IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 7. decembra 2016

o objavi enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v *Uradnem listu Evropske unije* ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju

(Darnibole (ZOP))

(2016/C 457/03)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 [1] ter zlasti člena 97(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Združeno kraljestvo je vložilo vlogo za zaščito imena „Darnibole“ v skladu z določbami Uredbe (EU) št. 1308/2013 o zaščiti označb porekla in geografskih označb v vinskem sektorju. V skladu s členom 97(2) navedene uredbe je vlogo Združenega kraljestva preučila Komisija.

(2) Pogoji iz členov 93 do 96, člena 97(1) in členov 100 do 102 Uredbe (EU) št. 1308/2013 so izpolnjeni.

(3) Da se omogoči vložitev ugovorov v skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013, bi bilo zato treba v *Uradnem listu Evropske unije* objaviti enotni dokument iz člena 94(1)(d) navedene uredbe in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz predhodnega nacionalnega postopka za preučitev vloge za zaščito imena „Darnibole“ –

SKLENILA:

Edini člen

Enotni dokument iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 in sklic na objavo specifikacije proizvoda za ime „Darnibole“ (ZOP) sta določena v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zaščito imena iz prvega odstavka tega člena v dveh mesecih od datuma objave.

V Bruslju, 7. decembra 2016

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

[1] UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime za registracijo**

   Darnibole

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

   1. Vino

4. **Opis vina**

   Čista, bistra in jasna tekočina svetle barve, zelo svetla z zelenim ali citronskim odtenkom, kadar se zavrti v kozarcu. Čiste in sveže, srednje močne arome z odtenkom vinske sorte Bacchus in mineralnim pridihom, skoraj kot po dimu. Kot solza čist in kot poper suh Bacchus z ostrino belega popra. Poleg tega ima tudi nekatere ali vse naslednje značilnosti:

   Svež z izraženo mineralnostjo, ki prinese note jabolk ali kosmulj od začetka do konca. Občasno se pojavijo note kumkvata in bele breskve ter na koncu trave. Manj sadno in bolj mineralno vino kot druga vina iz grozdja sorte Bacchus.

   Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja skupna vsebnost kisline	6 gramov na liter, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. **Postopki proizvodnje vina**

   a. *Osnovni enološki postopki*

   Posebni enološki postopki

   Posebni enološki postopek:

   — Tekoči trak omogoča izbor kakovostnega grozdja.

   — Največji pritisk pri pnevmatskem stiskanju: 1,5 bara.

   — Hladno vrenje pri 16 °C in najvišji temperaturi 18 °C.

   — Darnibole se mora proizvajati v sosednji vinski kleti v dolini reke Camel (Camel Valley).

   V nobeni fazi proizvodnje se ne smejo uporabiti proizvodi živalskega izvora, npr. želatina.

   Zadevna omejitev pri proizvodnji vin:

   Ročna trgatev, mletje se mora pričeti v dveh urah po končani trgatvi, mletje s cilindri, pnevmatsko stiskanje z mehurjem, hladno bistrenje pri 4 °C, nežen pretok, aromatičen kvas, hladno vrenje pri 16 °C, pretok pri SG 1000, povretje do suhega, razsluzenje, brez proizvodov živalskega izvora, stabilizacija na beljakovine in vinski kamen, sterilna filtracija, analiza pred stekleničenjem, stekleničenje pod zamašek z navojem. Skrbno vodenje evidenc.

   Praksa pridelovanja:

   Vzgojna oblika enokraki ali dvokraki guyot z ročnim obrezovanjem. Po potrebi ročno redčenje poganjkov in obrezovanje listov ter odstranjevanje grozdov/skupin listov. Ročna trgatev, izbor kakovostnih plodov.

b. *Največji donosi*

V tonah in hektolitrih:

8 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Opredeljeno območje**

Celotno območje petih hektarov, opredeljeno kot Darnibole, leži na območju starodavnega skrilastega podtalja, ki na zahodu očitno preide v naplavinski pesek (nekdanja struga reke Camel), na vzhodu pa se zemljišče izravna in ne nudi dovolj naklona, poleg tega pa se obrača rahlo vzhodneje od juga. Na jugu Darnibole spet omejuje nekdanja peščena struga reke Camel, proti severu pa je zemljišče nad optimalnim toplotnim pasom. Opuščena železniška proga (danes urejena pot Camel Trail) označuje južno mejo. Darnibole je starodavno ime za bližnji kamnolom skrilavcev Delabole.

7. **Glavne sorte vinskega grozdja**

Bacchus

8. **Opis povezave**

Darnibole leži v samem središču Cornwalla. Količina padavin na tem območju je ravno pravšnja, Darnibole pa leži v najtoplejšem toplotnem pasu doline reke Camel. Celo pethektarsko območje, opredeljeno kot Darnibole, leži na območju starodavnih devonskih tal in skrilastega podtalja. Starodavno skrilasto podtalje je po vsem svetu, zlasti v Nemčiji, znano zaradi svojega pozitivnega učinka na pridelavo grozdja in kakovost vina. Največji donosi se dosegajo na podlagi izkušenj. Značilna intenzivnost, aroma, občutek v ustih in pookus so posledica dolge rastne dobe z nižjimi povprečnimi najvišjimi poletnimi temperaturami, kar mu da zadržan, nežen, mineralen karakter ter priokus jabolk ali kosmulj.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Pravni okvir:

V zakonodaji EU

Vrsta dodatnega pogoja:

Pakiranje na opredeljenem območju

Opis pogoja:

Ni omejitev za stekleničenje.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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