V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak a közzététele

(2020/C 323/07)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PONIKVE”

PDO-HR-02087

A kérelem benyújtásának időpontja: 2015.8.3.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

Ponikve

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

15. Szárított szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

Bor – fehérbor

A Rukatac és a Pošip bijeli fajtából készített kristálytiszta, zöldessárga és sárga közötti színű, mérsékelten magas vagy magas alkoholtartalmú, nagy extrakttartalmú, alacsony savtartalmú, testes és kiegyensúlyozott ízű és jellegzetes gyümölcsös aromájú borok.

A borok legnagyobb megengedett kén-dioxid-tartalma legfeljebb 5 g/l maradékcukor-tartalom esetén 200 mg/l, 5 g/l maradékcukor-tartalom felett pedig 250 mg/l.

Az egyéb analitikai jellemzők összhangban vannak az uniós rendeletek és a horvát jogszabályok szerint alkalmazandó meghatározásokkal.

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	250

Bor – rozébor

E borokat a Plavac mali crni fajtából készítik. A rozéborok színe a közepes és a nagyon intenzív rózsaszínű között változik. Aromájukat a citrusfélékre és csipkebogyóra emlékeztető gyümölcsös, illetve az ásványos és gyógynövényes ízjegyek határozzák meg. Testes, harmonikus és gyümölcsös ízűek.

A borok legnagyobb megengedett kén-dioxid-tartalma legfeljebb 5 g/l maradékcukor-tartalom esetén 200 mg/l, 5 g/l maradékcukor-tartalom felett pedig 250 mg/l.

Az egyéb analitikai jellemzők összhangban vannak az uniós rendeletek és a horvát jogszabályok szerint alkalmazandó meghatározásokkal.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	250

Bor – vörösbor

E borokat a Plavac mali crni fajtából készítik. A fiatal borokra lilás sötétvörös szín és erős tükröződés jellemző. A kor előrehaladtával a szín sötét rubinvörösre változik, az öregebb borok sötétbarna és vörös árnyalatokat mutatnak. E borok a sötét gyümölcsök (cseresznye, meggy, szilva) összetett aromájával rendelkeznek, füves jegyekkel. Íz: testes és rétegzett íz, mérsékelten magas–magas alkoholtartalom, nagyon nagy extrakttartalom, hangsúlyos tanninhatás a lágytól a nagyon fanyarig.

A borok legnagyobb megengedett kén-dioxid-tartalma legfeljebb 5 g/l maradékcukor-tartalom esetén 150 mg/l, 5 g/l maradékcukor-tartalom felett pedig 200 mg/l.

Az egyéb analitikai jellemzők összhangban vannak az uniós rendeletek és a horvát jogszabályok szerint alkalmazandó meghatározásokkal.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	200

Szárított szőlőből készült bor

E borok fehérek vagy vörösek lehetnek. Intenzív sárga (vagy fekete és rézvörös közötti) színárnyalatok, magas alkoholtartalom, valamint a túlérett szőlő és a bogyós gyümölcsök igen összetett illatai jellemzik őket. Testes és gyümölcsös ízűek.

A borok legnagyobb megengedett kén-dioxid-tartalma legfeljebb 50 g/l maradékcukor-tartalom esetén 200 mg/l, 50 g/l maradékcukor-tartalom felett pedig 300 mg/l. Az egyéb analitikai jellemzők összhangban vannak az uniós rendeletek és a horvát jogszabályok szerint alkalmazandó meghatározásokkal.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	300

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

Szőlőművelés

Művelési gyakorlat

A „Ponikve” OEM térségben kizárólag huzalos támrendszer nélküli fejművelést alkalmaznak.

A szőlőültetvények gondozása

Művelési gyakorlat

A szőlőt kézzel szüretelik és dobozokba helyezik.

Bor

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

A borok esetében nem végezhető szeszezés vagy édesítés, savtartalom-növelés vagy savtompítás.

