ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Δεκεμβρίου 2015

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

[Dons (ΠΟΠ)]

(2015/C 407/06)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου [1], και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Η Δανία υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Dons» σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 σχετικά με την προστασία των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα. Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, η αίτηση που υπέβαλε η Δανία εξετάστηκε από την Επιτροπή.

(2) Οι προϋποθέσεις που καθορίζονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100 έως 102 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 πληρούνται.

(3) Ως εκ τούτου, για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «Dons»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «Dons» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της προστασίας της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσής της.

Βρυξέλλες, 4 Δεκεμβρίου 2015.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

[1] ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία(-ες) προς καταχώριση**

   Dons

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

   ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)**

   Αναλυτικές απαιτήσεις

   Κριτήρια αποδοχής για τον οίνο Dons

   — Οξύτητα σε μηλικό οξύ: < 0,3 g/l

   — Περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα: υπερπίεση > 4 bar στους 20 °C

   — Περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα: < 25 g/l

   Ως προς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ο αφρώδης οίνος ποιότητας Dons χαρακτηρίζεται από μία ιδιαίτερα «εξαιρετική» οξύτητα. Οι αφρώδεις οίνοι είναι ελαφρείς και εκλεπτυσμένοι, με τραγανή οξύτητα που οφείλεται στη μετατροπή της αρχικά υψηλής οξύτητας λόγω μηλικού οξέος σε οξύτητα λόγω γαλακτικού οξέος. Οσφρητικά αναδίδει νότες εσπεριδοειδών/τίλιου/σαμπούκου με χαρακτηριστικό τόνο φρύξης, με επίγευση που διαρκεί και καταλήγει σε μια νότα οξύτητας.

   Όσον αφορά την εμφάνιση, ο οίνος είναι διαφανής, με αποχρώσεις από το λευκό έως το ρόδινο/απαλό κόκκινο και με λεπτές και μικρές φυσαλίδες που διαρκούν πολύ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,66
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

   α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

   Συμπίεση των σταφυλιών

   Ειδικές οινολογικές μέθοδοι

   Η μέθοδος που χρησιμοποιείται συνίσταται στην ήπια συμπίεση ολόκληρων βοτρύων σταφυλιών με μέγιστη πίεση 1,6 bar.

   Συγκομιδή, διαλογή και συμπίεση

   Μέθοδοι καλλιέργειας

   Τα σταφύλια πρέπει να συλλέγονται χειρωνακτικά πριν φθάσουν σε πλήρη φυσιολογική ωριμότητα για να εξασφαλιστεί η διατήρηση της υψηλής οξύτητας, και ιδίως της οξύτητας μηλικού οξέος.

   Η διαλογή των βοτρύων των σταφυλιών πρέπει να γίνεται χειρωνακτικά, βάσει συγκεκριμένων οδηγιών.

   Ζύμωση

   Ειδική οινολογική πρακτική

   Το προϊόν γίνεται αφρώδες με δεύτερη αλκοολική ζύμωση μέσα σε φιάλη. Ο ολικός αλκοολικός τίτλος του προϊόντος βάσης (cuvée) μετά την πρώτη ζύμωση είναι τουλάχιστον 9 %.

Πριν από τη δεύτερη ζύμωση το προϊόν βάσης υφίσταται μηλογαλακτική ζύμωση.

Η διεργασία παραγωγής, που περιλαμβάνει την παλαίωση, διαρκεί τουλάχιστον εννέα μήνες που υπολογίζονται από την έναρξη της ζύμωσης.

Σκοπός της ζύμωσης είναι να καταστεί το προϊόν βάσης αφρώδες, και γι' αυτό το προϊόν βάσης πρέπει να αφεθεί να ωριμάσει επάνω στην οινολάσπη μέσα στη φιάλη επί τουλάχιστον 180 ημέρες.

Μετά τη ζύμωση στη φιάλη, το προϊόν διαχωρίζεται από την οινολάσπη με εκπωμάτιση και έκχυση (dégorgement).

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

5 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη περιοχή**

Καθορισμένη περιοχή: Ο δήμος Dons πλησίον του δήμου Kolding της Δανίας και πιο συγκεκριμένα η βαθιά επιμήκης κοιλάδα τύπου «σήραγγα» που έχει σχηματιστεί από παγετοποτάμια ιζήματα αμμοχάλικου στο διοικητικό διαμέρισμα Dons By, Almind. Το διοικητικό διαμέρισμα Dons By, έκτασης 853 εκταρίων, έχει σαφώς οριοθετηθεί στους κτηματολογικούς χάρτες από το 1821.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 25-60 m και σε μικρή απόσταση από τη θάλασσα, περίπου 7 km από το φιόρδ Kolding.

