V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni tad-dokument uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid

(2020/C 323/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"PONIKVE"

PDO-HR-02087

Data tal-applikazzjoni: 3.8.2015

1. **Isem għar-reġistrazzjoni**

   Ponikve

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

   DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

   1. Inbid

   15. Inbid minn għeneb imqadded

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

   Inbid — inbid abjad

   Inbejjed magħmulin mill-varjetajiet Rukatac u Pošip bijeli, li huma ċari kristall, ta' kulur isfar ħadrani li jagħti fl-isfar, b'kontenut moderatament għoli sa għoli ta' alkoħol, b'livell għoli ta' estratt, b'aċidità baxxa, b'togħma mimlija u bbilanċjata u b'aroma tipika ta' frott.

   Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 200 mg/L għall-inbejjed li għandhom sa 5 g/L ta' zokkor residwu, u ta' 250 mg/L għall-inbejjed b'aktar minn 5 g/L ta' zokkor residwu.

   Il-proprjetajiet analitiċi l-oħrajn huma konformi mad-definizzjonijiet applikabbli fir-regolamenti tal-UE u l-liġi Kroata.

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	250

Inbid — inbid rożè

Dawn l-inbejjed huma magħmulin mill-varjetà Plavac mali crni. L-inbejjed rożè huma ta' kulur roża li jvarja minn moderat għal intens ħafna. L-aroma tagħhom hija ddominata minn noti ta' frott li jfakkru fil-frott taċ-ċitru u noti ta' frott tal-ward selvaġġ, ta' minerali u ta' ħxejjex. Dawn għandhom togħma mimlija, armonjuża u ta' frott.

Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 200 mg/L għall-inbejjed li għandhom sa 5 g/L ta' zokkor residwu, u ta' 250 mg/L għall-inbejjed b'aktar minn 5 g/L ta' zokkor residwu.

Il-proprjetajiet analitiċi l-oħrajn huma konformi mad-definizzjonijiet applikabbli fir-regolamenti tal-UE u l-liġi Kroata.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	250

Inbid — inbid aħmar

Dawn l-inbejjed huma magħmulin mill-varjetà Plavac mali crni. L-inbejjed huma ta' kulur aħmar skur li jagħti fil-vjola b'riflessjoni qawwija meta jkunu għadhom ma mmaturawx. Hekk kif l-inbejjed jimmaturaw, il-kulur jinbidel, u jsir aħmar skur lewn ir-rubin bi lwien kannella skuri u ħomor fi nbejjed aktar maturi. Dawn għandhom aroma kumplessa ta' frott skur (ċirasa, ċirasa qarsa, għanbaqar) bi ħjiel ta' noti ta' ħxejjex. Togħma: korpuża, b'diversi livelli, b'kontenut moderatament għoli sa għoli ta' alkoħol, b'livell għoli ħafna ta' estratt, b'tannini qawwija, minn fini sa strinġenti ħafna.

Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 150 mg/L għall-inbejjed li għandhom sa 5 g/L ta' zokkor residwu, u ta' 200 mg/L għall-inbejjed b'aktar minn 5 g/L ta' zokkor residwu.

Il-proprjetajiet analitiċi l-oħrajn huma konformi mad-definizzjonijiet applikabbli fir-regolamenti tal-UE u l-liġi Kroata.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	13
Aċidità totali minima	4.5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	200

Inbid minn għeneb imqadded

L-inbejjed jistgħu jkunu bojod jew ħomor. Dawn għandhom ħjiliet ta' isfar aktar intensi (jew ta' kulur iswed li jagħti f'lewn ir-ram skur), kontenut għoli ta' alkoħol u riħa kumplessa ħafna ta' għeneb misjur iżżejjed u frott artab. Dawn għandhom togħma mimlija ta' frott.

Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 200 mg/L għall-inbejjed li għandhom sa 50 g/L ta' zokkor residwu, u ta' 300 g/L għall-inbejjed b'aktar minn 50 g/L ta' zokkor residwu. Il-proprjetajiet analitiċi l-oħrajn huma konformi mad-definizzjonijiet applikabbli fir-regolamenti tal-UE u l-liġi Kroata.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	30
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	300

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

Tħarriġ tad-dwieli

Prattika tal-kultivazzjoni

Madwar ir-reġjun tad-DOP "Ponikve", id-dwieli jiġu mħarrġa esklussivament bl-użu tat-teknika tal-arbuxelli, mingħajr kannizzati.

