

V

(Objave)

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013
Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru
vina**

(2020/C 323/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„PONIKVE”

PDO-HR-02087

Datum primjene: 3.8.2015.

1. Naziv koji je potrebno upisati u registar

Ponikve

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

15. Vino od prosušenog grožđa

4. Opis vina*Vino – bijelo vino*

Vina proizvedena od sorata Rukatac i Pošip bijeli, kristalno bistra, zelenkasto-žute do žute boje, srednje jako do jako alkoholna, ekstraktna, blagih kiselina, punog i izbalansiranog okusa sa svojstvenom voćnom aromom.

Najveći dopušteni sadržaj sumpor-dioksida je 200 mg/L za vina s ostatkom šećera do 5 g/L, a 250 mg/L za vina s ostatkom šećera preko 5 g/L.

Ostala analitička svojstva u skladu su s primjenjivim definicijama u zakonodavstvu EU-a i u hrvatskom zakonodavstvu.

(¹) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumpor-dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino – rosé vino

Proizvodi se od sorte Plavac mali crni. Rosé vina su srednje do jako intenzivne ružičaste boje. U aromi prevladavaju voćni mirisi koji podsjećaju na citruse, šipak, mineralnost i herbalne note. Okus je pun, harmoničan i voćan.

Najveći dopušteni sadržaj sumpor-dioksida je 200 mg/L za vina s ostatkom šećera do 5 g/L, a 250 mg/L za vina s ostatkom šećera preko 5 g/L.

Ostala analitička svojstva u skladu su s primjenjivim definicijama u zakonodavstvu EU-a i u hrvatskom zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumpor-dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino – crno vino

Proizvodi se od sorte Plavac mali crni. Boja vina je ljubičasto tamnocrvena s jakim odsjajem kod mladih vina. Starenjem vina boja se mijenja i postaje tamno rubin-crvena s nijansama tamnosmeđe crvene kod starijih vina. Ima kompleksnu aromu tamnog voća (trešnja, višnja, šljiva) uz blage naznake herbalnih nota. Okus: pun, slojevit, srednje do visoke alkoholne jakosti, vrlo ekstraktan, naglašene taninske komponente u okusu od mekog do vrlo trpkog.

Najveći dopušteni sadržaj sumpor-dioksida je 150 mg/L za vina s ostatkom šećera do 5 g/L, a 200 mg/L za vina s ostatkom šećera preko 5 g/L.

Ostala analitička svojstva u skladu su s primjenjivim definicijama u zakonodavstvu EU-a i u hrvatskom zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	13
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	20
Najveći ukupni sadržaj sumpor-dioksida (u miligramima po litri):	200

Vino od prosušenog grožđa

Mogu biti bijela ili crna vina. Intenzivnijih su nijansi žute boje (ili crne do intenzivnije bakrene boje), jače alkoholna, te vrlo kompleksnog mirisa na prezrelo grožđe i jagodičasto voće. Okus pun i voćan.

Najveći dopušteni sadržaj sumpor-dioksida je 200 mg/L za vina s ostatkom šećera do 50 g/L, a 300 g/L za vina s ostatkom šećera preko 50 mg/L. Ostala analitička svojstva u skladu su s primjenjivim definicijama u zakonodavstvu EU-a i u hrvatskom zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	30
Najveći ukupni sadržaj sumpor-dioksida (u miligramima po litri):	300

5. Prakse proizvodnje vinaa. *Osnovni enološki postupci*

Sustav uzgoja

Postupak uzgoja

Uzgojni oblik loze je isključivo račvasti bez armature na cijelom području ZOI-ja „Ponikve“.

Njega vinograda

Postupak uzgoja

Berba grožđa obavlja se ručno u sanduke.

Vino

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje, te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

Vino od prosušenog grožđa

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Grožđe koje se koristi za proizvodnju te vrste vina dobiva se prirodnim sušenjem na suncu, na trsovima ili ubrano te posloženo na kamenim suhozidima ili torcima (kamenim gomilama), u potkrovlju, na ljesama od trstike ili u drvenim kašetama, na ambijentalnim temperaturama. Grožđe od kojeg nastaje ovo vino treba sadržavati minimalno 130 °Oechslea bez gornje granice ograničenja.

b. *Najveći urodi*

11 000 kilograma grožđa po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Zaštićena oznaka izvornosti „Ponikve” odnosi se na vinogradarski položaj Ponikve, koji se nalazi na području katastarske općine Boljenovići na poluotoku Pelješcu u blizini grada Stona. Položaj se smjestio unutar vinogorja Pelješac u podregiji Srednja i Južna Dalmacija. Područje ZOI-ja „Ponikve” proteže se od uvale Prapratno na jugoistoku do mjesta Sparagovići na sjeverozapadu. Sa sjeverne strane nalazi se Ilijino brdo, koje predstavlja prirodnu granicu položaja Ponikve, dok se s južne strane nalazi državna cesta D414 Ston – Orebić.

