V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор

(2020/C 323/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката съгласно член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета [1] в срок от два месеца от датата на публикуването ѝ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„PONIKVE“

PDO-HR-02087

Дата на прилагане: 3.8.2015 г.

1. **Наименование за регистрация**

Ponikve

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

15. Вино от стафидирано грозде

4. **Описание на виното или вината**

Вино — бяло вино

Вината, произведени от сортовете Rukatac и Pošip bijeli, са кристално чисти, зеленикавожълти до жълти на цвят, с умерено високо до високо алкохолно съдържание, високо ниво на екстракта, ниска киселинност, плътен и балансиран вкус и характерен плодов аромат.

Максималното допустимо съдържание на серен диоксид е 200 mg/L за вина с остатъчна захар до 5 g/L и 250 mg/L за вина с остатъчна захар над 5 g/L.

Останалите аналитични свойства са в съответствие с приложимите определения в регламентите на ЕС и в хърватското законодателство.

[1] ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.)	12
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър)	250

Вино — тип „розé“

Тези вина се произвеждат от сорта Plavac mali crni. Вината тип „розé“ са с умерено до силно интензивен розов цвят. Ароматът им е доминиран от плодови нотки, напомнящи на цитрусови плодове и шипка, както и от минерални и билкови такива. Имат плътен, хармоничен и плодов вкус.

Максималното допустимо съдържание на серен диоксид е 200 mg/L за вина с остатъчна захар до 5 g/L и 250 mg/L за вина с остатъчна захар над 5 g/L.

Останалите аналитични свойства са в съответствие с приложимите определения в регламентите на ЕС и в хърватското законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.)	12
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър)	250

Вино — червено вино

Тези вина се произвеждат от сорта Plavac mali crni. Имат виолетов до тъмночервен цвят със силно отражение, когато са млади. С отлежаването цветът им се променя, преминавайки в тъмен рубиненочервен с тъмнокафяви и червени нюанси при по-старите вина. Имат сложен аромат на тъмни плодове (череши, вишни, сливи) с леки билкови нотки. Вкус: плътен, наслоен, с умерено високо до високо алкохолно съдържание, много високо ниво на екстракта, изразени танини, от мек до силно стипчив.

Максималното допустимо съдържание на серен диоксид е 150 mg/L за вина с остатъчна захар до 5 g/L и 200 mg/L за вина с остатъчна захар над 5 g/L.

Останалите аналитични свойства са в съответствие с приложимите определения в регламентите на ЕС и в законодателството на Хърватия.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.)	13
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър)	200

Вино от стафидирано грозде

Вината могат да са бели или червени. Имат по-наситени жълти нюанси (или от черен до тъмномеден цвят), високо алкохолно съдържание и изключително сложен аромат на презряло грозде и горски плодове. Имат плътен плодов вкус.

Максималното допустимо съдържание на серен диоксид е 200 mg/L за вина с остатъчна захар до 50 g/L и 300 mg/L за вина с остатъчна захар над 50 g/L. Останалите аналитични свойства са в съответствие с приложимите определения в регламентите на ЕС и в законодателството на Хърватия.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.)	9
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	30
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър)	300

5. **Винопроизводствени практики**

а) *Основни енологични практики*

Формировка на лозите

Метод на култивиране

В целия район със ЗНП „Ponikve“ лозите се формират изключително използвайки храстовидна техника без подпорна конструкция.

Грижа за лозята

Метод на култивиране

Гроздето се бере на ръка и се поставя в касетки.

Вино

Приложими ограничения при направата на вината

Виното не може да бъде подсилено, подсладено, подкислено или обезкислено.

Вино от стафидирано грозде

Приложими ограничения при направата на вината

Гроздето, използвано за направата на този вид вино, се добива чрез изсушаване по естествен начин на слънце, докато е на лозите, чрез бране и подреждане върху суха каменна зидария или купчини камъни, или в тавански помещения върху тръстикови палети или в дървени щайги на стайна температура. То трябва да е поне 130° по скалата на Оксле, като няма горна граница.