7. **Κυριότερα οινοποιήσιμα σταφύλια**

Zalas Perle

Cabernet Cortis

Orion

Madeleine Angevine

Solaris

Rondo

Regent

Pinot Noir

8. **Περιγραφή του (των) δεσμού(-ών)**

Οι αμπελώνες βρίσκονται γύρω από τον δήμο Dons, σε υψόμετρο 25-60 m και σε απόσταση περίπου 7 km από τη θάλασσα. Η περιοχή είναι μια βαθιά και επιμήκης κοιλάδα τύπου «σήραγγα» που έχει δημιουργηθεί με υποπαγετική διάβρωση, με λίμνες τύπου «kettles» από αδρανή πάγο, λοφώδεις πλαγιές και χερσότοπους φτωχούς σε θρεπτικά συστατικά οι οποίοι έχουν αναπτυχθεί πάνω σε αμμώδη ιζήματα.

Οι αναλυτικές παράμετροι διαφέρουν από εκείνες των κλασικών αφρωδών οίνων λόγω της υψηλότερης γαλακτικής οξύτητας, η οποία οφείλεται στην καλλιέργεια σε βόρεια κλίματα.

Τα χαρακτηριστικά του οίνου, ιδίως όσον αφορά την οξύτητά του, οφείλονται στις γεωγραφικές συνθήκες της περιοχής και στον συγκεκριμένο τόπο παραγωγής, που χαρακτηρίζεται από φτωχά σε θρεπτικά συστατικά ιζήματα με χαλίκι και βαθιά στρώματα άμμου, σε επίπεδα πολύ υψηλότερα από τον υδροφόρο ορίζοντα, με αποτέλεσμα μεγάλα έρριζα υποκείμενα και την επιλογή σχετικά ανθεκτικών ποικιλιών.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Μέθοδος παραγωγής:

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ένδειξη της μεθόδου παραγωγής: Η ένδειξη «ζύμωση σε φιάλη» ή «ζύμωση σε φιάλη με παραδοσιακή μέθοδο» πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα, με τον ενδεδειγμένο τρόπο και να τεκμηριώνεται όσον αφορά τη διάρκεια της ζύμωσης πάνω στην οινολάσπη.

Λογότυπο της ΕΕ

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Χρήση του λογότυπου της ΕΕ: Το σύμβολο/λογότυπο της ΕΕ πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης».

Οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ποικιλία αμπέλου: Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η ποικιλία σταφυλιών οινοποίησης από την οποία προέρχεται το προϊόν, εφόσον έχει χρησιμοποιηθεί μόνο μία ποικιλία. Εάν το προϊόν παρασκευάζεται από προϊόν βάσης διαφόρων ποικιλιών αμπέλου που καλύπτονται από τις προδιαγραφές του προϊόντος, ο παραγωγός μπορεί, αν θέλει, να αναφέρει στην ετικέτα όλες τις ποικιλίες κατά φθίνουσα τάξη.

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Έτος παραγωγής του οίνου: Η αναγραφή του έτους παραγωγής στην ετικέτα είναι υποχρεωτική εφόσον ο οίνος παράγεται από μία μόνο συγκομιδή. Εάν ο οίνος παράγεται από προϊόν βάσης διαφορετικών συγκομιδών, δεν χρειάζεται να αναγράφεται το έτος παραγωγής του οίνου.

Εμφιάλωση

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση:

Σύμφωνα με το τμήμα γ) των προδιαγραφών του προϊόντος, το προϊόν πρέπει να καλλιεργείται, να παράγεται και να εμφιαλώνεται εντός της οριοθετημένης περιοχής, εφόσον αυτό αποτελεί αποδεδειγμένα απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση των χαρακτηριστικών ιδιοτήτων του. Επιπλέον, η μεταφορά εκτός της οριοθετημένης περιοχής μπορεί να επηρεάσει τις ειδικές μεθόδους παραγωγής όσον αφορά την αποθήκευση, την εκπωμάτιση και έκχυση και την παλαίωση, οδηγώντας σε υποβάθμιση της ποιότητας η οποία δεν μπορεί να ελεγχθεί από τον παρασκευαστή. Δεν υπάρχει παραγωγή οίνου σε περιοχές που γειτνιάζουν με αυτές που καλύπτονται από την αίτηση.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Produktspecifikation%20Dons%20rev%20nov%202014%20(2).pdf