V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie jednotného dokumentu v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a odkazu na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva

(2020/C 323/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PONIKVE“

PDO-HR-02087

Dátum žiadosti: 3. 8. 2015

1. **Názov na zápis do registra**

Ponikve

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

4. **Opis vína (vín)**

Víno – biele víno

Vína vyrobené z odrôd Rukatac a Pošip bijeli, ktoré sú krištáľovo čisté, majú zelenožltú až žltú farbu, stredne vysoký až vysoký obsah alkoholu, vysokú úroveň extraktu, nízku kyslosť, plnú a vyváženú chuť a typickú ovocnú vôňu.

Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 200 mg/l pri vínach so zvyškovým cukrom do 5 g/l a 250 mg/l pri vínach so zvyškovým cukrom viac ako 5 g/l.

Iné analytické vlastnosti sú v súlade s uplatniteľnými vymedzeniami v nariadeniach EÚ a chorvátskych právnych predpisoch.

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

Víno – ružové víno

Tieto vína sa vyrábajú z odrody Plavac mali crni. Ružové vína majú stredne až veľmi intenzívnu ružovú farbu. V ich vôni prevládajú ovocné tóny, ktoré pripomínajú citrusové plody a šípky, minerálne a bylinné tóny. Majú plnú harmonickú ovocnú chuť.

Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 200 mg/l pri vínach so zvyškovým cukrom do 5 g/l a 250 mg/l pri vínach so zvyškovým cukrom viac ako 5 g/l.

Iné analytické vlastnosti sú v súlade s uplatniteľnými vymedzeniami v nariadeniach EÚ a chorvátskych právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

Víno – červené víno

Tieto vína sa vyrábajú z odrody Plavac mali crni. Sú fialkasto tmavočervenej farby so silným odleskom u mladého vína. Dozrievaním sa farba mení na tmavú rubínovočervenú s tmavohnedými a červenými odtieňmi u starších vín. Majú komplexnú vôňu tmavého ovocia (čerešne, višne, slivky) s náznakom bylinných tónov. Chuť: plná, vrstvená, so stredne vysokým až vysokým obsahom alkoholu, veľmi vysokou úrovňou extraktu, výraznými tanínmi a jemnou až výraznou trpkosťou.

Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 150 mg/l pri vínach so zvyškovým cukrom do 5 g/l a 200 mg/l pri vínach so zvyškovým cukrom viac ako 5 g/l.

Iné analytické vlastnosti sú v súlade s uplatniteľnými vymedzeniami v nariadeniach EÚ a chorvátskych právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	13
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Víno zo zhrozienkovateného hrozna

Tieto vína môžu byť biele alebo červené. Majú intenzívnejšie odtiene žltej (alebo čiernej až tmavej medenej farby), vysoký obsah alkoholu a veľmi komplexnú vôňu prezretého hrozna a bobuľového ovocia. Majú plnú ovocnú chuť.

Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 200 mg/l pri vínach so zvyškovým cukrom do 50 g/l a 300 g/l pri vínach so zvyškovým cukrom viac ako 50 g/l. Iné analytické vlastnosti sú v súlade s uplatniteľnými vymedzeniami v nariadeniach EÚ a chorvátskych právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	300

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Vedenie viniča

Pestovateľský postup

V celom regióne CHOP „Ponikve“ sa vinič viaže výlučne s použitím techniky kríkového vedenia bez špalierov.

Starostlivosť o vinohrad

Pestovateľský postup

Hrozno sa zbiera ručne a kladie sa do debien.

Víno

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Víno sa nesmie fortifikovať a jeho obsah zvyškového cukru sa nesmie upravovať. Rovnako sa nesmie zvyšovať ani znižovať jeho obsah kyselín.

