V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Vienotais dokuments, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē: vienotā dokumenta un atsauces publicēšana

(2020/C 323/07)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"PONIKVE"

PDO-HR-02087

Pieteikuma iesniegšanas datums: 3.8.2015.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

"Ponikve"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

15. Vīns no vēlīni novāktām, žuvušām vīnogām

4. **Vīna(-u) apraksts**

Vīns – baltvīns

Tie ir vīni, ko ražo no šķirnēm 'Rukatac' un 'Pošip bijeli', kas ir kristāldzidri, zaļgandzeltenā vai dzeltenā krāsā, ar vidēji augstu vai augstu spirta saturu, augstu ekstrakta satura līmeni, zemu skābumu, pilnīgu un līdzsvarotu garšu un tipisku augļu aromātu.

Maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 200 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem līdz 5 g/l un 250 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem virs 5 g/l.

Pārējās analītiskās īpašības ir saskaņā ar ES regulās un Horvātijas tiesību aktos piemērojamajām definīcijām.

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	250

Vīns – sārtvīns

Šos vīnus ražo no šķirnes 'Plavac mali crni'. Sārtvīni ir vidēji vai piesātinātā rozā krāsā. To aromātā dominē augļu notis, kas atgādina citrusaugļus un mežrozīšu augļus, kā arī minerālu un zālaugu notis. Tiem ir pilnīga, harmoniska un augļaina garša.

Maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 200 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem līdz 5 g/l un 250 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem virs 5 g/l.

Pārējās analītiskās īpašības ir saskaņā ar ES regulās un Horvātijas tiesību aktos piemērojamajām definīcijām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	250

Vīns – sarkanvīns

Šos vīnus ražo no šķirnes 'Plavac mali crni'. Vīni ir tumši purpursarkanā krāsā ar spēcīgu atspīdumu to izturēšanas sākumā. Līdz ar vīnu vecumu krāsa mainās – tā kļūst tumši rubīnsarkana, vecākos vīnos parādoties tumši brūnām un sarkanām nokrāsām. Tiem ir daudzveidīgs tumšo augļu (ķiršu, skābo ķiršu, plūmju) aromāts, kurā nedaudz jūtamas zālaugu notis. Garša: pilnīga, kārtaina, ar vidēji augstu vai augstu spirta saturu, ļoti augstu ekstrakta satura līmeni, izteiktiem tanīniem, maigi vai ļoti savelkoša.

Maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 150 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem līdz 5 g/l un 200 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem virs 5 g/l.

Pārējās analītiskās īpašības ir saskaņā ar ES regulās un Horvātijas tiesību aktos piemērojamajām definīcijām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	13
Minimālais kopējais skābums	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

Vīns no vēlīni novāktām, žuvušām vīnogām

Šie vīni var būt baltvīni vai sarkanvīni. Tiem raksturīgas intensīvākas dzeltenās krāsas (vai melnās krāsas, vai tumša vara krāsas) nianses, augsts spirta saturs un ļoti bagātīga pārgatavinātu vīnogu un ogu augļu smaržu buķete. Tiem ir pilnīga, augļaina garša.

Maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 200 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem līdz 50 g/l un 300 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem virs 50 g/l. Pārējās analītiskās īpašības ir saskaņā ar ES regulās un Horvātijas tiesību aktos piemērojamajām definīcijām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	30
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	300

5. **Vīndarības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

Vīnogulāju formēšana

Audzēšanas prakse

Visā ACVN "Ponikve" apgabalā vīnogulāji tiek formēti, izmantojot tikai krūmu tehniku bez režģiem.

Vīndārza aprūpe

Audzēšanas prakse

Vīnogas novāc ar rokām un liek kastēs.

Vīns

Attiecīgie vīndarības ierobežojumi

Vīnu nedrīkst stiprināt vai saldināt, paskābināt vai atskābināt.

