V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokumendi ja veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi avaldamist käsitleva viite avaldamine

(2020/C 323/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ([1]) artiklile 98 kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„PONIKVE“

PDO-HR-02087

Taotluse esitamise kuupäev: 3.8.2015

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

„Ponikve“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

Vein – valge vein

Sortide ‘Rukatac’ ja ‘Pošip bijeli’ viinamarjadest toodetud veinid, mis on kristallselged, rohekaskollase kuni kollase värvusega, keskmiselt suure kuni suure alkoholisisaldusega, suure ekstraktiivainete sisaldusega, vähese happesusega, täidlase ja tasakaalustatud maitse ning iseloomuliku puuviljaaroomiga.

Suurim lubatud vääveldioksiidisisaldus on 200 mg/l veinides, milles on kuni 5 g/l jääksuhkrut, ja 250 mg/l veinides, milles on üle 5 g/l jääksuhkrut.

Muud analüütilised omadused on kooskõlas ELi õigusaktide ja Horvaatia õiguse kohaldatavate määratlustega.

([1]) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

Vein – roosa vein

Neid veine toodetakse sordi 'Plavac mali crni' viinamarjadest. Roosad veinid on mõõdukalt kuni tugevalt intensiivse roosa värvitooniga. Aroomis domineerivad puuviljanoodid, mis meenutavad tsitrusvilju ja kibuvitsamarju, mineraalsed ja ürdinoodid. Maitse on täidlane, harmooniline ja puuviljane.

Suurim lubatud vääveldioksiidisisaldus on 200 mg/l veinides, milles on kuni 5 g/l jääksuhkrut, ja 250 mg/l veinides, milles on üle 5 g/l jääksuhkrut.

Muud analüütilised omadused on kooskõlas ELi õigusaktide ja Horvaatia õiguse kohaldatavate määratlustega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

Vein – punane vein

Neid veine toodetakse sordi 'Plavac mali crni' viinamarjadest. Noorelt on veinide värvus purpurse tooniga tumepunane, tugeva helgiga. Küpsedes muutub värvus tumedaks rubiinpunaseks, tumepruunide ja punaste varjunditega. Veinidel on keerukas tumeda puuvilja aroom (kirss, hapukirss, ploom) kergete ürdinootidega. Maitse: täidlane, kihiline, keskmiselt suure kuni suure alkoholisisaldusega, väga suure ekstraktiivainete sisaldusega, tuntavad tanniinid, õrnalt kuni tugevalt kootav.

Suurim lubatud vääveldioksiidi sisaldus on 150 mg/l veinides, milles on kuni 5 g/l jääksuhkrut, ja 200 mg/l veinides, milles on üle 5 g/l jääksuhkrut.

Muud analüütilised omadused on kooskõlas ELi õigusaktide ja Horvaatia õiguse kohaldatavate määratlustega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	13
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

Valged või punased veinid. Need on intensiivsema kollase tooniga (või mustad kuni tumeda vase tooni), suure alkoholisisaldusega ja väga keeruka üleküpsenud viinamarjade ja marjade lõhnabuketiga. Maitse on täidlane ja puuviljane.

Suurim lubatud vääveldioksiidi sisaldus on 200 mg/l veinides, milles on kuni 50 g/l jääksuhkrut, ja 300 mg/l veinides, milles on üle 50 g/l jääksuhkrut. Muud analüütilised omadused on kooskõlas ELi õigusaktide ja Horvaatia õiguse kohaldatavate määratlustega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

Viinapuude võra kujundamine

Kultuurilised tavad

Kogu „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonnas kujundatakse viinapuu võra nn põõsatehnikas, ilma tugedeta.

Viinamarjaistanduse hooldamine

Kultuurilised tavad

Viinamarjad koristatakse käsitsi ja asetatakse kastidesse.

Vein

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Veini ei tohi tugevdada ega magustada, hapestada ega hapetustada.

Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Selle veiniliigi valmistamiseks lastakse viinamarjadel kuivada loomulikul teel päikese käes viinapuul või pärast korjamist kuivkivimüüridele või -virnadele laotatult, pööningul, roost alustel või puitkastides toatemperatuuril. Selle veini valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema suhkrusisaldusega vähemalt 130 Oechsle kraadi; ülempiiri ei ole.

b. *Maksimaalne toodang*

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

„Ponikve“ kaitstud päritolunimetus hõlmab Ponikve viinamarjakasvatuspiirkonda, mis asub katastriregistrisse kantud Boljenovići omavalitsusüksuses Pelješaci poolsaarel Stoni linna lähedal. Piirkond asub Pelješaci viinamarjakasvatuspiirkonnas Srednja i Južna Dalmacija (Kesk- ja Lõuna-Dalmaatsia) allregioonis. „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkond ulatub Prapratno lahest kagus Sparagovići asulani loodes. „Ponikve“ piirkonna põhjapiiri moodustab Ilija mäe looduslik piir, lõunapiiri Ston–Orebići vaheline tee D414.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

