V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola

(2020/C 323/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), dentro de los dos meses siguientes a la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«PONIKVE»

PDO-HR-02087

Fecha de la solicitud: 3.8.2015

1. **Nombre que debe registrarse**

«Ponikve»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

15. Vino de uvas pasificadas

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Vino – vino blanco

Vinos elaborados a partir de las variedades Rukatac y Pošip bijeli, límpidos, de color amarillo-verdoso a amarillo, con un grado alcohólico de moderadamente alto a alto, nivel de extracto alto, acidez baja, sabor pleno y equilibrado y aroma afrutado característico.

El contenido máximo permitido de anhídrido sulfuroso es de 200 mg/l para los vinos con hasta 5 g/l de azúcar residual y de 250 mg/l para los vinos con más de 5 g/l de azúcar residual.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y el Derecho croata.

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

Vino – vino rosado

Estos vinos se elaboran a partir de la variedad Plavac mali crni. Los vinos rosados presentan una coloración rosa de moderada a muy intensa. En su aroma predominan las notas afrutadas que recuerdan a los cítricos y la baya del escaramujo, así como las notas minerales y de hierbas. Su sabor es pleno, armonioso y afrutado.

El contenido máximo permitido de anhídrido sulfuroso es de 200 mg/l para los vinos con hasta 5 g/l de azúcar residual y de 250 mg/l para los vinos con más de 5 g/l de azúcar residual.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y el Derecho croata.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

Vino – vino tinto

Estos vinos se elaboran a partir de la variedad Plavac mali crni. Son vinos de color rojo oscuro con matices violáceos y fuertes reflejos cuando son jóvenes. El color cambia a medida que el vino envejece, volviéndose rojo rubí oscuro, con matices de rojo y marrón oscuro en los vinos de más edad. Tienen un aroma complejo de frutos negros (cerezas, cerezas ácidas, ciruelas), con notas de hierbas. El sabor es pleno, con capas, con grado alcohólico de moderadamente alto a alto, nivel de extracto muy alto y taninos pronunciados, de suaves a muy astringentes.

El contenido máximo permitido de anhídrido sulfuroso es de 150 mg/l para los vinos con hasta 5 g/l de azúcar residual y de 200 mg/l para los vinos con más de 5 g/l de azúcar residual.

Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y el Derecho croata.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	13
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

Vino de uvas pasificadas

Los vinos pueden ser blancos o tintos. Se caracterizan por unos matices amarillos más intensos (o de un color entre cobrizo oscuro y negro), un grado alcohólico alto y un aroma muy complejo de uvas sobremaduradas y bayas. Su sabor es pleno y afrutado.

El contenido máximo permitido de anhídrido sulfuroso es de 200 mg/l para los vinos con hasta 5 g/l de azúcar residual y de 300 mg/l para los vinos con más de 5 g/l de azúcar residual. Las demás características analíticas están en consonancia con las definiciones aplicables de la normativa de la UE y el Derecho croata.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	300

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Conducción de las vides

Práctica de cultivo

En toda la región de la DOP «Ponikve», la conducción de las vides se realiza exclusivamente en vaso, y no se utiliza la técnica de espaldera.

Cuidados del viñedo

Práctica de cultivo

Las uvas se vendimian a mano y se colocan en cajas.

Vino

Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

El vino no puede ser enriquecido ni edulcorado; tampoco puede ser acidificado ni desacidificado.

Vino de uvas pasificadas

Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

Las uvas utilizadas para elaborar este tipo de vino se dejan secar al sol de forma natural en la propia vid; también se pueden recolectar y extender sobre los muros de piedra seca o sobre piedras amontonadas, o bien se secan en los sobrados a temperatura ambiente, colocadas en paletas de carrizo o en cajas de madera. Las uvas utilizadas para la elaboración de este vino deben tener al menos 130 en la escala de Oechsle, sin límite superior.

b. *Rendimientos máximos*

11 000 kilogramos de uvas por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

La denominación de origen protegida «Ponikve» abarca la zona de viñedos de Ponikve, situada en el municipio catastral de Boljenovići en la península de Pelješac, en las proximidades de la ciudad de Ston. Esta zona se encuentra en el área vitícola de Pelješac, en la subregión de Srednja i Južna Dalmacija (Dalmacia central y meridional). La zona de la DOP «Ponikve» se extiende desde la bahía de Prapratno, al sureste, hasta la localidad de Sparagovići, al noroeste. El límite norte de la zona de Ponikve lo constituye el límite natural del monte Ilija, siendo el límite sur la carretera D414 Ston–Orebić.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Factores naturales