Szárított szőlőből készült bor

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

Az e bortípus készítéséhez felhasznált szőlőt természetes úton, napon vagy tőkén szárítják, vagy a leszedés után száraz kőfalakon vagy kőrakásokon, padlásokon, nádból készült raklapokon vagy faládákban helyezik el és szobahőmérsékleten tartják. Az e bor készítéséhez felhasznált szőlőnek legalább 130 fokosnak kell lennie az Oechsle-skálán, felső határ nélkül.

b) *Maximális hozamok*

11 000 kg szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Ponikve” oltalom alatt álló eredetmegjelölés a Ponikve szőlőtermő térséget jelenti, amely a Pelješac-félszigeten található Boljenovići kataszteri területen helyezkedik el, Ston városa közelében. A terület a Pelješac szőlőtermő térségen belül, a Srednja i Južna Dalmacija [Közép- és Dél-Dalmácia] alrégióban helyezkedik el. A „Ponikve” OEM területe a Prapratno-öböltől (délkelet) Sparagovići településig (északnyugat) terjed. A Ponikve terület északi határát az Ilija-hegy természetes határvonala, déli határát pedig a D414 Ston–Orebić út képezi.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Természeti tényezők

Talaj, domborzat, éghajlat

A „Ponikve” OEM terület enyhe, nedves tele és forró, száraz nyara a mediterrán éghajlatra jellemzőek. A tagolt domborzat és a meredek lejtők megakadályozzák a nedves levegő stagnálását és a fagyképződést. Az északi oldalon emelkedő hegyvonulat (Ilija-hegy) megakadályozza a hideg északi szelek közvetlen beáramlását. Az éves átlaghőmérséklet 16 °C körül alakul. A legalacsonyabb léghőmérséklet több fokkal van a fagypont alatt. A legalacsonyabb hőmérsékletet (mínusz 5,8 °C) 1985 februárjában, a legmagasabb hőmérsékletet (36,7 °C) pedig 2000 augusztusában mérték. A tenger közelségének köszönhetően a hőmérsékletingadozás mérsékelt. Az éves csapadékmennyiség körülbelül 1 050 mm (Dubrovnikra vonatkozó 30 éves adatok). A legtöbb csapadék ősszel és télen, míg a legkevesebb nyáron hullik. A területre két uralkodó széltípus jellemző: i) a meleg és nedves sirokkó vagy „jugó” és ii) a nagyon erős, hideg, északi bóra. Az állandó szellőnek köszönhetően a szőlőlevelek és szőlőfürtök körüli levegő alacsony páratartalmú, ez pedig csökkenti a gombás megbetegedések hatását.

A „Ponikve” OEM területe viszonylag kis és keskeny völgyekkel és polje-típusú bemélyedésekkel szabdalt hegyes-dombos területen található. A domborzat karsztos jellegű. A szőlőültetvények főleg különböző dőlésszögű és besugárzottságú lejtőkön helyezkednek el. A „Ponikve” OEM terület talajainak sajátosságát az altalajt alkotó dolomitos mészkő vagy magnézium-kalcit adja. Egyes helyeken az anyakőzetet közönséges mészkő alkotja. Ezeken az altalajokon különböző típusú, de főleg könnyű, homokos és vízáteresztő talajok alakultak ki, amelyek fizikai jellemzői a szőlő termesztéséhez igen kedvezőek. Egyes helyeken nagyon magas a karbonáttartalom. A területet teraszok létrehozásával alakították át a szőlőtermesztéshez, ezért itt antropomorf terasztalajok találhatók. E terület terra rossa vagy barna talajait viszonylag magas (10 % körüli) homoktartalmuk és valamivel kisebb agyagtartalmuk különbözteti meg a tipikus terra rossa talajoktól. A talajok mérsékelt vízkapacitásúak, ám a talajnedvesség emelkedésének és a sekély talajmunkának köszönhetően a nedvesség bizonyos szintje megtartható, ezáltal pedig mérsékelhető a vízhiány az aszályos hónapok alatt. Kezdeti fejlődési szakaszukban a talajok sekélyek. Az alapkőzet aránya igen magas (körülbelül 10–40 %) lehet. A régebbi talajok fejlettebbek és mélyebbek. Ezek a főleg vályogos/homokos-agyagos talajok nagyobb víztartó képességűek és ennek megfelelően a fiatalabb talajoknál jobban tűrik a szárazságot. A talaj ásványi összetételében valamivel magasabb a magnézium- és kalciumtartalom. A talaj magas káliumszintje fontos tényezőt jelent a szőlő alacsony összes savtartalmának kialakulásában.

