UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 7 december 2016

inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector

(Darnibole (BOB))

(2016/C 457/03)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad [1], en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Het Verenigd Koninkrijk heeft verzocht om bescherming van de naam „Darnibole" overeenkomstig de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1308/2013 inzake de bescherming van oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen in de wijnsector. Overeenkomstig artikel 97, lid 2, van die verordening heeft de Commissie de aanvraag van het Verenigd Koninkrijk onderzocht.

(2) Er is voldaan aan de in de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 vastgestelde voorwaarden.

(3) Met het oog op de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 moet in het *Publicatieblad van de Europese Unie* derhalve het in artikel 94, lid 1, onder d), van die verordening bedoelde enig document worden bekendgemaakt, alsook de verwijzing naar de publicatie van het productdossier die heeft plaatsgevonden in de loop van de inleidende nationale procedure voor het onderzoek van de aanvraag tot bescherming van de naam „Darnibole",

BESLUIT:

Enig artikel

Het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde enig document en de verwijzing naar de publicatie van het productdossier voor de naam „Darnibole" (BOB) zijn vastgesteld in de bijlage bij het onderhavige besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om gedurende uiterlijk twee maanden na de bekendmaking bezwaar te maken tegen de bescherming van de in lid 1 van het onderhavige artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 7 december 2016.

Voor de Commissie

Phil HOGAN

Lid van de Commissie

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

„Darnibole”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën van wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

Zuivere, klare en heldere vloeistof, licht van kleur, zeer bleek, een zweem van groen/citroengeel wanneer de wijn in het glas wordt gewalst. Zuiver en fris, middelsterk aroma waarin het druivenras bacchus tot uiting komt, mineralige, bijna rokerige hoedanigheid. Brandschone, beendroge bacchus met een toets van witte peper. Daarnaast enkele of elk van de volgende eigenschappen:

Fris met een mineralige expressie die voor toetsen van appel en kruisbes zorgt, van de aandronk tot de afdronk. Nu en dan treden toetsen van kumquat en witte perzik op en een grazige afdronk. Minder duidelijk fruitig en meer mineralig dan andere wijnen op basis van de bacchusdruif.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Totale minimale zuurtegraad	6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé:

— sorteerband die de selectie van kwaliteitsdruiven mogelijk maakt;

— maximale pneumatische persdruk van 1,5 bar;

— koude fermentatie bij 16 °C en maximale temperatuur van 18 °C;

— „Darnibole” moet worden geproduceerd in het aangrenzende wijnhuis in de Camel Valley.

In geen enkel stadium van het procedé mogen dierlijke producten, zoals gelatine, worden gebruikt.

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding:

Handmatige pluk, persing begint binnen twee uur na het einde van de pluk, persing met een cilinderpers, pneumatische blaaspersing, koude bezinking bij 4 °C, lichte afheveling, aromatische gist, koude fermentatie bij 16 °C, afheveling bij een soortelijke massa van 1000 (kg/m^3), droge gisting, klaring, geen dierlijke producten, eiwit- en wijnsteenzuurstabiliteit, steriele filtratie, analyse vóór de botteling, botteling onder schroefdop. Nauwgezet bijhouden van registers.

Teeltwijze:

Enkele of dubbele Guyot-snoei met de hand. Handmatige uitdunning van scheuten waar nodig, bijsnijden van de muur van wijnbladeren, en verwijdering van vruchten en bladeren waar nodig. Handmatige pluk, selectie van hoogwaardige vruchten.

b. *Maximumopbrengsten*

Ton en hectoliter:

8 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend gebied**

Het volledige gebied van 5 ha, dat is afgebakend als Darnibole, heeft een oude leistenen ondergrond die in het westen wordt begrensd door een abrupte overgang naar alluviaal zand (de oude bedding van de Camel). In het oosten wordt de grond vlak met een te lichte helling die licht naar het zuiden begint af te buigen. In het zuiden wordt Darnibole opnieuw begrensd door de oude zandbedding van de Camel terwijl in het noorden het land boven de optimale thermische laag uitkomt. De niet meer gebruikte spoorweg (nu het Camelpad) vormt de zuidelijke grens. Darnibole is een oude naam voor Delabole, een nabijgelegen leisteengroeve.

7. **Belangrijkste wijndruiven**

Bacchus

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Darnibole is pal in het centrum van Cornwall gelegen. Het gebied heeft een ideale neerslaghoeveelheid en ligt precies in de warmste thermische laag van de Camel Valley. Het volledige als Darnibole afgebakende gebied van 5 ha ligt in een streek met een oude devonische bodem en een leistenen ondergrond. Oude leistenen ondergrond is wereldwijd, maar vooral in Duitsland, bekend vanwege zijn gunstige effect op de druiventeelt en de wijnkwaliteit. De maximale opbrengsten zijn vastgesteld op basis van ervaring. De intensiteit, de smaak, het mondgevoel en de afdronk danken hun typische kenmerken aan het lange groeiseizoen met een lagere gemiddelde piektemperatuur in de zomer, wat voor een ingetogen, verfijnde, mineralige hoedanigheid en toetsen van appel of kruisbes zorgt.

9. **Essentiële aanvullende voorwaarden**

Rechtskader:

EU-regelgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Er gelden geen beperkingen voor het bottelen.

Link naar het productdossier

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