V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol

(2020/C 323/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în termen de două luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„PONIKVE”

PDO-HR-02087

Data cererii: 3.8.2015

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

Ponikve

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

15. Vin din struguri stafidiți

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Vin – vin alb

Vinuri produse din soiurile Rukatac și Pošip bijeli, de o claritate extraordinară, de culoare galben-verzui spre galben, prezentând un conținut de alcool moderat ridicat spre ridicat, un nivel ridicat de extract, o aciditate scăzută, un gust corpolent și echilibrat și o aromă fructată tipică.

Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 200 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri reziduale mai mic de 5 g/l și de 250 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri reziduale mai mare de 5 g/l.

Celelalte proprietăți analitice sunt conforme cu definițiile aplicabile din regulamentele UE și din legislația croată.

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

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	12
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	250

Vin – vin roze

Aceste vinuri sunt produse din soiul Plavac mali crni. Vinurile roze au o culoare roz de intensitate moderată până la mare. Aroma acestora este dominată de note fructate de citrice și măceșe, precum și de note minerale și de iarbă. Gustul acestor vinuri este corpolent, armonios și fructat.

Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 200 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri reziduale mai mic de 5 g/l și de 250 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri reziduale mai mare de 5 g/l.

Celelalte proprietăți analitice sunt conforme cu definițiile aplicabile din regulamentele UE și din legislația croată.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	12
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	250

Vin – vin roșu

Aceste vinuri sunt produse din soiul Plavac mali crni. Vinurile au o culoare roșu închis purpuriu, cu reflexe intense când sunt tinere. Pe măsură ce vinurile se învechesc, culoarea se modifică, devenind roșu-rubin închis, cu nuanțe de maro închis și roșu închis în cazul vinurilor mai vechi. Vinurile au o aromă complexă de fructe de culoare închisă (cireșe, vișine, prune), cu note de iarbă. Gust: corpolent, stratificat, cu un conținut de alcool moderat ridicat spre ridicat, un nivel foarte ridicat de extract, note de taninuri pronunțate, ușor spre puternic astringent.

Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 150 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri reziduale mai mic de 5 g/l și de 200 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri reziduale mai mare de 5 g/l.

Celelalte proprietăți analitice sunt conforme cu definițiile aplicabile din regulamentele UE și din legislația croată.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	13
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

Vin din struguri stafidiți

Vinurile pot fi albe sau roșii. Prezintă nuanțe de gălbui mai intense (sau nuanțe de negru spre arămiu închis), un conținut ridicat de alcool și un miros foarte complex de struguri supramaturați și de fructe de pădure. Gustul acestor vinuri este corpolent și fructat.

Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 200 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri reziduale mai mic de 50 g/l și de 300 mg/l în cazul vinurilor cu un conținut de zaharuri reziduale mai mare de 50 g/l. Celelalte proprietăți analitice sunt conforme cu definițiile aplicabile din regulamentele UE și din legislația croată.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	30
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	300

5. **Practici vitivinicole**

(a) *Practici oenologice esențiale*

Conducerea viței-de-vie

Practică de cultivare

În regiunea DOP „Ponikve", vița-de-vie este condusă doar prin tehnica arbuștilor, fără spalier.

Îngrijirea plantației de viță-de-vie

Practică de cultivare

Strugurii sunt culeși manual și așezați în cutii.

Vin

Restricții relevante privind producerea vinurilor

Vinul nu poate fi fortificat sau îndulcit, acidificat sau dezacidificat.

Vin din struguri stafidiți

Restricții relevante privind producerea vinurilor

Strugurii folosiți la fabricarea acestui tip de vin sunt obținuți prin uscare naturală la soare, pe plantă, sau prin culegere și așezare pe ziduri de piatră fără mortar sau pe grămezi de pietre, în podurile caselor, pe rogojini din stuf sau în lăzi de lemn, la temperatura camerei. Strugurii folosiți pentru a obține acest vin trebuie să aibă cel puțin 130 ° pe scala Oechsle, fără limită superioară.