Vīns no vēlīni novāktām, žuvušām vīnogām

Attiecīgie vīndarības ierobežojumi

Vīnogas, ko izmanto šā veida vīna ražošanā, tiek iegūtas, žāvējot tās dabiski saulē, vai nu atstājot vīnogulājos, vai noraujot un novietojot uz sausā krāvuma akmens sienām vai akmeņu krāvumiem, bēniņos, uz niedru paliktņiem vai koka kastēs istabas temperatūrā. Šā vīna ražošanā izmantotajām vīnogām jābūt vismaz 130° pēc Eksles skalas, un tā nav augšējā robeža.

b) *Maksimālās ražas*

11 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Ponikve" attiecas uz vīnkopības vietu *Ponikve*, kas atrodas pussalas *Pelješac* kadastrālajā pašvaldībā *Boljenovići* netālu no Stonas pilsētas. Šī vieta atrodas apakšreģiona *Srednja i Južná Dalmacija* [centrālā un dienvidu Dalmācija] vīnkopības apvidus *Pelješac* robežās. ACVN "Ponikve" apgabals plešas no Prapratno līča dienvidaustrumos līdz apdzīvotajai vietai *Sparagovići* ziemeļrietumos. Vietas *Ponikve* ziemeļu robežu veido Ilijas kalna dabiskā robeža, savukārt tās dienvidu robežu veido D414 ceļš *Ston–Orebić*.

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

'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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Dabas faktori

Augsne, reljefs, klimats

ACVN "Ponikve" apgabalā ir Vidusjūras klimatam tipiskas maigas, mitras ziemas un karstas, sausas vasaras. Sadrumstalotais reljefs un stāvās nogāzes neļauj sastāvēties mitram gaisam un veidoties salam. Ziemeļu pusē stiepjas kalnu josla (Ilijas kalns), kas aiztur tiešu aukstuma un ziemeļvēju ieplūšanu. Gada vidējā temperatūra ir aptuveni 16 °C. Minimālā gaisa temperatūra ir daži grādi zem nulles. Zemākā reģistrētā temperatūra novērota 1985. gada februārī (– 5,8 °C), bet augstākā reģistrētā temperatūra – 2000. gada augustā (36,7 °C). Jūras tuvums mazina temperatūras svārstības. Gada nokrišņu daudzums ir aptuveni 1 050 mm (30 gadu dati par Dubrovniku). Lielākais nokrišņu daudzums ir rudenī un ziemā, bet mazākais – vasarā. Ir divi valdošie vēji: i) siroko jeb "Jugo", kas ir silts un mitrs, un ii) bora, kas ir ļoti spēcīgs, auksts ziemeļu vējš. Pastāvīgais vējš samazina gaisa mitrumu ap vīnogu lapām un ķekariem, palīdzot šajā vietā ierobežot sēnīšu slimību ietekmi.

ACVN "Ponikve" apgabals atrodas kalnainā un paugurainā apvidū, kur ir salīdzinoši nelielas, šauras ielejas un polje tipa ieplakas. Apgabalam ir tipisks karsta reljefs. Vīndārzi galvenokārt izvietoti dažāda slīpuma nogāzēs ar dažādu saules apgaismojumu. ACVN "Ponikve" apgabala augsnēm raksturīgs dolomītkaļķakmens jeb magnija kalcīts, kas veido pagulslāni. Minēto pagulslāni vietām veido arī parasts kaļķakmens. Uz šiem pagulslāņiem ir izveidojušās dažāda veida augsnes, taču pārsvarā tās ir vieglas, smilšainas, caurlaidīgas un ar tādām fizikālajām īpašībām, kas ir ļoti labvēlīgas vīnogulāju audzēšanai. Vietām karbonāta saturs ir ļoti augsts. Reljefs, izveidojot terases, ir pielāgots vīnogu audzēšanai, tāpēc augsnes ir zināmas kā antropogēnas terašu augsnes. Šā apgabala "terra rossa" jeb brūnās augsnes atšķiras no tipiskām "terra rossa" augsnēm ar to relatīvi augsto smilšu saturu (aptuveni 10 %) un nedaudz zemāko māla daļiņu saturu. Augšņu ūdensietilpība ir mērena, taču mitruma celšanās augsnēs un to seklā apstrāde ļauj saglabāt zināmu mitruma līmeni, tādējādi sausuma mēnešos mazinot ūdens trūkumu. Vietām augsnes to sākotnējā attīstības posmā ir sekli izvietotas. Pamatiežu īpatsvars var būt diezgan augsts (aptuveni 10–40 %). Vecākas augsnes ir attīstītākas un dziļākas. Tās galvenokārt ir smilšmāla vai smilšaini mālainas augsnes ar lielāku ūdensietilpību un tādējādi lielāku noturību pret sausumu, nekā tas ir jaunākām augsnēm. Augsnes minerālajam sastāvam ir raksturīgs nedaudz paaugstināts magnija un kalcija saturs. Lielais kālija daudzums augsnē ir svarīgs faktors, kas vīnogām nodrošina nelielu kopējo skābumu.

