V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaiseminen erään viinialan nimityksen osalta

(2020/C 323/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"PONIKVE"

PDO-HR-02087

Hakemuksen jättöpäivä: 3.8.2015

1. **Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet**

   Ponikve

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

   1. Viini

   15. Kuivatuista rypäleistä valmistetut viinit

4. **Viini(e)n kuvaus**

   Viini – valkoviini

   Nämä Rukatac- ja Pošip bijeli -lajikkeista valmistetut viinit ovat kristallinkirkkaita, niiden väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta keltaiseen ja alkoholipitoisuus on kohtalainen tai suuri, uutepitoisuus suuri, hapokkuus vähäinen, maku runsas ja tasapainoinen ja tuoksu tyypillisen hedelmäinen.

   Rikkidioksidipitoisuus enintään 200 mg/l viineissä, joissa on enintään 5 g/l jäännössokeria, ja enintään 250 mg/l viineissä, joissa on yli 5 g/l jäännössokeria.

   Muut analyyttiset ominaisuudet vastaavat EU:n asetuksissa ja Kroatian lainsäädännössä sovellettavia määritelmiä.

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	250

Viini – roseeviinit

Nämä viinit valmistetaan Plavac mali crni -lajikkeesta. Roseeviinien väri vaihtelee kohtalaisesta erittäin voimakkaan vaaleanpunaiseen. Niiden tuoksua hallitsevat sitrushedelmiä ja ruusunmarjaa muistuttavat hedelmäiset vivahteet sekä mineraaliset ja yrttimäiset vivahteet. Niiden maku on runsas, harmoninen ja hedelmäinen.

Rikkidioksidipitoisuus enintään 200 mg/l viineissä, joissa on enintään 5 g/l jäännössokeria, ja enintään 250 mg/l viineissä, joissa on yli 5 g/l jäännössokeria.

Muut analyyttiset ominaisuudet vastaavat EU:n asetuksissa ja Kroatian lainsäädännössä sovellettavia määritelmiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	250

Viini – punaviini

Nämä viinit valmistetaan Plavac mali crni -lajikkeesta. Viinien väri vaihtelee purppuranpunaisesta tummanpunaiseen, ja ne ovat nuorena voimakkaan heijastavia. Viinin vanhetessa väri muuttuu tumman rubiininpunaiseksi, ja vanhoissa viineissä on tummanruskeita ja punaisia vivahteita. Niiden tuoksu on moniulotteinen ja sisältää tummia hedelmiä (kirsikkaa, hapankirsikka, luumua), ja siinä on yrttimäisiä häivähdyksiä. Maku: täyteläinen, kerroksinen, alkoholipitoisuus kohtalaisen suuri tai suuri, erittäin suuri uutepitoisuus, runsaasti tanniineja pehmeästä erittäin kireään.

Rikkidioksidipitoisuus enintään 150 mg/l viineissä, joissa on enintään 5 g/l jäännössokeria, ja enintään 200 mg/l viineissä, joissa on yli 5 g/l jäännössokeria.

Muut analyyttiset ominaisuudet vastaavat EU:n asetuksissa ja Kroatian lainsäädännössä sovellettavia määritelmiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	13
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	200

Kuivatuista rypäleistä valmistetut viinit

Nämä viinit voivat olla valkoviinejä tai punaviinejä. Niissä on voimakkaampia keltaisen vivahteita (tai sävyjä mustasta tumman kuparin väriseen), suuri alkoholipitoisuus ja hyvin monivivahteinen ylikypsyneiden viinirypäleiden ja marjojen tuoksu. Niiden maku on täyteläinen ja hedelmäinen.

Rikkidioksidipitoisuus enintään 200 mg/l viineissä, joissa on enintään 50 g/l jäännössokeria, ja enintään 300 mg/l viineissä, joissa on yli 50 g/l jäännössokeria. Muut analyyttiset ominaisuudet vastaavat EU:n asetuksissa ja Kroatian lainsäädännössä sovellettavia määritelmiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	300

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

Viiniköynnöksen kasvatus

Valmistukseen liittyvät käytännöt

Koko Ponikven SAN-alueella viiniköynnöksiä kasvatetaan yksinomaan pensastekniikalla ilman säleikköjä.

Viinitarhan hoito

Valmistukseen liittyvät käytännöt

Rypäleet korjataan käsin ja asetetaan laatikoihin.