Víno zo zhrozienkovateného hrozna

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Hrozno používané na výrobu tohto typu vína sa získava prirodzeným sušením hrozna na slnku, na viniči alebo zberom a ukladaním hrozna na suché kamenné múriky alebo kopy kameňov, sušením na povalách, trstinových paletách alebo v drevených debničkách pri izbovej teplote. Hrozno používané na výrobu tohto vína musí mať aspoň 130 °Oechsle, pričom horný limit nie je stanovený.

b) *Maximálne výnosy*

11 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Chránené označenie pôvodu „Ponikve“ sa vzťahuje na vinohradnícku lokalitu Ponikve, ktorá sa nachádza v katastrálnom území obce Boljenovići na polostrove Pelješac v blízkosti mesta Ston. Lokalita sa nachádza vo vinohradníckej oblasti Pelješac v subregióne Srednja i Južna Dalmacija (stredná a južná Dalmácia). Oblasť CHOP „Ponikve“ sa rozprestiera od zátoky Prapratno na juhovýchode až po lokalitu Sparagovići na severozápade. Severný okraj lokality Ponikve tvorí prirodzená hranica vrchu Sv. Ilija a južný okraj tvorí cesta D414 z mesta Ston do mesta Orebić.

7. **Hlavné muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

Prírodné faktory

Pôda, reliéf, klíma

Oblasť CHOP „Ponikve“ má mierne, vlhké zimy a horúce a suché letá, ktoré sú typické pre stredomorské podnebie. Členitý reliéf a strmé svahy bránia stagnácii vlhkého vzduchu a tvorbe námrazy. Horské pásmo (vrch Sv. Ilija) sa rozprestiera na severnej strane, čím bráni priamemu prílevu studených severných vetrov. Priemerná ročná teplota je okolo 16 °C. Minimálna teplota vzduchu je niekoľko stupňov pod bodom mrazu. Najnižšia teplota bola zaznamenaná vo februári 1985 (–5,8 °C) a najvyššia teplota v auguste 2000 (36,7 °C). Blízkosť mora zmierňuje teplotné výkyvy. Ročný úhrn zrážok je približne 1 050 mm (údaje z Dubrovníka za 30 rokov). Objem zrážok je najvyšší na jeseň a v zime, najnižší v lete. Sú tu dva prevládajúce vetry: i) sirocco alebo „jugo“, ktorý je teplý a vlhký; ii) bóra, čo je veľmi silný studený severný vietor. Neustály vánok prispieva k nízkej vlhkosti vzduchu okolo listov a strapcov hrozna, čo pomáha znižovať vplyv hubových chorôb v tejto lokalite.

Oblasť CHOP „Ponikve“ sa nachádza v kopcovitej hornatej oblasti s relatívne malými úzkymi údoliami a preliačinami typu polje. Reliéf je obvykle krasový. Vinohrady sa nachádzajú najmä na svahoch s rôznymi stupňami sklonu a vystavenia slnečnému žiareniu. Špecifickosť pôdy v oblasti CHOP „Ponikve“ spočíva v dolomitickom vápenci alebo magneziálnom kalcite, ktorý tvorí základné podložie. Materské podložie je lokálne tvorené aj bežným vápencom. Na tomto podloží sa vyvinuli rôzne typy pôd, prevažne sú však ľahké, piesčité a priepustné a ich fyzikálne vlastnosti výrazne pomáhajú pestovaniu viniča. Lokálne je obsah uhličitanov veľmi vysoký. Terén bol prispôsobený na účely vinohradníctva budovaním terás, preto sú tieto pôdy známe ako antropomorfické terasovité pôdy. Pôdy typu terra rossa alebo hnedozeme, ktoré sa nachádzajú v tejto oblasti, sa odlišujú od typických pôd typu terra rossa svojím relatívne vysokým obsahom piesku (približne 10 %) a o niečo nižším obsahom častíc ílu. Tieto pôdy majú miernu schopnosť zadržiavať vodu, ale vďaka stúpaniu vlhkosti v pôde a ich plytkému obrábaniu sú schopné udržiavať určitú úroveň vlhkosti, čím zmierňujú nedostatok vody počas mesiacov sucha. Pôdy, ktoré sú v prvotnej fáze vývoja, sú lokálne plytké. Podiel skalného podložia môže byť pomerne vysoký (približne 10 – 40 %). Staršie pôdy sú vyvinutejšie a hlbšie. Sú prevažne hlinité až piesčito-ílovité s vyššou schopnosťou zadržiavať vodu, a tak znášajú suchá lepšie než mladšie pôdy. Pokiaľ ide o minerálne zloženie, tieto pôdy majú mierne vyšší obsah horčíka a vápnika. Vysoký obsah draslíka v pôde je dôležitým faktorom pre nízku celkovú kyslosť hrozna.