Suelo, relieve, clima

La zona de la DOP «Ponikve» se caracteriza por inviernos suaves y húmedos y veranos cálidos y secos típicos del clima mediterráneo. El relieve fragmentado y las escarpadas pendientes impiden el estancamiento del aire húmedo y la formación de heladas. El cinturón montañoso (el monte Ilija) situado al norte detiene la entrada directa de vientos fríos septentrionales. La temperatura media anual es de 16 °C aproximadamente. La temperatura mínima del aire se sitúa varios grados por debajo del punto de congelación. En febrero de 1985 se registró la temperatura más baja (-5,8 °C) y la más alta en agosto de 2000 (36,7 °C). La proximidad del mar atenúa las fluctuaciones de la temperatura. La cantidad anual de precipitaciones es de aproximadamente 1 050 mm (datos de treinta años para Dubrovnik). El máximo nivel de precipitaciones se registra en otoño e invierno, y el mínimo en verano. Son dos los vientos dominantes: i) el siroco, o «Jugo», cálido y húmedo; ii) el Bora, viento del norte muy frío e intenso. La brisa constante contribuye a la baja humedad del aire en torno a las hojas y a los racimos de uva, lo que ayuda a reducir el impacto de las enfermedades fúngicas en este lugar.

La zona de la DOP «Ponikve» se encuentra en una región de montañas y colinas, con valles relativamente pequeños y angostos, y depresiones cársticas («polje»). El relieve es típicamente cárstico. Los viñedos están situados principalmente en pendientes con diversos grados de inclinación y exposición al sol. Los suelos de la zona se caracterizan por estar compuestos de caliza dolomítica o calcita magnésica, que constituye el sustrato básico. Este sustrato de origen también está compuesto por piedra caliza ordinaria en algunos lugares. Sobre estos sustratos se han desarrollado varios tipos de suelos, que generalmente son ligeros, arenosos y permeables, con características físicas muy favorables para el cultivo de la vid. En ciertos lugares, el contenido de carbonatos es muy elevado. El terreno se ha configurado para la viticultura mediante la creación de terrazas, lo que consiste en realizar taludes artificiales en los terrenos. Los suelos pardos o de «terra rossa» de esta zona difieren de los suelos típicos de «terra rossa» porque presentan un contenido de arena relativamente elevado (alrededor del 10 %) y un contenido ligeramente inferior de partículas de arcilla. Su capacidad de retención de agua es moderada, pero la humedad ascensional y el laboreo poco profundo de los suelos permiten mantener cierto nivel de humedad, mitigando así el estrés hídrico durante los meses de sequía. En ciertos lugares, los suelos en su fase inicial de desarrollo son poco profundos. La proporción de roca madre puede ser bastante alta (entre un 10 y un 40 % aproximadamente). Los suelos más antiguos son más profundos y están más desarrollados. Se trata principalmente de suelos limosos a arcillo-arenosos, con mayor capacidad de retención de agua y, por tanto, mayor tolerancia a la sequía que los suelos más jóvenes. La composición mineral del suelo presenta un contenido ligeramente superior de magnesio y calcio. El alto nivel de potasio es un factor importante que contribuye a la baja acidez total de la uva.

Factores humanos

Terrazas y muros de piedra seca

La mayor parte de los viñedos de la zona de la DOP «Ponikve» se establecieron mediante la creación de terrazas en las pronunciadas pendientes, disminuyendo así el impacto de la erosión del suelo. El único objetivo de las terrazas en esta zona es reducir la pendiente del terreno para facilitar el laboreo de los viñedos y, especialmente, para combatir la erosión del suelo. Los viñedos en terrazas se componen de varias superficies abancaladas, de distintos tamaños, configuraciones y pendientes. Las terrazas se forman construyendo muros de piedra seca. Estos muros pueden diferir en anchura y altura, dependiendo de la abundancia de rocas en el suelo. Gracias al establecimiento del viñedo en la zona de la DOP «Ponikve», el suelo está limpio de piedras, se consigue una cantidad suficiente de terreno para el futuro viñedo, y la piedra se convierte en un material de construcción muy preciado que nunca resulta superfluo.

