V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor

(2020/C 323/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„PONIKVE“

PDO-HR-02087

Datum der Antragstellung: 3.8.2015

1. **Einzutragender Name**

   Ponikve

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   15. Wein aus eingetrockneten Trauben

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

   Wein — Weißwein

   Aus den Rebsorten Rukatac und Pošip bijeli hergestellte Weine von kristallklarer, grünlich-gelber bis gelber Farbe, mit mäßig hohem bis hohem Alkoholgehalt, hohem Extraktgehalt, niedrigem Säuregehalt, vollem und ausgewogenem Geschmack und typischem Fruchtaroma.

   Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 200 mg/l für Weine mit bis zu 5 g/l Restzucker und 250 mg/l für Weine mit mehr als 5 g/l Restzucker.

   Die übrigen analytischen Eigenschaften stimmen mit den geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Rechtsvorschriften und den kroatischen Rechtsvorschriften überein.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Allgemeine analytische Eigenschaften	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	250

Wein — Roséwein

Diese Weine werden aus der Rebsorte Plavac mali crni hergestellt. Die Roséweine weisen eine mäßig bis sehr intensive rosa Farbe auf. Ihr Aroma wird von fruchtigen Noten dominiert, die an Zitrusfrüchte und Hagebutten erinnern, sowie von mineralischen und Kräuternoten. Sie haben einen vollen, harmonischen und fruchtigen Geschmack.

Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 200 mg/l für Weine mit bis zu 5 g/l Restzucker und 250 mg/l für Weine mit mehr als 5 g/l Restzucker.

Die übrigen analytischen Eigenschaften stimmen mit den geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Rechtsvorschriften und den kroatischen Rechtsvorschriften überein.

Allgemeine analytische Eigenschaften	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	250

Wein — Rotwein

Diese Weine werden aus der Rebsorte Plavac mali crni hergestellt. Der junge Wein hat eine purpurrote, dunkelrote Farbe, die stark reflektiert. Mit zunehmendem Alter ändert sich die Farbe bis hin zu einem dunklen Rubinrot mit dunkelbraunen und roten Reflexen bei älteren Weinen. Die Weine haben ein komplexes Aroma von dunklen Früchten (Kirschen, Sauerkirschen, Pflaumen) mit einem Hauch von Kräuternoten. Geschmack: voll, mehrschichtig, mit mäßig hohem bis hohem Alkoholgehalt, sehr hohem Extraktgehalt, ausgeprägten Tanninen, von weich bis stark adstringierend.

Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 150 mg/l bei Weinen mit bis zu 5 g/l Restzucker und 200 mg/l bei Weinen mit mehr als 5 g/l Restzucker.

Die übrigen analytischen Eigenschaften stimmen mit den geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Rechtsvorschriften und den kroatischen Rechtsvorschriften überein.

Allgemeine analytische Eigenschaften	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	13
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

Wein aus eingetrockneten Trauben

Die Weine können weiß oder rot sein. Sie weisen intensivere Gelbtöne (oder eine schwarze bis dunkelkupferne Farbe), einen hohen Alkoholgehalt und einen sehr komplexen Duft nach überreifen Trauben und Beerenfrüchten auf. Sie haben einen vollen, fruchtigen Geschmack.

Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 200 mg/l bei Weinen mit bis zu 50 g/l Restzucker und 300g/l bei Weinen mit mehr als 50 g/l Restzucker. Die übrigen analytischen Eigenschaften stimmen mit den geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Rechtsvorschriften und den kroatischen Rechtsvorschriften überein.

Allgemeine analytische Eigenschaften	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	9
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	300

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

Reberziehung

Anbauverfahren

In der gesamten Region der g. U. „Ponikve“ wird für die Reben ausschließlich die Buscherziehung ohne Spalier angewendet.

Pflege des Weinbergs

Anbauverfahren

Die Trauben werden von Hand geerntet und in Kisten gelegt.

Wein

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Der Wein darf weder mit Alkohol angereichert noch gesüßt, angesäuert oder entsäuert werden.