Ľudské faktory

Terasy a suché kamenné múriky

Väčšina vinohradov v oblasti CHOP „Ponikve“ bola založená vytvorením terás na strmých svahoch, čím sa znížil vplyv pôdnej erózie. Jediným cieľom vytvorenia terás v oblasti CHOP „Ponikve“ je zmenšiť sklon povrchu zeme, aby sa uľahčilo obrábanie vinohradov, a najmä zamedzilo pôdnej erózii. Terasovité vinohrady sú tvorené viacerými menšími terasovitými plochami rôznej veľkosti, zoskupenia a sklonu. Terasy sa budujú stavbou kamenných múrikov (suché kamenné múriky). Tieto suché kamenné múriky môžu mať rôznu šírku a výšku v závislosti od množstva kameňa v zemi. Vďaka stavbe vinohradov v oblasti CHOP „Ponikve“ sa z pôdy odstraňuje kameň, získava sa dostatočné množstvo pôdy pre budúce vinohrady a kameň sa stáva vysoko ceneným stavebným materiálom, ktorého nikdy nie je nadbytok.

V oblasti CHOP „Ponikve“ sa nachádzajú aj vinohrady, ktoré sú ohraničené suchými kamennými múrikmi pripomínajúcimi terasy. Vinohrady tohto typu sa budujú na rovných plochách, keď jedinou funkciou suchých kamenných múrikov je naznačiť hranice vinohradu alebo uložiť prebytočné kamene. Okrem špecifickej architektúry vytvárajú suché kamenné múriky aj osobitný biotop pre mnoho stredomorských rastlín a živočíchov.

Vinohrady v oblasti CHOP „Ponikve“ nie sú zavlažované, pretože vďaka špecifickej štruktúre pôdy veľmi dobre odolávajú suchým obdobiam. Mechanizácia sa používa v počiatočnej fáze čistenia a prípravy zeme na stavbu vinohradov, ale potom sa suché kamenné múriky stavajú manuálne tradičným spôsobom bez použitia cementu. Terasovité vinohrady v oblasti CHOP „Ponikve“ predstavujú špecifické krajinné dedičstvo, o ktorom sa predpokladá, že pochádza z rímskych čias (jedenáste storočie). Sú výborným príkladom interakcie medzi ľuďmi a ich životným prostredím, ktorej cieľom je produkovať renomované kvalitné víno a čo najlepšie používať a chrániť oblasť na pestovanie hrozna. Vo všetkých mladých vinohradoch založených v tejto oblasti sa využíva model pestovania viniča na terasách alebo vo vinohradoch obklopených suchými kamennými múrikmi. Preto by si výrobcovia z oblasti CHOP „Ponikve“ želali, aby sa aj v budúcich vinohradoch v tejto oblasti používala táto metóda pestovania viniča, najmä kvôli zachovaniu krajiny s vinohradníckymi terasami na svahoch alebo rovnej zemi a s cieľom zabrániť spájaniu vinohradov do veľkých plôch s vysokou úrovňou mechanizácie.

Všetky vinohrady v oblasti CHOP „Ponikve“ sú vytvorené budovaním terás na teréne alebo ohradením vinohradu suchými kamennými múrikmi. To zaisťuje využiteľnú plochu pôdy na pestovanie viniča a znižuje vplyv pôdnej erózie. Vinohrady v oblasti CHOP „Ponikve“ nie sú zavlažované, pretože vďaka špecifickej štruktúre pôdy veľmi dobre odolávajú suchým obdobiam.