En la zona de la DOP «Ponikve» también hay viñedos delimitados por muros de piedra seca que se asemejan a terrazas. Este tipo de viñedos se plantan en terrenos llanos, por lo que la única finalidad de los muros es deslindar los viñedos o almacenar la piedra sobrante. Además de ser reflejo de una técnica constructiva específica, los muros de piedra seca también forman un hábitat particular para muchas plantas y animales mediterráneos.

Estos viñedos no se irrigan, pues soportan muy bien los períodos de sequía gracias a la estructura específica del suelo. La mecanización se utiliza en la fase inicial de desbroce y preparación del terreno para crear los viñedos; sin embargo, los muros de piedra seca se construyen a continuación manualmente de forma tradicional, sin cemento. El viñedo en terrazas constituye aquí un patrimonio paisajístico específico que se remonta probablemente a la época romana (siglo XI). Es un excelente ejemplo de interacción entre las gentes y su entorno, con el fin de producir un vino de renombre y gran calidad, así como de utilizar y proteger el territorio del mejor modo posible con vistas a la producción de uvas. Todos los viñedos jóvenes establecidos en esta zona han adoptado el modelo de viticultura en terrazas o en viñedos rodeados de muros de piedra seca. Por este motivo, los productores de la DOP «Ponikve» son partidarios de que los futuros viñedos de la zona también adopten este mismo método de cultivo de la vid, ante todo para preservar el paisaje con sus terrazas de viñas en laderas o terrenos llanos y evitar que se produzcan refundiciones parcelarias para crear grandes viñedos con un alto nivel de mecanización.

Todos los viñedos de la zona de la DOP «Ponikve» se forman construyendo terrazas en el terreno o cerrando los viñedos rodeándolos con muros de piedra seca. De esta manera se consigue una superficie de suelo útil para el cultivo de la vid y se limita el impacto de la erosión del terreno. Estos viñedos no se irrigan, pues soportan muy bien los períodos de sequía gracias a la estructura específica del suelo.

Las terrazas en pendientes pronunciadas y los muros de piedra seca son un excelente ejemplo de interacción entre las gentes y su entorno, con el fin de producir vinos de gran calidad y de utilizar y proteger el territorio del mejor modo posible de cara a la producción de uvas, así como, ante todo, para preservar el característico aspecto de «encaje de piedra» del paisaje y evitar al mismo tiempo que se produzcan refundiciones parcelarias para crear grandes viñedos con un alto nivel de mecanización.

El relieve fragmentado y las escarpadas pendientes impiden el estancamiento del aire húmedo y la formación de heladas. El cinturón montañoso (el monte Ilija) situado al norte detiene la entrada directa de vientos fríos septentrionales y la constante brisa contribuye a la baja humedad del aire en torno a las hojas y a los racimos de uva, lo que ayuda a reducir el impacto de las enfermedades fúngicas en la zona.

Variedades de uva de vinificación

Los vinos producidos en la zona de la DOP «Ponikve» son principalmente vinos tintos de la variedad Plavac mali crni, así como una pequeña cantidad de vinos blancos de las variedades Maraština y Pošip bijeli. En términos económicos, la variedad Plavac mali crni es la variedad de uva tinta más importante de Croacia. Proviene de la fertilización espontánea de las variedades autóctonas Crljenak kaštelanski y Dobričić. Se trata de una variedad típica de los viñedos meridionales y se cultiva en una zona pequeña. La fertilización de la variedad es regular y produce rendimientos fiables, aunque a menudo las uvas no maduran uniformemente. Al pertenecer al grupo de variedades de maduración muy tardía, es necesario cultivarla en lugares donde la insolación sea máxima, generalmente frente al mar, que reciben gran cantidad de luz gracias a su exposición e inclinación, con lo que se obtienen vinos de color intenso y marcado carácter. Posee una gran resistencia a factores de estrés bióticos y abióticos.

La variedad Maraština se cultiva en toda Dalmacia. El grano de uva es de tamaño pequeño a mediano, de color amarillo dorado con pequeñas manchas marrones, bajo contenido en zumo y hollejo grueso; forma racimos compactos que se asemejan a un cuerpo con brazos, de ahí su nombre. Madura tardíamente en el tercer trimestre. Al ser muy sensible al oídio de la vid, prospera en zonas cálidas, secas y bien ventiladas. La variedad Pošip bijeli también se encuentra en menor medida en la zona de la DOP «Ponikve» y produce con regularidad rendimientos altos. Los racimos de uva son de tamaño mediano y de poco densos a moderadamente densos. Los granos son de forma ovalada, muy dulces y con aromas afrutados específicos.

