V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação do documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência à publicação do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola

(2020/C 323/07)

A presente publicação confere o direito de oposição ao registo da denominação, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de dois meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«PONIKVE»

PDO-HR-02087

Data do pedido: 3.8.2015

1. **Denominação a registar**

Ponikve

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

15. Vinho de uvas passas

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinho – vinho branco

Vinhos produzidos a partir das castas *rukatac* e *pošip bijeli*, de cor cristalina, entre amarelo-esverdeado e amarelo, com teor alcoólico moderadamente elevado a elevado, extrato elevado, acidez baixa, sabor cheio e equilibrado e um aroma frutado típico.

O teor máximo permitido de dióxido de enxofre é de 200 mg/L, para vinhos com teor de açúcares residuais igual ou inferior a 5 g/L, e 250 mg/L, para vinhos com mais de 5 g/L de açúcares residuais.

As restantes propriedades analíticas estão em conformidade com as definições aplicáveis nos regulamentos da UE e na legislação croata.

([1]) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	250

Vinho – Vinho rosado

Estes vinhos são produzidos a partir da casta *plavac mali crni*. Os vinhos rosados são de cor entre o rosa pálido e intenso. O seu aroma é dominado por notas frutadas evocativas de citrinos e cinórrodo, notas minerais e herbáceas. Têm sabor cheio, harmonioso e frutado.

O teor máximo permitido de dióxido de enxofre é de 200 mg/L, para vinhos com teor de açúcares residuais igual ou inferior a 5 g/L, e 250 mg/L, para vinhos com mais de 5 g/L de açúcares residuais.

As restantes propriedades analíticas estão em conformidade com as definições aplicáveis nos regulamentos da UE e na legislação croata.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	250

Vinho – Vinho tinto

Estes vinhos são produzidos a partir da casta *plavac mali crni*. Os vinhos apresentam uma cor vermelho-púrpura escura, com fortes reflexos quando jovens. À medida que envelhecem, a cor muda, passando a vermelho-rubi escuro com tonalidades castanha e vermelha escuras nos vinhos mais velhos. Apresentam um aroma complexo a frutos escuros (cerejas, ginjas, ameixas), com notas herbáceas. Sabor: cheio, em camadas, com teor alcoólico moderadamente elevado a elevado, extrato muito elevado, taninos pronunciados, de suaves a muito adstringentes.

O teor máximo permitido de dióxido de enxofre é de 150 mg/L, para vinhos com teor de açúcares residuais igual ou inferior a 5 g/L, e 200 mg/L, para vinhos com mais de 5 g/L de açúcares residuais.

As restantes propriedades analíticas estão em conformidade com as definições aplicáveis nos regulamentos da UE e na legislação croata.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	13
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	200

Vinho de uvas passas

Os vinhos podem ser brancos ou tintos. Apresentam matizes mais intensos de amarelo (ou de preto a cobre escuro), elevado teor alcoólico e um aroma altamente complexo de uvas sobreamadurecidas e frutos silvestres. Têm sabor cheio e frutado.

O teor máximo permitido de dióxido de enxofre é de 200 mg/l, para vinhos com teor de açúcares residuais igual ou inferior a 50 g/l, e 300 g/l, para vinhos com mais de 50 g/l de açúcares residuais. As restantes propriedades analíticas estão em conformidade com as definições aplicáveis nos regulamentos da UE e na legislação croata.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	30
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	300

5. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas essenciais*

Condução das vinhas

Prática de cultivo

Em toda a região DOP «Ponikve», as vinhas são conduzidas exclusivamente em sistema de *goblet*, sem embardamento.

Cuidado da vinha

Prática de cultivo

As uvas são colhidas manualmente e colocadas em caixas.

Vinho

Restrições aplicáveis à vinificação

O vinho não pode ser fortificado ou edulcorado, acidificado ou desacidificado.

