V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren

(2020/C 323/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»PONIKVE«

PDO-HR-02087

Ansøgningsdato: 3. august 2015

1. **Betegnelse, der skal registreres**

   Ponikve

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

   15. Vin af delvis tørrede druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

   Vin — hvidvin

   Vine fremstillet af sorterne Rukatac og Pošip bijeli, som er krystalklare og grønliggule til gule i farven, med et moderat højt til højt alkoholindhold, et højt ekstraktindhold, et lavt syreindhold, en fyldig og balanceret smag og en typisk frugtagtig aroma.

   Det maksimalt tilladte indhold af svovldioxid er 200 mg/l for vine med et restsukkerindhold på op til 5 g/l og 250 mg/l for vine med et restsukkerindhold på over 5 g/l.

   De øvrige analytiske kendetegn er i overensstemmelse med de gældende definitioner i EU's forordninger og i kroatisk ret.

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

Vin — rosévin

Disse vine fremstilles af sorten Plavac mali crni. Rosévine har en moderat til kraftig lyserød farve. Deres aroma er domineret af frugtagtige noter med strejf af citrusfrugt og hyben, mineraler og urter. De har en fyldig, harmonisk og frugtagtig smag.

Det maksimalt tilladte indhold af svovldioxid er 200 mg/l for vine med et restsukkerindhold på op til 5 g/l og 250 mg/l for vine med et restsukkerindhold på over 5 g/l.

De øvrige analytiske kendetegn er i overensstemmelse med de gældende definitioner i EU's forordninger og i kroatisk ret.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svoldioxidindhold (i mg/l)	250

Vin — rødvin

Disse vine fremstilles af sorten Plavac mali crni. Vinene har en mørk rødlilla farve med kraftige refleksioner, når de er unge. Efterhånden som vinene bliver ældre, ændres farven og bliver mørk rubinrød med mørkebrune og røde farver i ældre vine. De har en kompleks aroma af mørk frugt (kirsebær, sure kirsebær, blommer) med strejf af urtenoter. Smag: fyldig, kompleks, med et moderat højt til højt alkoholindhold, et meget højt ekstraktindhold, udtalte tanninske noter, fra blød til meget skarp.

Det maksimalt tilladte indhold af svovldioxid er 150 mg/l for vine med et restsukkerindhold på op til 5 g/l og 200 mg/l for vine med et restsukkerindhold på over 5 g/l.

De øvrige analytiske kendetegn er i overensstemmelse med de gældende definitioner i EU's forordninger og i kroatisk ret.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	13
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svoldioxidindhold (i mg/l)	200

Vin af delvis tørrede druer

Vinene kan være hvid- eller rødvin. De har en mere intens gullig farve (eller sort til mørk kobber), et højt alkoholindhold og en meget kompleks duft af overmodne druer og bærfrugter. De har en fyldig, frugtagtig smag.

Det maksimalt tilladte indhold af svovldioxid er 200 mg/l for vine med et restsukkerindhold på op til 50 g/l og 300 mg/l for vine med et restsukkerindhold på over 50 g/l. De øvrige analytiske kendetegn er i overensstemmelse med de gældende definitioner i EU's forordninger og i kroatisk ret.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	300

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Beskæring

Dyrkningspraksis

I hele området omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ponikve« dyrkes vinstokkene udelukkende ved hjælp af buskteknikken uden espalier.

Pasning af vindyrkningsarealer

Dyrkningspraksis

Druerne høstes manuelt og anbringes i kasser.

Vin

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Vinen må ikke tilsættes alkohol eller syre eller afsyres.

Vin af delvis tørrede druer

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

De druer, der anvendes til fremstilling af denne type vin, fås ved at tørre dem naturligt i solen, på vinstokkene eller ved at plukke dem og lægge dem på stenvægge eller stendynger, på lofter, på lamelpaller eller i trækasser ved stuetemperatur. De druer, der anvendes til fremstilling af denne vin, skal have mindst 130 ° Oechsle, og der er ingen øvre grænse.

b. *Maksimumsudbytter*

11 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ponikve« omfatter vindyrkningsområdet Ponikve i kommunen Boljenovići på Pelješac-halvøen i nærheden af byen Ston. Området ligger i vindyrkningsområdet Pelješac i subregionen Srednja i Južna Dalmacija (det centrale og sydlige Dalmatien). BOB-området »Ponikve« strækker sig fra Prapratno-bugten i sydøst til lokaliteten Sparagovići i nordvest. Den nordlige grænse for Ponikve-området dannes af den naturlige grænse ved Ilijabjerget, mens dets sydlige grænse dannes af vejen D414 mellem Ston og Orebić.

