V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju

(2020/C 323/07)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„PONIKVE“

PDO-HR-02087

Datum vloge: 3. 8. 2015

1. **Ime za registracijo**

„Ponikve“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

15. Vino iz sušenega grozdja

4. **Opis vina**

Vino – belo vino

Vina, proizvedena iz sort rukatac in pošip bijeli, so kristalno čista, zelenkasto rumene do rumene barve, z zmerno visoko do visoko vsebnostjo alkohola, visoko stopnjo ekstrakta, nizko vsebnostjo kislin, polnim in skladnim okusom ter značilno sadno aromo.

Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 200 mg/l za vina z do 5 g/l ostanka sladkorja in 250 mg/l za vina z več kot 5 g/l ostanka sladkorja.

Druge analitske lastnosti so v skladu z opredelitvami, ki se uporabljajo v predpisih EU in hrvaški zakonodaji.

([1]) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

Vino – vino rosé

Ta vina se proizvajajo iz sorte plavac mali crni. Vina rosé so zmerno do zelo intenzivno rožnate barve. V njihovi aromi prevladujejo sadne note, ki spominjajo na agrume in šipek, ter mineralne in zeliščne note. Imajo poln, harmoničen saden okus.

Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 200 mg/l za vina z do 5 g/l ostanka sladkorja in 250 mg/l za vina z več kot 5 g/l ostanka sladkorja.

Druge analitske lastnosti so v skladu z opredelitvami, ki se uporabljajo v predpisih EU in hrvaški zakonodaji.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

Vino – rdeče vino

Ta vina se proizvajajo iz sorte plavac mali crni. Mlada vina so vijoličasto temno rdeče barve z močnim odsevom. Ko se vina starajo, se barva spremeni, postane temno rubinasto rdeča s temno rjavimi in rdečimi odtenki v starejših vinih. Imajo kompleksno aromo temnega sadja (češenj, višenj, sliv) s pridihom zeliščnih not. Okus: poln, večplasten, z zmerno visoko do visoko vsebnostjo alkohola, zelo visoko stopnjo ekstrakta, izrazitimi tanini, blago do zelo trpek.

Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 150 mg/l za vina z do 5 g/l ostanka sladkorja in 200 mg/l za vina z več kot 5 g/l ostanka sladkorja.

Druge analitske lastnosti so v skladu z opredelitvami, ki se uporabljajo v predpisih EU in hrvaški zakonodaji.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	13
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Vino iz sušenega grozdja

Vina so lahko bela ali rdeča. Imajo intenzivnejše odtenke rumene (ali črne do temno bakrene barve), visoko vsebnost alkohola in zelo kompleksen vonj po prezrelem grozdju in jagodičju. Imajo poln, saden okus.

Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 200 mg/l za vina z do 50 g/l ostanka sladkorja in 300 mg/l za vina z več kot 50 g/l ostanka sladkorja. Druge analitske lastnosti so v skladu z opredelitvami, ki se uporabljajo v predpisih EU in hrvaški zakonodaji.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	300

5. **Enološki postopki**

(a) *Osnovni enološki postopki*

Gojitvene oblike vinske trte

Pridelovalna praksa

Po vsej regiji ZOP „Ponikve“ se vinska trta goji izključno v kotlasti obliki, brez opore.

Nega vinograda

Pridelovalna praksa

Grozdje se trga ročno v zaboje.

Vino

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Vino ne sme biti alkoholizirano ali slajeno, dokisano ali razkisano.

Vino iz sušenega grozdja

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo te vrste vina, se pridobi z naravnim sušenjem na soncu na trti ali pa se potrga in razporedi na suhozidove ali kupe kamenja, na podstrešja ali palete iz trstičja ali v lesene gajbice ter suši na sobni temperaturi. Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo tega vina, mora imeti najmanj 130 °Oechsle; zgornje omejitve ni.

(b) *Največji donosi*

11 000 kilogramov grozdja na hektar.