Kura tal-vinji

Prattika tal-kultivazzjoni

L-għeneb jinqata' bl-idejn u jitqiegħed fil-kaxex.

Inbid

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

L-inbid ma jistax jiġi msaħħaħ jew jingħata l-ħlewwa, aċidifikat jew deaċidifikat.

Inbid minn għeneb imqadded

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

L-għeneb użat biex isir dan it-tip ta' nbid jinkiseb billi jitnixxef b'mod naturali fix-xemx, fid-dwieli jew billi jinqata' u jitqiegħed fuq il-ħitan tal-ġebel niexef jew fuq il-braġ tal-ġebel, fir-raffijiet, fuq palits tal-qasab jew f'ċestuni tal-injam, f'temperatura ambjentali. L-għeneb użat biex isir dan l-inbid għandu jkollu tal-anqas 130° fuq l-iskala ta' Oechsle, u m'hemm l-ebda limitu massimu.

b. *Rendimenti massimi*

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Id-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Ponikve" tkopri s-sit tal-vitikultura ta' Ponikve, li jinsab fil-muniċipalità katastali ta' Boljenovići fil-peniżola ta' Pelješac, qrib ir-raħal ta' Ston. Is-sit jinsab fiż-żona tal-vitikultura ta' Pelješac fis-sottoreġjun ta' Srednja i Južna Dalmacija [Dalmatia ċentrali u tan-Nofsinhar]. Iż-żona tad-DOP "Ponikve" testendi mill-bajja ta' Prapratno fix-Xlokk sal-lokalità ta' Sparagovići fil-Majjistral. Il-limitu tat-Tramuntana tas-sit ta' Ponikve huwa ffurmat mill-konfini naturali ta' Mount Ilija, filwaqt li l-limitu tan-Nofsinhar tiegħu huwa ffurmat mit-triq D414 Ston–Orebić.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Maraština — Rukatac, Maraškin, Mareština, Krizol, Višana, Malvasia del Chianti, Malvasia lunga, u Pavlos

Plavac mali crni — Plavac mali, Plavac veliki, Crljenak mali, Crljenac, Pagadebit crni, u Zelenka

Pošip bijeli — Pošip, Pošipak, u Pošipica

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Fatturi naturali

Ħamrija, riżalt, klima

Iż-żona tad-DOP "Ponikve" għandha xtiewi ħfief u umdi u sjuf sħan u xotti tipiċi ta' klima Mediterranja. Ir-riżalt frammentat u l-għoljiet weqfin jipprevjenu milli l-arja umda tistagħġna u milli jifformaw il-ġlati. Ċintorin ta' muntanji (Mount Ilija) jestendi fuq in-naħa tat-tramuntana, u jipprevjeni l-influss dirett ta' rjieħ kesħin mit-Tramuntana. It-temperatura annwali medja hija ta' madwar 16°C. It-temperatura minima tal-arja hija diversi gradi taħt il-punt tal-iffriżar. L-aktar temperatura baxxa rreġistrata kienet fi Frar 1985 (-5,8 °C), u l-ogħla temperatura rreġistrata kienet f'Awwissu 2000 (36,7 °C). Il-prossimità tal-baħar timmodera l-fluttwazzjonijiet fit-temperatura. L-ammont annwali ta' xita huwa ta' madwar 1 050 mm (*data* ta' 30 sena għal Dubrovnik). L-ogħla livell ta' xita huwa fil-ħarifa u fix-xitwa, u l-aktar livell baxx huwa fis-sajf. Hemm żewġt irjieħ dominanti: i) is-Sirocco, jew "Jugo", li huwa sħun u umdu, ii) il-Bora, li huwa riħ kiesaħ qawwi ħafna mit-Tramuntana. Iż-żiffa kostanti tikkontribwixxi għall-umdità baxxa tal-arja madwar il-weraq u l-għenieqed tal-għeneb, u dan jgħin biex jitnaqqas l-impatt tal-mard fungali f'dan il-post.

