V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimas

(2020/C 323/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„PONIKVE“

PDO-HR-02087

Paraiškos pateikimo data – 2015 8 3

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

   Ponikve

2. **Geografinės nuorodos tipas**

   SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

   1. Vynas

   15. Vynas iš vytintų vynuogių

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

   Vynas. Baltasis vynas

   Iš vynuogių veislių ‘Rukatac’ ir ‘Pošip bijeli’ vynuogių gaminami vynai, kurie yra visiškai skaidrūs, nuo žalsvai geltonos iki geltonos spalvos, jiems būdingas nuo vidutiniškai didelio iki didelio alkoholio kiekis, didelis ekstrakto kiekis, nedidelis rūgštingumas, sodrus ir subalansuotas skonis ir tipiškas vaisių aromatas.

   Didžiausias leistinas sieros dioksido kiekis vynuose, kuriuose yra ne daugiau kaip 5 g/l liekamojo cukraus, yra 200 mg/l, o vynuose, kuriuose yra daugiau kaip 5 g/l liekamojo cukraus, – 250 mg/l.

   Kitos analitinės savybės atitinka ES reglamentuose ir Kroatijos teisėje taikomas apibrėžtis.

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

Vynas. Rožinis vynas

Šie vynai gaminami iš vynuogių veislės ‘Plavac mali crni’ vynuogių. Rožiniai vynai yra nuo vidutiniškai rausvos iki labai ryškiai rausvos spalvos. Jų aromate vyrauja vaisių pokvapiai, primenantys citrusinių vaisių ir erškėtuogių, mineralų ir žolelių aromatus. Jie yra sodraus, harmoningo ir vaisiško skonio.

Didžiausias leistinas sieros dioksido kiekis vynuose, kuriuose yra ne daugiau kaip 5 g/l liekamojo cukraus, yra 200 mg/l, o vynuose, kuriuose yra daugiau kaip 5 g/l liekamojo cukraus, – 250 mg/l.

Kitos analitinės savybės atitinka ES reglamentuose ir Kroatijos teisėje taikomas apibrėžtis.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

Vynas. Raudonasis vynas

Šie vynai gaminami iš vynuogių veislės ‘Plavac mali crni’ vynuogių. Vynai yra tamsiai raudonos spalvos su violetiniu atspalviu, kuris jaunuose vynuose labai ryškus. Vynams bręstant, spalva kinta į tamsią rubino raudonumo spalvą su tamsiai rudais ir raudonais atspalviais, būdingais senesniems vynams. Jie pasižymi kompleksišku tamsių vaisių (trešnių, vyšnių, slyvų) aromatu su vos juntamais žolelių pokvapiais. Skonis – sodrus, daugialypis, nuo švelnaus iki aitraus, vynams būdingas nuo vidutiniškai didelio iki didelio alkoholio kiekis, labai didelis ekstrakto kiekis, aiškiai juntami taninai.

Didžiausias leistinas sieros dioksido kiekis vynuose, kuriuose yra ne daugiau kaip 5 g/l liekamojo cukraus, yra 150 mg/l, o vynuose, kuriuose yra daugiau kaip 5 g/l liekamojo cukraus, – 200 mg/l.

Kitos analitinės savybės atitinka ES reglamentuose ir Kroatijos teisėje taikomas apibrėžtis.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	13
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

Vynas iš vytintų vynuogių

Vynai gali būti baltieji arba raudonieji. Jie pasižymi ryškesniais geltonos spalvos (arba nuo juodos iki tamsios vario spalvos) atspalviais, dideliu alkoholio kiekiu ir itin kompleksišku pernokusių vynuogių ir uogų aromatu. Jie yra sodraus, vaisiško skonio.

Didžiausias leistinas sieros dioksido kiekis vynuose, kuriuose yra ne daugiau kaip 50 g/l liekamojo cukraus, yra 200 mg/l, o vynuose, kuriuose yra daugiau kaip 50 g/l liekamojo cukraus, – 300 g/l. Kitos analitinės savybės atitinka ES reglamentuose ir Kroatijos teisėje taikomas apibrėžtis.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	300

5. **Vyno gamybos metodai**

a) *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

Vynmedžių formavimas

Auginimo praktika

Visame SKVN „Ponikve“ regione vynmedžiai formuojami tik suteikiant krūmo formą ir nenaudojant treliažų.

Vynuogynų priežiūra

Auginimo praktika

Vynuogės skinamos rankomis ir sudedamos į dėžes.

