V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence à la publication du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole

(2020/C 323/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de deux mois à compter de la date de publication.

DOCUMENT UNIQUE

«PONIKVE»

PDO-HR-02087

Date de la demande: 3.8.2015

1. **Dénomination à enregistrer**

Ponikve

2. **Type de l'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

15. Vin de raisins passerillés

4. **Description du ou des vins**

Vin — Vins blancs

Les vins produits à partir des cépages Rukatac et Pošip bijeli sont limpides et présentent une robe jaune-verdâtre à jaune, une teneur en alcool modérément élevée à élevée, un niveau d'extrait élevé, une faible acidité, un goût plein et équilibré ainsi qu'un arôme fruité typique.

La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 200 mg/l pour les vins contenant jusqu'à 5 g/l de sucre résiduel, et de 250 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l.

Les autres propriétés analytiques sont conformes aux définitions applicables établies dans les règlements de l'Union européenne et dans la législation croate.

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

Vin — Vins rosés

Ces vins sont produits à partir du cépage Plavac mali crni. Ils présentent une robe rose modérément à très intense. Leur arôme est dominé par des notes fruitées rappelant les agrumes et le cynorrhodon, ainsi que par des notes minérales et herbacées. Leur goût est corsé, harmonieux et fruité.

La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 200 mg/l pour les vins contenant jusqu'à 5 g/l de sucre résiduel, et de 250 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l.

Les autres propriétés analytiques sont conformes aux définitions applicables établies dans les règlements de l'Union européenne et dans la législation croate.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

Vin — Vins rouges

Ces vins sont produits à partir du cépage Plavac mali crni. Leur robe est rouge foncé violacée et présente un reflet prononcé lorsque le vin est jeune. À mesure qu'ils vieillissent, les vins changent de couleur et deviennent rouge rubis foncé avec des nuances de marron foncé et de rouge chez les vins plus âgés. Ils sont caractérisés par un arôme complexe de fruits noirs (cerises, griottes, prunes) assorti de légères notes herbacées. Goût: corsé, complexe, caractérisé par une teneur en alcool modérément élevée à élevée et par un niveau d'extrait très élevé, très tannique, de doux à très astringent.

La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 150 mg/l pour les vins contenant jusqu'à 5 g/l de sucre résiduel, et de 200 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l.

Les autres propriétés analytiques sont conformes aux définitions applicables établies dans les règlements de l'Union européenne et dans la législation croate.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

Vin de raisins passerillés

Ces vins peuvent être blancs ou rouges. Ils sont caractérisés par des nuances plus intenses de jaune (ou de noir à cuivre foncé), une teneur en alcool élevée et un parfum très complexe de raisins surmûris et de baies. Leur goût est corsé et fruité.

La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 200 mg/l pour les vins contenant jusqu'à 50 g/l de sucre résiduel, et de 300 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 50 g/l. Les autres propriétés analytiques sont conformes aux définitions applicables établies dans les règlements de l'Union européenne et dans la législation croate.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	300

5. **Pratiques vitivinicoles**

a) *Pratiques œnologiques essentielles*

Formation des vignes

Pratique culturale

Dans l'ensemble de la région de l'AOP «Ponikve», les vignes sont exclusivement formées selon la technique de la brousse, sans espalier.

Entretien des vignobles

Pratique culturale

Les raisins sont récoltés à la main et placés dans des caisses.

Vin

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Le vin ne peut être ni fortifié, ni édulcoré, ni acidifié, ni désacidifié.

Vin de raisins passerillés

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Les raisins utilisés dans la fabrication de ce type de vin sont obtenus par un séchage naturel au soleil, sur les vignes, ou, après la récolte, par un séchage sur des murs de pierres sèches ou sur des tas de pierres, dans des greniers, sur des palettes de roseaux ou dans des caisses en bois, à température ambiante. Les raisins utilisés dans la fabrication de ce vin doivent atteindre au minimum 130 degrés Oechslé, et il n'y a pas de limite supérieure.

b) *Rendements maximaux*

11 000 kilogrammes de raisin à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'appellation d'origine protégée «Ponikve» couvre la zone vitivinicole de Ponikve, située dans la commune cadastrale de Boljenovići, dans la péninsule de Pelješac, aux alentours de la ville de Ston. La zone se trouve au cœur de la région vitivinicole de Pelješac, dans la sous-région de Srednja i Južna Dalmacija [Dalmatie centrale et méridionale]. La zone de l'AOP «Ponikve» s'étend de la baie de Prapratno, au sud-est, à la ville de Sparagovići, au nord-ouest. La limite septentrionale de la zone de Ponikve est formée par la frontière naturelle du mont Saint-Élie, tandis que sa limite méridionale correspond à la route D414 reliant Ston à Orebić.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