Iż-żona tad-DOP "Ponikve" tinsab f'żona muntanjuża u bl-għoljiet b'widien dojoq relattivament żgħar u b'depressjonijiet tat-tip polje. Ir-riżalt huwa tipikament karstiku. Il-vinji jinsabu prinċipalment fuq il-ġnub tal-għoljiet bi gradi varji ta' inklinazzjoni ta' u esponiment għax-xemx. L-ispeċifiċità tal-ħamrija fiż-żona tad-DOP "Ponikve" tinsab fil-kalċite dolomitiku tal-franka jew tal-manjeżju, li jikkostitwixxi s-sottostrat bażiku. Dan is-sottostrat orġinali huwa kompost ukoll minn franka ordinarja f'xi postijiet. Fuq dawk is-sottostrati żviluppaw diversi tipi ta' ħamrija, iżda dawn huma prinċipalment ħfief, imrammla u permeabbli, b'karatteristiċi fiżiċi li jwasslu ħafna għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Il-kontenut tal-karbonat huwa għoli ħafna f'xi postijiet. It-terren ġie msawwar għall-vitikultura bil-ħolqien ta' artijiet imtarrġa, u għalhekk il-ħamrija hija magħrufa bħala ħamrija mtarrġa antropomorfika. It-terra rossa jew il-ħamrija kannella ta' din iż-żona jvarjaw mill-ħamrija terra rossa tipika fil-kontenut relattivament għoli ta' ramel (madwar 10 %) u fil-kontenut kemxejn aktar baxx ta' partikoli tat-tafal. Il-kapaċità tal-ilma tal-ħamrija hija moderata, iżda t-tluġħ tal-umdità fil-ħamrija u l-ħdim tar-raba' baxx tagħhom jippermettu li jinżamm ċertu livell ta' umdità, u b'hekk jittaffa l-istress tal-ilma matul ix-xhur tan-nixfa. Il-ħamrija hija baxxa f'xi postijiet fl-istadju inizjali tal-iżvilupp tagħha. Il-proporzjon tas-sodda tal-blat jista' jkun pjuttost għoli (madwar 10-40 %). Il-ħamrija li tkun eqdem hija aktar żviluppata u aktar profonda. Din hija prinċipalment trab ġulġlieni u ħamrija ramlija u taflija b'kapaċità akbar li żżomm l-ilma u b'hekk b'tolleranza akbar għan-nixfa minn ħamrija aktar ġdida. Il-kompożizzjoni minerali tal-ħamrija għandha kontenut kemmxejn ogħla ta' manjeżju u kalċju. Il-livell għoli ta' potassju fil-ħamrija huwa fattur importanti fl-aċidità totali baxxa tal-għeneb.

Fatturi umani

Artijiet imtarrġa u ħitan tal-ġebel niexef

Il-biċċa l-kbira tal-vinji fiż-żona tad-DOP "Ponikve" ġew stabbiliti bil-ħolqien ta' artijiet mtarrġa fuq il-ġnub tal-għoljiet weqfin, u b'hekk jitnaqqas l-impatt tal-erożjoni tal-ħamrija. L-uniku objettiv tal-ħolqien tal-artijiet imtarrġa fiż-żona tad-DOP "Ponikve" huwa li titnaqqas ix-xaqliba tal-art sabiex jiġi ffaċilitat il-ħdim tar-raba' tal-vinji u speċjalment biex tiġi miġġielda l-erożjoni tal-ħamrija. Il-vinji mtarrġa huma magħmulin minn diversi żoni mtarrġin żgħar ta' daqsijiet, konfigurazzjonijiet u inklinazzjonijiet varji. L-artijiet imtarrġa huma ffurmati bil-bini ta' ħitan tal-ġebel (ħitan tal-ġebel niexef). Il-ħitan tal-ġebel niexef jistgħu jvarjaw fil-wisa' u fl-għoli, skont l-ammont ta' ġebel fl-art. Permezz tal-bini tal-vinji fiż-żona tad-DOP "Ponikve", il-ħamrija titneħħa mill-ġebel, tinkiseb kwantità suffiċjenti ta' ħamrija għall-vinja futura, u l-ġebel isir materjal tal-bini apprezzat ħafna li qatt m'huwa żejjed.

