DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 7 de dezembro de 2016

relativa à publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* do documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência da publicação do caderno de especificações correspondentes a uma denominação de um produto do setor vitivinícola

[Darnibole (DOP)]

(2016/C 457/03)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho [1], nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

(1) O Reino Unido requereu a proteção da denominação «Darnibole», nos termos do disposto no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 relativamente à proteção de denominações de origem e de indicações geográficas do setor vitivinícola. A Comissão examinou o pedido apresentado pelo Reino Unido em conformidade com o artigo 97.º, n.º 2, do mesmo regulamento.

(2) Estão satisfeitas as condições estabelecidas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, e nos artigos 100.º a 102.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(3) A fim de possibilitar a apresentação de declarações de oposição nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, é necessário publicar no *Jornal Oficial da União Europeia* o documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), desse regulamento e a referência da publicação do caderno de especificações utilizada no procedimento nacional preliminar de exame do pedido de proteção da denominação «Darnibole»,

DECIDE:

Artigo único

O documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e a referência da publicação do caderno de especificações da denominação «Darnibole» (DOP) constam do anexo da presente decisão.

Em conformidade com o artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a publicação da presente decisão confere o direito de, no prazo máximo de dois meses a contar da data da sua publicação, ser declarada oposição à proteção da denominação indicada no primeiro parágrafo.

Feito em Bruxelas, em 7 de dezembro de 2016.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

[1] JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação(ões) a registar**

   «Darnibole»

2. **Tipo de indicação geográfica**

   DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

   1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

   Liquido transparente, límpido e brilhante, de coloração clara muito suave, com reflexos de verde/limão quando agitado no copo. Transparente e fresco, aromas médios com uma expressão da casta Bacchus, mineral, de qualidade quase fumada. Bacchus brilhante, muito seco, com uma nota de pimenta-branca. Acrescem, além disso, algumas ou todas as seguintes características:

   Fresco, com uma expressão mineral que lhe confere notas de maçã ou de groselha ao contacto com a boca e que persistem do princípio ao fim. Ocasionalmente, apresenta notas de cunquate e pêssego branco, bem como notas herbáceas em fim de boca. Manifestamente menos frutado e mais mineral do que outros vinhos da casta Bacchus.

   Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol)	10
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Dióxido de enxofre total máximo (mg/l)	150

5. **Práticas enológicas**

   a. *Práticas enológicas essenciais*

   Prática enológica específica:

   — Tapete transportador, que permite a seleção de uvas de qualidade.

   — Prensagem pneumática com pressão máxima de 1,5 bar.

   — Fermentação a temperaturas não elevadas entre a 16 °C e 18 °C.

   — O «Darnibole» deve ser produzido na adega adjacente, em Camel Valley.

   Os produtos de origem animal não são permitidos em nenhuma fase do processo, estando, por exemplo, proibida a utilização de gelatina.

   Restrição aplicável à vinificação:

   Colheita manual, esmagamento, com cilindro, 2 horas após o fim da colheita, prensagem pneumática, sedimentação a frio (a 4 °C), trasfega ligeira, levedação aromática, fermentação a frio (a 16 °C), trasfega à densidade de 1, fermentação completa, clarificação, não adição de produtos de origem animal, estabilização proteica e tartárica, esterilização por filtração, análise pré-engarrafamento, engarrafamento com tampa roscada. Conservação rigorosa de registos.

   Práticas culturais:

   Sistema de condução manual das vinhas e poda em Guyot simples ou dupla. Desbaste manual, conforme necessário, aparagem das paredes de folhas de videira e corte dos cachos de frutos/das folhas, consoante o caso. Colheita manual, seleção de frutos de qualidade.

b. *Rendimentos máximos*

Toneladas e hectolitros:

8 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Zona demarcada**

A superfície de 5 hectares, demarcada como «Darnibole», assenta toda ela sobre antigos subsolos de ardósia, rodeados, a oeste, por um solo muito diferente composto de areia aluvial (antigo leito do rio Camel); a leste, o terreno vai aplanando, apresentando um ligeiro declive na direção de sudeste. A sul, a zona de «Darnibole» volta a ser ladeada pelo antigo leito de areia do rio Camel, enquanto, subindo para Norte, o terreno fica acima do intervalo térmico ótimo. A linha férrea abandonada (atualmente trilho do Camel) delimita a fronteira meridional. «Darnibole» corresponde ao antigo nome de Delabole, uma pedreira de ardósia situada nas imediações.

7. **Principais castas**

Bacchus

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A zona demarcada de «Darnibole» fica situada exatamente no centro da Cornualha. A área apresenta um nível de precipitação ideal e «Darnibole» encontra-se situado diretamente na banda térmica mais quente do vale do Camel. Toda a zona demarcada de «Darnibole» (superfície de 5 hectares) assenta num antigo solo devónico e num subsolo de ardósia. Os subsolos de ardósia antigos são famosos em todo o mundo, particularmente na Alemanha, devido aos seus efeitos benéficos na produção das uvas e na qualidade do vinho. Os rendimentos máximos resultam da experiência adquirida. A intensidade distintiva, o aroma, a textura e o fim de boca devem-se ao longo período vegetativo, com uma temperatura inferior à média no pico do verão, conferindo-lhe uma qualidade restrita, fina e mineral, e um toque de maçã ou de groselha.

9. **Condições adicionais essenciais**

Quadro jurídico:

Na legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Embalagem no interior da zona demarcada

Descrição da condição:

Engarrafamento sem restrições

Hiperligação para o caderno de especificações

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