Facteurs naturels

Sol, relief, climat

La zone de l'AOP «Ponikve» connaît des hivers doux et humides ainsi que des étés chauds et secs, typiques d'un climat méditerranéen. Le relief fragmenté et les pentes raides empêchent la stagnation de l'air humide et la formation de gel. Une ceinture montagneuse (le mont Saint-Élie) s'étendant sur la partie septentrionale permet d'éviter l'afflux direct de vents froids venant du nord. La température moyenne annuelle est d'environ 16 °C. La température minimale de l'air se situe plusieurs degrés en deçà de zéro. La température la plus basse jamais enregistrée remonte à février 1985 (– 5,8 °C), tandis que la température la plus élevée jamais observée date d'août 2000 (36,7 °C). La proximité avec la mer modère les variations de température. La hauteur des précipitations annuelles est d'environ 1 050 mm (données sur 30 ans pour Dubrovnik). Les précipitations sont les plus fortes en automne et en hiver, et les plus faibles en été. La zone est traversée par deux vents dominants: i) le sirocco, ou «jugo», qui est chaud et humide, et ii) la bora, un vent froid très violent venant du nord. La brise constante contribue au faible taux d'humidité de l'air circulant autour des feuilles et des grappes de raisins, ce qui limite les répercussions des maladies fongiques dans cette zone.

La zone de l'AOP «Ponikve» est située dans une région montagneuse et collinaire présentant des vallons relativement étroits et des dépressions de type polje. Le relief est typiquement karstique. Les vignobles sont principalement situés sur des coteaux, dont les degrés d'inclinaison et d'exposition au soleil varient. La spécificité des sols de la zone de l'AOP «Ponikve» réside dans le calcaire dolomitique ou la calcite de magnésium, qui constitue le substrat de base. Le substrat géologique est également composé de calcaire ordinaire par endroits. Différents types de sol se sont développés sur ces substrats, bien qu'ils soient essentiellement légers, sablonneux et perméables, et présentent des caractéristiques physiques très propices à la culture des vignes. La teneur en carbonate est très élevée par endroits. Le terrain a été façonné à des fins vitivinicoles par la création de terrasses, raison pour laquelle les sols sont qualifiés de sols en terrasses façonnées par l'homme. La terra rossa ou les sols bruns de cette zone diffèrent des sols de terra rossa traditionnels par leur teneur en sable relativement élevée (environ 10 %) et par leur teneur légèrement inférieure en particules argileuses. La capacité de rétention des sols est modérée, mais l'ascension de l'humidité dans les sols et leur labourage peu profond permettent de maintenir un certain niveau d'humidité, ce qui atténue le stress hydrique au cours des mois de sécheresse. Les sols sont peu profonds par endroits au cours des phases initiales de leur développement. La proportion d'assise rocheuse peut être assez élevée (environ 10-40 %). Les sols plus anciens sont plus développés et plus profonds. Ce sont essentiellement des sols limoneux à sablo-argileux caractérisés par une meilleure capacité de rétention d'eau et, dès lors, par une tolérance accrue aux sécheresses par rapport aux sols plus jeunes. La composition minérale du sol présente une teneur en magnésium et en calcium légèrement plus élevée. La teneur élevée en potassium du sol joue un rôle important dans l'acidité totale faible des raisins.

Facteurs humains

Terrasses et murs de pierres sèches

La majorité des vignobles de la zone de l'AOP «Ponikve» ont été formés par la création de terrasses sur les pentes raides, réduisant ainsi l'incidence de l'érosion du sol. L'établissement de terrasses dans la zone de l'AOP «Ponikve» a pour seul et unique objectif de réduire la pente du sol afin de faciliter la culture des vignes et, plus particulièrement, de lutter contre l'érosion du sol. Les vignobles en terrasses sont composés d'une série de petites zones terrassées dont la taille, la configuration et l'inclinaison varient. Les terrasses sont délimitées par des murs de pierres (murs de pierres sèches). Ces murs peuvent varier en largeur et en hauteur, selon la quantité de pierre dans le sol. Grâce à l'établissement de vignobles dans la zone de l'AOP «Ponikve», le sol est débarrassé de pierres, une quantité suffisante de terre est obtenue pour le futur vignoble, et la pierre devient un matériau de construction très prisé qui n'est jamais superflu.

La zone de l'AOP «Ponikve» renferme également des vignobles bordés de murs de pierres sèches ressemblant à des terrasses. Les vignobles de cette nature sont établis sur des surfaces planes. Les murs de pierres sèches ont alors pour seul but d'indiquer les limites du vignoble ou de stocker les pierres excédentaires. En plus de présenter une architecture spécifique, les murs de pierres sèches forment également un habitat particulier pour de nombreux végétaux et animaux méditerranéens.