Vynas

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Vyno negalima spirituoti arba saldinti, parūgštinti arba sumažinti jo rūgštingumą.

Vynas iš vytintų vynuogių

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Šios rūšies vynui gaminti naudojamos vynuogės natūraliai džiovinamos saulėje, ant vynmedžių arba yra nuskinamos ir išdėstomos ant sauso akmens sienų ar akmenų krūvų, palėpėse, ant nendrinių padėklų arba laikomos medinėse dėžėse kambario temperatūroje. Šiam vynui gaminti naudojamų vynuogių cukraus kiekis turi būti ne mažesnis kaip 130° pagal Ekslės skalę ir jam nenustatyta viršutinė riba.

b) *Didžiausia išeiga*

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Ponikve“ apima Ponikvių vynuogių auginimo vietovę, esančią Bolenovičių kadastrinėje savivaldybėje Pelešaco pusiasalyje, netoli Stono miesto. Ši vieta yra Pelešaco vynuogių auginimo vietovėje Vidurio ir Pietų Dalmatijos (kroat. *Srednja i Južna Dalmacija*) paregionyje. SKVN „Ponikve“ vietovė tęsiasi nuo Prapratno įlankos pietryčiuose iki Sparagovičių vietovės šiaurės vakaruose. Šiaurėje Ponikvių teritorijos natūrali riba yra Ilijo kalnas, o jos pietinė riba yra kelias D414 Stonas–Orebičius.

7. **Pagrindinė (s) vyninių vynuogių veislė (s)**

‘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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Gamtiniai veiksniai

Dirvožemis, reljefas, klimatas

SKVN „Ponikve“ vietovėje vyrauja švelnios, drėgnos žiemos ir karštos, sausos vasaros, būdingos Vidužemio jūros regiono klimatui. Fragmentuotas reljefas ir statūs šlaitai neleidžia drėgnam orui užsistovėti ir susidaryti šalčiui. Šiaurinėje pusėje driekiasi kalnų juosta (Ilijo kalnas), užkertanti kelią tiesiogiai patekti šaltiems šiaurės vėjams. Vidutinė metinė oro temperatūra yra apie 16 °C. Žemiausia oro temperatūra yra keliais laipsniais žemesnė nei stingimo temperatūra. Žemiausia oro temperatūra buvo užregistruota 1985 m. vasario mėn. (-5,8 °C), o aukščiausia – 2000 m. rugpjūčio mėn. (36,7 °C). Dėl netoliese esančios jūros temperatūros svyravimai yra mažesni. Metinis kritulių kiekis yra apie 1 050 mm (Dubrovniko 30 metų duomenys). Didžiausias kritulių kiekis būna rudenį ir žiemą, o mažiausias – vasarą. Vietovėje vyrauja dviejų tipų vėjai: i) sirokas arba jugas, kuris yra šiltas ir drėgnas, ii) bora – labai stiprus, šaltas šiaurės vėjas. Dėl nuolat pučiančio brizo aplink vynuogių lapus ir kekes cirkuliuojančio oro drėgnis yra nedidelis, o tai padeda sumažinti grybelinių ligų poveikį šioje vietovėje.

SKVN „Ponikve“ vietovė yra kalnuotoje ir kalvotoje teritorijoje su palyginti mažais siaurais slėniais ir poljė tipo įdubomis. Reljefas – tipiškas karstinis. Vynuogynai daugiausia išsidėstę ant įvairaus nuolydžio ir saulėtumo šlaitų. SKVN „Ponikve“ vietovės dirvožemiai ypatingi tuo, kad juose yra dolomitinių klinčių arba magnio kalcito, kuris yra pagrindinis substratas. Šis pagrindinis substratas vietomis taip pat sudarytas iš įprastų klinčių. Ant šių substratų susiformavo įvairių rūšių dirvožemiai, tačiau jie daugiausia yra lengvi, smėlingi ir pralaidūs, o jų fizinės savybės labai palankios vynmedžiams auginti. Vietomis karbonatų kiekis yra labai didelis. Vynmedžiams auginti vietovėje buvo suformuotos terasos, todėl dirvožemis vadinamas antropomorfiniu terasų dirvožemiu. Šios vietovės raudonžemis (*terra rossa*) arba rudžemis skiriasi nuo tipiško raudonžemio palyginti dideliu smėlio kiekiu (apie 10 proc.) ir šiek tiek mažesniu molio dalelių kiekiu. Dirvožemio vandens sulaikymo geba yra nedidelė, tačiau kylanti aukštyn dirvožemio drėgmė ir negilus jo dirbimas suteikia galimybę išlaikyti tam tikrą drėgmės lygį ir taip sumažinti vandens trūkumą sausros mėnesiais. Vietomis dirvožemiai, esantys pradinėje formavimosi stadijoje, yra negilūs. Pamatinių uolienų dalis gali būti gana didelė (apie 10–40 proc.). Senesni dirvožemiai yra labiau susiformavę ir gilesni. Daugiausia yra nuo priemolingų iki smėlingų ir molingų dirvožemių, pasižyminčių geresne vandens sulaikymo geba, taigi ir didesniu atsparumu sausros poveikiui, nei jaunesni dirvožemiai. Dirvožemio mineralinėje sudėtyje yra šiek tiek daugiau magnio ir kalcio. Didelis kalio kiekis dirvožemyje yra svarbus veiksnys, lemiantis mažą bendrąjį vynuogių rūgštingumą.