Wein aus eingetrockneten Trauben

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Die zur Herstellung dieser Art von Wein verwendeten Trauben werden durch natürliche Sonnentrocknung entweder an der Rebe oder nach der Lese durch Auslegen auf Trockenmauern oder Steinhaufen, auf Dachböden, Schilfmatten oder in Holzkisten bei Zimmertemperatur gewonnen. Die zur Herstellung dieses Weins verwendeten Trauben müssen mindestens 130° Oechsle aufweisen; eine Obergrenze gibt es nicht.

b) *Höchsterträge*

11 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Ponikve“ bezieht sich auf die Lage Ponikve, die sich in der Katastralgemeinde Boljenovići auf der Halbinsel Pelješac in der Nähe der Stadt Ston befindet. Die Lage befindet sich im Anbaugebiet Pelješac in der Unterregion Srednja i Južna Dalmacija [Mittel- und Süddalmatien]. Das Gebiet der g. U. „Ponikve“ erstreckt sich von der Bucht von Prapratno im Südosten bis zur Ortschaft Sparagovići im Nordwesten. Im Norden endet die Lage an der natürlichen Grenze, die der Berg Ilija bildet, im Süden wird sie durch die Straße D414 zwischen Ston und Orebić begrenzt.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Natürliche Faktoren

Boden, Relief, Klima

Im Gebiet der g. U. „Ponikve“ herrschen milde, feuchte Winter und heiße, trockene Sommer, die für ein mediterranes Klima typisch sind. Das klüftige Relief und die steilen Hänge verhindern, dass die feuchte Luft steht und sich Frost bildet. Auf der Nordseite erstreckt sich der Berggürtel des Sveti Ilija, der das direkte Einströmen kalter Nordwinde verhindert. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt etwa 16 °C. Die niedrigste Lufttemperatur liegt mehrere Grad unter dem Gefrierpunkt. Die niedrigste aufgezeichnete Temperatur wurde im Februar 1985 (– 5,8 °C) gemessen, die höchste aufgezeichnete Temperatur im August 2000 (36,7 °C). Durch die Nähe zum Meer schwanken die Temperaturen weniger stark. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt etwa 1 050 mm (Daten der letzten 30 Jahre für Dubrovnik). Die höchsten Niederschlagsmengen fallen im Herbst und Winter, die niedrigsten im Sommer. Es gibt zwei vorherrschende Winde: i) der warme, feuchte Schirokko bzw. „Jugo“ und ii) die Bora — ein sehr heftiger, kalter Nordwind. Die ständige Brise trägt dazu bei, dass die Blätter und Trauben von Luft mit geringer Feuchte umgeben sind, wodurch die Auswirkungen von Pilzkrankheiten an diesem Standort vermindert werden.

Das Gebiet der g. U. „Ponikve“ liegt in einem bergig-hügeligen Gebiet mit relativ kleinen, engen Tälern und Becken vom Poljetyp. Das Relief ist typisch karstig. Die Rebflächen befinden sich hauptsächlich an Hängen mit unterschiedlich starker Neigung und Sonneneinstrahlung. Die Besonderheit der Böden im Gebiet der g. U. „Ponikve“ ist das aus Dolomitkalkstein oder Magnesiumkalzit bestehende Grundsubstrat. Stellenweise wird dieses Ausgangssubstrat auch von gewöhnlichem Kalkstein gebildet. Auf diesen Substraten haben sich unterschiedliche Bodentypen entwickelt, von denen die meisten jedoch leicht, sandig und durchlässig sind und physikalische Eigenschaften aufweisen, die für den Anbau von Rebstöcken sehr günstig sind. Der Karbonatgehalt ist stellenweise sehr hoch. Das Gelände ist durch die Anlage von Terrassen für den Weinbau geformt worden, weshalb die Böden als anthropomorphe Terrassenböden bezeichnet werden. Die Terra-Rossa- oder Braunböden dieses Gebiets unterscheiden sich von typischen Terra-Rossa-Böden durch ihren relativ hohen Sandgehalt (etwa 10 %) und den etwas geringeren Gehalt an Tonpartikeln. Die Wasserkapazität der Böden ist mäßig, aber durch das Aufsteigen von Feuchtigkeit in den Böden und die flache Bodenbearbeitung kann ein gewisses Feuchtigkeitsniveau gehalten werden. Dadurch wird der Wasserstress während der Dürremonate abgemildert. Die Böden sind im Anfangsstadium ihrer Entwicklung stellenweise flach. Der Anteil des Grundgesteins kann recht hoch sein (etwa 10 % bis 40 %). Ältere Böden sind besser entwickelt und tiefgründiger. Es handelt sich hauptsächlich um lehmige bis sandig-lehmige Böden, die ein höheres Wasserrückhaltevermögen aufweisen und daher im Vergleich zu jüngeren Böden toleranter gegenüber Trockenheit sind. Die mineralische Zusammensetzung des Bodens weist einen etwas höheren Magnesium- und Kalziumgehalt auf. Der hohe Kaliumgehalt des Bodens ist ein wichtiger Faktor für den niedrigen Gesamtsäuregehalt der Trauben.