Cilvēkfaktori

Terases un sausā krāvuma akmens sienas

Vairums vīndārzu ACVN "Ponikve" apgabalā ir iekopti, izveidojot stāvajās nogāzēs terases, tādējādi samazinot augsnes erozijas ietekmi. Vienīgais terašu izveides mērķis ACVN "Ponikve" apgabalā ir samazināt zemes slīpumu, lai atvieglotu vīndārzu augsnes apstrādāšanu un jo īpaši novērstu augsnes eroziju. Terašu vīndārzus veido vairāki nelieli terašu laukumi, kam ir dažādi izmēri, forma un slīpums. Terases tiek ierīkotas, ceļot akmens sienas (sausā krāvuma akmens sienas). Sausā krāvuma akmens sienas var atšķirties pēc platuma un augstuma atkarībā no akmeņu daudzuma zemē. Iekopjot vīndārzus ACVN "Ponikve" apgabalā, augsne tiek attīrīta no akmeņiem, nākamajam vīndārzam tiek iegūts pietiekams daudzums augsnes un akmeņi kļūst par ļoti vērtīgu celtniecības materiālu, kas nekad nav lieks.

ACVN "Ponikve" apgabalā ir arī vīndārzi, ko ieskauj sausā krāvuma akmens sienas, kuras atgādina terases. Ja šāda veida vīndārzus iekopj līdzenos apvidos, vienīgais sausā krāvuma akmens sienu mērķis ir norādīt vīndārza robežas vai ļaut uzglabāt liekos akmeņus. Sausā krāvuma akmens sienas ir ne tikai īpašs arhitektūras elements, bet arī īpaša dzīvotne daudziem Vidusjūras augiem un dzīvniekiem.

Vīndārzi ACVN "Ponikve" apgabalā netiek apūdeņoti, jo, pateicoties īpašajai augsnes struktūrai, tie ļoti labi iztur sausuma periodus. Vīndārzu iekopšanai zemes attīrīšanas un sagatavošanas sākotnējā posmā izmanto mehanizāciju, bet pēc tam sausā krāvuma akmens sienas tiek celtas tradicionālā veidā – ar rokām un neizmantojot cementu. Terašu vīndārzi ACVN "Ponikve" apgabalā veido īpašu ainavas mantojumu, kas, domājams, aizsācies jau romiešu laikos (vienpadsmitajā gadsimtā). Tie ir lielisks piemērs cilvēku un to vides mijiedarbībai, lai radītu izslavētu, augstas kvalitātes vīnu un iespējami labāk izmantotu un aizsargātu vīnogu audzēšanas apgabalu. Visos šajā apgabalā iekoptajos jaunajos vīndārzos izmanto modeli, atbilstīgi kuram vīnogulājus audzē terasēs vai vīndārzos, ko ieskauj sausā krāvuma akmens sienas. Šā iemesla dēļ ACVN "Ponikve" izmantojošiem ražotājiem patiktu, ja arī nākamajos vīndārzos šajā apvidū tiktu ievērota šo vīnogulāju audzēšanas metode, galvenokārt, lai saglabātu ainavu ar nogāzēs vai uz līdzenas zemes izvietotām vīndārzu terasēm un lai neļautu vīndārziem saplūst kopā, tādējādi veidojot plašas teritorijas ar augstu mehanizācijas līmeni.

Visus ACVN "Ponikve" apgabala vīndārzus iekopj, zemesgabalos veidojot terases vai apjožot vīndārzus ar sausā krāvuma akmens sienām. Tas nodrošina vīnogulāju audzēšanai izmantojamu augsnes virsmas platību un samazina augsnes erozijas ietekmi. Vīndārzi ACVN "Ponikve" apgabalā netiek apūdeņoti, jo, pateicoties īpašajai augsnes struktūrai, tie ļoti labi iztur sausuma periodus.