б) *Максимални добиви*

11 000 килограма грозде на хектар

6. **Определен географски район**

Защитеното наименование за произход „Ponikve“ обхваща лозарския обект Ponikve, разположен в кадастрална община Боленовичи на полуостров Пелешац и в покрайнините на град Стон. Обектът се намира в лозарския регион Пелешац, подрегион Централна и Южна Далмация. Районът със ЗНП „Ponikve“ се разпростира от залива Прапратно на югоизток до местността Спараговичи на северозапад. Северният предел на обекта Ponikve се формира от естествената граница, образувана от хълма Илия, а южният — от пътя D414 Стон-Оребич.

7. **Основен винен сорт (основни винени сортове) грозде**

Maraština-Rukatac, Maraškin, Mareština, Krizol, Višana, Malvasia del Chianti, Malvasia lunga, Pavlos

Plavac mali crni-Plavac mali, Plavac veliki, Crljenak mali, Crljenac, Pagadebit crni, Zelenka

Pošip bijeli-Pošip, Pošipak, Pošipica

8. **Описание на връзката или връзките**

Природни фактори

Почва, релеф, климат

Района със ЗНП „Ponikve“ има меки, влажни зими и горещи, сухи лета, характерни за средиземноморския климат. Фрагментираният релеф и стръмните склонове предотвратяват застояването на влажен въздух и образуването на слана. Хълмистият пояс (хълмът Илия) се простира от северната страна, като предотвратява директното нахлуване на студени, северни ветрове. Средната годишна температура е около 16°C. Минималната температура на въздуха е няколко градуса под точката на замръзване. Най-ниската отчетена температура е през февруари 1985 г. (–5,8°C), а най-високата — през август 2000 г. (36,7°C). Близостта на морето прави колебанията в температурата по-умерени. Годишното количество на валежите е приблизително 1 050 mm (данни за Дубровник за период от 30 години). Най много валежи има през есента и зимата, а най-малко — през лятото. Преобладаващите ветрове са два: i) сироко, който е топъл и влажен, и ii) бора, който е много силен, студен северен вятър. Постоянният бриз допринася за ниската влажност на въздуха около зелените части и гроздовете, което спомага за намаляване на въздействието на гъбичните заболявания на това място.

Районът със ЗНП „Ponikve“ е разположен в планинско-хълмиста област с относително малки тесни долини и падини тип „polje“. Релефът обикновено е карстов. Лозята са разположени предимно по склонове с различен наклон и излагане на слънце. Специфичността на почвите тук се крие в доломитния варовик и в магнезиевия калцит, които съставляват основния подпочвен слой. Последният включва на места и обикновен варовик. Върху подпочвения слой са се образували различни видове почви, но те са предимно леки, песъчливи и пропускливи, с физически характеристики, които са много благоприятни за отглеждането на лози. На места съдържанието на въглерод е много високо. Теренът е оформен за лозарство чрез създаването на тераси, поради което почвите са известни като антропоморфни терасирани почви. Terra rossa или кафявите почви в тази област се различават от типичните такива по относително високото си съдържание на пясък (около 10 %) и малко по-ниското съдържание на глинести частици. Водният капацитет е умерен, но издигането на влагата и плиткото обработване дават възможност за задържане на определено ниво на влажност, като по този начин се облекчава проблемът с недостига на вода през месеците на суша. На места почвите са плитки и в начален етап на развитие. Делът на скалната основа може да е доста висок (приблизително 10—40 %). По-старите почви са по-развити и по-дълбоки. Те са предимно глинести до песъчливо-глинести с по-висок капацитет на задържане на вода, в резултат на което устойчивостта при суша е по-голяма, отколкото тази на по-младите почви. Минералният състав е с малко по-високо съдържание на магнезий и калций. Високото ниво на калий е важен фактор за ниската обща киселинност на гроздето.

Човешки фактори

Тераси и суха каменна зидария

Повечето лозя в района със ЗНП „Ponikve“ са обособени чрез създаването на тераси по стръмните склонове, като по този начин се намалява въздействието на ерозията на почвите. Единствената цел за създаването на терасите е да се намали земният наклон, за да се улесни обработката и най-вече за борба с ерозията. Терасираните лозя включват няколко малки зони с различен размер, конфигурация и наклон. Терасите са оформени чрез изграждането на каменна зидария (суха каменна зидария). Сухата каменна зидария може да се различава по ширина и височина в зависимост от количеството камъни в земята. Чрез изграждането на лозя в района със ЗНП „Ponikve“ почвата се почиства от камъните, обособява се достатъчно количество от нея за бъдещото лозе, а самите камъни се превръщат във високо ценен строителен материал, който никога не е излишен.