7. Glavne sorte vinove loze

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 povezanosti

Prirodni čimbenici

Tlo, reljef, klima

Klimatska obilježja područja ZOI-ja „Ponikve” odražavaju mediteranske karakteristike blagih i vlažnih zima te suhih i toplih ljeta. Razlomljenost reljefa i nagnuti tereni ne dozvoljavaju stagnaciju vlažnog zraka i pojavu mrazova. Sa sjeverne strane proteže se gorski pojas (Ilijino brdo), koji sprječava direktan prodor hladnih sjevernih vjetrova. Srednja godišnja temperatura je oko 16 °C. Minimalna temperatura zraka kreće se nekoliko stupnjeva ispod ništice. Najniža temperatura zabilježena je u veljači 1985. (-5,8 °C), a najviša temperatura u kolovozu 2000. (36,7 °C). Blizina mora ublažava temperaturna kolebanja. Tijekom godine padne oko 1 050 mm oborina (tridesetogodišnji podaci za Dubrovnik). Najviše ih padne tijekom jeseni i zime, a najmanje ljeti. Od vjetrova najčešće pušu dva vjetra: i. jugo ili široko – vlažno i toplo, ii. bura – sjeverac, vrlo snažan i hladan. Neprestano strujanje zraka doprinosi maloj vlažnosti zraka u zoni listova i grozdova, što doprinosi smanjenju utjecaja gljivičnih bolesti na ovom položaju.

Područje ZOI-ja „Ponikve” nalazi se na brdovito-brežuljkastom području s nešto manjih udolina i polja. Reljef je tipični krški. Vinogradi su uglavnom na brežuljkastim pristrancima različitog nagiba i ekspozicije. Specifičnost tala na području ZOI-ja „Ponikve” ogleda se u dolomitnom vapnencu ili magnezijском kalcitu, koji je matični supstrat. Kao matični supstrat nalazimo i obični vapnenac. Tla koja su se razvila na ovim supstratima su različita, uglavnom lagana, pjeskovita i propusna, vrlo povoljnih fizikalnih svojstava za uzgoj vinove loze. Sadržaj karbonata ponegdje je vrlo visok. Uređivanjem prostora za uzgoj loze nastale su terase, pa takva tla nazivamo antropomorfna terasirana tla. Crvenice ili smeđa tla ovog područja razlikuju se od tipičnih crvenica po relativno većem sadržaju pijeska (oko 10 %) i nešto manjem sadržaju glinastih čestica. Kapacitet tla za vodu je osrednji, međutim radi ascendentnog kretanja vlage u tlu te plitke obrade tla omogućava se zadržavanje određene vlage u tlu, pa se na taj način ublažava vodeni stres tijekom sušnih mjeseci. Kod tala u inicijalnoj fazi razvoja dubina aktivnog profila ponegdje je plitka. Udio skeleta može biti vrlo visok (oko 10–40 %). Starija tla su razvijenija i dublja. To su uglavnom ilovasta do pješčano glinasta tla kod kojih je kapacitet za vodu veći, pa time i tolerantnost na sušu bolja od mlađih tala. U mineralnom sastavu tla prevladava nešto veći sadržaj magnezija i kalcija. Dobra opskrbljenost tla kalijem utječe na nižu ukupnu kiselost grožđa.

Ljudski čimbenici

Terase i suhozidi

Većina vinograda na području ZOI-ja „Ponikve” podignuta je terasiranjem terena na strminama i na taj način je smanjen utjecaj erozije tla. Izgradnja terasa na području ZOI-ja Ponikve isključivo služi za smanjivanje nagiba terena, radi lakšeg funkcioniranja prilikom obrade vinograda, te posebno u borbi protiv erozije tla. Terasasti vinogradi su vinogradi koje sačinjava više manjih terasastih površina, različite veličine, konfiguracije i nagiba. Terasa su formirane izgradnjom kamenih zidova – suhozida. Suhozidi mogu biti različite širine i visine, ovisno o količini kamena na samom terenu. Podizanjem vinograda na području ZOI-ja Ponikve tlo se čisti od kamena, dobiva se kvalitetna količina tla za budući vinograd, a kamen postaje veoma cijenjen građevni materijal kojeg nikad ne može biti previše.

