V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína

(2020/C 323/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ([1]), a to do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PONIKVE“

PDO-HR-02087

Datum podání žádosti: 3. 8. 2015

1. **Název, který má být zapsán**

   Ponikve

2. **Druh zeměpisného označení**

   CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno

   15. Víno ze zaschlých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

   Víno – bílé víno

   Vína vyrobená z odrůd Rukatac a Pošip bijeli, která jsou průzračná, zelenožluté až žluté barvy, s mírně vysokým až vysokým obsahem alkoholu, vysokým podílem extraktu, nízkou kyselostí, plnou a vyváženou chutí a typickou ovocnou vůní.

   Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 200 mg/l pro vína s obsahem zbytkového cukru do 5 g/l a 250 mg/l pro vína s obsahem zbytkového cukru nad 5 g/l.

   Další analytické vlastnosti jsou v souladu s použitelnými definicemi v nařízeních EU a chorvatském právu.

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Víno – růžové víno

Tato vína se vyrábějí z odrůdy Plavac mali crni. Růžová vína mají středně až vysoce intenzivní růžovou barvu. V jejich vůni vynikají ovocné tóny připomínající citrusové plody a šípky a dále minerální a bylinné tóny. Mají plnou, harmonickou a ovocnou chuť.

Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 200 mg/l pro vína s obsahem zbytkového cukru do 5 g/l a 250 mg/l pro vína s obsahem zbytkového cukru nad 5 g/l.

Další analytické vlastnosti jsou v souladu s použitelnými definicemi v nařízeních EU a chorvatském právu.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Víno – červené víno

Tato vína se vyrábějí z odrůdy Plavac mali crni. Když jsou mladá, mají tato vína purpurovou, tmavě červenou barvu s výraznými odlesky. Jak vína stárnou, barva se mění na tmavou rubínově červenou s tmavohnědými a červenými odstíny u starších vín. Mají komplexní vůni tmavého ovoce (třešně, višně, švestky) s náznaky bylinných tónů. Chuť: plná, vrstvená, s mírně vysokým až vysokým obsahem alkoholu, velmi vysokou hladinou extraktu, výraznými třísloviny, od hladkých po velmi trpké.

Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 150 mg/l pro vína s obsahem zbytkového cukru do 5 g/l a 200 mg/l pro vína s obsahem zbytkového cukru nad 5 g/l.

Další analytické vlastnosti jsou v souladu s použitelnými definicemi v nařízeních EU a chorvatském právu.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	13
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Víno ze zaschlých hroznů

Jedná se o bílá nebo červená vína. Mají intenzivnější odstíny žluté (nebo černé až tmavě měděné barvy), vysoký obsah alkoholu a vysoce komplexní aroma přezrálých hroznů a bobulového ovoce. Jejich chuť je plná, ovocná.

Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 200 mg/l pro vína s obsahem zbytkového cukru do 50 g/l a 300 mg/l pro vína s obsahem zbytkového cukru nad 50 g/l. Další analytické vlastnosti jsou v souladu s použitelnými definicemi v nařízeních EU a chorvatském právu.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	300

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Vedení vinné révy

Pěstební postupy

V celé oblasti CHOP „Ponikve“ je réva vedena výhradně metodou keříků bez opěrných konstrukcí.

Péče o vinici

Pěstební postupy

Hrozny se sklízejí ručně a ukládají se do beden.

Víno

Příslušná omezení pro výrobu vín

Víno nesmí být alkoholizováno, slazeno, přikyseleno nebo odkyseleno.

Víno ze zaschlých hroznů

Příslušná omezení pro výrobu vín

Hrozny používané k výrobě tohoto druhu vína se získávají přirozeným sušením na slunci nebo na vinné révě nebo tím, že jsou sbírány a rozloženy na suché zídce nebo hromadě kamenů, na půdách, na paletách z rákosu nebo na dřevěných přepravkách za pokojové teploty. Hrozny použité k výrobě tohoto vína musí mít nejméně 130 °Oechsle, přičemž není stanovena horní hranice.

b. *Maximální výnosy*

11 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Chráněné označení původu „Ponikve“ zahrnuje vinařské místo Ponikve, které se nachází na katastrálním území obce Boljenovići na poloostrově Pelješac v blízkosti města Ston. Místo se nachází ve vinařské oblasti Pelješac v podoblasti Srednja i Južna Dalmacija (střední a jižní Dalmácie). Oblast CHOP „Ponikve“ sahá od zátoky Prapratno na jihovýchodě po lokalitu Sparagovići na severozápadě. Ze severu je místo Ponikve přirozeně ohraničeno horou Sveti Ilija, zatímco jižní hranici tvoří silnice D414 Ston–Orebić.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