(b) *Producții maxime*

11 000 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Denumirea de origine protejată „Ponikve" cuprinde plantația vitivinicolă Ponikve, situată în localitatea Boljenovići din peninsula Pelješac, în vecinătatea orașului Ston. Plantațiile se află în regiunea viticolă Pelješac din subregiunea Srednja i Južna Dalmacija (Dalmația centrală și de sud). Zona DOP „Ponikve" se întinde de la golful Prapratno, aflat în sud-est, până la localitatea Sparagovići, aflată în nord-vest. Limita nordică a plantației Ponikve este reprezentată de granița naturală a Muntelui Ilija, iar limita de sud este formată de drumul D414 Ston-Orebić.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal(e)**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Factori naturali

Sol, relief, climă

Arealul DOP „Ponikve” este caracterizat de ierni blânde și umede și de veri foarte calde și uscate, specifice climei mediteraneene. Relieful fragmentat și pantele abrupte nu permit stagnarea aerului umed și formarea înghețului. Pe latura nordică se întinde un lanț muntos (Muntele Ilija) care împiedică vânturile reci dinspre nord să bată direct. Temperatura medie anuală este de aproximativ 16 °C. Temperatura minimă a aerului este cu câteva grade sub punctul de îngheț. Cea mai mică temperatură s-a înregistrat în februarie 1985 (– 5,8 °C), iar cea mai ridicată temperatură în august 2000 (36,7 °C). Distanța mică față de mare face ca fluctuațiile de temperatură să fie moderate. Cantitatea anuală de precipitații este de aproximativ 1 050 mm (date pentru un interval de 30 de ani pentru Dubrovnik). Nivelurile cele mai ridicate ale precipitațiilor se înregistrează toamna și iarna, iar cel mai scăzut vara. În regiune predomină două vânturi: i) siroco, cunoscut și ca „Jugo”, un vânt cald și umed, ii) bora, un vânt nordic foarte puternic și rece. Briza constantă contribuie la nivelul scăzut de umiditate în aerul din jurul frunzelor de viță-de-vie și al ciorchinilor, fapt care contribuie la reducerea efectelor bolilor criptogamice în acest loc.

Arealul DOP „Ponikve” se află într-o regiune muntos-deluroasă, cu văi relativ înguste și mici și depresiuni de tip polje. Relieful este tipic carstic. Plantațiile de viță-de-vie sunt amplasate în principal pe pante cu diferite grade de înclinare și de expunere la soare. Solurile din arealul DOP „Ponikve” sunt caracterizate de prezența calcarului dolomitic sau a calcitului de magneziu, care formează substratul principal. În unele locuri, acest substrat este compus și din calcar obișnuit. Pe aceste substraturi s-au dezvoltat diferite tipuri de sol, însă predomină solurile ușoare, nisipoase și permeabile, ale căror caracteristici fizice sunt foarte propice pentru cultivarea viței-de-vie. În unele locuri, conținutul de carbonat este foarte ridicat. Terenul a fost modelat în vederea cultivării viței-de-vie prin crearea de terase; de aceea, solurile sunt cunoscute ca soluri terasate antropomorfe. Solurile terra rossa sau brune din această zonă se diferențiază de solurile terra rossa tipice prin conținutul lor de nisip relativ ridicat (aproximativ 10 %) și prin conținutul lor ușor mai scăzut de particule de argilă. Capacitatea de retenție a apei în sol este moderată, însă ascensiunea umidității în soluri și adâncimea mică a lucrărilor solului fac posibilă retenția unui anumit nivel de umiditate, diminuând astfel stresul hidric în lunile de secetă. Pe alocuri, solurile sunt superficiale în faza inițială de dezvoltare. Proporția de rocă-mamă poate fi destul de mare (aproximativ 10-40 %). Solurile mai vechi sunt mai dezvoltate și mai adânci. Acestea sunt predominant soluri lutoase și nisipos-argiloase, cu o capacitate mai mare de retenție a apei și, prin urmare, au o toleranță mai mare la secetă decât solurile mai tinere. Din compoziția minerală a solului face parte un conținut ușor mai ridicat de magneziu și calciu. Nivelul ridicat de potasiu din sol este un factor important în ceea ce privește aciditatea totală scăzută a strugurilor.

