DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 7 de diciembre de 2016

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre de producto en el sector vitivinícola

[Darnibole (DOP)]

(2016/C 457/03)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 [1], y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

(1) El Reino Unido ha presentado una solicitud de protección del nombre «Darnibole» en virtud de las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 sobre la protección de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas en el sector vitivinícola. De conformidad con el artículo 97, apartado 2, de dicho Reglamento, la Comisión ha examinado la solicitud del Reino Unido.

(2) Se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100 a 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

(3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, el *Diario Oficial de la Unión Europea* debe publicar, por tanto, el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional preliminar de examen de la solicitud de protección del nombre «Darnibole».

DECIDE:

Artículo único

En el anexo de la presente Decisión figuran el documento único contemplado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia de la publicación del pliego de condiciones del nombre «Darnibole» (DOP).

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la presente Decisión otorga el derecho de oponerse a la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación.

Hecho en Bruselas, el 7 de diciembre de 2016.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

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

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s) que debe(n) registrarse**

   Darnibole

2. **Tipo de indicación geográfica**

   DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

   1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

   Líquido puro, límpido y brillante, de color claro, muy pálido, con reflejos verde/amarillo limón cuando se agita en la copa. Puro y fresco, notas aromáticas medias con una expresión de la variedad de uva Bacchus, mineral, de calidad casi ahumada. Vino de la variedad Bacchus de una gran pureza, muy seco, con una nota de pimienta blanca. Además, presenta algunas o todas las características siguientes:

   Fresco con una expresión de mineralidad que ofrece notas de manzana o de grosella que comienzan en la parte delantera y persisten hasta el final. Presenta ocasionalmente notas de kumquat y de melocotón blanco y notas herbáceas al final. Manifiestamente menos frutado y más mineral que otros vinos de la variedad Bacchus.

   Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	6 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. **Prácticas vitivinícolas**

   a. *Prácticas enológicas esenciales*

   Práctica enológica específica:

   — Cinta transportadora que permite seleccionar uvas de calidad.

   — Prensado mediante presión neumática máxima de 1,5 bares.

   — Fermentación en frío a una temperatura comprendida entre 16 °C y 18 °C como máximo.

   — El Darnibole debe producirse en las bodegas contiguas a Camel Valley.

   No está permitido utilizar productos de origen animal (por ejemplo, gelatina) en ninguna fase del proceso.

   Restricción pertinente en la vinificación:

   Vendimia manual; el prensado debe iniciarse en las dos horas siguientes a la vendimia; prensado mediante rodillos; prensa con vejiga neumática; sedimentación por frío a 4 °C; trasiego suave; levadura aromática; fermentación en frío a 16 °C; trasiego a una densidad de 1000 en la escala SG; fermentación adaptada a un vino seco; clarificación; ausencia de productos animales; estabilidad proteica y tártrica; filtración estéril; análisis antes del embotellado; embotellado con tapón de rosca. Meticuloso mantenimiento de registros.

   Práctica de cultivo:

   Sistema manual de conducción de las vides mediante poda Guyot simple o doble. Aclareo manual, según proceda, recorte del muro de hojas de vid y retirada del conjunto de frutos/hojas, según proceda. Vendimia manual, selección de frutos de calidad.

b. *Rendimientos máximos*

Toneladas y hectolitros:

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona delimitada**

Las cinco hectáreas que abarcan el conjunto de la zona denominada Darnibole descansan sobre antiguos subsuelos de pizarra rodeados al oeste por un suelo muy diferente compuesto de arena aluvial (el antiguo lecho del río Camel); al este el terreno se allana y presenta una ligera pendiente insuficientemente fuerte, cuya orientación también empieza a dirigirse suavemente hacia el sudeste. Al sur, Darnibole está de nuevo rodeada por el antiguo lecho arenoso del río Camel mientras que al norte el terreno está situado por encima de la banda térmica óptima. La línea de ferrocarril en desuso (conocida como *Camel Trail*) marca el límite meridional. Darnibole es el antiguo nombre de Delabole, una cercana cantera de pizarra.

7. **Principales uvas de vinificación**

Bacchus

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Darnibole está situada exactamente en el centro de Cornualles. La zona disfruta de una pluviometría ideal ya que está situada directamente en la banda térmica más cálida del valle del Camel. Las cinco hectáreas que abarcan el conjunto de la zona denominada Darnibole descansan sobre antiguos suelos devonianos y subsuelos de pizarra. Los antiguos subsuelos de pizarra son famosos en todo el mundo, sobre todo en Alemania, por sus efectos beneficiosos en la producción de uvas y la calidad de los vinos. Gracias a la experiencia se obtienen rendimientos máximos. La intensidad distintiva, el aroma, la sensación en boca y el toque final se deben al largo ciclo de crecimiento con una temperatura máxima inferior a la media durante el verano, lo que da lugar a una calidad mineral contenida, fina y a notas de manzana o grosella.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición:

No se aplican restricciones de embotellado

Enlace al pliego de condiciones

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