Interacción de los factores naturales y humanos

El efecto específico ejercido por los factores ambientales (relieve, suelo y clima), todos los cuales ayudan a proteger la zona de los fuertes vientos del norte y a facilitar una buena ventilación de las hojas de las plantas (reduciendo la incidencia de enfermedades y protegiéndolas contra las heladas), contribuye a que las vides dispongan de un adecuado suministro de agua sin necesidad de riego. Todo ello, junto con el impacto de los factores humanos —pues la población ha contribuido directamente a configurar el terreno, a su uso sostenible y a la reducción de los efectos de la erosión mediante la construcción de terrazas—, ha creado un vínculo inextricable entre los cálidos terrenos abancalados y las variedades típicas de la zona, lo que garantiza una extraordinaria compatibilidad que propicia la producción de vinos reconocidos por su gran calidad.

Interacción entre los factores naturales y humanos y las características del producto

Las características típicas y la calidad de los vinos de la región de Ponikve son el resultado del favorable clima mediterráneo y del tipo específico de suelos pardos y de «terra rossa». Gracias a un acúmulo de calor de más de 2 000 ° C, se logra que maduren variedades con diferentes períodos de maduración, pero especialmente las variedades de maduración tardía (periodos IV y V), como la Plavac mali. Las soleadas terrazas bordeadas de muros de piedra seca forman un particular paisaje de viñedos y ofrecen unas condiciones excepcionales para el cultivo de variedades autóctonas, como Plavac mali, Rukatac y Pošip. Debido a la que la brisa sopla constantemente, resulta excepcional que el aire húmedo quede atrapado en el viñedo, lo que ayuda a reducir el impacto de las enfermedades fúngicas y fomenta que se desarrolle en la uva una microflora específica que favorece la fermentación alcohólica. La acidez total de las uvas, especialmente las de la variedad Plavac mali, es bastante baja, consecuencia directa del cálido clima mediterráneo y de la composición mineral del suelo, pues su alto nivel de potasio es un factor que influye de forma importante en esa baja acidez total. El aroma específico de los vinos de la región de Ponikve, con notas dominantes de bayas y notas suaves de hierbas en los vinos tintos, y con discretos aromas afrutados en los vinos blancos, está directamente vinculado con la composición mineral del suelo, y en especial con su elevado contenido de calcio y magnesio. El sabor pleno y equilibrado de los vinos de la región de Ponikve lo propicia el alto nivel de microelementos del suelo, como el hierro, el

manganeso o el cinc, que desempeñan una función esencial en la síntesis de numerosos compuestos bioquímicos de las uvas. El adecuado equilibrio de los microelementos da lugar a vinos con más cuerpo y les permite madurar durante muchos años, lo que garantiza su longevidad. Los vinos de Ponikve son ricos en extracto, tienen un grado alcohólico alto y están bien adaptados al envejecimiento en barrica de madera. Los otoños cálidos y secos de Ponikve crean unas condiciones favorables para la maduración de las uvas, que alcanzan un excelente grado de madurez fenólica. Las uvas pueden vendimiarse tarde y es posible elaborar vinos a partir de uvas pasificadas.

Las uvas utilizadas para elaborar este tipo de vino se dejan secar al sol de forma natural en la propia vid; también se pueden recolectar y extender sobre los muros de piedra seca o sobre piedras amontonadas, o bien se secan en los sobrados a temperatura ambiente, colocadas en paletas de carrizo o en cajas de madera.

El factor más importante del proceso de elaboración de vinos de uvas pasificadas es el correcto secado de las uvas por métodos naturales, lo que resulta posible gracias a las favorables condiciones climáticas, con otoños cálidos y secos y vientos favorables, como el Bora. En la viña se realiza una primera selección, pues se deben elegir las secciones del viñedo o los racimos de uva más adecuados para el secado. Una favorable ubicación de los viñedos, un suelo adecuado, un clima propicio, unos cuidados apropiados y la selección de los racimos de uva más idóneos para el secado garantizan que se lleve a buen término el secado natural de las uvas. Los vinos producidos a partir de ellas presentan aromas de fruta pasa y frutos negros, así como un buen equilibrio entre grado alcohólico, extracto, acidez y azúcar residual.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

—

Enlace al pliego de condiciones

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