Vinho de uvas passas

Restrições aplicáveis à vinificação

As uvas utilizadas para a produção deste tipo de vinho obtêm-se por secagem natural, nas vinhas, ou, após a colheita, colocando-as ao sol em muros ou amontoados de pedra, em tulhas, esteiras de vime ou caixas de madeira, à temperatura ambiente. As uvas utilizadas para fazer este vinho devem ter pelo menos 130 ° Oechsle, não existindo limite superior.

b. *Rendimentos máximos*

11 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A denominação de origem protegida «Ponikve» abrange a superfície vitícola de Ponikve, localizada no município cadastral de Boljenovići, na península de Pelješac, nas proximidades da cidade de Ston. A superfície vitícola situa-se na região vitícola de Pelješac, na sub-região de Srednja i Južna Dalmacija [Dalmácia Central e Meridional]. A área da DOP «Ponikve» estende-se desde a baía de Prapratno, a sudeste, até a localidade de Sparagovići, a noroeste. O local de Ponikve é delimitado, a norte, pelo limite natural do monte Ilija e, a sul, pela estrada D414, entre Ston e Orebić.

7. **Principais castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

Fatores naturais

Solo, relevo, clima

A área da DOP «Ponikve» beneficia de invernos amenos e húmidos e verões quentes e secos, típicos de um clima mediterrânico. O relevo fragmentado e as encostas íngremes impedem a estagnação do ar húmido e a formação de geadas. A cadeia montanhosa que se estende do lado norte (monte Ilija) impede o influxo direto dos ventos frios do norte. A temperatura média anual é de cerca de 16 °C. A temperatura mínima situa-se vários graus abaixo do ponto de congelação. A temperatura mais baixa de sempre foi registada em fevereiro de 1985 (-5,8 °C), e a mais elevada em agosto de 2000 (36,7 °C). A proximidade do mar modera as variações de temperatura. A precipitação anual ronda os 1 050 mm (dados relativos a 30 anos, para Dubrovnik). A precipitação mais elevada ocorre no outono e inverno, e a mais baixa no verão. São dois os ventos dominantes: i) o siroco, ou «jugo», que é quente e húmido, ii) o bora, que é um vento muito forte e frio vindo do norte. A brisa constante contribui para uma humidade atmosférica baixa em redor das folhas e dos cachos das uvas, o que ajuda a diminuir o impacto das doenças fúngicas no local.

A área da DOP «Ponikve» está situada numa zona montanhosa, com vales relativamente pequenos e estreitos e depressões de tipo *polje*. O relevo é geralmente cárstico. As vinhas localizam-se sobretudo em encostas com diversos graus de inclinação e exposição solar. A especificidade dos solos na área da DOP «Ponikve» é caracterizada pelo calcário dolomítico ou calcite de magnésio, que constitui o substrato básico. O substrato parental é também composto por calcário comum, em alguns locais. Desenvolveram-se nestes substratos vários tipos de solo, sobretudo ligeiros, arenosos e permeáveis, com características físicas altamente favoráveis ao cultivo da vinha. O teor de carbonatos é muito elevado em alguns locais. O terreno foi preparado para a viticultura mediante a criação de socalcos, pelo que os solos são conhecidos como solos antropomórficos em socalco. Os solos de terra roxa ou castanhos desta zona diferem dos solos de terra roxa típicos pelo seu teor relativamente elevado de areia (cerca de 10 %) e ligeiramente mais baixo de partículas de argila. A capacidade hídrica dos solos é moderada; contudo, a ascensão da humidade nos solos e a lavoura superficial permitem reter um certo grau de humidade, diminuindo assim o stresse hídrico durante os meses de seca. Os solos são superficiais em alguns locais, no seu estágio inicial de desenvolvimento. A percentagem de rocha-mãe pode ser bastante elevada (aproximadamente 10-40 %). Os solos mais antigos são mais desenvolvidos e profundos. Trata-se, principalmente, de solos limosos a argiloarenosos, com maior capacidade de retenção de água e, portanto, maior tolerância à seca do que os solos mais jovens. A composição mineral do solo tem um teor ligeiramente mais elevado de magnésio e cálcio. O elevado teor de potássio do solo é um fator importante para a baixa acidez total das uvas.

Fatores humanos

Terraços e muros de pedra seca

A maioria das vinhas na área da DOP «Ponikve» foi plantada em terraços em encostas íngremes, reduzindo assim o impacto da erosão do solo. O único objetivo da criação de terraços na área da DOP «Ponikve» é reduzir a inclinação do terreno, para facilitar o cultivo das vinhas e, principalmente, combater a erosão do solo. Estes vinhedos em socalcos são constituídos por diversos pequenos socalcos de várias dimensões, configurações e inclinações. Os terraços são formados pela construção de muros de pedra (muros de pedra seca). Estes podem variar em largura e altura, consoante a abundância de pedras no solo. Graças à implantação das vinhas na área da DOP «Ponikve», o solo é limpo de pedras, obtendo-se uma quantidade de solo suficiente para a futura vinha; a pedra torna-se um material de construção altamente valorizado, que nunca é supérfluo.