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. **Popis souvislostí**

Přírodní faktory

Půda, reliéf, podnebí

Oblast CHOP „Ponikve“ má mírné vlhké zimy a horká suchá léta typická pro středomořské podnebí. Roztříštěný reliéf a strmé svahy zabraňují stagnaci vlhkého vzduchu a tvorbě námraz. Na severní straně se rozprostírá horský pás (hora Sveti Ilija), který brání přímému přílivu chladného, severního větru. Průměrná roční teplota je asi 16 °C. Minimální teplota vzduchu je několik stupňů pod bodem mrazu. Nejnižší teplota byla v zaznamenána únoru 1985 (–5,8 °C) a nejvyšší teplota byla zaznamenána v srpnu 2000 (36,7 °C). Blízkost moře zmírňuje kolísání teploty. Roční úhrn srážek je přibližně 1 050 mm (údaje za posledních 30 let pro Dubrovník). Nejvyšší úroveň srážek je na podzim a v zimě a nejnižší v létě. Jsou zde dva převládající větry: i) sirocco neboli „jugo“, který je teplý a vlhký, ii) bóra, což je velmi silný, studený severní vítr. Neustálý vánek přispívá k nízké vlhkosti vzduchu kolem listů a hroznů, což zde pomáhá snižovat dopad houbových chorob.

Oblast CHOP „Ponikve“ se nachází v hornaté, kopcovité oblasti s poměrně malými úzkými údolími a sníženinami typu polje. Reliéf je typicky krasový. Vinice se nacházejí hlavně na svazích s různým stupněm sklonu a vystavení slunečnímu svitu. Specifičnost půd v oblasti CHOP „Ponikve“ spočívá v dolomitickém vápenci neboli hořečnatém kalcitu, který tvoří základní substrát. Tento mateřský substrát je také místy složen z běžného vápence. Na těchto substrátech se vyvinuly různé typy půdy, které jsou ale zejména lehké, písčité a propustné a s fyzikálními vlastnostmi, které velmi napomáhají pěstování vinné révy. Obsah uhličitanu je místy velmi vysoký. Terén byl pro vinařství upraven vytvořením teras, proto jsou půdy známé jako antropogenní terasovité půdy. Červenice, tzv. terra rossa, nebo hnědozemě se v této oblasti liší od typických červenic relativně vysokým obsahem písku (asi 10 %) a mírně nižším obsahem jílových částic. Schopnost půdy zadržovat vodu je mírná, nicméně vzestup vlhkosti v půdě a mělká orba umožňují udržet určitou úroveň vlhkosti, a tím zmírnit nedostatek vody během měsíců sucha. Půda je v počáteční fázi vývoje místy mělká. Podíl skalního podloží může být poměrně vysoký (přibližně 10–40 %). Starší půda je rozvinutější a hlubší. Jedná se hlavně o hlinité až písčitojílovité půdy s vyšší schopností zadržovat vodu, a tedy větší odolností vůči suchu než mají mladší půdy. Minerální složení půdy má mírně vyšší podíl hořčíku a vápníku. Vysoká hladina draslíku v půdě je důležitým faktorem celkové nízké kyselosti hroznů.

Lidské faktory

Terasy a suché zídky

Většina vinic v oblasti CHOP „Ponikve“ vznikla pomocí vybudování teras na strmých svazích, čímž se snížil dopad půdní eroze. Jediným účelem budování teras v oblasti CHOP „Ponikve“ je snížit sklon terénu s cílem usnadnit obdělávání vinic, a zejména bojovat proti půdní erozi. Terasovité vinice se skládají z několika malých terasovitých ploch různých velikostí, uspořádání a sklonů. Terasy jsou vytvořeny pomocí kamenných zdí (suché zídky). Suché zídky se mohou lišit šířkou a výškou v závislosti na množství kamene v zemi. Prostřednictvím budování vinic v oblasti CHOP „Ponikve“ se půda zbaví kamene, získá se dostatečné množství půdy pro budoucí vinici a kámen se stává vysoce ceněným stavebním materiálem, který není nikdy nadbytečný.