Terasy na strmých svahoch a suché kamenné múriky na rovnej zemi sú výborným príkladom interakcie medzi ľuďmi a ich životným prostredím, ktorej cieľom je produkovať kvalitné vína a čo najlepšie používať a chrániť oblasť na pestovanie hrozna, ale najmä zachovať krajinu, ktorá zreteľne pripomína „kamennú čipku“, pričom sa zabraňuje spájaniu vinohradov do veľkých plôch s vysokou úrovňou mechanizácie.

Členitý reliéf a strmé svahy bránia stagnácii vlhkého vzduchu a tvorbe námrazy. Horské pásmo (vrch Sv. Ilija) sa rozprestiera na severnej strane, čím bráni priamemu prílevu studených severných vetrov, zatiaľ čo neustály vánok prispieva k nízkej vlhkosti vzduchu okolo listov a strapcov hrozna, čo pomáha znižovať vplyv hubových chorôb v tejto lokalite.

Muštové odrody

Vína vyrábané v oblasti CHOP „Ponikve“ sú najmä červené vína z odrody Plavac mali crni a malé množstvo bielych vín z odrôd Maraština a Pošip bijeli. Z ekonomického hľadiska je odroda Plavac mali crni najdôležitejšou odrodou modrého hrozna v Chorvátsku. Bola vytvorená spontánnym krížením pôvodných odrôd Crljenak kaštelanski a Dobričić. Je to typická odroda južných vinohradov a rozprestiera sa na malej ploche. Hnojenie tejto odrody je pravidelné a prináša spoľahlivé výnosy, hoci hrozno často nedozrieva rovnomerne. Pretože patrí medzi odrody, ktoré dozrievajú veľmi neskoro, potrebuje najslnečnejšie umiestnenie, často smerom k moru, čím je zaistené veľké množstvo svetla vďaka vystaveniu slnku a sklonu. Výsledkom sú vína intenzívnej farby a silného charakteru. Táto odroda je veľmi odolná voči biotickým a abiotickým stresovým faktorom.

Odroda Maraština je široko rozšírená v celej Dalmácii. Má malé až stredne veľké bobule hrozna, ktoré sú zlatožltej farby s malými hnedými škvrnami, majú malý podiel šťavy a hrubú kožu. Bobule sú v strapci umiestnené nahusto a pripomínajú telo s rukami, od čoho je odvodený názov tejto odrody. Dozrieva neskoro v treťom štvrťroku. Pretože je veľmi citlivá na múčnatku viničovú, darí sa jej v teplých a suchých oblastiach s dobrým prúdením vzduchu. V oblasti CHOP „Ponikve“ má menšie zastúpenie aj odroda Pošip bijeli. Pošip bijeli je odroda, ktorá pravidelne prináša vysoké výnosy. Strapce hrozna sú strednej veľkosti s voľnou až mierne zhustenou štruktúrou. Hrozno je oválneho tvaru, veľmi sladké a má špecifickú ovocnú vôňu.

Vzťah prírodných a ľudských faktorov

Osobitný vplyv environmentálnych faktorov (reliéf, pôda a klíma), ktoré spoločne pomáhajú chrániť túto oblasť pred silným severným vetrom a podporujú dobré vetranie listov viniča – čím znižujú výskyt chorôb a zaisťujú ochranu pred mrazom –, pomáha zabezpečiť, že vinič je dobre zásobovaný vodou a nepotrebuje zavlažovanie. To spoločne s vplyvom ľudských faktorov – pretože niektorí ľudia priamo prispeli k formovaniu terénu, jeho udržateľnému využívaniu a zníženiu vplyvu erózie prostredníctvom budovania terás – vytvorilo neoddeliteľné prepojenie medzi teplými terasovitými pozemkami a odrodami, ktoré sú typické pre túto oblasť, čo zaisťuje výbornú úroveň zlučiteľnosti na výrobu identifikovateľných vín vysokej kvality.