Iż-żona tad-DOP "Ponikve" fiha wkoll vinji li huma mdawrin minn ħitan tal-ġebel niexef li jixbħu l-artijiet imtarrġa. Vinji ta' dan it-tip jinbnew fuq żoni ċatti, f'liema każ l-iskop uniku tal-ħitan tal-ġebel niexef huwa li jindikaw il-limiti tal-vinja jew biex jinħażen il-ġebel żejjed. Minbarra li għandhom arkitettura speċifika, il-ħitan tal-ġebel niexef jiffurmaw ukoll ħabitat partikolari għal ħafna pjanti u annimali Mediterranji.

Il-vinji fiż-żona tad-DOP "Ponikve" mhumiex imsaqqija, minħabba li dawn jifilħu għal perjodi xotti ħafna bis-saħħa tal-istruttura speċifika tal-ħamrija. Il-mekkanizzazzjoni tintuża fil-fażi inizjali tat-tindif u t-tħejjija tal-art għall-bini tal-vinji, iżda wara, il-ħitan tal-ġebel niexef jinbnew bl-idejn bil-mod tradizzjonali, mingħajr l-użu tas-siment. Il-vinji mtarrġa fiż-żona tad-DOP "Ponikve" jiffurmaw pajsaġġ patrimonjali speċifiku li huwa maħsub li jmur lura għaż-żminijiet Rumani (is-seklu 11). Dawn huma eżempju eċċellenti ta' interazzjoni bejn in-nies u l-ambjent tagħhom sabiex jiġi prodott inbid magħruf ta' kwalità għolja u biex tintuża u tiġi protetta ż-żona bl-aħjar mod possibbli għall-produzzjoni tal-għeneb. Il-vinji ġodda kollha li ġew stabbiliti f'din iż-żona jimxu mal-mudell tal-kultivazzjoni tad-dwieli fl-artijiet imtarrġa jew f'vinji mdawrin b'ħitan tal-ġebel niexef. Għal din ir-raġuni, il-prodotturi miż-żona tad-DOP "Ponikve" jixtiequ wkoll li l-vinji futuri f'din iż-żona jimxu ma' dan il-metodu tal-kultivazzjoni tad-dwieli, fuq kollox biex jinżamm il-pajsaġġ bil-vinji mtarrġa tiegħu fuq il-ġnub tal-għoljiet jew f'art ċatta, u biex jiġi evitat il-konsolidament tal-vinji għall-iffurmar ta' żoni kbar b'livell għoli ta' mekkanizzazzjoni.

Il-vinji kollha fiż-żona tad-DOP "Ponikve" jiġu ffurmati billi jinħolqu artijiet imtarrġa fuq it-terren jew billi l-vinji jiddawru bil-ħitan tal-ġebel niexef. Dan jiżgura erja tas-superfiċje tal-ħamrija li tista' tintuża għall-kultivazzjoni tad-dwieli u jnaqqas l-impatt tal-erożjoni tal-ħamrija. Il-vinji fiż-żona tad-DOP "Ponikve" mhumiex imsaqqija, minħabba li dawn jifilħu għal perjodi xotti ħafna bis-saħħa tal-istruttura speċifika tal-ħamrija.

L-artijiet imtarrġa fuq il-ġnub tal-għoljiet weqfin u l-ħitan tal-ġebel niexef fuq art ċatta huma eżempju eċċellenti tal-interazzjoni bejn in-nies u l-ambjent tagħhom sabiex isiru nbejjed magħrufin ta' kwalità għolja u biex tintuża u tiġi protetta ż-żona għall-produzzjoni tal-għeneb bl-aħjar mod possibbli, u fuq kollox biex jinżamm il-pajsaġġ bix-xebh rikonoxxibbli tiegħu mal-"bizzilla tal-ġebel", filwaqt li tiġi evitata l-konsolidazzjoni tal-vinji għall-iffurmar ta' żoni kbar b'livell għoli ta' mekkanizzazzjoni.

Ir-riżalt frammentat u l-għoljiet weqfin jipprevjenu milli l-arja umda tistagħġna u milli jifformaw il-ġlati. Żona tal-muntanji (Mount Ilija) testendi fuq in-naħa tat-Tramuntana, u tipprevjeni l-influss direttt ta' rjieħ kesħin mit-Tramuntana, filwaqt li ż-żiffa kostanti tikkontribwixxi għall-umdità baxxa tal-arja madwar il-weraq u l-għenieqed tal-għeneb, u dan jgħin biex jitnaqqas l-impatt tal-mard fungali f'dan il-post.