V oblasti CHOP „Ponikve“ jsou také vinice, které jsou ohraničeny suchými zídkami připomínajícími terasy. Vinice tohoto druhu jsou budovány na rovinatých plochách a v takovém případě je jediným účelem suchých zídek označit hranici vinice nebo uložit přebytečný kámen. Kromě toho, že se suché zídky vyznačují specifickou architekturou, vytvářejí také určité přirozené prostředí pro mnoho středomořských rostlin a živočichů.

Vinice v oblasti CHOP „Ponikve“ nejsou zavlažovány, protože díky jedinečné skladbě půdy velmi dobře snášejí suchá období. Mechanizace se používá v počáteční fázi čištění a přípravy půdy pro budování vinic, ale poté se suché zídky staví ručně tradičním způsobem bez použití betonu. Terasovité vinice v oblasti CHOP „Ponikve“ tvoří specifickou historickou krajinu, která zřejmě sahá až do doby římské (jedenácté století). Jsou vynikajícím příkladem vzájemného působení mezi lidmi a jejich prostředím s cílem vyrábět věhlasná a vysoce kvalitní vína a využívat a chránit oblast pro produkci hroznů. Všechny mladé vinice zřízené v této oblasti se řídí vzorem pěstování révy na terasách nebo na vinicích obklopených suchými zídkami. Proto by si výrobci vína, které nese CHOP „Ponikve“, také přáli, aby i budoucí vinice v této oblasti uplatňovaly tuto metodou pěstování vinné révy, především proto, aby byla zachována krajina s viničními terasami na svazích nebo na rovině, aniž by docházelo ke slučování vinic do velkých ploch s vysokou úrovní mechanizace.

Všechny vinice v oblasti CHOP „Ponikve“ jsou budovány tak, že jsou vytvořeny terasy v terénu, nebo jsou vinice ohrazeny suchými zídkami. To zajišťuje užitnou plochu půdy pro pěstování vinné révy a snižuje dopad půdní eroze. Vinice v oblasti CHOP „Ponikve“ nejsou zavlažovány, protože díky jedinečné skladbě půdy velmi dobře snášejí suchá období.

Terasy na strmých svazích a suché zídky na rovném terénu jsou vynikajícím příkladem vzájemného působení mezi lidmi a jejich prostředím s cílem vyrábět vysoce kvalitní vína a co nejlepším způsobem využívat a chránit oblast pro produkci hroznů, a především zachovat krajinu a její charakteristický ráz připomínající „kamennou krajku“, aniž by docházelo ke slučování vinic do velkých ploch s vysokou úrovní mechanizace.

Roztříštěný reliéf a strmé svahy zabraňují stagnaci vlhkého vzduchu a tvorbě námraz. Horský pás (hora Sveti Ilija) se rozprostírá na severní straně a zabraňuje přímému přílivu chladných, severních větrů, zatímco neustálý vánek přispívá k nízké vlhkosti vzduchu kolem listů a hroznů, což zde pomáhá snižovat dopady houbových chorob.

Moštové odrůdy

Vína vyráběná v oblasti CHOP „Ponikve“ jsou hlavně červená vína z odrůdy Plavac mali crni a dále menší množství bílých vín z odrůd Maraština a Pošip bijeli. Z hospodářského hlediska je odrůda Plavac mali crni nejdůležitější odrůdou červeného hroznu v Chorvatsku. Vznikla spontánním oplodněním původních odrůd Crljenak kaštelanski a Dobričić. Je to typická odrůda jižních vinic a rozprostírá se na malé ploše. Hnojení odrůdy je pravidelné a dává spolehlivé výnosy, i když hrozny často zrají nerovnoměrně. Jelikož patří do skupiny odrůd s velmi pozdním zráním, vyžaduje ty nejslunnější polohy, a často je tak obrácená směrem k moři. Hrozny díky své expozici a sklonu dostávají velké množství světla, takže výsledkem jsou vína intenzivní barvy a osobitého charakteru. Má velkou odolnost vůči biotickým a abiotickým stresovým faktorům.

Odrůda Maraština je rozšířená po celé Dalmácii. Má malé až středně velké bobule zlatavě žluté barvy s malými hnědými skvrnami, nízkou hladinou šťávy a tlustou slupku. Bobule jsou v hroznech uspořádány těsně u sebe a připomínají tělo s pažemi, odtud také pramení název odrůdy. Zraje pozdě ve třetím čtvrtletí. Jelikož je vysoce citlivá na padlí révové, daří se jí v teplých, suchých a dobře větraných oblastech. V oblasti CHOP „Ponikve“ se v menší míře také nachází odrůda Pošip bijeli. Tato odrůda dává pravidelně vysoké výnosy. Hrozny jsou středně velké a bobule jsou v hroznech uspořádány volně až středně volně. Bobule jsou oválného tvaru a jsou velmi sladké s charakteristickou ovocnou vůní.