Na području ZOI-ja Ponikve mogu se naći i vinogradi omeđeni suhozidima koji vizurom također podsjećaju na terase. Takvi se vinogradi podižu na ravnim površinama, a suhozidi imaju jedinu ulogu omeđivanja površine ili služe kao lager za višak kamena. Osim svoje specifične arhitekture, suhozidi su i specifično ekostanište za mnoge mediteranske biljke i životinje.

Vinogradi na području ZOI-ja „Ponikve” ne navodnjavaju se jer vrlo dobro podnose sušna razdoblja zbog specifične strukture tla. U inicijalnoj fazi čišćenja i pripreme terena za podizanje vinograda upotrebljava se mehanizacija, a kasnije se suhozidi grade ručno na tradicionalni „suhi” način bez upotrebe cementnog veziva. Terasirani vinogradi na području ZOI-ja „Ponikve” specifičan su kulturni pejzaž za koji se pretpostavlja da potječe još od rimskog vremena (XI. stoljeće). Izvrstan su primjer interakcije čovjeka i njegova okoliša u cilju proizvodnje vrhunskog cijenjenog vina i optimalnog korištenja i očuvanja prostora za proizvodnju grožđa. Svi mladi vinogradi koji se podižu na ovom prostoru slijede primjer uzgoja loze na terasama ili u vinogradima omeđenima suhozidima. Stoga je namjera proizvođača s područja Ponikava da i budući vinogradi koji se budu podizali na tom području budu u skladu s takvim načinom uzgoja vinove loze, dakle u prvom redu očuvanje krajolika s vinogradarskim terasama na strminama ili ravnim terenima, bez namjere pretvaranja vinograda u velike plohe s visokim stupnjem upotrebe mehanizacije.

Svi vinogradi na području ZOI-ja „Ponikve” podignuti su terasiranjem terena ili omeđivanjem vinograda suhozidima. Na taj je način dobivena korisna površina tla za uzgoj vinove loze i smanjen utjecaj erozije tla. Vinogradi na području ZOI-ja „Ponikve” ne navodnjavaju se jer vrlo dobro podnose sušna razdoblja zbog specifične strukture tla.

Terase na strminama i suhozidi na ravnijim terenima izvrstan su primjer interakcije čovjeka i njegova okoliša u cilju proizvodnje visokokvalitetnih vina i optimalnog korištenja i očuvanja prostora za proizvodnju grožđa, a u prvom redu očuvanja krajolika s prepoznatljivom vizurom „kamene čipke”, bez namjere pretvaranja vinograda u velike plohe s visokim stupnjem upotrebe mehanizacije.

Razlomljenost reljefa i nagnuti tereni ne dozvoljavaju stagnaciju vlažnog zraka i pojavu mrazova. Sa sjeverne strane proteže se gorski pojas (Ilijino brdo), koji sprječava direktan prodor hladnih sjevernih vjetrova, dok neprestano strujanje zraka doprinosi maloj vlažnosti zraka u zoni listova i grozdova, što doprinosi smanjenju utjecaja gljivičnih bolesti na ovom položaju.

Sorte vinove loze

Na području ZOI-ja „Ponikve” uglavnom se proizvode crna vina od sorte Plavac mali crni i manji dio bijelih vina od sorata Maraština i Pošip bijeli. Sorta Plavac mali crni gospodarski je najznačajnija crna sorta Hrvatske. Nastala je spontanom oplodnjom autohtonih sorti Crljenka kaštelanskog i Dobričića. Tipična je vinska sorta južnih vinogorja, uskog areala rasprostranjenosti. Sorta je redovite oplodnje, sigurne rodnosti no često neujednačenog dozrijevanja. Budući da pripada skupini vrlo kasnih sorata dozrijevanja, zahtijeva najsunčanije položaje, često s pogledom na more te s ekspozicijom i inklinacijom koja osigurava obilje svjetlosti, čime se dobivaju intenzivno obojana vina snažnog karaktera. Pokazuje vrlo dobru otpornost na biotičke i abiotičke čimbenike stresa.

Sorta Maraština rasprostranjena je u cijeloj Dalmaciji. Karakteriziraju je male do srednje velike zlatnožute bobice sa smeđim točkicama, oskudne sokom, debele kožice skupljene su u zbijenom grozdu koji izgledom podsjeća na tijelo s rukama, otkud i ime. Dozrijeva kasno u III. razdoblju. Zbog velike osjetljivosti na pepelnicu odgovaraju joj topla, suha i prozračna područja. Sorta Pošip bijeli također je, u manjoj mjeri, prisutna na području ZOI-ja „Ponikve”. Pošip bijeli je sorta redovite i obilne rodnosti. Grozdovi su srednje veliki, rastresiti do srednje zbijeni. Bobice su ovalne, vrlo slatke i specifične voćne arome.