Menschliche Faktoren

Terrassen und Trockenmauern

Die meisten Rebflächen im Gebiet der g. U. „Ponikve“ sind durch Terrassenbau an den Steilhängen entstanden, wodurch die Auswirkungen der Bodenerosion verringert wurden. Die Anlage von Terrassen im Gebiet der g. U. „Ponikve“ dient einzig dem Zweck, das Bodengefälle zu verringern und damit die Bearbeitung der Rebflächen zu erleichtern und insbesondere die Bodenerosion zu bekämpfen. Die terrassenförmig angelegten Rebflächen bestehen aus vielen kleinen, terrassierten Flächen unterschiedlicher Größe, Anordnung und Neigung. Die Terrassen werden durch den Bau von Steinmauern (Trockenmauern) gebildet. Die Trockenmauern können abhängig von der im Boden gefundenen Steinmenge unterschiedlich breit und hoch sein. Durch die Schaffung der Rebflächen im Gebiet der g. U. „Ponikve“ wird der Boden von Steinen befreit, genug Boden als zukünftige Rebfläche gewonnen und das Gestein als wertvolles und fortlaufend benötigtes Baumaterial genutzt.

Das Gebiet der g. U. „Ponikve“ umfasst auch Rebflächen, die von Trockenmauern eingefasst sind und wie Terrassen aussehen. Bei dieser Art von Rebflächen, die auf ebenem Boden angelegt wird, dienen die Trockenmauern allein dazu, die Grenzen der Anbaufläche anzuzeigen oder überschüssiges Gestein zu lagern. Die Trockenmauern haben nicht nur eine besondere Bauweise, sondern bilden auch einen besonderen Lebensraum für viele mediterrane Pflanzen und Tiere.

Die Rebflächen im Gebiet der g. U. „Ponikve“ werden nicht bewässert, da sie dank der besonderen Bodenstruktur Trockenperioden sehr gut überstehen. Mechanisierte Verfahren werden beim Anlegen der Rebflächen nur in der Anfangsphase zur Rodung und Vorbereitung des Bodens eingesetzt. Anschließend werden die Trockenmauern auf traditionelle Weise von Hand und ohne Zement errichtet. Die terrassenförmig angelegten Rebflächen im Gebiet der g. U. „Ponikve“ sind ein besonderes landschaftliches Erbe, das vermutlich bis in die Römerzeit (11. Jahrhundert) zurückreicht. Sie sind ein hervorragendes Beispiel dafür, wie der Mensch mit seiner Umwelt interagiert, um einen bekannten, hochwertigen Wein zu erzeugen und das Gebiet so gut wie möglich für die Erzeugung von Trauben zu nutzen und zu schützen. Bei allen jungen Rebflächen, die in diesem Gebiet angelegt wurden, erfolgt der Weinanbau auf Terrassen oder auf von Trockenmauern umgrenzten Flächen. Aus diesem Grund setzen sich die Erzeuger der g. U. „Ponikve“ dafür ein, dass diese Weinanbaumethode auch bei künftigen Rebflächen in diesem Gebiet angewendet wird, insbesondere um die Landschaft mit ihren an Hängen und auf flachem Gelände angelegten Weinterrassen zu erhalten und zu vermeiden, dass die Rebflächen zu großen Gebieten mit hohem Mechanisierungsgrad verdichtet werden.

Alle Rebflächen im Gebiet der g. U. „Ponikve“ entstehen durch Anlegen von Terrassen im Gelände oder durch Einfriedung von Flächen mit Trockenmauern. Dadurch wird eine nutzbare Bodenfläche für den Rebenanbau geschaffen und die Bodenerosion vermindert. Die Rebflächen im Gebiet der g. U. „Ponikve“ werden nicht bewässert, da sie dank der besonderen Bodenstruktur Trockenperioden sehr gut überstehen.