Stāvās nogāzēs izvietotās terases un uz līdzenas zemes uzceltās sausā krāvuma akmens sienas ir lielisks piemērs cilvēku un to vides mijiedarbībai, lai ražotu augstas kvalitātes vīnus, iespējami labāk izmantotu un aizsargātu vīnogu audzēšanas apgabalu un, galvenokārt, saglabātu ainavu ar tās atpazīstamo līdzību "akmens mežģīnēm", vienlaikus neļaujot vīndārziem saplūst kopā, tādējādi veidojot plašas teritorijas ar augstu mehanizācijas līmeni.

Sadrumstalotais reljefs un stāvās nogāzes neļauj sastāvēties mitram gaisam un veidoties salam. Ziemeļu pusē stiepjas kalnu josla (Ilijas kalns), kas aiztur tiešu aukstuma un ziemeļvēju ieplūšanu, savukārt pastāvīgais vējš samazina gaisa mitrumu ap vīnogu lapām un ķekariem, palīdzot šajā vietā ierobežot sēnīšu slimību ietekmi.

Vīna vīnogu šķirnes

ACVN "Ponikve" apgabalā ražotie vīni galvenokārt ir no šķirnes 'Plavac mali crni' darītie sarkanvīni, kā arī neliels daudzums baltvīnu, ko gatavo no šķirnēm 'Maraština' un 'Pošip bijeli'. No ekonomikas viedokļa šķirne 'Plavac mali crni' ir vissvarīgākā sarkano vīnogu šķirne Horvātijā. Tā tika izveidota, spontāni apputeksnējot vietējās šķirnes 'Crljenak kaštelanski' un 'Dobričić'. Tā ir tipiska dienvidu vīndārzu šķirne, kas izplatīta nelielā teritorijā. Šķirnes mēslošana notiek regulāri un nodrošina stabilas ražas, lai gan vīnogas nereti nogatavojas nevienmērīgi. Tā kā šī šķirne pieder pie to šķirņu grupas, kas nogatavojas ļoti vēlu, tai ir vajadzīgas vissaulainākās vietas, kas bieži vien ir ar skatu uz jūru un kas, ņemot vērā to vērsumu pret debespusēm un slīpumu, nodrošina lielu daudzumu gaismas, palīdzot radīt vīnus ar intensīvu krāsu un spēcīgu raksturu. Tai piemīt liela izturība pret biotiskiem un abiotiskiem stresa faktoriem.

Šķirne 'Maraština' ir plaši izplatīta visā Dalmācijā. Tai raksturīgas mazas vai vidēja lieluma vīnogas zeltaini dzeltenā krāsā ar maziem, brūniem plankumiem, kuras nav pārāk sulīgas, kurām ir bieza miziņa un kuras ir cieši izkārtotas ķekaros, kas atgādina ķermeni ar rokām (tāpēc tāds nosaukums). Tā nogatavojas vēlu trešajā ceturksnī. Tā kā šī šķirne ir ļoti jutīga pret īsto miltrasu, tā aug siltos, sausos apvidos ar labu gaisa apmaiņu. Šķirne 'Pošip bijeli' mazākā daudzumā arī ir sastopama ACVN "Ponikve" apgabalā. 'Pošip bijeli' ir šķirne, kas regulāri nodrošina lielas ražas. Vīnogu ķekari ir vidēja lieluma ar reti vai vidēji cieši izkārtotām ogām. Šīs vīnogas ir ovālas formas, ļoti saldas un ar īpašu augļu aromātu.

Dabas un cilvēkfaktoru mijiedarbība

To vides faktoru (reljefa, augsnes un klimata) īpašā ietekme, kas kopā palīdz aizsargāt šo apgabalu no stiprajiem ziemeļu vējiem un veicināt stādījumu lapu labu ventilāciju, samazinot slimību izplatību un nodrošinot aizsardzību no sala, palīdz nodrošināt, ka vīnogulāji ir labi apgādāti ar ūdeni pat bez apūdeņošanas. Minētā ietekme kopā ar cilvēkfaktoru ietekmi (jo cilvēki, ierīkojot terases, ir tieši veicinājuši reljefa veidošanu, tā ilgtspējīgu izmantošanu un erozijas ietekmes mazināšanu) ir radījusi nesaraujamu saikni starp siltajiem, terasveidīgajiem zemesgabaliem un šķirnēm, kas tipiskas šim apgabalam, nodrošinot lielisku saderību kvalitatīvu identificējamu vīnu ražošanai.