Районът със ЗНП „Ponikve“ включва и лозя, които са оградени със суха каменна зидария, наподобяваща тази на терасите. Подобен вид лозя се създават върху равни площи, като в този случай единствената цел на зидарията е да посочи границите на лозето или да съхрани излишните камъни. Освен че има специфична архитектура сухата каменна зидария представлява и обособено местообитание за много средиземноморски растения и животни.

Лозята в района със ЗНП „Ponikve“ не се напояват, тъй като са много издръжливи на засушавания благодарение на характерната структура на почвата. В началния етап на почистване и подготовка на земята за създаването на лозята се използват механизирани средства, но след това сухата каменна зидария се изгражда ръчно по традиционния начин — без употребата на цимент. Терасираните лозя в района със ЗНП „Ponikve“ създават специфичен пейзаж, който представлява културно наследство и за който се смята, че води началото си от римско време (единадесети век). Те са отличен пример за взаимодействие между хората и заобикалящата ги среда с цел да се произведе добре познато, висококачествено вино, да се използва и защити района, както и да се направи възможно добиването на грозде. Всички млади лозя, посадени тук, следват модела на отглеждане на тераси или на ограждане със суха каменна зидария. Поради тази причина местните производители биха желали лозята, отглеждани в района, занапред да продължат да следват същия модел, най-вече за да се запази пейзажа с лозя на тераси по склоновете или на равна земя, както и да се избегне консолидирането им за създаване на огромни площи с високо ниво на механизация.

Всички лозя в района със ЗНП „Ponikve“ са формирани чрез създаването на тераси върху терена или чрез обграждането им със суха каменна зидария. Това осигурява използваем горен слой почва за отглеждане на лози, както и намаляване на въздействието на ерозията. Лозята в района със ЗНП „Ponikve“ не се напояват, тъй като са много издръжливи на засушавания благодарение на характерната структура на почвата.

Терасите по стръмни склонове и сухата каменна зидария на равна земя са отличен пример за взаимодействие между хората и заобикалящата ги среда с цел да се произведат висококачествени вина и да се използва и защити района за производството на грозде по възможно най-добрия начин, и преди всичко да се запази пейзажа, наподобяващ характерна „каменна дантела“, като същевременно се избегне консолидирането на лозята за създаване на огромни площи с високо ниво на механизация.

Фрагментираният релеф и стръмните склонове предотвратяват застояването на влажен въздух и образуването на слана. Хълмистият пояс (хълмът Илия) се простира от северната страна, като предотвратява директното нахлуване на студени, северни ветрове, докато постоянният бриз допринася за ниската влажност на въздуха около зелените части и гроздовете, което спомага за намаляването на въздействието на гъбичните заболявания на това място.

Винени сортове грозде

Вината, произвеждани в района със ЗНП „Ponikve“, са предимно червени от сорта Plavac mali crni плюс малко количество бели от сортовете Maraština и Pošip bijeli. В икономически план сортът Plavac mali crni е най-важният сорт червено грозде в Хърватия. Създаден е от неволното опрашване на местните сортове Crljenak kaštelanski и Dobričić. Това е типичен сорт южно грозде, което е разпространено на малка площ. Опрашването е редовно, като се получава сигурна реколта, въпреки че гроздето често не успява да узрее равномерно. Тъй като принадлежи към групата на много късно зреещите сортове, за него е необходимо най-слънчевото разположение, често с поглед към морето, осигуряващ голямо количество светлина поради изложението и наклона, което води до създаването на вина с наситен цвят и отличителни белези. Притежава силна устойчивост на биотични и абиотични стресови фактори.

Сортът Maraština е широко разпространен в цяла Далмация. Има малки до средни гроздови зърна със златистожълт цвят с малки, кафяви петна, малко сок и дебела кожица, като зърната са подредени нагъсто в гроздове, наподобяващи тяло с ръце, откъдето идва и името му. Узрява късно в третото тримесечие. Тъй като е силно чувствителен към брашнеста мана, сортът се развива най-добре на топли, сухи и добре проветриви места. Сортът Pošip bijeli също се среща в по-малка степен в района със ЗНП „Ponikve“. Pošip bijeli редовно дава високи добиви. Гроздовете са със среден размер и с малка до средна гъстота. Гроздовите зърна са с овална форма, много сладки и имат специфичен плодов аромат.