Žmogiškieji veiksniai

Terasos ir sauso akmens sienos

Didžioji dalis SKVN „Ponikve“ vietovės vynuogynų buvo įkurti ant stačių šlaitų įrengus terasas, taip sumažinant dirvožemio erozijos poveikį. Terasos SKVN „Ponikve“ vietovėje įrengiamos vieninteliu tikslu – sumažinti žemės nuolydį, siekiant palengvinti vynuogynų žemės dirbimą, o ypač kovoti su dirvožemio erozija. Terasinius vynuogynus sudaro keletas mažų įvairaus dydžio, konfigūracijos ir nuožulnumo terasų. Terasos įrengiamos statant akmens sienas (sauso akmens sienas). Sauso akmens sienų plotis ir aukštis gali skirtis priklausomai nuo akmenų kiekio žemėje. Įrengiant vynuogynus SKVN „Ponikve“ vietovėje, iš dirvožemio išrenkami akmenys – gaunama pakankamai dirvožemio būsimiems vynuogynams, o akmenys tampa labai vertinga statybine medžiaga, kuri visuomet bus panaudota.

SKVN „Ponikve“ vietovėje taip pat yra vynuogynų, apribotų į terasas panašiomis sauso akmens sienomis. Tokio tipo vynuogynai įrengiami plokščiuose sklypuose ir vienintelis sauso akmens sienų statymo juose tikslas – pažymėti vynuogyno ribas arba laikyti nepanaudotus akmenis. Be to, kad sauso akmens sienoms būdinga savita architektūra, jos taip pat yra tam tikra daugelio Vidužemio jūros regiono augalų ir gyvūnų buveinė.

SKVN „Ponikve“ vietovėje esantys vynuogynai nedrėkinami, nes dėl ypatingos dirvožemio struktūros jie labai gerai atlaiko sausros laikotarpius. Mechaninės priemonės naudojamos pradiniame vynuogynams įrengti skirto sklypo valymo ir paruošimo etape, tačiau vėliau sauso akmens sienos statomos rankomis tradiciniu būdu nenaudojant cemento. SKVN „Ponikve“ vietovėje plytinčiais terasiniais vynuogynais sukuriamas savitas paveldo kraštovaizdis, kuris, kaip manoma, susiformavo romėnų laikais (XI amžiuje). Jie yra puikus žmonių ir jų aplinkos sąveikos pavyzdys siekiant gaminti žinomą aukštos kokybės vyną ir kuo geriau naudoti bei apsaugoti vynuogių auginimo vietovę. Visi šioje vietovėje įkurti jauni vynuogynai atitinka vynmedžių auginimo terasose arba sauso akmens sienomis apjuostuose vynuogynuose modelį. Dėl šios priežasties SKVN „Ponikve“ vietovės gamintojai taip pat norėtų, kad būsimuose šios vietovės vynuogynuose būtų taikomas minėtas vynuogių auginimo metodas, visų pirma siekiant išsaugoti ant šlaitų ar lygios žemės plotų įrengtų vynuogynų terasų kraštovaizdį ir išvengti didelio ploto vynuogynų, kuriuose vynuogės būtų auginamos labai mechanizuotai.

Visi SKVN „Ponikve“ vietovėje augantys vynuogynai įrengiami vietovėje suformuojant terasas arba apjuosiant vynuogynus sauso akmens sienomis. Taip užtikrinamas tinkamas vynmedžiams auginti dirvožemio plotas ir mažinamas dirvožemio erozijos poveikis. SKVN „Ponikve“ vietovėje esantys vynuogynai nedrėkinami, nes dėl ypatingos dirvožemio struktūros jie labai gerai atlaiko sausros laikotarpius.