Dabas un cilvēkfaktoru mijiedarbība un produkta īpašības

Ponikve reģiona vīnu tipisko īpašību un kvalitātes pamatā ir labvēlīgais Vidusjūras klimats un īpašais brūno augšņu un "terra rossa" veids. Uzkrātais siltuma daudzums, kas pārsniedz 2 000 grāddienas (°Cd), ļauj nogatavoties šķirnēm ar dažādiem nogatavošanās periodiem, bet jo īpaši šķirnēm, kuras nogatavojas vēlu (IV un V periodā), piemēram, 'Plavac mali'. Saulainās terases, ko ierobežo sausā krāvuma akmens sienas, veido īpašu vīndārzu ainavu un nodrošina unikālus apstākļus vietējo šķirņu – piemēram, 'Plavac mali', 'Rukatac' un 'Pošip' – audzēšanai. Pastāvīgā vēja dēļ vīndārzos ļoti reti sastāvas mitrs gaiss. Tas palīdz samazināt sēnīšu slimību ietekmi un veicina tādas īpašas mikrofloras veidošanos uz vīnogām, kas sekmē spirta fermentāciju. Vīnogu – jo īpaši šķirnes 'Plavac mali' vīnogu – kopējais skābums ir diezgan neliels, un to ir tieši ietekmējis karstais Vidusjūras klimats un augsnes minerālais sastāvs. Lielais kālija daudzums augsnē ir īpaši svarīgs faktors, kas vīnogām nodrošina nelielu kopējo skābumu. *Ponikve* reģiona vīnu īpašais aromāts ar dominējošām ogu notīm un liegām zālaugu notīm sarkanvīnos un neuzkrītošiem augļu aromātiem baltvīnos ir tieši saistīts ar augsnes minerālo sastāvu, jo īpaši tās augsto kalcija un magnija saturu. *Ponikve* reģiona vīnu pilnīgā un

līdzsvarotā garša ir saistīta ar tādu mikroelementu lielo daudzumu augsnē kā dzelzs, mangāns vai cinks, kam ir būtiska nozīme vīnogās notiekošajā daudzo bioķīmisko savienojumu sintēzē. Labais mikroelementu līdzsvars augsnē padara vīnus pilnmiesīgākus un ļauj tos izturēt daudzus gadus, nodrošinot to ilgmūžību. *Ponikve* vīnos ir daudz ekstrakta un augsts spirta saturs, un tie ir labi piemēroti izturēšanai koka traukos. *Ponikve* siltie un sausie rudeņi rada labvēlīgus apstākļus tam, lai vīnogas nogatavotos un pietiekami nobriestu fenola satura ziņā. Šīs vīnogas var novākt vēlu, un vīnus ražot no žuvušām vīnogām.

Vīnogas, ko izmanto šā veida vīna ražošanā, tiek iegūtas, žāvējot tās dabiski saulē, vai nu atstājot vīnogulājos, vai noraujot un novietojot uz sausā krāvuma akmens sienām vai akmeņu krāvumiem, bēniņos, uz niedru paliktņiem vai koka kastēs istabas temperatūrā.

Vēlīni novāktu, žuvušu vīnogu vīna ražošanas procesa vissvarīgākā daļa ir vīnogu pareizas žāvēšanas nodrošināšana, izmantojot dabiskas metodes; tas ir iespējams labvēlīgos klimatiskajos apstākļos, kad ir silti, sausi rudeņi un pūš piemēroti vēji, piemēram, bora. Sākotnējā izlase tiek veikta vīndārzā, kur ir svarīgi izvēlēties konkrētas vīndārza daļas vai žāvēšanai vispiemērotākos vīnogu ķekarus. Labs vīndārza izvietojums, piemērota augsne, labvēlīgs klimats, pareiza vīndārza aprūpe un pareizo vīnogu ķekaru izvēle žāvēšanai nodrošina vīnogu sekmīgu dabisko žāvēšanu. No šīm vīnogām ražotajiem vīniem piemīt žuvušu tumšo augļu aromāti un labs līdzsvars starp spirtu, ekstraktu, skābumu un atlikumcukuriem.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

—

Saite uz produkta specifikāciju

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