Emberi tényezők

Teraszok és száraz kőfalak

A „Ponikve” OEM területen található legtöbb szőlőültetvény a meredek lejtőkön kialakított és a talajerózió hatását csökkentő teraszok útján jött létre. A „Ponikve” OEM területen végzett teraszépítés egyetlen célja a meredekség csökkentése a szőlőültetvények talajmunkáinak megkönnyítése és különösen a talajerózió megakadályozása érdekében. A teraszos szőlőültetvényeket több kisebb, különböző méretű, kialakítású és dőlésszögű teraszos területek alkotják. A teraszok kialakítása kőfalak (száraz kőfalak) építésével történik. A száraz kőfalak szélessége és magassága a talajban található kőmennyiségtől függően változhat. A „Ponikve” OEM területen létrehozott szőlőültetvényeknek köszönhetően eltűnik a talaj kőtartalma, elegendő mennyiségű talaj áll rendelkezésre a majdani szőlőültetvényekhez, a kő pedig értékes és sohasem felesleges építőanyagnak számít.

A „Ponikve” OEM területen teraszokhoz hasonlító, száraz kőfalakkal határolt szőlőültetvények is találhatók. E szőlőültetvények sík területen kerülnek kialakításra, és esetükben a száraz kőfalak csupán a szőlőültetvény határainak jelzésére vagy a többlet kőmennyiség tárolására szolgálnak. Egyedi építészeti jellegük mellett a száraz kőfalak számos mediterrán növény és állat számára biztosítanak sajátos élőhelyet.

A „Ponikve” OEM terület szőlőültetvényei nem öntözöttek, mivel a speciális talajszerkezetnek köszönhetően nagyon jól bírják a száraz időszakokat. A szőlőültetvények kialakításakor a talaj megtisztításának és előkészítésének kezdeti szakaszában gépeket használnak ugyan, ezt követően azonban a száraz kőfalakat már kézzel és hagyományosan cement használata nélkül építik. A „Ponikve” OEM terület teraszos szőlőültetvényei által képzett sajátos tájképi örökség egészen a római időkig (a tizenegyedik századig) nyúlik vissza. Remek példáját adják az ember és környezete közötti kölcsönhatásnak, amelynek feladata az elismert, minőségi bor készítése, valamint a terület szőlőtermesztési céllal történő minél jobb kihasználása és védelme. Az e területen kialakított összes fiatal szőlőültetvény azt a modellt követi, amelyben a szőlőtermesztés teraszokon vagy száraz kőfalakkal körülvett szőlőültetvényeken folyik. A „Ponikve” OEM terület termelői emiatt azt szeretnék, ha a térség majdani szőlőültetvényei is ezt a szőlőtermesztési módot követnék, mert ezáltal megóvható a lejtőkön vagy sík területen kialakított teraszokon található szőlőültetvények tájképe és elkerülhető a szőlőültetvények erősen gépesített, nagy területekké történő összevonása.

A „Ponikve” OEM területen található összes szőlőültetvényt teraszok kialakítása vagy a szőlőültetvények száraz kőfalakkal való körülzárása útján hozzák létre. Ily módon biztosítják a szőlőtermesztéshez használható talajfelületet és csökkentik a talajerózió hatását. A „Ponikve” OEM terület szőlőültetvényei nem öntözöttek, mivel a speciális talajszerkezetnek köszönhetően nagyon jól bírják a száraz időszakokat.