‘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. **Seos(t)e kirjeldus**

Looduslikud tegurid

Muld, reljeef, kliima

„Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonnas on vahemerelisele kliimale omased pehmed niisked talved ja kuumad kuivad suved. Liigestatud reljeef ja järsud nõlvad takistavad niiske õhu kogunemist ja hallade teket. Põhjas laiub mägine vöönd (Ilija mägi), mis varjab otseste külmade põhjatuulte eest. Aasta keskmine temperatuur on 16 °C. Minimaalne õhutemperatuur on mitu kraadi allpool külmumispunkti. Kõige madalam temperatuur on registreeritud 1985. aasta veebruaris (–5,8 °C) ja kõige kõrgem 2000. aasta augustis (36,7 °C). Mere lähedus vähendab temperatuurikõikumisi. Aastane sademete hulk on ligikaudu 1 050 mm (Dubrovniku 30 aasta andmed). Sademeid on kõige rohkem sügisel ja talvel ning kõige vähem suvel. Valitsevaid tuuli on kaks: i) soe ja niiske siroko ehk jugo, ii) väga tugev külm põhjatuul boora. Pidev briis aitab selles piirkonnas vähendada lehtede ja viinamarjakobarate ümber õhuniiskust ja seega seenhaiguste kahjustusi.

„Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkond asub mägisel ja künklikul alal, kus on suhteliselt väikesed kitsad orud ja polje-tüüpi karstinõod. Reljeefile on iseloomulikud karstinähtused. Viinamarjaistandused asuvad peamiselt erisuguse kalde ja päikesepaiste hulgaga nõlvadel. „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonna muldade eripära tuleneb mulla lähtekivimiks olevast dolomiidist või magneesiumkaltsiidist. Kohati koosneb lähtekivim ka lubjakivist. Sellisel lähtekivimil on tekkinud eri liiki mullad, mis on peamiselt kerged, liivased ja vett läbilaskvad, seega viinamarjakasvatuseks väga sobivate füüsikaliste omadustega. Karbonaatide sisaldus on kohati väga suur. Maastikku on viinamarjakasvatuseks kujundatud terrasside rajamisega, mistõttu nimetatakse muldi antropomorfseteks terrassmuldadeks. Selle piirkonna pruunmullad (või *terra rossa*) erinevad tavalistest *terra rossa* muldadest suhteliselt suure liivasisalduse (umbes 10 %) ja tavalisest pisut väiksema saviosakeste sisalduse poolest. Muldade veemahutavus on keskmine, kuid niiskuse ülesliikumine mullas ja väike harimissügavus võimaldavad säilitada kindlat niiskustaset, mis vähendab põuakuudel veestressi. Kohtades, kus mulla areng on alles algusjärgus, on mullakiht õhuke. Aluspõhjakivimi osatähtsus võib olla üsna suur (ligikaudu 10–40 %). Vanemad mullad on rohkem arenenud ja sügavamad. Need on peamiselt liivsavi- ja saviliivmullad, mille veehoidevõime ja seega ka põuakindlus on suurem kui noorematel muldadel. Mulla mineraalses koostises on keskmisest rohkem magneesiumi ja kaltsiumi. Mulla suur kaaliumisisaldus on oluline tegur, millega on seotud viinamarjade väike üldhappesus.

Inimtegurid

Terrassid ja kuivkivimüürid

Enamik „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonna viinamarjaistandusi on rajatud järskudele mäenõlvadele terrasside ehitamise teel, mis vähendab mullaerosiooni. Terrasside rajamise ainus eesmärk „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonnas on vähendada maapinna kallakut, et hõlbustada istanduste harimist ja eelkõige, et takistada mullaerosiooni. Terrassidele rajatud viinamarjaistandus koosneb mitmest väikesest eri suuruse, kuju ja kaldega rajatud terrassialast. Terrassid rajatakse kivimüüride (kuivkivimüüride) ladumise teel. Kuivkivimüürid võivad olla erineva laiuse ja kõrgusega sõltuvalt pinnases olevate kivide hulgast. „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonnas puhastatakse viinamarjaistanduste rajamisega muld kividest, saadakse tulevasele istandusele piisav kogus mulda ja saadakse kividest väärtuslikku ehitusmaterjali, mida ei ole kunagi ülearu.

„Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonnas on ka viinamarjaistandusi, mida ümbritsevad kuivkivimüürid, nii et need meenutavad terrasse. Seda tüüpi viinamarjaistandused rajatakse tasasele maale ning kuivkivimüüride ainus eesmärk on sel juhul istanduse piiri tähistamine või üleliigsete kivide ladustamine. Kuivkivimüürid kujutavad omanäolist arhitektuurinähtust ning lisaks erilist elupaigatüüpi paljudele Vahemere piirkonna taime- ja loomaliikidele.

„Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonna viinamarjaistandusi ei niisutata, sest tänu erilisele mullastruktuurile peavad need kuivadel perioodidel hästi vastu. Viinamarjaistanduse rajamiseks kasutatakse maapinna puhastamise ja ettevalmistamise etapis masinaid, kuid seejärel laotakse kuivkivimüürid traditsioonilisel viisil käsitsi, tsementi kasutamata. „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonna terrassidele rajatud viinamarjaistandused moodustavad erilise pärandmaastiku, mis arvatakse pärinevat Rooma ajast (11. sajand). Need on suurepärane näide inimeste ja nende elukeskkonna vastastikusest toimest, mille tulemusena on võimalik toota tuntud kvaliteetset veini ning kasutada ja kaitsta maad viinamarjade kasvatamiseks nii hästi kui võimalik. Kõikides sellesse piirkonda rajatud noortes viinamarjaistandustes kasvatatakse viinapuid terrassidel või kuivkivimüüriga ümbritsetud viinamarjaaedades. Sel põhjusel soovivad „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonna tootjad, et ka tulevikus rajatavates viinamarjaistandustes kasutataks seda viinamarjakasvatusmeetodit, et kaitsta nõlvadel või tasasel maal olevate viinapuuterrassidega maastikku ning vältida istanduste ühendamist suurteks kõrge mehhaniseerituse tasemega aladeks.

Kõik „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonna viinamarjaistandused rajatakse maastikule terrasse ehitades või viinamarjaaeda kuivkivimüüriga ümbritsedes. See tagab viinapuude kasvatamiseks kasutatava mullapinna ja vähendab mullaerosiooni. „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonna viinamarjaistandusi ei niisutata, sest tänu erilisele mullastruktuurile peavad need kuivadel perioodidel hästi vastu.

Järskudel nõlvadel paiknevad terrassid ja tasasele maale laotud kuivkivimüürid on suurepärane näide inimeste ja nende elukeskkonna vastastiktoimest, mille tulemusena on võimalik toota kvaliteetset veini ning kasutada ja kaitsta maad viinamarjade kasvatamiseks parimal võimalikul viisil, eelkõige aga säilitada omanäolist kivipitsimustriga maastikku, vältides viinamarjaistanduste ühendamist suurteks mehhaniseeritult majandatavateks aladeks.

Liigestatud reljeef ja järsud nõlvad takistavad niiske õhu kogunemist ja hallade teket. Põhjaküljes laiub mägine vöönd (Ilija mägi), takistades külmade põhjatuulte otsest mõju, samal ajal kui pidev briis aitab vähendada lehtede ja viinamarjakobarate ümber õhuniiskust ja seega seenhaigusi.

Veiniviinamarjasordid

„Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonna veinid on peamiselt punased veinid, mida tehakse sordist ‘Plavac mali crni’, lisaks väike kogus valgeid veine sortidest ‘Maraština’ ja ‘Pošip bijeli’. Sort ‘Plavac mali crni’ on Horvaatias majanduslikult kõige tähtsam punase viinamarja sort. See on tekkinud põliste sortide ‘Crljenak kaštelanski’ ja ‘Dobričić’ isetolmlemise teel. See on lõunapoolsete viinamarjaistanduste tüüpiline sort ja on levinud väikesel alal. Sort tolmleb tavapäraselt ja annab püsivalt saaki, kuigi sageli ei valmi viinamarjad ühtlaselt. Kuna see kuulub hilise valmimisega sortide hulka, vajab see kõige päikesepaistelisemaid kasvukohti, sageli merele avanevatel nõlvadel, kus asukoht ilmakaarte suhtes ja sobiv kallak tagab palju päikesevalgust, mille tulemusena saadakse intensiivse värvitooni ja jõulise iseloomuga veinid. Sort on väga vastupidav biootilistele ja abiootilistele stressiteguritele.

Sort ‘Maraština’ on laialt levinud kogu Dalmaatsias. Selle marjad on väikesed kuni keskmise suurusega, kuldkollased, pruunide täppidega, vähese mahlasisalduse ja paksu kestaga, moodustavad tihedaid inimese käsivartega keha meenutavaid kobaraid, mille järgi sort on oma nime saanud. Valmib hilja, kolmandas kvartalis. Kuna sort on väga vastuvõtlik jahukastele, kasvab see hästi vaid soojadel, kuivadel, hea õhuliikuvusega aladel. „Ponikve“ kaitstud päritolunimetuse piirkonnas leidub vähesel määral ka sorti ‘Pošip bijeli’. ‘Pošip bijeli’ on sort, mis annab regulaarselt head saaki. Kobarad on keskmise suurusega ning marju on neil hõredalt või keskmise tihedusega. Marjad on ovaalse kujuga, väga magusad ja iseloomuliku puuviljaaroomiga.