Viini

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Viiniä ei saa väkevöidä eikä makeuttaa, eikä sen happamuutta saa lisätä tai vähentää.

Kuivatuista rypäleistä valmistetut viinit

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Rypäleitä, joita käytetään tämän tyyppisen viinin valmistukseen, saadaan antamalla niiden kuivua luonnollisesti auringonpaisteessa viiniköynnöksissä tai keräämällä ne ja asettamalla ne kivimuurille tai kivikasoille, tangoille, kaislalavoille tai puulaatikoihin huoneenlämpöön. Tämä viinin valmistukseen käytettävien rypäleiden ominaispainon on oltava vähintään 130 Oechsle-astetta, eikä ylärajaa ole.

b. *Enimmäistuotos*

11 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen ”Ponikve” piiriin kuuluu Ponikven viininviljelypaikka, joka sijaitsee Boljenovićin katasterikunnassa Pelješacin niemimaalla Stonin kaupungin läheisyydessä. Paikka sijaitsee Pelješacin viininviljelyalueella Srednja i Južna Dalmacijan osa-alueella (keskinen ja eteläinen Dalmatia). Ponikven SAN-alue ulottuu kaakosta Prapratnon lahdelta luoteeseen Sparagovićiin. Ponikven alueen pohjoisraja on Ilija-vuoren muodostama luonnonraja ja etelärajan muodostaa Stonin Orebićin välinen D414-tie.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Luontoon liittyvät tekijät

Maaperä, pinnanmuodot, ilmasto

Ponikven SAN-alueella talvet ovat leutoja ja kosteita ja kesät Välimeren ilmastolle tyypillisesti kuumia ja kuivia. Epätasaiset pinnanmuodot ja jyrkät rinteet estävät kostean ilman seisomisen paikallaan ja huurteen syntymisen. Pohjoispuolelle ulottuva vuoristo (Ilija-vuori) estää kylmien pohjoisten tuulten suoran virtauksen alueelle. Vuoden keskilämpötila on noin 16 °C. Ilman alin lämpötila on useita asteita jäätymispisteen alapuolella. Alin mitattu lämpötila oli helmikuussa 1985 (-5,8 °C) ja korkein mitattu lämpötila elokuussa 2000 (36,7 °C). Meren läheisyys hillitsee lämpötilavaihteluita. Vuotuinen sademäärä on noin 1 050 mm (Dubrovnikin 30 vuoden tiedot). Sademäärä on suurin syksyllä ja talvella ja pienin kesällä. Vallitsevia tuulia on kaksi: i) Sirocco eli "Jugo", joka on lämmin ja kostea, ja ii) Bora, joka on hyvin voimakas ja kylmä pohjoinen tuuli. Jatkuva tuulenvire vähentää ilmankosteutta viinirypäleiden lehtien ja rypäleterttujen ympärillä, mikä vähentää sienitautien vaikutuksia tässä paikassa.

Ponikven SAN-alue sijaitsee vuoristoisella ja kukkulaisella alueella, jossa on suhteellisen pieniä, kapeita laaksoja ja poljetyyppisiä maanpainumia. Pinnanmuodot ovat tyypillisiä karstimuodostumia. Viinitarhat sijaitsevat pääasiassa rinteissä, joiden kaltevuusaste ja altistuminen auringolle vaihtelevat. Ponikven SAN-alueen erikoisuutena on dolomiittinen kalkki eli magnesiumkalsiitti, joka muodostaa aluskerroksen. Joissakin paikoissa aluskerros koostuu myös tavallisesta kalkkikivestä. Näihin aluskerroksiin on kertynyt erityyppisiä maa-aineksia, mutta ne ovat pääasiassa kevyitä, hiekkaisia ja läpäiseviä ja niillä on fyysisiä ominaisuuksia, jotka edistävät viiniköynnösten viljelyä huomattavasti. Karbonaattipitoisuus on paikoin erittäin suuri. Maapohjaa on muokattu viininviljelyä varten rakentamalla penkereitä, joten nämä pengermaat ovat ihmisen toiminnan tulosta. Tämän alueen terra rossa eli ruskea maaperä eroaa tyypillisestä terra rossa -maaperästä siinä, että sen hiekkapitoisuus on suhteellisen suuri (noin 10 prosenttia) ja savipartikkelien pitoisuus hieman pienempi. Maaperän vedenpidätyskyky on kohtalainen, mutta kosteuden nousu maaperässä ja maan pintamuokkaus mahdollistavat tietyn kosteustason säilyttämisen, mikä vähentää vesistressiä kuivina kuukausina. Maaperä on ohutta paikoissa, joiden kehittyminen on vasta alkuvaiheessa. Kallioperän osuus voi olla melko suuri (noin 10–40 prosenttia). Vanhemmat maaperät ovat kehittyneempiä ja syvempiä. Ne ovat pääasiassa savimaita tai hiekkasavimaita, ja niillä on suurempi vedenpidätyskyky ja siten suurempi kuivuuden sietokyky kuin uudemmilla maaperillä. Maaperän mineraalikoostumuksen magnesium- ja kalsiumpitoisuus on hieman suurempi. Maaperän korkea kaliumpitoisuus on rypäleiden alhaisen kokonaishappamuuden kannalta tärkeä tekijä.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Penkereet ja kivimuurit

