

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 4 grudnia 2015 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy w sektorze wina****[Dons (ChNP)]****(2015/C 407/06)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dania złożyła wniosek o ochronę nazwy „Dons” zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 dotyczącego ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych w sektorze wina. Zgodnie z art. 97 ust. 2 tego rozporządzenia wniosek Danii został zbadany przez Komisję.
- (2) Warunki ustanowione w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100–102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 zostały spełnione.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, należy zatem opublikować jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) wspomnianego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o ochronę nazwy „Dons”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Dons” (ChNP) określone są w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty jego publikacji.

Sporządzono w Brukseli dnia 4 grudnia 2015 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## ZAŁĄCZNIK

## JEDNOLITY DOKUMENT

## 1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji

Dons

## 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

## 3. Kategorie produktów winiarskich

5. Gatunkowe wino musujące

## 4. Opis wina (win)

Wymogi analityczne

Kryteria akceptacji jako Dons

— Zawartość kwasu jabłkowego: &lt; 0,3 g/l

— Zawartość dwutlenku węgla: nadciśnienie &gt; 4 bary w temperaturze 20 °C

— Zawartość cukru resztkowego: &lt; 25 g/l

Pod względem organoleptycznym gatunkowe wino musujące Dons charakteryzuje się szczególnie „łśniącą” kwasowością. Wina musujące są lekkie i eleganckie, o wyrazistej, orzeźwiającej kwasowości wynikającej z konwersji początkowo dużych ilości kwasu jabłkowego w kwas mlekowy. Nos ma nutę cytryny/limony/bzu o charakterystycznym tostowym aromacie i długim finiszem zakończonym nutą kwasowości.

Pod względem wyglądu wino jest przezroczyste z odcieniem białym do różowego/rosé/jasnoczerwonego i z delikatnymi, małymi i długotrwałymi bąbelkami.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g/l wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,66
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## 5. Praktyki wytwarzania wina

## a) Podstawowe praktyki enologiczne

Tłoczenie winogron

Szczególne metody enologiczne

Stosowana metoda tłoczenia polega na delikatnym tłoczeniu całych kiści winogron przy maksymalnym ciśnieniu 1,6 bara.

Zbiór, sortowanie i tłoczenie

Metody upraw

Winogrona muszą być ręcznie zbierane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości fizjologicznej, by zapewnić ochronę wysokiej kwasowości, w szczególności pod względem kwasu jabłkowego.

Kiście winogron muszą być sortowane ręcznie zgodnie z konkretnymi instrukcjami.

Fermentacja

Szczególne praktyki enologiczne

Produktowi nadaje się charakter musujący poprzez wtórną fermentację alkoholową w butelce. Całkowita zawartość alkoholu w cuvée po fermentacji głównej wynosi co najmniej 9 %.

Przed rozpoczęciem fermentacji wtórnej cuvée ulega fermentacji jabłkowo-mlekowej.

Długość procesu produkcji, łącznie z dojrzewaniem, wynosi co najmniej dziewięć miesięcy liczonych od rozpoczęcia procesu fermentacji.

Fermentacja ma nadać cuvée charakteru musującego; cuvée pozostawia się wewnątrz butelki do dojrzewania nad osadem przez okres co najmniej 180 dni.

Po fermentacji w butelce produkt zostaje oddzielony od osadu winnego z drożdży poprzez degorżowanie.

b) *Maksymalne zbiory*

5 000 kg winogron na hektar

**6. Wyznaczony obszar**

Określony obszar: miasto Dons niedaleko Koldyngi (Kolding) w Danii; a dokładniej dolina rynnowa z fluwioglacjalnych osadów żwirowych i piaszczystych w ramach obszaru katastralnego Dons By, Almind. Obszar katastralny Dons By, obejmujący powierzchnię 853 ha, od roku 1821 był wyraźnie oznaczany na mapach przedstawiających działki.

Winnice położone są na wysokości między 25 a 60 m oraz w bliskiej odległości od morza, około 7 km od fiordu prowadzącego do Koldyngi.

**7. Główne winogrona do produkcji wina**

Zalas Perle

Cabernet Cortis

Orion

Madeleine Angevine

Solaris

Rondo

Regent

Pinot Noir

**8. Opis związku(-ów)**

Winnice położone są wokół miasta Dons na wysokości między 25 a 60 m oraz w odległości około 7 km od morza. Obszar ten stanowi dolinę rynnową utworzoną w wyniku erozji subglacjalnej. Charakteryzują go jeziora wytopiskowe powstałe z lodu martwego, strome zbocza i ubogie w substancje odżywcze wrzosowiska na piaszczystych osadach.

Parametry analityczne różnią się od parametrów uzyskiwanych w przypadku klasycznych win musujących, ponieważ wykazują wyższą zawartość kwasu mlekowego uzyskiwaną dzięki warunkom uprawy charakterystycznym dla regionów północnych.

Profil wina, w szczególności jego kwasowość, związany jest z warunkami geograficznymi tego obszaru i jego specyficznym „terroir” (jego charakterystyczną cechą są ubogie w substancje odżywcze warstwy osadów żwirowych i piaszczystych położonych znacznie powyżej warstw wodonośnych, co powoduje powstawanie dużych podkładek) oraz z wyborem stosunkowo odpornych odmian.

**9. Dodatkowe wymogi zasadnicze**

*Metoda produkcji*

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj dodatkowego wymogu:

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Odniesienie do metody produkcji: na etykiecie, w stosownych przypadkach, stosuje się wyrażenie „poddane fermentacji w butelce” lub „poddane fermentacji w butelce przy użyciu metody tradycyjnej”, co jest udokumentowane pod względem okresu fermentacji nad osadem.

*Logo UE*

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj dodatkowego wymogu:

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Stosowanie logo UE: obok symbolu/logo UE należy zastosować wyrażenie „chroniona nazwa pochodzenia”.

*Odmiana winorośli*

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj dodatkowego wymogu:

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Odmiana winorośli: na etykiecie należy wskazać odmianę winorośli, z której wytwarzany jest produkt, w przypadku gdy stosowana jest tylko jedna odmiana. Jeżeli produkt jest wytwarzany na bazie cuvée z kilku odmian objętych specyfikacją produktu, producent może zamieścić wszystkie odmiany w porządku malejącym lub wcale nie wymieniać ich na etykiecie.

*Etykietowanie z podaniem rocznika*

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj dodatkowego wymogu:

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Rocznik: jeżeli wino jest produkowane z jednego zbioru, etykieta musi wskazywać jego rocznik. Jeżeli wino jest produkowane z cuvée z kilku roczników, rocznik nie musi być wskazany.

*Butelkowanie*

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj dodatkowego wymogu:

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Butelkowanie:

Zgodnie z sekcją c) specyfikacji produktu musi być on uprawiany, produkowany i butelkowany w obrębie wyznaczonego obszaru, ponieważ jest to kluczowy warunek uzyskania jego szczególnych cech. Ponadto transport poza ten obszar mógłby wpłynąć na szczególne metody produkcji odnoszące się do składowania, degorżowania i dojrzewania produktu, prowadząc do obniżenia jakości poza kontrolą producenta wina. Na obszarach przylegających do obszaru, którego dotyczy wniosek, nie prowadzi się produkcji wina.

**Link do specyfikacji produktu**

[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)