Vzájemné působení přírodních a lidských faktorů

Daný vliv enviromentálních faktorů (reliéf, půda a podnebí), které společně pomáhají chránit tuto oblast před silnými severními větry a usnadňují dobré větrání listů rostlin – snižují výskyt chorob a poskytují ochranu před mrazem – pomáhá zajistit, aby byla vinná réva dobře zásobována vodou bez potřeby zavlažování. To spolu s vlivem lidských faktorů – protože lidé přímo přispěli k utváření krajiny, jejímu udržitelnému využívání a snížení dopadu eroze budováním teras – vytvořilo neoddělitelné spojení mezi teplými, terasovitými pozemky a odrůdami typickými pro tuto oblast a tato vysoká míra kompatibility dává vznik charakteristickým vínům vysoké kvality.

Vzájemné působení přírodních a lidských faktorů a vlastnosti výrobku

Typické vlastnosti a kvalita vín z regionu Ponikve jsou výsledkem příznivého středomořského podnebí a specifického typu hnědozemě a červenice. Součet termálního času přesahující 2 000 °C umožňuje zrání odrůd s různým obdobím zrání, zejména odrůd s pozdním zráním (období IV a V), jako je Plavac mali. Slunné terasy ohraničené suchými zídkami tvoří jedinečnou vinařskou krajinu a nabízí výjimečné podmínky pro pěstování původních odrůd, jako jsou Plavac mali, Rukatac a Pošip. Díky stálému vánku se ve vinicích jen výjimečně drží vlhký vzduch. To pomáhá snižovat dopad houbových chorob a podporuje rozvoj specifické mikroflóry na hroznech, která přispívá k alkoholovému kvašení. Celková kyselost hroznů, zejména u odrůd Plavac mali, je poměrně nízká, což je přímým důsledkem horkého středomořského podnebí a minerálního složení půdy. Vysoká hladina draslíku v půdě je velmi důležitým faktorem celkové nízké kyselosti hroznů. Charakteristická vůně vín z oblasti Ponikve s převládajícími tóny bobulového ovoce a jemnými bylinnými tóny v červených vínech a lehkým ovocným aromatem v bílých vínech přímo souvisí s minerálním složením půdy, zejména s vysokým obsahem vápníku a hořčíku. Plná a vyvážená chuť vín z oblasti

Ponikve je spojena s vysokou hladinou mikroprvků v půdě, jako je železo, mangan nebo zinek, které hrají zásadní roli při syntéze četných biochemických sloučenin v bobulích. Díky dobré rovnováze mikroprvků v půdě mají vína plnější tělo a mohou zrát mnoho let, což zajišťuje jejich dlouhověkost. Vína z Ponikve obsahují vysoký podíl extraktu, mají vysoký obsah alkoholu a dobře se hodí ke stárnutí v dřevěných sudech. Teplý a suchý podzim v oblasti Ponikve vytváří příznivé podmínky pro zrání hroznů, které dosahují vynikající úrovně fenolické zralosti. Hrozny se mohou sklízet pozdě a vína se mohou vyrábět ze zaschlých hroznů.

Hrozny používané k výrobě tohoto druhu vína se získávají přirozeným sušením na slunci nebo na vinné révě nebo tím, že jsou sbírány a rozloženy na suché zídce nebo hromadě kamenů, na půdách, na paletách z rákosu nebo na dřevěných přepravkách za pokojové teploty.

Při výrobě vín ze zaschlých hroznů je nejdůležitější zajistit, aby byly hrozny řádně vysušeny přírodním způsobem, což je možné díky příznivým klimatickým podmínkám s teplým a suchým podzimem a příznivým větrem, jako je bóra. Počáteční výběr se provádí ve vinici, přičemž je důležité vybrat část vinice nebo hrozny, které jsou pro sušení nejvhodnější. Dobré umístění vinic, vhodná půda, příznivé podnebí, správná péče o vinice a výběr správných hroznů k sušení zaručují úspěšnost přirozeného sušení hroznů. Vína vyrobená z těchto hroznů mají aroma sušeného tmavého ovoce a dobrou rovnováhu alkoholu, extraktu, kyselosti a zbytkového cukru.

9. **Další základní podmínky**

—

Odkaz na specifikaci výrobku

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