7. **Primære druesorter**

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

Plavac mali crni — Plavac mali, Plavac veliki, Crljenak mali, Crljenac, Pagadebit crni og Zelenka

Pošip bijeli — Pošip, Pošipak og Pošipica

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Naturlige faktorer

Jordbund, landskab, klima

BOB-området »Ponikve« har milde, fugtige vintre og varme, tørre somre, som er typiske for middelhavsklimaet. Det fragmenterede landskab og de stejle skråninger forhindrer stagnering af fugtig luft og frostdannelse. Et bjergbælte (Ilija) ligger på den nordlige side, hvilket forhindrer direkte tilstrømning af kolde, nordlige vinde. Den årlige gennemsnitstemperatur er på ca. 16 °C. Den mindste lufttemperatur er flere grader under frysepunktet. Den laveste temperatur, der er registreret, var i februar 1985 (– 5,8 °C), og den højeste var i august 2000 (36,7 °C). Nærheden til havet betyder, at temperaturudsvingene er begrænsede. Den årlige nedbørsmængde er ca. 1 050 mm (30-årige data for Dubrovnik). Det højeste nedbørsniveau er efterår og vinter, og det laveste niveau er om sommeren. Der er to dominerende vinde: i) sciroccoen eller »jugoen«, som er varm og fugtig, ii) boraen, som er en meget kraftig, kold nordlig vind. Den konstante brise bidrager til den lave luftfugtighed omkring bladene og klaserne, hvilket medvirker til at mindske virkningerne af svampesygdomme på dette sted.

»Ponikve« BOB-området er beliggende i et bjergrigt/bakket område med relativt små smalle dale og fordybninger af poljetypen. Landskabet er typisk karstisk. Vindyrkningsarealerne er hovedsagelig beliggende på skråninger med forskellige grader af hældning og eksponering for sollys. De særlige kendetegn for jordbunden i BOB-området »Ponikve« ligger i dolomitkalksten eller magnesiumcalcit, der udgør det underliggende lag. Dette underliggende lag består også af almindelig kalksten visse steder. Der er udviklet forskellige jordbundstyper på disse underliggende lag, men de er hovedsagelig lette, sandholdige og gennemtrængelige med fysiske kendetegn, der er særdeles gunstige for dyrkning af vinstokke. Karbonatindholdet er meget højt nogle steder. Terrænet er blevet formet til vindyrkning ved hjælp af terrasser, hvorfor jordbunden er kendt som antropomorf terrassejord. Dette områdes terra rossa eller brunjord adskiller sig fra den typiske terra rossa, idet den har et relativt højt sandindhold (ca. 10 %) og et lidt lavere indhold af lerpartikler. Jordens vandbindingskapacitet er moderat, men den optrængende fugtighed i jorden og den ringe dybde gør det muligt at bevare en vis fugtighed, hvorved vandmangel i de tørre måneder undgås. Jordlaget er forholdsvist tyndt i den indledende udviklingsfase. Andelen af grundfjeld kan være ret høj (ca. 10-40 %). Ældre jordlag er mere udviklede og dybere. De består overvejende af lerjord til lerblandet sandjord med en højere vandbindingskapacitet og dermed en større tolerance over for tørke end yngre jordlag. Jordens mineralske sammensætning har et lidt højere magnesium- og calciumindhold. Jordens høje kaliumindhold er en vigtig faktor i druernes lave totale syreindhold.

Menneskelige faktorer

Terrasser og stendiger

De fleste vingårde i BOB-området »Ponikve« er blevet etableret ved at skabe terrasser på stejle skråninger, hvilket mindsker virkningerne af jorderosion. Det eneste formål med opbygningen af terrasser i BOB-området »Ponikve« er at mindske hældningen for at gøre det lettere at behandle jorden og især bekæmpe jorderosion. De terrasseopdelte vinmarker består af flere små terrasseopdelte områder af forskellige størrelser, sammensætninger og hældninger. Terrasserne dannes af stenmure (stendiger). Stendigerne kan variere i bredden og højden, afhængigt af antallet af sten i jorden. Ved etableringen af vinmarker i BOB-området »Ponikve« bliver jorden ryddet for sten, en tilstrækkelig mængde jord hentes ind til den nye vinmark, og sten bliver et værdifuldt byggemateriale, som aldrig bliver overflødigt.