Взаимодействие на природни и човешки фактори

Специфичното влияние на факторите на околната среда (релеф, почва и климат), които заедно спомагат за защитата на този район от силните северни ветрове и улесняват доброто проветряване на зелената част на насажденията — намалявайки случаите на заболявания и осигурявайки защита от слана — помага да се гарантира, че лозята са добре снабдени с вода, без да е необходимо напояване. Това, заедно с въздействието на човешките фактори — тъй като хората са допринесли пряко за оформянето на терена, устойчивата му употреба и намаляването на въздействието на ерозията чрез изграждането на тераси — е създало неразривна връзка между топлите терасовидни парчета земя и сортовете, характерни за този район, осигурявайки отлична съвместимост за производството на разпознаваеми висококачествени вина.

Взаимодействие между природни и човешки фактори и характеристики на продукта

Типичните характеристики и качеството на вината от района Ponikve са резултат от благоприятния средиземноморски климат и специфичния вид кафяви почви и terra rossa. Общото количество топлина от повече от 2 000 °C дава възможност за узряване на сортове с различни периоди на зреене, но най-вече на къснозреещи такива (периоди IV и V), като например Plavac mali. Слънчевите тераси, оградени със суха каменна зидария, оформят специфични лозови пейзажи и предоставят изключителни условия за отглеждане на местни сортове, като например Plavac mali, Rukatac и Pošip. Поради постоянния бриз влажният въздух се застоява в лозята много рядко. Това спомага за намаляване на въздействието на гъбични заболявания и насърчава развитието на специфична микрофлора върху гроздето, която допринася за алкохолната ферментация. Общата киселинност, особено на сорта Plavac mali, е доста ниска, което е пряко следствие от горещия средиземноморски климат и минералния състав на почвата. Високото количество калий е особено важен фактор за ниската обща киселинност на гроздето. Специфичният аромат на вината от района Ponikve, с преобладаващи нотки на горски плодове и меки нотки на билки в червените вина, както и дискретният плодов аромат в белите вина, е пряко свързан с минералния състав на почвата, особено с високото съдържание на калций и магнезий. Плътният и балансиран вкус на вината пък се свързва с високото количество микроелементи в почвата, като например

желязо, манган и цинк, които играят съществена роля в синтеза на множество биохимични съединения в гроздето. Добрият баланс на микроелементите прави вината по-плътни и им дава възможност да отлежават в продължение на години, което е гаранция за тяхната дълготрайност. Вината от Ponikve са с богат екстракт, имат високо алкохолно съдържание и са подходящи за отлежаване в дървени съдове. Топлите и сухи есени в района създават благоприятни условия за узряване на гроздето, което достига отлично ниво на фенолна зрялост. То може да бъде прибрано по-късно, а вината да се произвеждат от стафидирано грозде.

Гроздето, използвано за направата на този вид вино, се добива чрез изсушаване по естествен начин на слънце, докато е на лозите, чрез бране и подреждане върху суха каменна зидария или купчини камъни, или в тавански помещения върху тръстикови палети или в дървени щайги на стайна температура.

Най-важната част от процеса на производство на вина от стафидирано грозде е да се гарантира, че гроздето е правилно изсушено по естествен начин, което е възможно поради добрите климатични условия, с топли, сухи есени и благоприятни ветрове, като например Бора. В лозето се прави първоначален подбор, при който е важно да се изберат местата и гроздовете, които са най-подходящи за сушене. Доброто местоположение на лозята, подходящата почва, благоприятният климат, правилната грижа и правилният избор на гроздове осигурява успешното, естествено сушене. Вината, произведени от това грозде, имат аромат на изсушени, тъмни плодове, както и добър баланс между алкохол, екстракт, киселинност и остатъчна захар.

9. **Други основни условия**

—

Връзка към продуктовата спецификация

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/Specifikacija-proizvoda-Ponikve.pdf