A meredek lejtők teraszai és a sík területeken épített száraz kőfalak remek példáját adják az ember és környezete közötti kölcsönhatásnak, amelynek feladata a minőségi borok készítése, valamint a terület szőlőtermesztési céllal történő minél jobb kihasználása és védelme, mindenekelőtt pedig a „kőcsipke” jellegű tájkép megóvása, illetve a szőlőültetvények erősen gépesített, nagy területekké történő összevonásának elkerülése.

A tagolt domborzat és a meredek lejtők megakadályozzák a nedves levegő stagnálását és a fagyképződést. Az északi oldalon emelkedő hegyvonulat (Ilija-hegy) megakadályozza a hideg északi szelek közvetlen betörését, míg az állandó szellőnek köszönhetően a szőlőlevelek és szőlőfürtök körüli levegő alacsony páratartalmú, ez pedig csökkenti a gombás megbetegedések hatását.

Borszőlőfajták

A „Ponikve” OEM területen előállított borok főleg a Plavac mali crni fajtából készülő vörösborokat, valamint kisebb mennyiségben a Maraština és a Pošip bijeli fajtából készülő fehérborokat jelentik. Gazdasági értelemben a Plavac mali crni fajta Horvátország legfontosabb vörös szőlőfajtája. Ez a fajta az őshonos Crljenak kaštelanski és Dobričić fajták spontán keresztezésével jött létre. Ez a déli szőlőültetvények jellegzetes és kis területen elterjedt fajtája. A szabályos keresztezés nyomán a fajta megbízható hozamokat ad, bár a szőlő beérése gyakran nem egyenletesen történik. Mivel a nagyon későn érő fajták csoportjába tartozik, azokat a legnaposabb – gyakran tengerre néző – helyeket igényli, amelyek a délésszögnek és besugárzottságnak köszönhetően sok fényt kapnak és ezáltal intenzív színű és nagyon karakteres borokat adnak. Kiválóan ellenáll a biotikus és abiotikus stressztényezőknek.

A Maraština fajta széles körben elterjedt Dalmáciában. Apró, barna foltokkal tarkított, aranysárga színű szemei kis/közepes méretűek, kevés levet tartalmaznak, vastag héjúak és tömött fürtökben, karokkal ellátott testre hasonlító módon helyezkednek el, erre utal az elnevezés is. Érése a harmadik negyedév végén történik. Mivel nagyon érzékeny a lisztharmatra, ezért meleg, száraz és jól szellőző helyeken érzi igazán jól magát. A Pošip bijeli fajta kisebb mértékben szintén előfordul a „Ponikve” OEM területen. A Pošip bijeli fajta hozama rendszeresen magas. Szőlőfürtjei közepes méretűek és kis/közepes mértékben tömöttek. Az ovális alakú szőlőszemek nagyon édesek, jellegzetes gyümölcsös aromával.

A természeti és emberi tényezők kölcsönhatása

A környezeti tényezők (domborzat, talaj és éghajlat) – amelyek együttesen védik a területet az erős északi szelektől és elősegítik a levelek jó szellőzését az ültetvényeken, csökkentve a betegségek előfordulását és biztosítva a fagyok elleni védelmet – sajátos hatásának köszönhetően a szőlőnövények vízellátása öntözés nélkül is megfelelő. Mindez az emberi tényezőkkel együtt – tekintettel arra, hogy a teraszok építésén keresztül az ember közvetlenül hozzájárul a domborzat alakításához, a terület fenntartható használatához és az erózió hatásának csökkentéséhez – elválaszthatatlan kapcsolatot hozott létre a meleg, teraszos parcellák és az e területre jellemző fajták között, kiváló mértékű kompatibilitást biztosítva az azonosítható minőségi borok előállításához.