Die Terrassen an steilen Hängen und die Trockenmauern auf flachem Boden sind ein ausgezeichnetes Beispiel dafür, wie durch die Interaktion des Menschen mit seiner Umwelt bekannte, hochwertige Weine erzeugt und das Gebiet so gut wie möglich für die Erzeugung von Trauben genutzt und geschützt wird. Insbesondere soll die Landschaft mit ihren typischen „Borten aus Stein“ erhalten und gleichzeitig vermieden werden, dass die Rebflächen zu großen Flächen mit hohem Mechanisierungsgrad verdichtet werden.

Das klüftige Relief und die steilen Hänge verhindern, dass die feuchte Luft steht und sich Frost bildet. Auf der Nordseite erstreckt sich ein Berggürtel (Sveti Ilija), der das direkte Einströmen kalter Nordwinde verhindert, während die ständige Brise dazu beiträgt, dass die Blätter und Trauben von Luft mit geringer Feuchte umgeben sind, wodurch die Auswirkungen von Pilzkrankheiten an diesem Standort vermindert werden.

Keltertraubensorten

Bei den im Gebiet der g. U. „Ponikve“ erzeugten Weinen handelt es sich hauptsächlich um Rotweine aus der Rebsorte Plavac mali crni sowie in geringem Umfang um Weißweine aus den Rebsorten Maraština und Pošip bijeli. In wirtschaftlicher Hinsicht ist Plavac mali crni die wichtigste rote Rebsorte in Kroatien. Sie entstand durch die spontane Befruchtung der einheimischen Rebsorten Crljenak kaštelanski und Dobričić. Die Sorte ist für südliche Rebflächen typisch und in einem kleinen Gebiet verbreitet. Sie zeigt eine regelmäßige Befruchtung und bringt zuverlässige Erträge, obwohl die Trauben oft nicht gleichmäßig reifen. Da sie zu den sehr spät reifenden Rebsorten gehört, benötigt sie möglichst sonnige, oft zum Meer hin gelegene Lagen, die aufgrund ihrer Exponiertheit und Neigung viel Licht erhalten, was zu Weinen von intensiver Farbe und starkem Charakter führt. Die Rebsorte ist sehr resistent gegenüber biotischen und abiotischen Stressfaktoren.

Die Rebsorte Maraština ist in ganz Dalmatien weit verbreitet. Sie hat kleine bis mittelgroße Beeren von goldgelber Farbe mit kleinen, braunen Flecken, wenig Saft und dicker Schale. Die Beeren stehen dicht beieinander in Trauben, die einem Körper mit Armen ähneln, woraus sich der Name der Sorte ableitet. Sie reift spät im dritten Quartal. Da sie sehr empfindlich auf Echten Mehltau reagiert, gedeiht sie gut in warmen, trockenen und gut belüfteten Gebieten. In geringerem Umfang ist im Gebiet der g. U. „Ponikve“ auch die Rebsorte Pošip bijeli anzutreffen. Pošip bijeli liefert regelmäßig hohe Erträge. Die Trauben sind mittelgroß und lockerbeerig bis mäßig gepackt. Die Beeren haben eine ovale Form, sind sehr süß und haben spezielle Fruchtaromen.

Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren

Die Umweltfaktoren (Relief, Boden und Klima) tragen im Zusammenspiel dazu bei, das Gebiet vor den starken Nordwinden zu schützen und eine gute Belüftung der Blätter in den Anpflanzungen sicherzustellen, wodurch weniger Krankheiten auftreten und Schutz vor Frost geboten wird. Die spezifischen Auswirkungen der Umweltfaktoren tragen außerdem dazu bei, dass die Reben gut mit Wasser versorgt werden, ohne dass eine Bewässerung erforderlich ist. Dies hat zusammen mit dem Einfluss des Menschen — der direkt zur Gestaltung des Geländes, dessen nachhaltiger Nutzung und der Erosionsverminderung durch den Terrassenbau beigetragen hat — eine untrennbare Verbindung zwischen den warmen, terrassenförmigen Bodenparzellen und den für dieses Gebiet typischen Rebsorten geschaffen und sorgt für eine ausgezeichnete Kompatibilität für die Erzeugung von wiedererkennbaren Weinen von hoher Qualität.