BOB-området »Ponikve« omfatter også vinmarker, som er afgrænset ved stendiger, der ligner terrasser. Denne type vinmarker er bygget på flade områder, hvor det eneste formål med stendigerne er at afgrænse vinmarkerne eller oplagre overskydende sten. Ud over at have en specifik arkitektur udgør stendigerne også et særligt habitat for mange planter og dyr fra middelhavsområdet.

Vinmarkerne i BOB-området »Ponikve« kunstvandes ikke, da de er i stand til at modstå tørre perioder takket være den særlige jordstruktur. Mekanisering anvendes i den indledende fase til rydning og forberedelse af jorden til etablering af vinmarker, men derefter bygges stendigerne manuelt på traditionel vis uden brug af cement. De terrasseopdelte vinmarker i BOB-området »Ponikve« udgør et særligt naturlandskab, som menes at gå helt tilbage til romertiden (det 11. århundrede). De er et fremragende eksempel på interaktion mellem mennesker og deres miljø med henblik på at fremstille en anerkendt vin af høj kvalitet og anvende og beskytte området samt den mulige produktion af druer. Alle nye vinmarker i dette område følger modellen med vindyrkning på terrasser eller på vinmarker, der er omgivet af stendiger. Derfor ønsker producenter fra BOB-området »Ponikve« også, at fremtidige vinmarker i dette område følger denne vindyrkningsmetode, hvilket først og fremmest er for at bevare landskabet med terrasserne på skråninger eller fladt terræn, og for at undgå, at vinmarkerne lægges sammen til store arealer med en høj grad af mekanisering.

Alle vinmarkerne i BOB-området »Ponikve« dannes ved at bygge terrasser på terrænet eller ved at etablere stendiger rundt om vinmarkerne. Dette giver et brugbart areal med landbrugsjord, der kan anvendes til dyrkning af vinstokke, og reducerer virkningerne af jorderosion. Vinmarkerne i BOB-området »Ponikve« kunstvandes ikke, da de er i stand til at modstå tørre perioder takket være den særlige jordstruktur.

Terrasserne på stejle skråninger og stendigerne på fladt terræn er et fremragende eksempel på interaktion mellem mennesker og deres miljø med henblik på at fremstille vine af høj kvalitet og anvende og beskytte området til produktion af druer bedst muligt, og frem for alt at bevare landskabet, som ligner »stenkniplinger«, samtidig med at man undgår, at vinmarker lægges sammen til store arealer med en høj grad af mekanisering.

Det fragmenterede landskab og de stejle skråninger forhindrer stagnering af fugtig luft og frostdannelse. Et bjergbælte (Ilija) ligger på den nordlige side, hvilket forhindrer direkte tilstrømning af kolde, nordlige vinde, mens den konstante brise bidrager til den lave luftfugtighed omkring bladene og klaserne, hvilket medvirker til at mindske virkningerne af svampesygdomme på dette sted.

Druesorter

De vine, der fremstilles i BOB-området »Ponikve«, er hovedsagelig rødvine af sorten Plavac mali crni samt en lille mængde hvidvine af sorterne Maraština og Pošip bijeli I økonomisk henseende er Plavac mali crni den vigtigste røde druesort i Kroatien. Den blev skabt ved spontan befrugtning af de oprindelige sorter Crljenak kaštelanski og Dobričić. Det er en typisk sort på de sydlige vinmarker og er spredt over et lille område. Sorten dyrkes på almindelig vis og giver et pålideligt udbytte, selv om druerne ofte ikke modnes jævnt. Eftersom sorten tilhører gruppen af sorter, der modner meget sent, kræver den de mest solrige placeringer, ofte vendt mod havet, hvilket giver en del lys som følge af eksponeringen for sollys og hældningen og giver vine med en intens farve og stærk karakter. Den er meget modstandsdygtig over for biotiske og abiotiske stressfaktorer.

Sorten Maraština er meget udbredt i hele Dalmatien. Den har små og mellemstore druer med en gyldengul farve med små, brune pletter, et lavt saftindhold og tykt skind, og druerne er tæt pakket i klaser, der ligner en krop med arme, hvilket har givet den sit navn. Den modner sent i tredje kvartal. Da den er meget følsom over for meldug, trives den i varme, tørre og velventilerede områder. Sorten Pošip bijeli findes også i mindre omfang i BOB-området »Ponikve«. Pošip bijeli er en sort, der ofte giver et højt udbytte. Drueklaserne er mellemstore og løst til moderat pakket. Druerne er ovale, meget søde og har en særlig frugtagtig aroma.

Samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer

De særlige virkninger af miljøfaktorer (landskab, jordbund og klima), som tilsammen bidrager til at beskytte dette område mod de kraftige nordlige vinde samt til at fremme god ventilation mellem bladene i plantagerne — hvilket mindsker forekomsten af sygdomme og beskytter mod frost — medvirker til at sikre, at vinstokkene forsynes med vand, uden at der er behov for kunstvanding. Dette har sammen med virkningerne af de menneskelige faktorer — eftersom mennesker har bidraget direkte til at forme terrænet, dets bæredygtige udnyttelse og mindskelsen af erosion gennem etablering af terrasser — skabt en uløselig forbindelse mellem de varme, terrasseformede jordarealer og de sorter, der er typiske for dette område, hvilket sikrer en høj grad af forenelighed med fremstilling af genkendelige vine af høj kvalitet.

Samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer og produktets kendetegn

De karakteristiske kendetegn ved og kvaliteten af vinene fra Ponikve-regionen er et resultat af det gunstige middelhavsklima og den særlige form for brun jord og terra rossa. Summen af varme over tid er over 2 000 °C, hvilket gør det muligt at modne sorter med forskellige modningsperioder, men især sent modnende sorter (periode IV og V), som f.eks. Plavac mali. De solrige terrasser, der er afgrænset af stendiger, udgør et særligt vindyrkningsareal og giver fremragende betingelser for dyrkning af oprindelige sorter, som f.eks. Plavac mali, Rukatac og Pošip. Det er meget sjældent, at fugtig luft ophobes i vinmarkerne på grund af den konstante brise. Dette bidrager til at reducere virkningen af svampesygdomme og til at fremme udviklingen af en bestemt mikroflora på druerne, der fremmer alkoholgæringen. Druernes totale syreindhold, især druerne af sorten Plavac mali, er forholdsvis lavt, hvilket er det direkte resultat af det varme middelhavsklima og jordens mineralske sammensætning. Jordens høje kaliumindhold er en særlig vigtig faktor i druernes lave totale syreindhold. Den særlige aroma i vinene fra Ponikve-regionen, med dominerende toner af bær og milde urtenoter i rødvinene og en diskret frugtagtig aroma i hvidvinene, er direkte forbundet med jordens mineralske sammensætning, navnlig dens høje indhold af calcium og magnesium. Den fyldige og afbalancerede smag af vinene fra

Ponikve-regionen skyldes jordens høje indhold af mikroelementer, såsom jern, mangan og zink, som spiller en væsentlig rolle i syntesen af en række biokemiske forbindelser i druerne. Den gode balance mellem mikroelementer i jorden gør vinene mere fyldige og betyder, at de kan modnes i mange år, hvilket giver dem en lang levetid. Vinene fra Ponikve har et højt indhold af ekstrakt, et højt alkoholindhold og er velegnede til at blive lagret på træfade. De varme og tørre efterår i Ponikve skaber gunstige betingelser for druernes modning, og druerne får et højt niveau af fenolmodenhed. Druerne kan høstes sent, og vinene kan fremstilles af let tørrede druer.

De druer, der anvendes til fremstilling af denne type vin, fås ved at tørre dem naturligt i solen, på vinstokkene eller ved at plukke dem og lægge dem på stenvægge eller stendynger, på lofter, på lamelpaller eller i trækasser ved stuetemperatur.

Den vigtigste del af processen med fremstilling af vin af let tørrede druer er at sikre, at druerne tørres korrekt ved hjælp af naturlige metoder, som muliggøres af de gunstige klimaforhold, med varme, tørre efterår og gunstige vinde, såsom boraen. Der foretages en første udvælgelse på vinmarken, hvor det er vigtigt at vælge de sektioner eller drueklaser, der er bedst egnet til tørring. En god beliggenhed for vinmarkerne, egnet jord, gunstigt klima, korrekt pasning af vindyrkningsarealerne og udvælgelse af de rette klaser til tørring sikrer en vellykket naturlig tørring af druerne. De vine, der fremstilles af disse druer, har en aroma af tørret, mørk frugt og en god balance mellem alkohol, ekstrakt, syrlighed og restsukker.

9. **Vigtige yderligere betingelser**

—

Link til produktspecifikationen

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