6. **Razmejeno geografsko območje**

Zaščitena označba porekla „Ponikve“ zajema vinorodno območje Ponikve v katastrski občini Boljenovići na polotoku Pelješac, v bližini mesta Ston. Območje leži na vinorodnem območju Pelješac v podokolišu Srednja in Južna Dalmacija. Območje ZOP „Ponikve“ se razprostira od zaliva Prapratno na jugovzhodu do kraja Sparagovići na severozahodu. Naravna severna meja območja Ponikve je gora Sveti Ilija, južna meja pa cesta D414 Ston–Orebić.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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 povezave**

Naravni dejavniki

Tla, relief, podnebje

Območje ZOP „Ponikve“ ima mile, vlažne zime ter vroča, suha poletja, kar je značilno za sredozemsko podnebje. Razčlenjen relief in strma pobočja preprečujejo zastajanje vlažnega zraka in nastanek zmrzali. Na severni strani se razprostira gorski pas (gora Sv. Ilija), ki preprečuje neposreden vdor mrzlih, severnih vetrov. Povprečna letna temperatura je približno 16 °C. Najnižja temperatura zraka je nekaj stopinj pod zmrziščem. Najnižja temperatura je bila zabeležena februarja 1985 (–5,8 °C), najvišja pa avgusta 2000 (36,7 °C). Zaradi bližine morja so nihanja temperatur manjša. Letna količina padavin je približno 1 050 mm (30-letni podatki za Dubrovnik). Največ padavin je jeseni in pozimi, najmanj pa poleti. Prevladujeta dva vetrova: (i) široko ali jugo, ki je topel in vlažen, in (ii) burja, ki je zelo močan, mrzel severni veter. Nenehno pihljanje prispeva k nizki vlažnosti zraka v bližini listov in grozdov, kar pripomore k zmanjšanju vpliva glivičnih bolezni na tej legi.

Območje ZOP „Ponikve“ leži na gorsko-hribovitem območju z razmeroma majhnimi, ozkimi dolinami in polji. Relief je značilno kraški. Vinogradi so zlasti na pobočjih z različnimi stopinjami nagiba in izpostavljenostjo soncu. Specifičnost tal na območju ZOP „Ponikve“ je dolomitni apnenec ali magnezijev kalcit, ki je matični substrat. Ta matični substrat je ponekod sestavljen tudi iz navadnega apnenca. Na teh substratih so se razvile različne vrste tal, vendar so ta večinoma lahka, peščena in prepustna, zaradi svojih fizikalnih lastnostih pa zelo ugodna za gojenje vinske trte. Vsebnost karbonata je ponekod zelo visoka. Pri oblikovanju terena za vinogradništvo so nastale terase, zato so tla znana kot antropogena terasirana tla. Jerovica ali rjave prsti tega območja se zaradi razmeroma visoke vsebnosti peska (približno 10 %) in nekoliko nižje vsebnosti glinenih delcev razlikujejo od značilne jerovice. Sposobnost tal za zadrževanje vode je zmerna, vendar ascendentno gibanje vlage v tleh in plitka obdelava tal omogočata ohranitev določene stopnje vlažnosti, s čimer se ublaži pomanjkanje vode v sušnih mesecih. Tla v začetni fazi razvoja so ponekod plitva. Delež kamninske podlage je lahko precej velik (približno 10–40 %). Starejša tla so bolj razvita in globlja. Večinoma so ilovnata do peščeno glinasta, imajo večjo sposobnost za zadrževanje vode in so zato bolj odporna na sušo kot mlajša tla. V mineralni sestavi tal je nekoliko višja vsebnost magnezija in kalcija. Visoka vsebnost kalija v tleh je pomemben dejavnik nizke vsebnosti skupnih kislin v grozdju.

Človeški dejavniki

Terase in suhozidovi

Večina vinogradov na območju ZOP „Ponikve“ je bilo urejenih s terasiranjem strmih pobočij, s čimer se je zmanjšal vpliv erozije tal. Edini namen terasiranja na območju ZOP „Ponikve“ je zmanjšati nagib terena ter tako olajšati obdelavo vinogradov in zlasti preprečiti erozijo tal. Terasirane vinograde sestavlja več majhnih terasiranih površin različnih velikosti, konfiguracij in nagibov. Terase se oblikujejo z izgradnjo kamnitih zidov (suhozidov). Suhozidovi se lahko razlikujejo glede na širino in višino, odvisno od količine kamna na terenu. Z zasaditvijo vinogradov na območju ZOP „Ponikve“ se iz tal odstrani kamenje, pridobi se zadostna količina prsti za prihodnji vinograd, kamen pa postane zelo cenjen gradbeni material, ki ga ni nikoli preveč.

Območje ZOP „Ponikve“ zajema tudi vinograde, obdane s suhozidovi, podobnimi terasam. Tovrstni vinogradi so zasajeni na ravnih površinah, edini namen suhozidov pa je označiti meje vinograda ali shraniti odvečno kamenje. Poleg tega da imajo suhozidovi specifično arhitekturo, so tudi specifičen habitat številnih sredozemskih rastlin in živali.