Les vignobles de la zone de l'AOP «Ponikve» ne sont pas irrigués, étant donné qu'ils supportent très bien les périodes de sécheresse grâce à la structure particulière de leur sol. La mécanisation est utilisée au cours de la phase initiale de défrichage et de préparation du sol aux fins de l'établissement des vignobles. En revanche, les murs de pierres sèches sont ensuite construits à la main, selon la tradition, sans utiliser de ciment. Les vignobles en terrasses de la zone de l'AOP «Ponikve» forment un patrimoine paysager spécifique qui remonterait à l'époque romaine (XI^{e} siècle). Ils constituent un parfait exemple d'interaction entre l'homme et son environnement pour produire un vin renommé et de grande qualité, et pour exploiter et protéger la zone du mieux possible en vue de produire du raisin. Tous les jeunes vignobles établis dans cette zone suivent le modèle de la viticulture en terrasses ou en vignobles entourés de murs de pierres sèches. C'est la raison pour laquelle les producteurs de l'AOP «Ponikve» souhaiteraient également que les vignobles qui seront établis à l'avenir dans cette zone suivent cette méthode vitivinicole, avant tout pour préserver le paysage et ses vignobles en terrasses sur pentes ou surfaces planes, et pour éviter de regrouper des vignobles formant ainsi de grandes zones soumises à un niveau élevé de mécanisation.

Tous les vignobles de la zone de l'AOP «Ponikve» sont formés par l'établissement de terrasses sur le terrain ou par la construction de murs de pierres sèches autour des vignobles, ce qui garantit une surface de sol utilisable pour la vitiviniculture et réduit l'incidence de l'érosion du sol. Les vignobles de la zone de l'AOP «Ponikve» ne sont pas irrigués, étant donné qu'ils supportent très bien les périodes de sécheresse grâce à la structure particulière de leur sol.

Les terrasses établies sur les pentes raides et les murs de pierres sèches construits sur les surfaces planes constituent un parfait exemple d'interaction entre l'homme et son environnement pour produire des vins de grande qualité, pour exploiter et protéger la zone de production des raisins du mieux possible et, avant tout, pour préserver le paysage dont la ressemblance avec de la «dentelle de pierre» est reconnaissable, tout en évitant de regrouper des vignobles formant ainsi de grandes zones soumises à un niveau élevé de mécanisation.

Le relief fragmenté et les pentes raides empêchent la stagnation de l'air humide et la formation de gel. Une ceinture montagneuse (le mont Saint-Élie) s'étendant sur la partie septentrionale permet d'éviter l'afflux direct de vents froids venant du nord, tandis que la brise constante contribue au faible taux d'humidité de l'air circulant autour des feuilles et des grappes de raisins, ce qui limite les répercussions des maladies fongiques dans cette zone.

Variétés à raisins de cuve

Les vins produits dans la zone de l'AOP «Ponikve» sont principalement des vins rouges issus du cépage Plavac mali crni, et des vins blancs issus des cépages Maraština et Pošip bijeli, dans une faible quantité. Sur le plan économique, le Plavac mali crni est le cépage rouge le plus important en Croatie. Il a été créé par la fertilisation spontanée des cépages indigènes Crljenak kaštelanski et Dobričić. Il s'agit d'un cépage typique des vignobles méridionaux qui est répandu sur une zone restreinte. La fertilisation du cépage est régulière et donne des rendements fiables, bien que les raisins ne mûrissent souvent pas de manière uniforme. Étant donné qu'il relève de la catégorie des cépages très tardifs, il requiert les emplacements les plus ensoleillés, souvent face à la mer, qui prodiguent beaucoup de lumière en raison de leur exposition et de leur inclinaison, ce qui donne lieu à des vins corsés à la robe intense. Il est très résistant aux facteurs d'agression biotique et abiotique.

Le Maraština est un cépage largement répandu dans toute la Dalmatie. Ses raisins sont de taille moyenne, jaunes dorés avec de petites taches brunes; ils produisent peu de jus et leur peau est épaisse. Les grains sont serrés et forment des grappes compactes faisant penser à un corps doté de bras, d'où le nom. Ce cépage mûrit tardivement, durant le troisième trimestre. Très sensible à l'oïdium de la vigne, il pousse dans des zones bien ventilées au climat chaud et sec. Le Pošip bijeli est également présent, dans une moindre mesure, dans la zone de l'AOP «Ponikve». Il donne régulièrement de très bons rendements. Les grappes de raisins sont de taille moyenne et les grains sont peu ou moyennement serrés. Les raisins sont de forme ovale, très sucrés et dotés d'arômes fruités particuliers.