Wechselwirkungen zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren und den Eigenschaften des Produkts

Die typischen Merkmale und die Qualität der Weine aus der Region Ponikve sind das Ergebnis des günstigen mediterranen Klimas und der besonderen Art der Braun- und Terra-Rossa-Böden. Die Wärmesumme von mehr als 2 000 °C ermöglicht die Reifung von Rebsorten mit unterschiedlichen Reifezeitpunkten, vor allem aber von spät reifenden Sorten (Periode IV und V) wie Plavac mali. Die sonnigen, von Trockenmauern umgebenen Terrassen formen eine besondere Weinbaulandschaft und bieten außergewöhnliche Bedingungen für den Anbau einheimischer Rebsorten wie Plavac mali, Rukatac und Pošip. Aufgrund der ständigen Brise kommt es sehr selten vor, dass sich feuchte Luft in den Weinbergen staut. Dies verringert die Auswirkungen von Pilzkrankheiten und fördert die Entwicklung einer spezifischen Mikroflora auf den Trauben, die zur alkoholischen Gärung beiträgt. Der Gesamtsäuregehalt der Trauben, insbesondere der Rebsorte Plavac mali, ist eher niedrig, was eine direkte Folge des heißen Mittelmeerklimas und der mineralischen Zusammensetzung des Bodens ist. Ein besonders wichtiger Faktor für den niedrigen Gesamtsäuregehalt der Trauben ist der hohe Kaliumgehalt des Bodens. Das spezifische Aroma der Weine aus der Region Ponikve, mit dominierenden Beeren- und milden Kräuternoten bei den Rotweinen und dezenten Fruchtaromen bei den Weißweinen, steht in direktem Zusammenhang mit der mineralischen Zusammensetzung des Bodens, insbesondere seinem hohen Kalzium- und Magnesiumgehalt. Der volle und ausgewogene Geschmack der Weine aus der Region Ponikve hängt mit dem hohen Gehalt des Bodens an Mikroelementen wie Eisen, Mangan oder

Zink zusammen, die bei der Synthese zahlreicher biochemischer Verbindungen in den Trauben eine wesentliche Rolle spielen. Die gute Ausgewogenheit der Mikroelemente im Boden macht die Weine vollmundiger und ermöglicht ihre langjährige Reifung und damit eine gute Haltbarkeit. Die Weine von Ponikve sind extraktreich, haben einen hohen Alkoholgehalt und eignen sich gut für die Reifung in Holz. Der warme und trockene Herbst in Ponikve schafft günstige Bedingungen für die Reifung der Trauben, die eine ausgezeichnete phenolische Reife erreichen. Die Trauben können spät geerntet werden, und die Weine können aus eingetrockneten Trauben hergestellt werden.

Die zur Herstellung dieser Art von Wein verwendeten Trauben werden durch natürliche Sonnentrocknung entweder an der Rebe oder nach der Lese durch Auslegen auf Trockenmauern oder Steinhaufen, auf Dachböden, Schilfmatten oder in Holzkisten bei Zimmertemperatur gewonnen.

Der wichtigste Aspekt bei der Herstellung von Weinen aus eingetrockneten Trauben ist die richtige Trocknung der Trauben mit natürlichen Methoden, was durch die günstigen klimatischen Bedingungen mit warmen, trockenen Herbsten und günstigen Winden wie der Bora ermöglicht wird. Eine erste Auswahl wird am Weinberg getroffen, wobei es wichtig ist, die Abschnitte der Rebflächen bzw. die Trauben zu wählen, die sich am besten zum Trocknen eignen. Gute Weinlagen, geeignete Böden, ein günstiges Klima, die richtige Pflege der Weinstöcke und die Auswahl der richtigen Trauben für die Trocknung sorgen dafür, dass die natürliche Trocknung der Trauben gelingt. Die aus diesen Trauben hergestellten Weine weisen Aromen von getrockneten, dunklen Früchten und ein gutes Gleichgewicht zwischen Alkohol, Extrakt, Säure und Restzucker auf.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

—

Link zur Produktspezifikation

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