A área da DOP «Ponikve» inclui também vinhas delimitadas por muros de pedra seca, que lembram terraços. Este tipo de vinhas é implantado em zonas planas; o único objetivo dos muros de pedra seca é indicar os limites da vinha ou armazenar o excesso de pedra. Além de apresentarem uma arquitetura específica, os muros de pedra seca formam igualmente um *habitat* específico para numerosas plantas e animais mediterrânicos.

As vinhas na área da DOP «Ponikve» não são irrigadas, pois suportam muito bem os períodos de seca graças à estrutura específica do solo. A mecanização é utilizada na fase inicial de limpeza e preparação do terreno para a implantação das vinhas; porém, a partir daí, os muros de pedra seca são construídos manualmente de forma tradicional, sem recurso a cimento. As vinhas em terraços na área da DOP «Ponikve» constituem um património paisagístico específico que se pensa remontar à época romana (século XI). São um excelente exemplo da interação entre o ser humano e o ambiente na produção de um vinho conceituado e de elevada qualidade, bem como no aproveitamento e proteção, da melhor forma possível, da zona para a produção de uvas. Todas as vinhas jovens implantadas nesta zona seguem o modelo de cultivo em terraços ou rodeadas por muros de pedra seca. Por esse motivo, os produtores da área da DOP «Ponikve» desejam igualmente que as futuras vinhas da zona sigam este método de cultivo, sobretudo para preservar a paisagem, com os seus terraços de vinha em encosta ou em terreno plano, e evitar a consolidação das vinhas em grandes extensões com um elevado nível de mecanização.

A totalidade das vinhas na área da DOP «Ponikve» é implantada através da criação de terraços no terreno ou delimitada por muros de pedra seca. Garante-se, assim, uma superfície útil de solo para o cultivo de videiras e reduz-se o impacto da erosão do solo. As vinhas na área da DOP «Ponikve» não são irrigadas, pois suportam muito bem os períodos de seca graças à estrutura específica do solo.

Os terraços em encostas íngremes e os muros de pedra seca em terreno plano são um excelente exemplo de interação entre o ser humano e o ambiente, na produção de vinhos de elevada qualidade e no aproveitamento e proteção, da melhor forma possível, da zona para a produção de uvas, bem como, sobretudo, na preservação da paisagem, com a sua reconhecível semelhança com um «rendilhado de pedra», evitando simultaneamente a consolidação das vinhas em grandes extensões com elevado grau de mecanização.

O relevo fragmentado e as encostas íngremes impedem a estagnação do ar húmido e a formação de geadas. A cadeia montanhosa que se estende do lado norte (monte Ilija) impede o influxo direto dos ventos frios do norte, enquanto uma brisa constante contribui para uma humidade atmosférica baixa em redor das parras e dos cachos das uvas, ajudando a diminuir o impacto das doenças fúngicas no local.

Castas de uva de vinho

Os vinhos produzidos na área da DOP «Ponikve» são, sobretudo, vinhos tintos da casta *plavac mali crni*, além de uma pequena quantidade de vinhos brancos das castas *maraština* e *pošip bijeli*. Em termos económicos, a *plavac mali crni* é a mais importante casta tinta da Croácia. Foi criada pela fertilização espontânea das castas autóctones *crljenak kaštelanski* e *dobričić*. É uma casta típica das vinhas do sul e está distribuída por uma pequena área. A sua fertilização é regular e produz rendimentos fiáveis, embora, frequentemente, as uvas não amadureçam de modo uniforme. Por pertencer ao grupo das castas de maturação muito tardia, requer as posições mais soalheiras, muitas vezes voltadas para o mar, que proporcionem grande quantidade de luz por via da sua exposição e inclinação, resultando em vinhos de cor intensa e caráter forte. Possui grande resistência a fatores de stresse biótico e abiótico.

A casta *maraština* é comum em toda a Dalmácia. Produz uvas de pequena a média dimensão, de cor amarelo-dourado com pequenas manchas castanhas, com um baixo teor de sumo e películas espessas, sendo que os bagos estão acondicionados em cachos que lembram um corpo com braços – daí o nome. São de maturação tardia, no final do terceiro trimestre. Por serem altamente sensíveis ao oídio, desenvolvem-se em zonas quentes, secas e bem ventiladas. A casta *pošip bijeli* está também presente, em menor escala, na área da DOP «Ponikve». Esta casta regista, com regularidade, rendimentos elevados. Os cachos são de tamanho médio e moderadamente ou pouco compactos. Os bagos têm forma oval, são muito doces e apresentam aromas frutados específicos.