Vinogradi na območju ZOP „Ponikve“ niso namakani, saj zaradi posebne strukture tal zelo dobro prenašajo sušna obdobja. V začetni fazi čiščenja in priprave terena se za vzpostavitev vinogradov uporablja mehanizacija, suhozidovi pa se nato zgradijo ročno na tradicionalen način, brez uporabe cementa. Terasirani vinogradi na območju ZOP „Ponikve“ so specifična kulturna krajina, ki naj bi izvirala iz rimskih časov (enajstega stoletja). Vinogradi so odličen primer interakcije med ljudmi in njihovim okoljem z namenom proizvodnje priznanega, visokokakovostnega vina ter čim bolj optimalnega izkoriščanja in varovanja prostora za proizvodnjo grozdja. V vseh mladih vinogradih, urejenih na tem območju, je upoštevan model gojenja vinske trte na terasah ali v vinogradih, obdanih s suhozidovi. Zato si vsi proizvajalci z območja ZOP „Ponikve“ želijo, da bi bil tudi v prihodnjih vinogradih na tem območju upoštevan ta način gojenja vinske trte, zlasti da se ohrani pokrajina z vinogradniškimi terasami na pobočjih ali na ravnem terenu ter da se prepreči združevanje vinogradov v velike površine z visoko stopnjo uporabe mehanizacije.

Vsi vinogradi na območju ZOP „Ponikve“ se vzpostavijo s terasiranjem terena ali obdajanjem vinogradov s suhozidovi. Tako se zagotovi uporabna površina tal za gojenje vinske trte in zmanjša vpliv erozije tal. Vinogradi na območju ZOP „Ponikve“ niso namakani, saj zaradi posebne strukture tal zelo dobro prenašajo sušna obdobja.

Terase na strmih pobočjih in suhozidovi na ravnem terenu so odličen primer interakcije med ljudmi in njihovim okoljem z namenom proizvodnje visokokakovostnih vin ter čim bolj optimalnega izkoriščanja in varovanja prostora za proizvodnjo grozdja ter zlasti ohranjanja pokrajine s prepoznavno podobnostjo „kamniti čipki“ ter sočasne preprečitve združevanja vinogradov v velike površine z visoko stopnjo uporabe mehanizacije.

Razčlenjen relief in strma pobočja preprečujejo zastajanje vlažnega zraka in nastanek zmrzali. Na severni strani se razprostira gorski pas (gora Sv. Ilija), ki preprečuje neposreden vdor mrzlih, severnih vetrov, nenehno pihljanje pa prispeva k nizki vlažnosti zraka v bližini listov in grozdov, kar pripomore k zmanjšanju vpliva glivičnih bolezni na tej legi.

Sorte vinske trte

Na območju ZOP „Ponikve“ se proizvajajo večinoma rdeča vina iz sorte plavac mali crni in manjša količina belih vin iz sort maraština in pošip bijeli. V ekonomskem smislu je sorta plavac mali crni najpomembnejša rdeča sorta vinske trte na Hrvaškem. Nastala je s spontano oploditvijo avtohtonih sort crljenak kaštelanski in dobričić. Je značilna sorta južnih vinogradov in je razširjena na majhnem območju. Oploditev sorte je redna in donos zanesljiv, čeprav grozdje pogosto ne dozori enakomerno. Ker spada v skupino sort, ki dozorijo zelo pozno, zahteva najbolj sončno lego, pogosto obrnjeno proti morju, ki z izpostavljenostjo in nagibom zagotavlja veliko svetlobe, vina pa so posledično intenzivne barve in močnega značaja. Je zelo odporna na biotske in abiotske stresne dejavnike.

Sorta maraština je razširjena po vsej Dalmaciji. Jagode so majhne do srednje velike, zlato rumene barve, z majhnimi rjavimi pikami, malo soka in debelo lupino ter tesno stisnjene v grozde, ki spominjajo na telo z rokami, po čemer je sorta dobila ime. Dozori pozno v tretjem četrtletju. Ker je zelo občutljiva na oidij, uspeva na toplih, suhih in dobro prezračevanih območjih. Na območju ZOP „Ponikve“ je v manjši meri prisotna tudi sorta pošip bijeli. Pošip bijeli je sorta z rednim velikim donosom. Grozdi so srednje veliki ter ohlapno do zmerno stisnjeni. Jagode so ovalne oblike, zelo sladke in imajo specifično sadno aromo.