Looduslike ja inimtegurite vastastiktoime

Keskkonnategurid (reljeef, muld ja ilmastik), mis ühiselt aitavad kaitsta seda piirkonda tugevate põhjatuulte eest ja tagavad istandustes viinapuulehtede hea õhustatuse, mis vähendab haiguste esinemist ja kaitseb külma eest, aitavad ühiselt tagada viinapuude hea veega varustatuse ilma niisutamisvajaduseta. See koos inimtegurite mõjuga – kuna inimesed on terrasse rajades maastikku otseselt kujundanud, aidanud kaasa selle säästvale kasutamisele ja erosiooni vähenemisele – on loonud lahutamatu seose soojade, terrassidena paiknevate maalappide ja piirkonnale omaste sortide vahel, tagades suurepärase sobivuse äratuntavate kvaliteetsete veinide tootmiseks.

Looduslike ja inimtegurite vastastiktoime ja toote omadused

Ponikve piirkonna veinide iseloomulikud omadused ja kvaliteet on soodsa vahemerelise kliima ning erilist tüüpi pruunmulla ja *terra rossa* koosmõju tulemus. Temperatuurisumma üle 2 000 °C võimaldab kasvatada erineva valmimisajaga sorte, eriti hilisvalmivaid (valmivad IV ja V perioodil), nagu ‘Plavac mali’. Päikeselised kuivkivimüüriga ümbritsetud terrassid moodustavad erilise viinamarjakasvatusmaastiku ja pakuvad erakordseid tingimusi selliste põliste sortide kasvatamiseks, nagu ‘Plavac mali’, ‘Rukatac’ ja ‘Pošip’. Püsivalt puhuva briisi mõjul jääb niiske õhk harva viinamarjaaedadesse lõksu. See aitab vähendada seenhaiguste esinemist ja soodustab viinamarjadel erilise mikrofloora kujunemist, mis aitab kaasa alkoholkäärimisele. Viinamarjade, eriti sordi ‘Plavac mali’ üldhappesus on küllalt väike, mis tuleneb otseselt palavast vahemerelisest kliimast ja mulla mineraalsest koostisest. Eriti oluline tegur on mulla suur kaaliumisisaldus, millega on seotud viinamarjade väike üldhappesus. Ponikve piirkonna veinide iseloomulik aroom – punaste veinide domineeriv marjalõhn koos õrnade ürdinootidega, valgete veinide tagasihoidlik puuviljaaroom – on otseselt seotud mulla mineraalse koostise, eelkõige suure kaltsiumi- ja magneesiumisisaldusega. Ponikve piirkonna

veinide täidlane ja tasakaalus maitse on seotud selliste mulla mikroelementide suure sisaldusega, nagu raud, mangaan ja tsink, millel on oluline osa mitmesuguste biokeemiliste ainete sünteesimisel viinamarjades. Mulla hea mikroelementide tasakaal muudab veinid täidlasemaks ja võimaldab neil küpseda aastaid, tagades veinide pikaealisuse. „Ponikve“ veinid on ekstraktiivaineterikkad, suure alkoholisisaldusega ja sobivad hästi puitvaatides küpsemiseks. Ponikve soe ja kuiv sügis loob viinamarjade küpsemiseks soodsad tingimused, võimaldades saavutada suurepärase fenoolse küpsuse. Viinamarju saab koristada hilja ja veini saab valmistada kuivatatud viinamarjadest.

Selle veiniliigi valmistamiseks lastakse viinamarjadel kuivada loomulikul teel päikese käes viinapuul või pärast korjamist kuivkivimüüridele või -virnadele laotatult, pööningul, roost alustel või puitkastides toatemperatuuril.

Kuivatatud viinamarjadest veini valmistamise juures on kõige olulisem tagada, et viinamarjad kuivatatakse korralikult loomulikul teel, mille teevad võimalikuks soodsad kliimatingimused sooja kuiva sügise ja sobiva tuulega, nagu boora. Esialgne valik tehakse istanduses, kus on oluline valida kuivatamiseks sobivaimad istanduse osad või viinamarjakobarad. Viinamarjaistanduse hea asukoht, sobiv muld, soodne kliima, istanduse nõuetekohane hooldus ja kuivatamiseks õigete kobarate valik tagavad viinamarjade loomuliku kuivamise õnnestumise. Nendest viinamarjadest toodetud veinidel on kuivatatud tumeda puuvilja aroom ning hea alkoholisisalduse, ekstraktiivainete, happesuse ja jääksuhkru vahekord.

9. **Olulised lisatingimused**

—

Link tootespetsifikaadile

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