

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 4 dicembre 2015**

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[Dons (DOP)]

(2015/C 407/06)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Danimarca ha presentato domanda di protezione della denominazione «Dons» conformemente alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alla protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo. A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del suddetto regolamento, la domanda presentata dalla Danimarca è stata esaminata dalla Commissione.
- (2) Le condizioni di cui agli articoli 93, 94, 95 e 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono rispettate.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dovrebbe pertanto pubblicare il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Dons».

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione per la denominazione «Dons» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della sua pubblicazione.

Fatto a Bruxelles, il 4 dicembre 2015

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione(i) da registrare

Dons

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino/dei vini

Requisiti analitici

Criteri di accettazione per il Dons

— Acidità malica: < 0,3 g/l

— Tenore di anidride carbonica: > sovrappressione di 4 bar a 20 °C

— Tenore di zucchero residuo: < 25 g/l

Dal punto di vista organolettico, il vino spumante di qualità Dons è caratterizzato da un'acidità particolarmente «brillante». I vini spumanti sono leggeri ed eleganti, dominati da una spiccata acidità risultante dalla trasformazione della sua elevata acidità malica iniziale in acidità lattica. Al naso si percepisce un aroma di agrumi/limetta/sambuco e un caratteristico odore di tostato coronati da un lungo retrogusto che si conclude con una nota di acidità.

In termini di aspetto il vino è trasparente con sfumature di colore che vanno dal bianco al rosa/rosso/rosato e con bollicine fini e persistenti.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,0
Acidità totale minima	4,5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,66
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. Pratiche di vinificazione*a. Pratiche enologiche essenziali*

Pigiatura dell'uva

Pratiche enologiche specifiche

Il metodo di pigiatura utilizzato consiste nel pigiare delicatamente i grappoli d'uva interi con una pressione massima di 1,6 bar.

Raccolta, cernita e pigiatura

Metodi di coltivazione,

L'uva deve essere raccolta a mano prima che raggiunga la piena maturità fisiologica per garantire la conservazione di un'elevata acidità, in particolare quella malica.

I grappoli devono essere selezionati a mano seguendo istruzioni specifiche.

Fermentazione

Pratica enologica specifica

Il prodotto viene spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia. Il titolo alcolometrico totale della partita («cuvée») dopo la fermentazione principale è almeno del 9 %.

Prima della fermentazione secondaria la partita è sottoposta alla fermentazione malolattica.

La durata del processo di produzione, compreso l'invecchiamento, è di almeno nove mesi a partire dall'inizio del processo di fermentazione.

La fermentazione serve a conferire frizzantezza alla partita che deve essere lasciata invecchiare sulle fecce all'interno della bottiglia per almeno 180 giorni.

Dopo la fermentazione in bottiglia il prodotto viene separato dalle fecce mediante sboccatura.

b. *Rese massime*

5 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona delimitata

Zona definita: la città di Dons nei pressi di Kolding, Danimarca; più specificamente, la valle a tunnel composta da ghiaia fluvio-glaciale e da sedimenti sabbiosi all'interno del distretto catastale di Dons By, Almind. Il distretto catastale di Dons By, che si estende su una superficie di 853 ettari, è chiaramente definito sulle mappe sin dal 1821.

I vigneti sono ubicati a un'altitudine di 25-60 m e a breve distanza del mare, a circa 7 km da Kolding Fjord.

7. Uve da vino principali

Zalas Perle

Cabernet Cortis

Orion

Madeleine Angevine

Solaris

Rondo

Regent

Pinot nero

8. Descrizione del legame/dei legami

I vigneti sono situati nei pressi della cittadina di Dons, a un'altitudine di 25-60 m e a una distanza di circa 7 km dal mare. La zona è una valle a tunnel che ha avuto origine dall'erosione subglaciale, con la presenza di laghi che occupano le cavità formate dallo scioglimento del ghiaccio morto (*dead-ice kettle*) terreni collinari in pendio e una brughera povera di nutrienti che poggia su uno strato di sedimenti sabbiosi.

I parametri analitici differiscono da quelli dei vini spumanti classici in termini di una maggiore acidità lattica imputabile alle condizioni di coltura del Nord.

Il profilo del vino, in particolare il suo profilo acido, è dovuto alla selezione di varietà piuttosto rustiche nonché alle condizioni geografiche del territorio e allo specifico «terroir» caratterizzato da ghiaia di origine sedimentosa povera di nutrienti e da strati sabbiosi profondi situati a un livello ben superiore rispetto alle falde freatiche sotterranee, che favoriscono la crescita di portainnesti vigorosi.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Metodo di ottenimento

Quadro normativo:

Legislazione UE

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Riferimento al metodo di produzione: le diciture «fermentato in bottiglia» o «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» devono figurare sull'etichetta e riportare adeguatamente la durata della fermentazione sulle fecce.

Logo dell'UE

Quadro normativo:

Legislazione UE

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Uso del logo dell'UE: «Denominazione di origine protetta» deve essere indicato unitamente al simbolo/logo dell'UE.

Varietà di uve da vino

Quadro normativo:

Legislazione UE

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Varietà di vite: laddove si attinge a una sola varietà, l'etichetta deve indicare la varietà di uva da vino utilizzata nella produzione. Se il vino viene prodotto da una partita di diverse varietà di viti contemplate nel disciplinare, il produttore può scegliere di indicare tutte le varietà in ordine decrescente, o di non farne menzione sull'etichetta.

Disposizioni relative all'etichettatura con indicazione dell'annata

Quadro normativo:

Legislazione UE

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Annata l'etichetta deve indicare l'annata laddove il vino sia frutto di una sola vendemmia. Se il vino viene prodotto da una partita di più annate, l'anno di raccolta non va indicato.

Imbottigliamento

Quadro normativo:

Legislazione UE

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona delimitata

Descrizione della condizione:

Imbottigliamento:

A norma della sezione (c) del disciplinare, il prodotto deve essere coltivato, prodotto e imbottigliato entro i confini della zona delimitata, in quanto tale condizione costituisce un prerequisito per ottenere le sue caratteristiche specifiche. Inoltre, il trasporto all'esterno di questa zona potrebbe pregiudicare i metodi specifici di produzione relativi allo stoccaggio, alla sboccatura e all'invecchiamento, provocando un deterioramento della qualità che i produttori di vino non potrebbero controllare. Non vi è alcuna produzione di vino nelle zone adiacenti a quelle contemplate nella domanda.

Link al disciplinare del prodotto

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