Varjetajiet tal-għeneb tal-inbid

L-inbejjed prodotti fiż-żona tad-DOP "Ponikve" huma prinċipalment inbejjed ħomor mill-varjetà Plavac mali crni, flimkien ma' kwantità żgħira ta' nbejjed bojod mill-varjetajiet Maraština u Pošip bijeli. F'termini ekonomiċi, il-varjetà Plavac mali crni hija l-aktar varjetà importanti ta' għeneb aħmar fil-Kroazja. Din inħolqot permezz tal-fertilizzazzjoni spontanja tal-varjetajiet indiġeni Crljenak kaštelanski u Dobričić. Din hija varjetà tipika ta' vinji tan-Nofsinhar u hija mifruxa fuq żona żgħira. Il-fertilizzazzjoni tal-varjetà hija regolari u tipproduċi rendimenti affidabbli, għalkemm l-għeneb ħafna drabi ma jimmaturax bl-istess mod. Minħabba li tappartjeni għall-grupp ta' varjetajiet li jimmaturaw tard ħafna, din teħtieġ l-aktar pożizzjonijiet xemxin, ta' spiss iħarsu lejn il-baħar, li jipprovdu ammont kbir ta' dawl minħabba l-esponiment u l-inklinazzjoni tagħhom, u dan jirriżulta fi nbejjed ta' kulur intens u ta' karattru qawwi. Din għandha reżistenza kbira għal fatturi tal-istress bijotiċi u abijotiċi.

Il-varjetà Maraština hija mifruxa mad-Dalmatia kollha. Din għandha għeneb ta' daqs żgħir sa medju ta' kulur isfar dehbi b'tikek żgħar kannella, b'livell baxx ta' meraq tal-frott u bi qxur ħoxnin, u l-għeneb jiġi ppakkjat b'mod issikkat f'għenieqed li jixbhu ġisem bl-idejn, u għalhekk jissejjaħ hekk. Din timmatura tard fit-tielet trimestru. Peress li din hija sensittiva ħafna għall-moffa, din tiffjorixxi f'żoni sħan, xotti u b'ventilazzjoni tajba. Il-varjetà Pošip bijeli tinsab ukoll sa ċertu punt fiż-żona tad-DOP "Ponikve". Il-Pošip bijeli hija varjetà li tipproduċi rendimenti għoljin b'mod regolari. L-għenieqed tal-għeneb huma ta' daqs medju u ppakkjati b'mod laxk sa moderat. L-għeneb għandu forma ovali, huwa ħelu ħafna u għandu aromi speċifiċi ta' frott.

Interazzjoni tal-fatturi naturali u umani

L-impatt speċifiku tal-fatturi ambjentali (ir-riżalt, il-ħamrija u l-klima), li flimkien jgħinu biex jipproteġu din iż-żona mill-irjieħ qawwija mit-Tramuntana u biex jiffaċilitaw il-ventilazzjoni tajba tal-weraq tal-pjantaġġuni — inaqqsu l-inċidenza tal-mard u jipprovdu protezzjoni mill-ġlata — jgħin biex jiġi żgurat li d-dwieli jkollhom provvista tajba tal-ilma mingħajr il-ħtieġa ta' kwalunkwe tisqija. Dan, flimkien mal-impatt tal-fatturi umani — minħabba li n-nies ikkontribwew direttament għat-tiswir tat-terren, l-użu sostenibbli tiegħu u t-tnaqqis tal-impatt tal-erożjoni permezz tal-bini tal-artijiet imtarrġa — ħoloq rabta mill-qrib bejn il-biċċiet tal-art sħan, fil-forma ta' artijiet imtarrġa, u l-varjetajiet li huma tipiċi għal din iż-żona, u dan jiżgura grad eċċellenti ta' kompatibbiltà għall-produzzjoni ta' nbejjed identifikabbli ta' kwalità għolja.

