KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2016. gada 7. decembris)

par to, lai *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē

(*Darnibole* (ACVN))

(2016/C 457/03)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 [1], un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

(1) Apvienotā Karaliste ir iesniegusi pieteikumu nosaukuma *Darnibole* aizsardzībai saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 noteikumiem par cilmes vietas nosaukumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību vīna nozarē. Saskaņā ar minētās regulas 97. panta 2. punktu Komisija izskatīja Apvienotās Karalistes pieteikumu.

(2) Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā un 100.–102. pantā paredzētie nosacījumi ir izpildīti.

(3) Lai varētu iesniegt iebildumu paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* attiecīgi būtu jāpublicē minētās regulas 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā minētais vienotais dokuments un atsauce uz iepriekšējās valsts procedūras gaitā publicēto produkta specifikāciju, kura tikusi iesniegta, lai izskatītu pieteikumu par nosaukuma *Darnibole* aizsardzību,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Vienotais dokuments, kas minēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu *Darnibole* (ACVN) ir iekļauti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija piešķir tiesības divu mēnešu laikā no tā publicēšanas celt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā minētā nosaukuma aizsardzību.

Briselē, 2016. gada 7. decembrī

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Phil HOGAN

[1] OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi**

Darnibole

2. **Ģeogrāfiskās norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

Tīrs, dzidrs un spožs, krāsa gaiša, ļoti blāva, ar zaļu/citrona atspīdumu, paskalojot to glāzē. Tīrs un svaigs, vidējs aromāts ar 'Bacchus' vīnogu šķirnei raksturīgām minerālvielu, gandrīz dūmu niansēm. Augstas tīrības pakāpes un sauss 'Bacchus' ar balto piparu piegaršu. Turklāt tam piemīt turpmāk minētās īpašības vai dažas no tām.

Tas ir svaigs, tam piemīt minerālvielu ietekmē radušās ābolu vai ērkšķogu nianses, kas dod paliekošu garšu mutē. Dažreiz jūtamas kumkvata un balto persiku nianses, bet baudīšanas nobeigumā – zāles nianses. Salīdzinājumā ar citiem 'Bacchus' variantiem šim vīnam mazāk raksturīgs augļainums, bet ir izteiktāks minerālu aromāts.

Vispārīgie analītiskie parametri

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 6 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Kopējais maksimālais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	150

5. **Vīndarības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

Īpašā vīndarbības metode:

— konveijers, kas ļauj atlasīt kvalitatīvas vīnogas,

— vīnogu spiešana, pneimatiskajai spiedei nepārsniedzot 1,5 bārus augstu spiedienu,

— aukstā fermentēšana no 16 °C, taču nepārsniedzot 18 °C temperatūru,

— *Darnibole* ir jāpagatavo *Camel Valley* blakus esošajā vīna darītavā.

Nevienā no procesa posmiem nedrīkst izmantot dzīvnieku produktus, piemēram, želatīnu.

Ierobežojumi, kas jāievēro, pagatavojot vīnus

Vīnogu novākšana ar rokām, smalcināšana jāsāk divu stundu laikā pēc novākšanas beigām, izmantojot cilindra smalcinātāju, sulas spiešana ar pneimatisko spiedi, aukstā nostādināšana 4 °C temperatūrā, viegla notecināšana, aromātisks raugs, aukstā fermentācija 16 °C temperatūrā, notecināšana SG 1000, fermentēšana līdz sausam vīnam, dzidrināšana, bez dzīvnieku izcelsmes produktu izmantošanas, proteīnu un vīnskābes stabilitāte, sterila filtrēšana, analīze pirms pildīšanas pudelēs, pildīšana pudelēs ar skrūvējamu korķi.

Audzēšanas prakse:

vīnkoku vainagu veidošana ar rokām vienkāršā vai divkāršā *Guyot* veidā. Pēc vajadzības dzinumu retināšana ar rokām, vīnkoku apgriešana un vīnogu un lapu izņemšana. Novākšana ar rokām, kvalitatīvu augļu atlase.

b) *Maksimālās ražas*

Tonnas un hektolitri:

8 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais apgabals**

Visa 5 hektāru teritorija, ko apzīmē ar nosaukumu *Darnibole*, atrodas uz senas šīfera augsnes apakškārtas, ko rietumos norobežo krasi atšķirīga aluviālo sanesu augsne (*River Camel* vecupes gultne), bet austrumos zeme izlīdzinās un veido vieglu nogāzi, kas pakāpeniski maina vērsumu nedaudz pret dienvidaustrumiem. Dienvidos *Darnibole* atkal norobežo *River Camel* vecupes smilšu gultne, toties ziemeļos teritorija atrodas virs optimālās temperatūras joslas. Dienvidu robežu veido pamests dzelzceļš (tagad to sauc par *Camel Trail*). *Darnibole* ir senais tuvējā šīfera karjera *Delabole* nosaukums.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

Bacchus

8. **Saiknes/saikņu apraksts**

Darnibole atrodas tieši Kornvolas centrā. Šai apgabalā ir lieliski piemērots nokrišņu daudzums, un *Darnibole* atrodas tieši *River Camel* ielejas siltākajā temperatūras joslā. Visa 5 hektāru platība, ko apzīmē ar nosaukumu *Darnibole*, atrodas uz senas Devona periodā veidojušās augsnes un šīfera augsnes apakškārtas. Senās šīfera augsnes apakškārtas visā pasaulē, jo īpaši Vācijā, pazīstamas ar to labvēlīgo ietekmi uz vīnogu kultivēšanu un vīna kvalitāti. Praksē pierādījies, ka no šīm augsnēm var iegūt ārkārtīgi augstas ražas. Raksturīgā intensitāte, aromāts, garša mutē un pēcgarša ir saistīta ar ilgo veģetācijas periodu, kurā maksimālā temperatūra ir zemāka par vasaras vidējo temperatūru, un kuras rezultātā izveidojas neuzbāzīgs, smalks, minerālvielu ietekmē veidojies ābolu vai ērkšķogu aromāts.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

nav ierobežojumu pildīšanai pudelēs

Saite uz produkta specifikāciju

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