Suurin osa Ponikven SAN-alueen viinitarhoista on perustettu rakentamalla jyrkille rinteille penkereitä, mikä vähentää maaperän eroosiota. Ainoana tavoitteena penkereiden rakentamisessa Ponikven SAN-alueelle on vähentää maaperän kaltevuutta viinitarhojen muokkaamisen helpottamiseksi ja erityisesti maaperän eroosion torjumiseksi. Pengerretyt viinitarhat koostuvat useista pienistä kooltaan, muodoltaan ja kaltevuudeltaan erilaisista pengerretyistä alueista. Penkereitä on muodostettu rakentamalla kivimuureja. Kivimuurit voivat olla leveydeltään ja korkeudeltaan erilaisia riippuen kivien määrästä maaperässä. Kun Ponikven SAN-alueelle on rakennettu viinitarhoja, maaperästä on poistettu kivet, tulevalle viinitarhalle on tuotu riittävästi maata ja kivestä on tullut erittäin arvostettu rakennusmateriaali, jota ei ole koskaan liikaa.

Ponikven SAN-alueella on myös viinitarhoja, joita reunustavat penkereitä muistuttavat kivimuurit. Tällaisia viinitarhoja rakennetaan tasaisille alueille, jolloin kivimuurien ainoana tarkoituksena on osoittaa viinitarhan rajat tai varastoida ylimääräiset kivet. Erityisen rakenteensa lisäksi kivimuurit muodostavat myös omanlaisensa elinympäristön monille Välimeren kasveille ja eläimille.

Ponikven SAN-alueen viinitarhoja ei keinokastella, koska ne kestävät maaperän erityisrakenteen ansiosta hyvin kuivia kausia. Koneita käytetään alkuvaiheessa, kun maata raivataan ja valmistellaan viinitarhan rakentamista varten, mutta sen jälkeen kivimuurit rakennetaan käsin perinteisellä tavalla ilman sementtiä. Ponikven SAN-alueen pengerretyt viinitarhat muodostavat erityisen perinnemaiseman, jonka arvioidaan olevan peräisin roomalaisajalta (1000-luvulta). Ne ovat erinomainen esimerkki ihmisen ja ympäristön välisestä vuorovaikutuksesta tunnetun ja laadukkaan viinin tuottamisessa sekä alueen käyttämisessä ja suojelemisessa mahdollisimman hyvin viinirypäleiden tuotantoa varten. Kaikissa alueella sijaitsevissa uudemmissa viinitarhoissa noudatetaan mallia, jossa viiniköynnöksiä kasvatetaan penkereillä tai kivimuurien ympäröimissä viinitarhoissa. Tästä syystä Ponikven SAN-alueen tuottajat haluaisivat myös, että alueen tulevilla viinitarhoilla noudatettaisiin tätä viininviljelymenetelmää, ennen kaikkea siksi, että maisema rinteillä tai tasamaalla sijaitsevine viinitarhapenkereineen säilyisi ja vältettäisiin viinitarhojen yhdistäminen laajoiksi alueiksi, joilla koneellistumisaste on suuri.

Kaikki Ponikven SAN-alueen viinitarhat on perustettu rakentamalla maapohjalle penkereitä tai ympäröimällä viinitarhat kivimuureilla. Näin on varmistettu maaperän käyttökelpoisen alan käyttö viiniköynnösten kasvatukseen ja vähennetty maaperän eroosion vaikutusta. Ponikven SAN-alueen viinitarhoja ei keinokastella, koska ne kestävät maaperän erityisrakenteen ansiosta hyvin kuivia kausia.