Interakcija naravnih in človeških dejavnikov

Specifični vpliv okoljskih dejavnikov (relief, tla in podnebje), ki skupaj pripomorejo k varovanju tega območja pred močnimi severnimi vetrovi in omogočajo dobro prezračevanje listov v nasadih – kar zmanjšuje pojavnost bolezni in zagotavlja zaščito pred zmrzaljo – zagotavlja, da je vinska trta dobro oskrbljena z vodo in da namakanje ni potrebno. To je skupaj z vplivom človeških dejavnikov – ljudje so s terasiranjem neposredno prispevali k oblikovanju terena, njegovi trajnostni rabi in zmanjšanju vpliva erozije – ustvarilo neločljivo vez med toplimi terasiranimi deli terena in sortami vinske trte, značilnimi za to območje, kar zagotavlja izjemno visoko stopnjo združljivosti za proizvodnjo razpoznavnih vin visoke kakovosti.

Interakcije med naravnimi in človeškimi dejavniki ter značilnostmi proizvoda

Značilnosti in kakovost vin z območja Ponikve so rezultat ugodnega sredozemskega podnebja ter posebne vrste rjavih prsti in jerovice. Vsota termalnega časa, ki znaša več kot 2 000 °C, omogoča zorenje sort z različnimi obdobji zorenja, posebno pa pozno zorečih sort (obdobji IV in V), kot je plavac mali. Sončne terase, obdane s suhozidovi, oblikujejo posebno vinogradniško pokrajino in zagotavljajo izjemne razmere za gojenje avtohtonih sort, kot so plavac mali, rukatac in pošip. Vlažen zrak se zaradi neprestanega pihljanja zelo redko zadržuje v vinogradih. To prispeva k zmanjšanju vpliva glivičnih bolezni in spodbuja razvoj specifične mikroflore na jagodah, ki prispeva k alkoholni fermentaciji. Vsebnost skupnih kislin v grozdju, zlasti sorte plavac mali, je precej nizka, kar je neposredna posledica vročega sredozemskega podnebja in mineralne sestave tal. Visoka vsebnost kalija v tleh je posebno pomemben dejavnik nizke vsebnosti skupnih kislin v grozdju. Specifična aroma vin z območja Ponikve s prevladujočimi notami jagodičja in blagimi zeliščnimi notami v rdečih vinih ter diskretne sadne arome belih vin so neposredno povezane z mineralno sestavo tal, zlasti visoko vsebnostjo kalcija in magnezija. Poln in uravnotežen okus vin z območja Ponikve je

povezan z visoko vsebnostjo mikroelementov v tleh, kot so železo, mangan ali cink, ki imajo ključno vlogo pri sintezi številnih biokemičnih spojin v grozdju. Zaradi dobrega ravnotežja mikroelementov v tleh imajo vina bolj polno telo, omogočeno pa je tudi večletno staranje, kar zagotavlja trajnost vin. Vina z območja Ponikve so bogata z ekstraktom, imajo visoko vsebnost alkohola in so zelo primerna za staranje v lesu. Tople in suhe jeseni v Ponikvah ustvarjajo ugodne pogoje za zorenje grozdja, zaradi česar to doseže odlično stopnjo fenolne zrelosti. Grozdje se lahko trga pozno, vina pa je mogoče proizvajati tudi iz sušenega grozdja.

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo te vrste vina, se pridobi z naravnim sušenjem na soncu na trti ali pa se potrga in razporedi na suhozidove ali kupe kamenja, na podstrešja ali palete iz trstičja ali v lesene gajbice ter suši na sobni temperaturi.

Najpomembnejši del postopka proizvodnje vina iz sušenega grozdja je zagotovitev, da je grozdje ustrezno sušeno z naravnimi metodami, kar omogočajo ugodne podnebne razmere s toplimi, suhimi jesenmi in ugodnimi vetrovi, kot je burja. Začetni izbor poteka v vinogradu, pri čemer je pomembno, da se izberejo deli vinograda ali grozdi, ki so najprimernejši za sušenje. Dobra lega vinogradov, primerna tla, ugodno podnebje, ustrezna nega vinograda in izbor pravih grozdov za sušenje zagotavljajo uspešno naravno sušenje grozdja. Vina, proizvedena iz tega grozdja, imajo aromo suhega, temnega sadja ter dobro ravnovesje med alkoholom, ekstraktom, vsebnostjo kislin in ostankom sladkorja.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

–

Povezava na specifikacijo proizvoda

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