A természeti és emberi tényezők és a termék jellemzői közötti kölcsönhatások

A Ponikve térségből származó borok jellegzetes tulajdonságait és minőségét a kedvező mediterrán éghajlat, valamint a barna talajok és terra rossa specifikus típusa adja. A termikus idő 2 000 °C feletti összege biztosítja az eltérő érési időszakú fajták – de különösen a késői érésű fajták (IV. és V. időszak), például a Plavac mali – beérését. A száraz kőfalakkal körülvett napos teraszok sajátos tájképet jelentenek és különleges körülményeket biztosítanak az olyan őshonos fajták termesztéséhez, mint a Plavac mali, Rukatac és Pošip. Az állandó szellő miatt a nedves levegő csak nagyon ritkán szorul meg a szőlőültetvényeken. Ez segíti a gombás megbetegedések hatásának csökkentését és az alkoholos erjedéshez hozzájáruló sajátos mikroflóra kialakulását a szőlőszemeken. A szőlő, különösen a Plavac mali fajta összes savtartalma meglehetősen alacsony, ami a mediterrán éghajlat és a talaj ásványi összetételének közvetlen eredménye. A talaj magas káliumszintje különösen fontos tényezőt jelent a szőlő alacsony összes savtartalmának kialakulásában. A Ponikve térségből származó borok sajátos aromája – a vörösboroknál a bogyósgyümölcsök meghatározó ízjegyeivel és az enyhe gyógynövényes felhangokkal, a fehérboroknál pedig a diszkrét gyümölcsös aromákkal – közvetlenül összefügg a talaj ásványi összetételével, különösen annak magas kalcium- és magnéziumtartalmával. A Ponikve térségből származó borok testes és kiegyensúlyozott íze a talaj mikroelemeinek (pl. vas, mangán

vagy cink) magas szintjéhez kapcsolódik, hiszen azok kulcsszerepet játszanak a szőlő számos vegyületének biokémiai szintézisében. A talaj mikroelemeinek megfelelő egyensúlya biztosítja a borok testesebb jellegét és sok éven keresztüli érését, ezáltal pedig a hosszú élettartamot. A Ponikve térségből származó borok extraktban gazdagok, magas alkoholtartalmúak és fahordóban jól érlelhetők. Ponikve meleg és száraz őszei kedvező feltételeket teremtenek a szőlő éréséhez, ennek köszönhetően pedig kiváló lesz a szőlő fenolos érettsége. A szőlő későn szüretelhető, és a szárított (töppedt) szőlőből bor készíthető.

Az e bortípus készítéséhez felhasznált szőlőt természetes úton napon vagy tőkén szárítják, vagy a leszedés után száraz kőfalakon vagy kőrakásokon, padlásokon, nádból készült raklapokon vagy faládákban helyezik el és szobahőmérsékleten tartják.

A töppedt szőlőből készült bor előállítási folyamatának legfontosabb része annak biztosítása, hogy természetes módszerekkel történjen a szőlő megfelelő szárítása, ezt pedig a kedvező éghajlati viszonyok, a meleg, száraz őszök és a kedvező szelek, például a bóra teszik lehetővé. A szőlőültetvényen történik a kezdeti kiválasztás, hiszen fontos megválasztani a szőlőültetvény azon részeit vagy azokat a szőlőfürtöket, amelyek legalkalmasabbak a szárításra. A szőlőültetvények jó elhelyezkedése, a megfelelő talaj, a kedvező időjárás, a szőlőültetvények helyes gondozása és a szárításra alkalmas megfelelő szőlőfürtök kiválasztása biztosítja a szőlő sikeres természetes szárítását. Az ilyen szőlőből készült borok az aszalt, sötét gyümölcsök aromáit, valamint az alkohol-, extrakt-, sav- és maradékcukortartalom megfelelő egyensúlyát mutatják.

9. **További alapvető feltételek**

–

A termékleíráshoz vezető link

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