Factori umani

Terase și ziduri de piatră fără mortar

Majoritatea plantațiilor de viță-de-vie din zona DOP „Ponikve” au apărut prin terasarea pantelor abrupte, reducându-se astfel impactul eroziunii solului. Crearea teraselor în arealul DOP „Ponikve” are ca unic scop reducerea pantei terenului pentru a se facilita lucrările solului în plantațiile de viță-de-vie și, în special, pentru a se combate eroziunea solului. Plantațiile de viță-de-vie terasate sunt compuse dintr-o serie de mici suprafețe terasate cu diferite dimensiuni, configurații și înclinări. Terasele au fost formate prin construirea de ziduri de piatră (ziduri de piatră fără mortar). Zidurile de piatră fără mortar pot varia în ceea ce privește lățimea și înălțimea, în funcție de cantitatea de piatră din pământ. Pentru a se cultiva plantații de viță-de-vie în arealul DOP „Ponikve”, se scoate piatra din sol, se obține o cantitate suficientă de sol pentru viitoarea plantație de viță-de-vie, iar piatra devine un material de construcție extrem de apreciat și mereu necesar.

Arealul DOP „Ponikve” cuprinde și plantații de viță-de-vie încadrate de ziduri de piatră fără mortar asemănătoare teraselor. Plantațiile de viță-de-vie de acest tip sunt cultivate în zone plane, caz în care singurul scop al zidurilor de piatră fără mortar este să indice limitele plantației de viță-de-vie sau să valorifice excesul de piatră. Pe lângă arhitectura specifică, zidurile de piatră fără mortar formează și un habitat specific pentru numeroase plante și animale mediteraneene.

Plantațiile de viță-de-vie din arealul DOP „Ponikve” nu sunt irigate, pentru că, datorită structurii specifice a solului, fac față foarte bine perioadelor de secetă. Mecanizarea este folosită în faza inițială de curățare și pregătire a terenului pentru realizarea plantațiilor de viță-de-vie; însă mai departe, zidurile de piatră fără mortar sunt construite manual în mod tradițional, fără să se folosească ciment. Plantațiile de viță-de-vie terasate din arealul DOP „Ponikve” formează un peisaj de patrimoniu specific care se pare că datează din perioada Imperiului Roman (secolul al XI-lea). Aceste plantații sunt un exemplu excelent de interacțiune între oameni și mediul înconjurător cu scopul de a produce un vin renumit de calitate superioară și de a folosi și a proteja zona cât mai bine posibil pentru producția de struguri. Toate plantațiile de viță-de-vie tinere din acest areal urmează modelul de cultivare a viței-de-vie pe terase sau în plantații de viță-de-vie înconjurate de ziduri de piatră fără mortar. Din acest motiv, producătorii din arealul DOP „Ponikve” și-ar dori ca această metodă de cultivare a viței-de-vie să se aplice și pe viitoarele plantații de viță-de-vie din acest areal și, mai presus de toate, să se conserve peisajul caracterizat de terasele cu plantații de viță-de-vie pe pante sau pe teren plan și să se evite consolidarea plantațiilor de viță-de-vie pentru a forma suprafețe întinse cu un nivel de mecanizare ridicat.