Interaction des facteurs naturels et humains

L'incidence spécifique des facteurs environnementaux (relief, sol et climat) qui, ensemble, contribuent à protéger cette zone des vents puissants venant du nord et à faciliter la bonne ventilation des feuilles des plantations — ce qui réduit l'incidence des maladies et assure une protection contre le gel — contribue à garantir que les vignes sont suffisamment approvisionnées en eau, sans qu'il soit nécessaire de les irriguer. Couplée à l'effet des facteurs humains — en ce que les peuples ont directement contribué à la formation du terrain, à son utilisation durable et à la réduction des répercussions de l'érosion grâce à la construction de terrasses — cette incidence a créé un lien très étroit entre les parcelles de terrain réchauffées par le soleil et établies en terrasses, d'une part, et les cépages typiques de cette zone, d'autre part, garantissant ainsi une excellente compatibilité aux fins de la production de vins reconnaissables et de grande qualité.

Interactions entre les facteurs naturels et humains et les caractéristiques du produit

Les caractéristiques typiques et la qualité des vins issus de la région de Ponikve sont le fruit d'un climat méditerranéen favorable et de la nature spécifique des sols bruns et de la terra rossa. La durée thermique totale de plus de 2 000 °C permet de faire mûrir des cépages dont les périodes de maturation diffèrent, et en particulier des cépages tardifs (périodes IV et V), tels que le Plavac mali. Les terrasses ensoleillées bordées de murs de pierres sèches constituent un paysage viticole particulier et fournissent des conditions exceptionnelles pour cultiver des cépages indigènes, comme le Plavac mali, le Rukatac et le Pošip. Grâce à la brise constante, il est très rare que l'air humide soit emprisonné dans les vignes, ce qui contribue à réduire les répercussions des maladies fongiques et favorise le développement de raisins dotés d'une flore microbienne spécifique facilitant la fermentation alcoolique. L'acidité totale des raisins, en particulier du cépage Plavac mali, est relativement faible, ce qui est la conséquence directe du climat méditerranéen chaud et de la composition minérale du sol. La teneur élevée en potassium du sol joue un rôle particulièrement important dans l'acidité totale faible des raisins. L'arôme spécifique des vins issus de la région de Ponikve, caractérisés par des notes dominantes de baies et de légères notes herbacées en ce qui concerne les vins rouges et par des arômes fruités discrets pour ce qui est des vins blancs, est directement lié à la composition minérale du sol, en particulier à sa teneur élevée en calcium et en magnésium. Le goût corsé et équilibré des vins de la région de Ponikve est lié à la teneur élevée du sol en oligo-éléments, tels que le fer, le manganèse ou le zinc, qui jouent un rôle essentiel dans la synthèse de bon nombre de

composés biochimiques des raisins. Le bon équilibre des oligo-éléments présents dans le sol rend les vins plus charnus et leur permet de vieillir pendant de nombreuses années, garantissant ainsi leur longévité. Les vins de Ponikve sont riches en extraits, présentent une teneur en alcool élevée et sont bien adaptés au vieillissement sous bois. Les automnes chauds et secs que connaît la région de Ponikve créent des conditions favorables au mûrissement des raisins, ces derniers atteignant un excellent niveau de maturité phénolique. Les raisins peuvent être récoltés tardivement et les vins peuvent être produits à partir de raisins passerillés.

Les raisins utilisés dans la fabrication de ce type de vin sont obtenus par un séchage naturel au soleil, sur les vignes, ou, après la récolte, par un séchage sur des murs de pierres sèches ou sur des tas de pierres, dans des greniers, sur des palettes de roseaux ou dans des caisses en bois, à température ambiante.

Dans le processus de production de vins à partir de raisins passerillés, l'élément le plus important consiste à garantir que les raisins sont dûment séchés selon des méthodes naturelles, ce qui est rendu possible par les conditions climatiques favorables caractérisées par des automnes chauds et secs et par des vents favorables comme la bora. Une première sélection est opérée dans le vignoble, phase durant laquelle il est important de choisir les sections du vignoble ou les grappes de raisins les plus adaptées au séchage. Un bon emplacement des vignobles, un sol adapté, un climat favorable, un bon entretien des vignobles et la sélection des grappes de raisins les plus propices au séchage garantissent un séchage naturel réussi des raisins. Les vins produits avec ces raisins possèdent des arômes de fruits noirs séchés ainsi qu'un bon équilibre entre l'alcool, l'extrait, l'acidité et le sucre résiduel.

9. **Autres conditions essentielles**

—

Lien vers le cahier des charges du produit

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