Povezanost prirodnih i ljudskih čimbenika

Zahvaljujući specifičnom utjecaju okolišnih čimbenika (reljefa, tla i klime), koji zajednički utječu na zaštićenost ovog područja od jakih sjevernih vjetrova i dobro prozračivanje unutar nasada u zoni lišća, što smanjuje pojavu bolesti i štiti od mrazova, vinova loza dobro je opskrbljena vodom i nema potrebe za navodnjavanjem. U kombinaciji s utjecajem ljudskih čimbenika, gdje čovjek izgradnjom terasa direktno utječe na oblikovanje prostora te na njegovo održivo korištenje i smanjenje utjecaja erozije, stvara se neraskidiva veza između toplih terasastih terena i sorata karakterističnih za ovo područje, koja daje izvrsnu kompatibilnost za proizvodnju prepoznatljivih vina visoke kakvoće.

Interakcija prirodnih i ljudskih čimbenika sa svojstvima proizvoda

Tipičnost i kvaliteta vina s područja Ponikava rezultat je povoljne mediteranske klime i specifičnog tipa smeđih tala i crvenica. Suma aktivnih temperatura veća od 2 000 °C omogućava dozrijevanje sorata različitih epoha dozrijevanja, a naročito sorata kasne epohe (IV. i V. epoha), kao što je Plavac mali. Osunčane terase omeđene suhozidovima tvore izvanredan krajolik vinograda i pružaju izvanredne uvjete za uzgoj autohtonih sorata, kao što su Plavac mali, Rukatac i Pošip. Vlažni zrak vrlo se rijetko zadržava u vinogradima zbog neprestanog strujanja vjetrova, što doprinosi smanjenju utjecaja gljivičnih bolesti i potiče razvoj specifične mikroflore na bobicama koja sudjeluje u alkoholnoj fermentaciji. Sadržaj ukupne kiselosti u grožđu je niži, posebno u Plavcu malom, što je izravno povezano s vrućom mediteranskom klimom i mineralnim sastavom tla. Dobra opskrbljenost tla kalijem posebno utječe na nižu ukupnu kiselost grožđa. Specifična aroma vina s područja Ponikava, u kojoj prevladavaju note bobičastog voća s blagim herbalnim notama kod crnih, te diskretnom voćnosti kod bijelih vina, izravno je povezana s mineralnim sastavom tla, a posebno s odličnom opskrbljenošću kalcijem i magnezijem. Pun i izbalansiran okus vina s područja Ponikava povezan je s dobrom opskrbljenošću tla mikroelementima, kao što su željezo, mangan ili cink, koji imaju ključnu ulogu u sintezi mnogih biokemijskih spojeva u grožđu. Dobar sastav mikroelemenata u tlu doprinosi punijem tijelu vina i omogućava dugogodišnje sazrijevanje vina te na taj način doprinosi njegovoj dugovječnosti. Vina s područja Ponikava bogata su

ekstraktom i sadržajem alkohola te vrlo pogodna za odležavanje u drvu. Tople i suhe jeseni na području Ponikava stvaraju povoljne uvjete za dozrijevanje grožđa, čime se postiže odlična fenolna zrelost grožđa te omogućavaju kasnije berbe grožđa i proizvodnja vina od prosušenog grožđa.

Grožđe koje se koristi za proizvodnju te vrste vina dobiva se prirodnim sušenjem na suncu, na trsovima ili ubrano te posloženo na kamenim suhozidima ili torcima (kamenim gomilama), u potkrovlju, na ljesama od trstike ili u drvenim kašetama, na ambijentalnim temperaturama.

Najvažniji korak u proizvodnji vina od prosušenog grožđa jest njegovo kvalitetno sušenje prirodnim putem, koje je omogućeno povoljnim klimatskim uvjetima, odnosno toplim i suhim jesenima i povoljnim vjetrovima, kao što je bura. Prva selekcija odvija se u vinogradu, pri čemu je važno kvalitetno odabrati pojedine dijelove vinograda ili grozdova koji su najkvalitetniji za prosušivanje. Dobri položaji vinograda, odgovarajuće tlo, povoljna klima, pravilna njega vinograda te dobar odabir grozdova za sušenje omogućavaju dobar rezultat prirodnog sušenja grožđa. Rezultat toga je bogat okus vina s aromama suhog tamnog voća te dobra ravnoteža između alkohola, ekstrakta, kiselina i šećera.

9. Osnovni dodatni uvjeti

—

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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