Interazzjonijiet bejn il-fatturi naturali u umani u l-karatteristiċi tal-prodott

Il-karatteristiċi tipiċi u l-kwalità tal-inbejjed mir-reġjun ta' Ponikve huma r-riżultat tal-klima Mediterranja favorevoli u t-tip speċifiku ta' ħamrija kannella u terra rossa. It-tul ta' żmien termali ta' aktar minn 2 000 °C jippermetti l-maturazzjoni ta' varjetajiet li għandhom perjodi differenti ta' maturazzjoni, iżda speċjalment il-varjetajiet li jimmaturaw tard (il-perjodi IV u V), bħall-Plavac mali. L-artijiet imtarrġa xemxin imdawrin bil-ħitan tal-ġebel niexef jiffurmaw pajsaġġ partikolari tal-vinji u jipprovdu kundizzjonijiet eċċezzjonali għat-tkabbir ta' varjetajiet indiġeni, bħall-Plavac mali, ir-Rukatac u l-Pošip. Huwa rari ħafna għall-arja umda li tinqabad fil-vinji minħabba ż-żiffa kostanti. Dan jgħin biex jitnaqqas l-impatt tal-mard fungali u jrawwem l-iżvilupp ta' mikroflora speċifika fl-għeneb li tikkontribwixxi għall-fermentazzjoni alkoħolika. L-aċidità totali tal-għeneb, speċjalment dak tal-varjetà Plavac mali, hija pjuttost baxxa, u dan huwa r-riżultat dirett tal-klima sħuna tal-Mediterran u tal-kompożizzjoni minerali tal-ħamrija. Il-livell għoli ta' potassju fil-ħamrija huwa fattur partikolarment importanti fl-aċidità totali baxxa tal-għeneb. L-aroma speċifika tal-inbejjed mir-reġjun ta' Ponikve, b'noti dominanti ta' frott artab u b'noti ħfief ta' ħxejjex fl-inbejjed ħomor u b'aromi diskreti ta' frott fl-inbejjed bojod, hija direttament marbuta mal-kompożizzjoni minerali tal-ħamrija, speċjalment il-kontenut għoli tagħha ta' kalċju u manjeżju. It-togħma mimlija u bbilanċjata tal-inbejjed mir-reġjun ta'

Ponikve hija marbuta mal-livell għoli ta' mikroelementi tal-ħamrija, bħall-ħadid, il-manganiż jew iż-żingu, li għandhom rwol essenzjali fis-sinteżi ta' bosta komposti bijokimiċi fl-għeneb. Il-bilanċ tajjeb tal-mikroelementi fil-ħamrija jagħmel l-inbejjed aktar korpużi u jippermetti li jimmaturaw għal ħafna snin, u dan jiżgura l-lonġevità tagħhom. L-inbejjed ta' Ponikve huma rikki fl-estratt, għandhom kontenut għoli ta' alkoħol u huma adatti sew għall-maturazzjoni fl-injam. Il-ħarifa sħuna u xotta f'Ponikve toħloq kundizzjonijiet favorevoli għall-maturazzjoni tal-għeneb, u l-għeneb jikseb livell eċċellenti ta' maturità fenolika. L-għeneb jista' jinqata' tard u l-inbejjed jistgħu jsiru minn għeneb imqadded.

L-għeneb użat biex isir dan it-tip ta' nbid jinkiseb billi jitnixxef b'mod naturali fix-xemx, fid-dwieli jew billi jinqata' u jitqiegħed fuq il-ħitan tal-ġebel niexef jew fuq il-braġ tal-ġebel, fir-raffijiet, fuq palits tal-qasab jew f'ċestuni tal-injam, f'temperatura ambjentali.

L-aktar parti importanti tal-proċess tal-produzzjoni tal-inbejjed minn għeneb imqadded hija li jiġi żgurat li l-għeneb jitnixxef kif suppost b'metodi naturali, u dan isir possibbli mill-kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli, bi ħrejjef sħan u xotti u b'irjieħ favorevoli, bħall-Bora. Għażla inizjali ssir fil-vinja, fejn huwa importanti li jintgħażlu s-sezzjonijiet tal-vinja jew tal-għenieqed tal-għeneb li huma l-aktar adatti għat-tnixxif. Postijiet tajba tal-vinji, ħamrija adatta, klima favorevoli, kura korretta tal-vinji u l-għażla tal-għenieqed it-tajbin tal-għeneb għat-tnixxif jiżguraw tnixxif naturali b'suċċess tal-għeneb. L-inbejjed magħmulin minn dan l-għeneb għandhom aromi ta' frott skur imnixxef u bilanċ tajjeb bejn l-alkoħol, l-estratt, l-aċidità u z-zokkor residwu.

9. **Kundizzjonijiet oħra essenzjali**

—

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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