Jyrkkien rinteiden penkereet ja tasamaiden kivimuurit ovat erinomainen esimerkki ihmisen ja ympäristön välisestä vuorovaikutuksesta laadukkaiden viinien tuottamisessa sekä viinirypäleiden tuotantoalueen käyttämisessä ja suojelemisessa mahdollisimman hyvin ja ennen kaikkea maiseman ja sille tunnusomaisten kivimuurijonojen säilyttämisessä. Näin vältetään myös viinitarhojen yhdistäminen laajoiksi alueiksi, joilla koneellistumisaste on suuri.

Epätasaiset pinnanmuodot ja jyrkät rinteet estävät kostean ilman pysähtymisen ja huurteen syntymisen. Vuoristovyö (Ilija-vuori) ulottuu pohjoispuolelle ja estää kylmän pohjoistuulen suoran virtauksen, jatkuva tuulenvire vähentää ilmankosteutta viinirypäleiden lehtien ja rypäleterttujen ympärillä, mikä vähentää sienitautien vaikutuksia tässä paikassa.

Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Ponikven SAN-alueella tuotetut viinit ovat pääasiassa Plavac mali crni -lajikkeesta peräisin olevia punaviinejä; pieni osa niistä on Maraština- ja Pošip bijeli -lajikkeista valmistettuja valkoviinejä. Taloudelliselta kannalta Plavac mali crni -lajike on Kroatian tärkein punainen rypälelajike. Se syntyi kotoperäisten Crljenak kaštelanski- ja Dobričić-lajikkeiden itsestään tapahtuneen hedelmöittymisen seurauksena. Se on tyypillinen eteläisten viinitarhojen lajike, joka on levinnyt pienelle alueelle. Lajike hedelmöittyy säännöllisesti ja tuottaa varmasti satoa, vaikka rypäleet eivät usein kypsykään tasaisesti. Koska se kuuluu hyvin myöhään kypsyvien lajikkeiden ryhmään, se menestyy vain aurinkoisimmilla, mieluiten meren puoleisilla paikoilla, joilla rypäleet saavat sijainnin ja maan kaltevuuden ansiosta paljon valoa. Sen vuoksi viini on väriltään ja luonteeltaan voimakas. Lajike on erittäin vastustuskykyinen bioottisille ja abioottisille stressitekijöille.

Maraština-lajike on koko Dalmatiassa laajalle levinnyt. Sen rypäleet ovat pieniä tai keskikokoisia ja kullanvärisiä, ja niissä on pieniä, ruskeita pisteitä, vähän mehua ja paksu kuori. Rypäleet ovat pakkautuneet tiiviisti tertuiksi, jotka muistuttavat ihmisvartaloa ja -käsiä, mistä lajike on saanut nimensä. Lajike kypsyy myöhään kolmannella vuosineljänneksellä. Koska se on erittäin herkkä härmälle, se viihtyy lämpimillä ja kuivilla alueilla, joilla ilma vaihtuu hyvin. Ponikven SAN-alueella esiintyy pienemmässä määrin myös Pošip bijeli -lajiketta. Pošip bijeli on lajike, josta saadaan säännöllisesti hyviä satoja. Rypäletertut ovat keskikokoisia, ja rypäleet ovat niissä löysästi tai kohtalaisen tiiviisti pakkautuneita. Rypäleet ovat soikeita ja erittäin makeita, ja niissä on tiettyjä hedelmäisiä aromeja.

Luontoon ja ihmiseen liittyvien tekijöiden vuorovaikutus

Ympäristötekijöiden (pinnanmuodot, maaperä ja ilmasto) erityisvaikutukset, jotka yhdessä auttavat suojelemaan aluetta voimakkailta pohjoistuulilta ja edistävät viljelmien lehtien hyvää ilmanvaihtoa – mikä vähentää tautien esiintymistä ja suojaa pakkaselta – auttavat varmistamaan, että viiniköynnökset saavat riittävästi vettä ilman keinokastelua. Tämän ja ihmisen toiminnan vaikutuksen – ihmiset ovat suoraan vaikuttaneet maaston muotoon, sen kestävään käyttöön ja eroosion vaikutusten vähentämiseen rakentamalla penkereitä – seurauksena on syntynyt erottamaton yhteys lämpimien, pengerrettyjen maa-alueiden ja tälle alueelle tyypillisten lajikkeiden välille, minkä vuoksi ne sopivat erittäin hyvin laadukkaiden tunnistettavien viinien tuotantoon.

