **Tipo di indicazione geografica**

   DOP – Denominazione d'origine protetta

3. **Categorie dei prodotti della vigna**

   1. Vino

4. **Descrizione del(i) vino(i)**

   Liquido limpido, brillante, di colore chiaro, molto pallido, dai riflessi verdi/giallo limone quando si agita il vino nel bicchiere. Puro e fresco, mediamente aromatico con un'espressione della varietà di uva *Bacchus*, minerale, di qualità quasi affumicata. *Bacchus* di grande purezza, molto secco, con una nota di pepe bianco. Inoltre, si trovano alcune delle/tutte le caratteristiche seguenti:

   fresco con un'espressione di mineralità che fornisce note di mela o di uvaspina dal momento in cui lo si assaggia e che persistono fino alla fine. Occasionalmente note di kumquat e di pesca bianca nonché note erbacee alla fine. Meno manifestamente fruttato e più minerale rispetto ad altri *Bacchus*.

   Caratteristiche analitiche generali

Tasso alcometrico totale massimo (in % del volume)	15
Tasso alcometrico minimo (in % del volume)	10
Acidità totale minima	6 grammi al litro, espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti al litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi al litro)	150

5. **Pratiche enologiche**

   a. *Pratiche enologiche essenziali*

   Pratiche enologiche specifiche

   Pratica enologica specifica

   — Nastro trasportatore che permette di selezionare uve di qualità.

   — Torchiatura per pressione pneumatica massima di 1,5 bar.

   — Fermentazione a freddo ad una temperatura compresa fra 16 °C e 18 °C.

   — Il «Darnibole» deve essere elaborato nella vicina azienda vinicola di Camel Valley.

   Nessun prodotto animale (ad esempio la gelatina) può essere adoperato in nessuna parte del processo.

   Restrizioni applicabili all'elaborazione dei vini.

   Vendemmia manuale; la pigiatura deve avere inizio nelle due ore successive alla fine della raccolta; utilizzo di macinatori a cilindri; pressatura mediante l'utilizzo di presse pneumatiche, sedimentazione a freddo a 4 °C, svinatura delicata, lievito aromatico, fermentazione a freddo a 16 °C, svinatura ad una densità di 1000 su scala SG, fermentazione con lieviti asciutti, affinamento, nessun prodotto animale, stabilità proteica e tartarica, filtrazione sterile, analisi prima dell'imbottigliamento, imbottigliamento con tappi a vite. Registrazione meticolosa dei dati.

   Pratica colturale

   Metodo di potatura manuale delle vigne con potatura a Guyot semplice o doppio. Sfrondatura manuale, eventuale sfrondatura e defogliazione. Raccolta manuale, selezione di frutti di qualità.

b. *Rese massime*

Tonnellate ed ettolitri

8 000 kg. di uva per ettaro.

6. **Zona delimitata**

L'insieme della zona di cinque ettari, denominata «Darnibole», poggia su vecchi suoli di ardesia; essa è delimitata ad ovest da un suolo molto diverso, composto di sabbie alluvionali (quello che era anticamente l'alveo del fiume Camel); ad est, il terreno diventa più pianeggiante e presenta un debole pendio, il cui orientamento inizia anche a tendere verso il sud-est. A sud, la zona «Darnibole» è nuovamente costeggiata dal vecchio alveo sabbioso del fiume Camel mentre a nord il terreno è sito al di sopra della fascia termica che presenta la temperatura ottimale. La ferrovia in disuso (diventata il *Camel Trail*) segna il confine meridionale. «Darnibole» è la denominazione antica di Delabole, una cava di ardesia sita nelle vicinanze.

7. **Vitigni principali**

Bacchus

8. **Descrizione del(i) legame(i)**

«Darnibole» si colloca esattamente al centro della Cornovaglia. La zona gode di una pluviometria ideale ed è situata direttamente nella fascia termica più calda della valle del Camel. L'insieme della zona di 5 ettari denominata «Darnibole» poggia su suoli ex devoniani e sottosuoli di ardesia. I vecchi sottosuoli di ardesia sono famosi nel mondo intero, in particolare in Germania, per i loro effetti benefici sulla produzione di uve e sulla qualità dei vini. L'esperienza ha mostrato che questi suoli permettono di ottenere rese massime. Le caratteristiche qualità di intensità, aroma, sensazione in bocca e retrogusto sono dovute al lungo periodo di vegetazione, con una temperatura massima inferiore alla media durante l'estate, il che conferisce una qualità minerale contenuta, fine, ed un sapore caratteristico di mela o di uvaspina.

9. **Altre condizioni essenziali**

Quadro giuridico:

legislazione dell'Unione europea.

Tipi di condizioni supplementari:

condizionamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

non si applica alcuna restrizione all'imbottigliamento.

Link al disciplinare

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