Vzťah medzi prírodnými a ľudskými faktormi a vlastnosti výrobku

Typické vlastnosti a kvalita vín z regiónu Ponikve sú výsledkom priaznivého stredomorského podnebia a špecifického druhu hnedozeme a pôdy typu terra rossa. Súhrn teplotných časov viac ako 2 000 °C umožňuje dozrievanie odrôd s rôznymi obdobiami dozrievania, ale najmä odrôd s neskorým dozrievaním (obdobie IV a V), ako je odroda Plavac mali. Slnečné terasy ohraničené suchými kamennými múrikmi tvoria osobitú vinohradnícku krajinu a zaisťujú vynikajúce podmienky na pestovanie pôvodných odrôd, ako sú Plavac mali, Rukatac a Pošip. Vďaka neustálemu vánku uviazne vlhký vzduch vo vinohradoch len veľmi zriedkavo. To pomáha znižovať vplyv hubových chorôb a podporuje tvorbu hrozna so špecifickou mikroflórou, ktorá prispieva k alkoholovému kvaseniu. Celková kyslosť hrozna, najmä odrody Plavac mali, je skôr nízka, čo je priamym dôsledkom stredomorského podnebia a minerálneho zloženia pôdy. Vysoký obsah draslíka v pôde je veľmi dôležitým faktorom nízkej celkovej kyslosti hrozna. Špecifická vôňa vín z regiónu Ponikve s prevládajúcimi tónmi bobuľového ovocia a jemnými bylinnými tónmi u červených vín a diskrétnymi ovocnými vôňami u bielych vín priamo súvisí s minerálnym zložením pôdy, najmä jej vysokým obsahom vápnika a horčíka. Plná a vyvážená chuť vín z regiónu Ponikve súvisí s pôdou s vysokou úrovňou mikroprvkov, ako sú železo, mangán alebo zinok, ktoré zohrávajú zásadnú úlohu pri syntéze početných biochemických zlúčenín v hrozne. Vďaka dobrej vyváženosti mikroprvkov v pôde sú vína plnšie a môžu mnoho rokov zrieť, čo zaisťuje ich trvácnosť. Vína z regiónu Ponikve sú bohaté na extrakt, majú vysoký obsah alkoholu a sú vhodné

na zrenie v drevených sudoch. Teplá a suchá jeseň v regióne Ponikve vytvára priaznivé podmienky na dozrievanie hrozna, ktoré dosahuje výbornú úroveň fenolickej zrelosti. Hrozno možno zbierať neskoro a vína sa môžu vyrábať zo zhrozienkovateného hrozna.

Hrozno používané na výrobu tohto typu vína sa získava prirodzeným sušením hrozna na slnku, na viniči alebo zberom a ukladaním hrozna na suché kamenné múriky alebo kopy kameňov, sušením na povalách, trstinových paletách alebo v drevených debničkách pri izbovej teplote.

Najdôležitejšia časť procesu výroby vín zo zhrozienkovateného hrozna je zaistiť, aby sa hrozno riadne vysušilo s použitím prirodzených metód, čo umožňujú priaznivé klimatické podmienky, teplá suchá jeseň a priaznivé vetry, ako je napríklad bóra. Úvodný výber sa uskutočňuje vo vinohrade, pričom je dôležité vybrať časti vinohradu alebo strapce hrozna, ktoré sú najvhodnejšie na sušenie. Vhodné umiestnenie vinohradu, vhodná pôda, priaznivé podnebie, správna starostlivosť o vinohrad a výber strapcov hrozna vhodných na sušenie zaisťujú úspešné prirodzené sušenie hrozna. Vína vyrobené z tohto hrozna majú vôňu sušeného tmavého ovocia, pričom majú dobré vyváženie alkoholu, extraktu, kyslosti a zvyškového cukru.

9. **Ďalšie základné podmienky**

—

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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