Luontoon ja ihmiseen liittyvien tekijöiden ja tuotteen ominaisuuksien välinen vuorovaikutus

Ponikven alueen viinien tyypilliset ominaisuudet ja laatu johtuvat Välimeren suotuisasta ilmastosta sekä erityisestä ruskeasta maaperästä ja terra rossa -maaperästä. Yli 2 000 °C:een lämpösumman ansiosta alueella voidaan kypsyttää rypäleitä, joiden kypsytysajat vaihtelevat, mutta erityisesti myöhään kypsyviä lajikkeita (kypsytyskaudet IV ja V), kuten Plavac mali. Kivimuurien reunustamat aurinkoiset penkereet muodostavat erityisen viinitarhamaiseman ja tarjoavat poikkeukselliset olosuhteet kotoperäisten lajikkeiden, kuten Plavac malin, Rukatacin ja Pošipin, viljelylle. Jatkuvan tuulenvireen vuoksi viinitarhojen ilma on erittäin harvoin kosteaa. Se auttaa vähentämään sienitautien vaikutuksia ja edistää tietyn alkoholin käymiseen vaikuttavan mikroflooran kehittymistä viinirypäleisiin. Viinirypäleiden, erityisesti Plavac mali -lajikkeen rypäleiden, kokonaishappamuus on melko alhainen, mikä johtuu suoraan Välimeren lämpimästä ilmastosta ja maaperän mineraalikoostumuksesta. Maaperän korkea kaliumpitoisuus on rypäleiden alhaisen kokonaishappamuuden kannalta erityisen tärkeä tekijä. Ponikven alueen viineissä on erityinen tuoksu: punaviineissä on hallitsevia marjojen ja mietoja yrttien vivahteita ja valkoviineissä hienovaraisia hedelmäisiä häivähdyksiä. Tämä liittyy suoraan maaperän mineraalikoostumukseen ja erityisesti sen korkeaan kalsium- ja magnesiumpitoisuuteen. Ponikven alueen viinien runsas ja tasapainoinen maku liittyy maaperän runsaisiin hivenaineisiin, kuten rautaan, mangaaniin ja sinkkiin, jotka ovat keskeisessä osassa useiden biokemiallisten yhdisteiden synteesissä rypäleissä.

Hivenaineiden hyvä tasapaino maaperässä tekee viineistä täyteläisempiä ja mahdollistaa niiden kypsyttämisen useita vuosia, mikä takaa niiden pitkäikäisyyden. Ponikven viinien uute- ja alkoholipitoisuudet ovat suuria ja viinit soveltuvat hyvin kypsytettäväksi puutynnyrissä. Ponikven lämpimät ja kuivat syksyt luovat suotuisat olosuhteet rypäleiden kypsymiselle, ja rypäleiden fenolien kypsyysaste on erinomainen. Rypäleet voidaan korjata myöhään, ja viinejä voidaan valmistaa kuivatuista rypäleistä.

Rypäleitä, joita käytetään tämän tyyppisen viinin valmistukseen, saadaan antamalla niiden kuivua luonnollisesti auringonpaisteessa viiniköynnöksissä tai keräämällä ne ja asettamalla ne kivimuureille tai kivikasoille, parville, kaislalavoille tai puulaatikoihin huoneenlämpöön.

Tärkein osa kuivatuista rypäleistä valmistettavien viinien tuotantoprosessia on sen varmistaminen, että rypäleet kuivataan asianmukaisesti luonnollisilla menetelmillä, mikä on mahdollista suotuisien ilmasto-olosuhteiden, lämpimien ja kuivien syksyjen sekä Boran kaltaisten suotuisien tuulien ansiosta. Ensimmäinen valinta tehdään viinitarhassa, jolloin on tärkeää valita kuivaamiseen parhaiten sopivat viinitarhan osat tai rypäleet. Viinitarhan hyvä sijainti, sopiva maaperä, suotuisa ilmasto, viinitarhan oikeanlainen hoito ja sopivanlaisten rypäleterttujen valinta kuivattaviksi takaavat rypäleiden onnistuneen luonnollisen kuivumisen. Näistä rypäleistä valmistetuissa viineissä on kuivattujen, tummien hedelmien aromeja ja hyvä tasapaino alkoholin, uutteen, happamuuden ja jäännössokerin välillä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

–

Linkki eritelmään

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