Interação de fatores naturais e humanos

O impacto específico dos fatores ambientais (relevo, solo e clima), que, no seu conjunto, contribuem para proteger a área dos fortes ventos do norte e facilitar uma boa ventilação das folhas das plantações — reduzindo a incidência de doenças e protegendo contra geadas —, ajuda a garantir que as vinhas disponham de água suficiente, sem necessidade de irrigação. Essa realidade, a par do impacto dos fatores humanos – uma vez que o homem contribuiu diretamente para a modelagem do terreno, o seu uso sustentável e a redução do impacto da erosão através da construção de terraços – criou uma ligação inextricável entre o terreno quente em pequenos terraços e as castas típicas desta região, garantindo um excelente grau de compatibilidade para produzir vinhos identificáveis de elevada qualidade.

Interação entre os fatores naturais e humanos e as características do produto

As características e qualidade típicas dos vinhos da região de Ponikve são o resultado do clima mediterrânico favorável e do tipo específico de solos castanhos e de terra roxa. A soma do tempo térmico, superior a 2 000 °C permite a maturação de castas com diferentes períodos de maturação, mas especialmente castas de maturação tardia (períodos IV e V), como a *plavac mali*. Os terraços soalheiros delimitados por muros de pedra seca formam uma paisagem vinícola particular e proporcionam condições excecionais para o cultivo de castas autóctones, como a *plavac mali*, a *rukatac* e *pošip*. Devido à presença de uma brisa constante, é muito raro que o ar húmido fique retido nas vinhas, o que ajuda a reduzir o impacto das doenças fúngicas e estimula o desenvolvimento nas uvas de uma microflora específica que contribui para a fermentação alcoólica. A acidez total das uvas, especialmente as da casta *plavac mali*, é bastante baixa, resultando diretamente do clima quente do Mediterrâneo e da composição mineral do solo. O elevado teor de potássio do solo é um fator particularmente importante para a baixa acidez total das uvas. O aroma específico dos vinhos da região de Ponikve, com notas dominantes a frutos silvestres e notas suaves de ervas, nos vinhos tintos, e discretos aromas frutados, nos vinhos brancos, decorre diretamente da composição mineral do solo, em especial do seu elevado teor de cálcio e magnésio. O sabor pleno e equilibrado dos vinhos da região decorre do elevado teor de

microelementos no solo, como o ferro, manganês ou zinco, que desempenham um papel essencial na síntese de numerosos compostos bioquímicos das uvas. O bom equilíbrio dos microelementos no solo torna os vinhos mais encorpados e permite o envelhecimento por muitos anos, o que garante a sua longevidade. Os vinhos de Ponikve são ricos em extratos, possuem elevado teor alcoólico e são adequados para o envelhecimento em madeira. Os outonos quentes e secos em Ponikve criam condições favoráveis para a maturação das uvas, que atingem um excelente nível de maturação fenólica. As colheitas podem ser tardias e os vinhos podem ser produzidos a partir de uvas passas.

As uvas utilizadas para a produção deste tipo de vinho obtêm-se por secagem, nas vinhas, ou, após a colheita, colocando-as ao sol em muros ou amontoados de pedra, em tulhas, esteiras de vime ou caixas de madeira, à temperatura ambiente.

A parte mais importante do processo de produção de vinhos a partir de uvas passas é garantir a secagem correta das uvas por métodos naturais, o que é possível graças às condições climáticas favoráveis, com outonos quentes e secos e ventos favoráveis, como o bora. É feita uma primeira seleção na vinha, sendo importante escolher as parcelas ou os cachos mais adequados para a secagem. A boa localização das vinhas, o solo adequado, o clima favorável, os cuidados corretos com a vinha e a seleção dos cachos adequados para o efeito garantem o êxito da secagem natural das uvas. Os vinhos produzidos a partir destas uvas apresentam aromas a frutos secos, frutos escuros e um bom equilíbrio entre álcool, extrato, acidez e açúcares residuais.

9. **Outras condições essenciais**

—

Hiperligação para o caderno de especificações

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