KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS

2016 m. gruodžio 7 d.

dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*

(*Darnibole* (SKVN))

(2016/C 457/03)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ([1]), ypač į jo 97 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

(1) pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 dėl kilmės vietos nuorodų ir geografinių nuorodų apsaugos vyno sektoriuje nuostatas Jungtinė Karalystė pateikė paraišką dėl pavadinimo „Darnibole“ apsaugos. Remdamasi minėto reglamento 97 straipsnio 2 dalimi, Komisija išnagrinėjo Jungtinės Karalystės paraišką;

(2) Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose nustatytos sąlygos įvykdytos;

(3) siekiant suteikti galimybę pateikti prieštaravimo pareiškimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikia paskelbti minėto reglamento 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodytą bendrąjį dokumentą ir nuorodą į produkto specifikaciją, pateiktą vykstant išankstinei nacionalinei paraiškos dėl pavadinimo „Darnibole“ apsaugos nagrinėjimo procedūrai,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodytas bendrasis dokumentas ir nuoroda į pavadinimo „Darnibole“ (SKVN) specifikaciją pateikiami šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, per du mėnesius nuo šio sprendimo paskelbimo dienos galima paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto pavadinimo apsaugai.

Priimta Briuselyje 2016 m. gruodžio 7 d.

Komisijos vardu

Phil HOGAN

Komisijos narys

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Darnibole“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Grynas, skaidrus ir šviesus skystis, šviesios spalvos, labai blyškus, kurį pasukus taurėje pasklinda žolynų ir (arba) citrinos aromatas. Grynas ir šviežias, vidutinio *Bacchus* veislės vynuogėms būdingo aromatiškumo, kuriam būdingas mineralų, beveik dūmais atsiduodantis poskonis. Labai grynas, labai sausas *Bacchus* veislės vynuogių vynas su baltojo pipiro poskoniu. Taip pat šiam vynui būdingos kai kurios arba visos toliau nurodytos savybės:

šviežias, su mineralų poskoniu ir iš pradžių aiškiai pasireiškiančiu bei vėliau išliekančiu obuolių arba agrastų prieskoniu. Kartais pabaigoje jaučiamas kinkano ir baltojo persiko, taip pat žolynų prieskonis. Šiame vyne vaisių ir mineralų poskonis jaučiamas mažiau nei kituose *Bacchus* veislės vynuogių vynuose.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	6 gramai vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

Specifinis vynininkystės metodas

— Kokybiškų vynuogių atrinkimas konvejeryje.

— 1,5 baro neviršijantis slėgimas pneumatiniu slėgtuvu.

— Šalta fermentacija 16 °C temperatūroje (ir neviršijanti 18 °C).

— Vynas „Darnibole“ turi būti gaminamas Camel slėnyje esančioje vyno darykloje.

Gyvūninės kilmės produktai, pavyzdžiui, želatina, negali būti naudojami jokiame gamybos etape.

Atitinkamas vynų gamybos apribojimas

Vynuogių derlius skinamas rankomis, vynuogės pradedamos traiškyti praėjus 2 val. po nuskynimo, jos sutraiškomos voleliu, išspaudžiamos pneumatiniu cilindriniu slėgtuvu, paliekamos vėsiai nusistovėti 4 °C temperatūroje, gautas skystis yra švelniai perpilamas, į jį dedama aromatinių mielių ir paliekama šaltai 16 °C fermentacijai, po to vėl švelniai perpilamas, kai savitojo sunkio rodiklis yra 1000, fermentuojamas tol, kol tampa grynas ir švelnus, gyvūninės kilmės produktai nenaudojami, pasiekiamas baltymų ir tartrato stabilumas, filtruojama steriliomis sąlygomis, prieš išpilstant atliekama analizė, išpilstoma ir užsukama kamščiais. Duomenys yra kruopščiai registruojami.

Veislei taikomi metodai

Rankiniu būdu vynmedžiai formuojami į vienpusę arba dvipusę lają (*Guyot* sistema). Prireikus, ūgliai pašalinami rankiniu būdu, atitinkamai apkarpant vynmedžio lapiją ir pašalinant perteklinius vaisius ir (arba) lapus. Derlius nuimamas rankomis, atrenkami kokybiški vaisiai.

b. *Didžiausias derlius*

Tonomis ir hektolitrais

8 000 kg vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta vietovė**

Visas 5 ha plotas, nustatytas kaip „Darnibole“ gamybai skirtų vynuogių auginimo vietovė, yra išsidėstęs ant senovės skalūnų podirvio, kuris vakaruose ribojasi su aiškiai kitokiu – aliuvinio smėlio (Camel upės senoji vaga) – dirvožemiu, o rytuose išlygėja ir šlaito beveik nelieka – toks kraštovaizdis šiek tiek tęsiasi ir pietryčių kryptimi. Pietuose „Darnibole“ vietovė vėl ribojasi su Camel upės senąja smėlio vaga, o viršutinėje dalyje šiaurės kryptimi ši vietovė yra išsidėsčiusi virš optimalios terminės juostos. Pietinė vietovės riba sutampa su nebenaudojamu geležinkeliu (dabar – Camel linija). „Darnibole“ yra senas šalia buvusio skalūnų karjero – „Delabole“ – pavadinimas.

7. **Pagrindinės vyninių vynuogių rūšys**

Bacchus

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

„Darnibole“ gamybai skirtų vynuogių auginimo vietovė yra pačiame Kornvalio centre. Jai būdingas idealus kritulių kiekis, ir ji yra pačioje šilčiausioje Camel slėnio terminės juostos dalyje. Visas 5 ha plotas, nustatytas kaip „Darnibole“ gamybai skirtų vynuogių auginimo vietovė, yra išsidėstęs senovės Devono dirvožemio ir skalūnų podirvio vietovėje. Senovės skalūnų dirvožemis yra žinomas visame pasaulyje, visų pirma, Vokietijoje, dėl savo naudingo poveikio vynuogių auginimui ir vyno kokybei. Įgyta patirtis leidžia užauginti didžiausią derlių. Dėl ilgo auginimo sezono, kurio metu aukščiausia temperatūra būna žemesnė už vidutinę vasaros temperatūrą, vynuogės įgyja joms būdingą intensyvumą, skonį, burnoje juntamą skonį, o tai suteikia vynui nuosaikią, švelnią, mineralinę kokybę ir obuolių arba agrastų prieskonį.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildomų sąlygų tipas

Pakavimas nustatytoje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Išpilstymo apribojimų nėra

Nuoroda į produkto specifikaciją

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