Stačiuose šlaituose įrengtos terasos ir lygios žemės plotuose pastatytos sauso akmens sienos yra puikus žmonių ir jų aplinkos sąveikos pavyzdys siekiant gaminti aukštos kokybės vynus ir kuo geriau naudoti bei apsaugoti vynuogių auginimo vietovę, o ypač išsaugoti kraštovaizdį, išsiskiriantį „akmens nėriniais“, kartu išvengiant didelio ploto vynuogynų, kuriuose vynuogės būtų auginamos labai mechanizuotai.

Fragmentuotas reljefas ir statūs šlaitai neleidžia drėgnam orui užsistovėti ir susidaryti šalčiui. Šiaurinėje pusėje driekiasi kalnų juosta (Ilijo kalnas), užkertanti kelią tiesiogiai patekti šaltiems šiaurės vėjams, o dėl nuolat pučiančio brizo aplink vynuogių lapus ir kekes cirkuliuojančio oro drėgnis yra mažas ir tai padeda sumažinti grybelinių ligų poveikį šioje vietovėje.

Vyninių vynuogių veislės

SKVN „Ponikve“ vietovėje daugiausia gaminami raudonieji vynai iš vynuogių veislės ‘Plavac mali crni’ vynuogių ir nedideliais kiekiais – baltieji vynai iš vynuogių veislių ‘Maraština’ ir ‘Pošip bijeli’ vynuogių. Ekonominiu atžvilgiu vynuogių veislė ‘Plavac mali crni’ Kroatijoje yra svarbiausia raudonųjų vynuogių veislė. Ji buvo išauginta iš savaime kryžminiu būdu apsivaisinusių vietinių vynuogių veislių ‘Crljenak kaštelanski’ ir ‘Dobričić’. Tai tipiška nedideliame plote išplitusi pietų šalių vynuogynuose auginamų vynuogių veislė. Šios veislės vynuogės dera nuolat ir gaunamas patikimas derlius, nors vynuogės dažnai sunoksta netolygiai. Kadangi šios veislės vynuogės priklauso labai vėlyvo sunokimo vynuogių veislių grupei, joms reikia saulėčiausių plotų, dažnai – besiribojančių su jūra, kurių jūrinė padėtis ir nuolydis lemia tai, kad vynmedžiai gauna daug šviesos, todėl vynai įgauna ryškią spalvą ir stiprų skonį. Jos yra labai atsparios biotiniams ir abiotiniams streso veiksniams.

Vynuogių veislė ‘Maraština’ plačiai paplitusi visoje Dalmatijoje. Šios veislės vynuogės yra nuo mažų iki vidutinio dydžio, aukso geltonumo spalvos, su mažomis, rusvomis dėmelėmis, nedideliu sulčių kiekiu ir storomis odelėmis, vynuogės tankiai sukibusios į kekes, kurios primena kūną su rankomis, todėl ir buvo taip pavadintos. Jos sunoksta vėlai trečiajame ketvirtyje. Kadangi šios vynuogės labai jautrios miltligei, jos klesti šiltose, sausose ir gerai vėdinamose vietovėse. Vynuogių veislės ‘Pošip bijeli’ vynuogės SKVN „Ponikve“ vietovėje yra mažiau paplitusios. Vynuogių veislės ‘Pošip bijeli’ vynuogės nuolat duoda didelį derlių. Jų kekės yra vidutinio dydžio, o uogos jose išsidėsčiusios netankiai arba vidutiniškai tankiai. Vynuogės yra ovalo formos, labai saldžios ir pasižymi savitais vaisių aromatais.

Gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių sąveika

Konkreti aplinkos veiksnių (reljefo, dirvožemio ir klimato), kurie padeda apsaugoti šią vietovę nuo stiprių šiaurės vėjų ir užtikrinti gerą sodinių lapų vėdinimą, taip padedant sumažinti augalų sergamumą ir apsaugoti juos nuo šalnų, įtaka padeda užtikrinti, kad vynmedžiai būtų tinkamai aprūpinti vandeniu ir jų nereikėtų laistyti. Dėl to ir dėl žmogiškųjų veiksnių poveikio – nes žmonės tiesiogiai prisidėjo prie vietovės formavimo, tausaus jos naudojimo ir erozijos poveikio mažinimo statant terasas – atsirado šilto, į terasas suformuoto grunto ir šiai vietovei būdingų veislių glaudus ryšys. Puikiai derėdami tarpusavyje šie veiksniai padeda užtikrinti atpažįstamų aukštos kokybės vynų gamybą.

Gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių bei produkto savybių sąveika

Ponikvių regiono vynų būdingas savybes ir kokybę lemia palankus Vidužemio jūros regiono klimatas ir saviti rudžemio ir raudonžemio dirvožemiai. Esant didesnei kaip 2 000 °C auginimo laikotarpio šilumos ir laiko sumai galima sunokinti įvairių sunokimo laikotarpių vynuogių veislių vynuoges, o ypač vėlyvo sunokimo (IV ir V laikotarpių), pvz., vynuogių veislės ‘Plavac mali’ vynuoges. Sauso akmens sienomis apjuostomis saulėtomis terasomis sukuriamas ypatingas vynuogynų kraštovaizdis ir sudaromos išskirtinės sąlygos auginti tokias vietines vynuogių veisles kaip ‘Plavac mali’, ‘Rukatac’ ir ‘Pošip’. Dėl nuolat pučiančio brizo drėgnas oras vynuogynuose užsistovi labai retai. Tai padeda sumažinti grybelinių ligų poveikį ir skatina tam tikros mikrofloros, kuri spartina alkoholio rūgimą, vystymąsi ant vynuogių. Bendras vynuogių, ypač vynuogių veislės ‘Plavac mali’ vynuogių, rūgštingumas yra gana mažas, o tą tiesiogiai lemia karštas Vidužemio jūros regiono klimatas ir dirvožemio mineralinė sudėtis. Didelis kalio kiekis dirvožemyje yra ypač svarbus veiksnys, lemiantis mažą bendrąjį vynuogių rūgštingumą. Savitas Ponikvių regiono vynų aromatas, kuriame, kalbant apie raudonuosius vynus, vyrauja uogų ir švelnūs žolių pokvapiai, o kalbant apie baltuosius vynus – vos juntamas vaisių aromatas, yra tiesiogiai susijęs su dirvožemio mineraline sudėtimi, ypač su dideliu kalcio ir magnio kiekiu. Sodrų ir subalansuotą Ponikvių regiono vynų skonį lemia didelis dirvožemio mikroelementų, pvz., geležies,

mangano ar cinko, kurie yra labai svarbūs susidarant daugeliui vynuogėse esančių biocheminių junginių, kiekis. Dėl geros mikroelementų pusiausvyros dirvožemyje vynai tampa sodresni ir gali brėsti daugelį metų, o tai padeda užtikrinti jų ilgaamžiškumą. Ponikvių vietovėje gaminamuose vynuose gausu ekstrakto, juose yra daug alkoholio ir jie puikiai tinka brandinti medinėse statinėse. Šilti ir sausi rudens orai Ponikvių regione padeda sukurti palankias sąlygas vynuogėms nokti ir puikiai subręsti jose esantiems fenolių junginiams. Vynuogių derlius gali būti nuimamas vėlai, o vynai gali būti gaminami iš vytintų vynuogių.

Šios rūšies vynui gaminti naudojamos vynuogės natūraliai džiovinamos saulėje, ant vynmedžių arba yra nuskinamos ir išdėstomos ant sauso akmens sienų ar akmenų krūvų, palėpėse, ant nendrinių padėklų arba laikomos medinėse dėžėse kambario temperatūroje.

Svarbiausia vynų gamybos iš vytintų vynuogių proceso dalis – užtikrinti, kad vynuogės būtų tinkamai džiovinamos natūraliais būdais, o tai yra įmanoma dėl palankių klimato sąlygų, pasižyminčių šiltais, sausais rudens orais ir palankiais vėjais, pvz., bora. Pirminė atranka atliekama vynuogyne, kur svarbu pasirinkti džiovinti tinkamiausias vynuogyno dalis arba vynuogių kekes. Palankia vynuogynų padėtimi, tinkamu dirvožemiu, palankiu klimatu, tinkama vynuogynų priežiūra ir tinkamų džiovinti vynuogių kekių parinkimu užtikrinamas sėkmingas natūralus vynuogių džiovinimas. Iš šių vynuogių gaminami vynai pasižymi džiovintų tamsių vaisių aromatu ir gerai subalansuotu alkoholio ir ekstrakto kiekiu, rūgštingumu bei liekamojo cukraus kiekiu.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

—

Produkto specifikacijos nuoroda

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