Toate plantațiile de viță-de-vie din arealul DOP „Ponikve” sunt formate prin terasarea terenului sau prin împrejmuirea plantațiilor de viță-de-vie cu ziduri de piatră fără mortar. Astfel, se asigură o suprafață de sol utilizabilă pentru cultivarea viței-de-vie și se reduce impactul eroziunii solului. Plantațiile de viță-de-vie din arealul DOP „Ponikve” nu sunt irigate, pentru că, datorită structurii specifice a solului, fac față foarte bine perioadelor de secetă.

Terasele de pe pantele abrupte și zidurile de piatră fără mortar de pe terenul plan sunt un exemplu excelent de interacțiune între oameni și mediul înconjurător cu scopul de a produce vinuri de calitate superioară și de a folosi și proteja zona cât mai bine posibil pentru producția de struguri și, mai presus de toate, pentru a conserva peisajul, care se distinge prin asemănarea cu „dantela de piatră”, evitându-se totodată consolidarea plantațiilor de viță-de-vie pentru a forma suprafețe întinse cu un nivel de mecanizare ridicat.

Relieful fragmentat și pantele abrupte nu permit stagnarea aerului umed și formarea înghețului. Pe latura nordică se întinde un lanț muntos (Muntele Ilija) care împiedică vânturile reci dinspre nord să bată direct, iar briza constantă contribuie la nivelul scăzut de umiditate al aerului din jurul frunzelor de viță-de-vie și al ciorchinilor, fapt care contribuie la reducerea impactului bolilor criptogamice în acest areal.

Soiurile de struguri de vin

Vinurile produse în arealul DOP „Ponikve” sunt, în principal, vinuri roșii din soiul Plavac mali crni, la care se adaugă o cantitate mică de vinuri albe din soiurile Maraština și Pošip bijeli. Din punct de vedere economic, soiul Plavac mali crni este cel mai important soi de struguri roșii din Croația. Acest soi a fost creat prin fertilizarea spontană a soiurilor indigene Crljenak kaštelanski și Dobričić. Acesta este un soi tipic pentru plantațiile de viță-de-vie din sud și se întinde pe o suprafață mică. Fertilizarea soiului se face regulat și are ca rezultat producții constante, deși adesea strugurii nu se coc uniform. Deoarece face parte dintr-un grup de soiuri care se coc foarte târziu, are nevoie de cele mai însorite poziții, adesea cu fața spre mare, amplasare care asigură multă lumină datorită expunerii și a înclinării; ca rezultat, vinurile au o culoare intensă și un caracter puternic. Este un soi foarte rezistent la factorii de stres biotic și abiotic.

Soiul Maraština este foarte răspândit în Dalmația. Strugurii din acest soi sunt mici spre medii, de culoare galben auriu cu mici pete maronii, au suc puțin și pieliță groase și sunt așezați în ciorchini foarte bine strânși, care seamănă cu un corp cu brațe, de unde vine și numele. Acești struguri se coc târziu în al treilea trimestru. Deoarece este un soi extrem de sensibil la făinare, se dezvoltă foarte bine în zone calde, uscate și bine ventilate. Soiul Pošip bijeli este prezent și în arealul DOP „Ponikve”, într-o proporție mai mică. Pošip bijeli este un soi care asigură producții mari în mod regulat. Ciorchinii sunt de dimensiuni medii și sunt ușor compacți până la moderat compacți. Strugurii au formă ovală, sunt foarte dulci și au arome fructate specifice.

Interacțiunea factorilor naturali și umani

Impactul specific al factorilor de mediu (relief, sol și climă) care protejează împreună acest areal împotriva vânturilor puternice din nord și facilitează buna ventilație a frunzelor de pe plantații, reducând incidența bolilor și protejând contra înghețului, asigură alimentarea corespunzătoare cu apă a viței-de-vie, fără a fi necesare irigațiile. Toate acestea, împreună cu factorii umani – deoarece oamenii au contribuit direct la modelarea terenului, la folosirea durabilă a acestuia și la reducerea impactului eroziunii prin construirea teraselor – au creat o legătură indisolubilă între terenurile terasate și calde și soiurile tipice pentru acest areal, asigurând o compatibilitate excelentă pentru producția vinurilor identificabile de calitate superioară.

Interacțiunile dintre factorii naturali și cei umani și caracteristicile produsului

Caracteristicile tipice și calitatea vinurilor din regiunea Ponikve sunt rezultatul climei mediteraneene favorabile și al tipurilor specifice de soluri brune și terra rossa. Durata termică totală de peste 2 000 °C face posibilă coacerea soiurilor cu perioade de coacere diferite, însă în special a soiurilor care se coc târziu (perioadele IV și V), cum este cazul soiului Plavac mali. Terasele însorite împrejmuite de ziduri de piatră fără mortar formează un peisaj cu plantații de viță-de-vie deosebit și asigură condiții excepționale pentru cultivarea soiurilor indigene, precum Plavac mali, Rukatac și Pošip. Datorită brizei permanente, rareori se întâmplă ca aerul umed să rămână în plantațiile de viță-de-vie. Se reduce astfel impactul bolilor criptogamice și se creează un mediu propice pentru dezvoltarea pe struguri a unei microflore specifice care contribuie la fermentația alcoolică. Aciditatea totală a strugurilor, în special a celor din soiul Plavac mali, este destul de scăzută, aceasta fiind consecința directă a climei mediteraneene foarte calde și a compoziției minerale a solului. Nivelul ridicat de potasiu din sol este un factor deosebit de important în ceea ce privește aciditatea totală scăzută a strugurilor. Aroma specifică a vinurilor produse în regiunea Ponikve, cu note dominante de fructe de pădure și note ușoare de iarbă în vinurile roșii și cu arome fructate discrete în vinurile albe, este legată direct de compoziția minerală a solului, în special de nivelul ridicat de calciu și magneziu. Gustul corpolent și echilibrat al vinurilor produse în regiunea Ponikve este legat de nivelul ridicat al oligoelementelor din sol, precum fier, mangan sau zinc, acestea având un rol

esențial în sinteza a numeroși compuși biochimici din struguri. Datorită echilibrului bun al oligoelementelor din sol, vinurile sunt mai corpolente și se pot învechi timp de mulți ani, lucru care le asigură longevitatea. Vinurile produse în regiunea Ponikve au un conținut ridicat de extract și un conținut ridicat de alcool și sunt potrivite pentru maturarea în butoaie de lemn. Toamnele calde și uscate din Ponikve creează condiții favorabile pentru coacerea strugurilor, aceștia atingând un nivel excelent de maturitate fenolică. Strugurii pot fi culeși târziu, iar vinurile pot fi produse din struguri stafidiți.

Strugurii folosiți la fabricarea acestui tip de vin sunt obținuți prin uscare naturală la soare, pe plantă, sau prin culegere și așezare pe ziduri de piatră fără mortar sau pe grămezi de pietre, în podurile caselor, pe rogojini din stuf sau în lăzi de lemn, la temperatura camerei.

Cea mai importantă parte a procesului de producție a vinului din struguri stafidiți este asigurarea uscării corespunzătoare a strugurilor prin metode naturale, lucru înlesnit de condițiile climatice favorabile, cu toamne calde și uscate și vânturi favorabile, precum bora. Pe plantația de viță-de-vie, se face o selecție inițială în cadrul căreia este important să se aleagă porțiunile din plantație sau ciorchinii cei mai potriviți pentru uscare. Amplasamentul propice al plantațiilor de viță-de-vie, solul potrivit, clima favorabilă, îngrijirea corectă a plantației de viță-de-vie și selectarea ciorchinilor potriviți pentru uscare asigură uscarea naturală reușită a strugurilor. Vinurile produse din acești struguri au aromă de fructe uscate de culoare închisă și un echilibru bun între alcool, extract, aciditate și zaharuri reziduale.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

—

Link către caietul de sarcini al produsului

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