Ref. Ares(2013)3131106 - 30/09/2013

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
v skladu s 118 c členom Uredbe Sveta 1234/2007
za zaščito označbe porekla v skladu s členom 118 b

1. Ime, ki naj se zaščiti:

»Cviček«

2. Opis vina:

Kategorija: Vino

Vino cviček se prideluje v vinorodnem okolišu Dolenjska.

Vino cviček ima značaj rdečega vina, delež rdečih sort mora biti najmanj 65%, delež belih sort pa najmanj 25%.

Vino cviček je suho, mirno vino svetlo rdeče rubinaste barve, z aromo po jagodičju in blagim taninskim okusom, brez izraženih sortnih značilnosti. Sortni sestav vina cviček je naslednji:
– od 40% do 50% žametovke (izjemoma do 60%);
– od 10 do 15% kraljevine;
– od 15 do 20% modre frankinje (izjemoma do 30%);
– do 10% laškega rizlinga;
– do 15% ostalih sort.

Tradicionalno ime, ki se uporablja poleg imena cviček je:

Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (Vino PTP).

Vsebnost snovi v vinu cviček je naslednja:
– dejanski alkohol: 8,5 do 10,0%;
– naravni alkohol: najmanj 8%;
– titracijske kisline: 6,0 do 9,5 g/l;
– ekstrakt brez sladkorja: najmanj 17 g/l;
– reducirajoči sladkor: do 2,5 g/l;
– pepel: najmanj 1,4 g/l;
– hlapne kisline: do 1,0 g/l;
– SO(2) skupni: do 120 mg/l;
– SO(2) prosti: do 25 mg/l.

3. Posebni enološki postopki:

Postopki proizvodnje vina morajo biti v skladu z Uredbo Sveta 1234/2007 in Uredbo Komisije 606/2009.

Pri pridelavi vina cviček se grozdje rdečih sort najprej peclja, potem macerira. Maceracija traja največ štiri dni. Temperatura maceracije ne sme biti višja od 22 °C.

Če se belo in rdeče grozdje stiskata skupaj, se uporablja postopek kot za grozdje rdečih sort.

Zagotoviti je treba, da je čvrsti del drozge (klobuk) v stiku z grozdnim moštom.

Pri tehnologiji pridelave vina cviček PTP ni dovoljeno pecljanje grozdja z vertikalnim pecljalnikom, prekinitev alkoholnega vrenja, obdelava grozdja s pektolitičnimi encimi, topla maceracija drozge, maceracija drozge z SO(2) postopkom, dodajanje kisline v mošt ali vino in slajenje vina cviček, dodajanje sorbične kisline, izvajanje stabilizacije na tartrate z elektrolizo, obdelovanje s kationskimi izmenjevalci.

Vino cviček mora biti stekleničeno hladno in sterilno, brez dodatka CO(2).

4. Opredelitev geografskega območja:

Meja vinorodnega okoliša Dolenjska poteka od mejnega prehoda Obrežje po cesti Obrežje-Čatež-Velike Malence-Dolenja Pirošica-Bušeča vas-Dobrava ob Krki-Podbočje-Slivje-Kostanjevica na Krki-Dobrava pri Kostanjevici-Šentjernej, zajame naselje Šmalčja vas in poteka naprej po cesti Šentjernej-Ratež-Sela pri Ratežu, poteka preko vrha hriba Nova gora, obkroži Smolenjo vas, poteka po cesti Smolenja vas-Mali Slatnik, po Slatenskem potoku, po cesti Veliki Slatnik-Hrušica-Šentjošt-Črmošnjice pri Stopičah, po južni meji katastrske občine Gotna vas, po cesti Birčna vas-Škrjanče pri Novem mestu, po potoku proti severu, po cesti Novo mesto-Srebrniče-Vavta vas, prečka reko Krko, poteka po cesti Gorenja Straža-Podgora-Prečna, po zahodni in severni meji katastrske občine Bršljin proti vzhodu, po cesti Trebnje-Otočec-Čatež ob Savi do naselja Gmajna, po cesti Smednik-Rimš-Topol-Gorenja vas pri Leskovcu-Leskovec pri Krškem-Krško-Boštanj-Vrhovo-Radeče, ob reki Savi do južne meje katastrske občine Podkraj in po njej proti zahodu, po zahodni meji katastrske občine Svibno, po južni meji katastrske občine Podkum, po potokih Sopota in Globočnjak, obkroži naselje Mamolj, poteka po cesti Zgornji Mamolj-Gradišče-Gradiške Laze-Šmartno, po severni in zahodni meji katastrske občine Vintarjevec, po cesti proti vasi Debeče, po cesti Debeče-Mala Goričica-Metnaj-Stična-Ivančna Gorica-Muljava-Gabrovčec-Marinča vas-Zagradec-Žužemberk-Dvor-Soteska-Dolenje Polje, prečka reko Krko, poteka po cesti do naselja Dolenjske Toplice, po cesti Dolenjske Toplice-Podturn-Občice, po severnih mejah katastrskih občin Stare Žage in Pribišje do plastnice 450 m nad naseljem Gornje Laze, po plastnici 450 m ob pobočju Gorjancev do državne meje s Hrvaško (pri naselju Vrbje nad Kostanjevico), po državni meji s Hrvaško do naselja Slovenska vas in po cesti skozi naselje Nova vas do mejnega prehoda Obrežje.

V območje vinorodnega okoliša Dolenjska spadajo tudi območja:

- Kal pri Ambrusu, katerega meja poteka od ceste Zagradec-Ambrus pri kraju Šibar ob gozdu pod hribom Kamni vrh do naselja Kamni Vrh pri Ambrusu, po poti do kraja Lazar, po poti proti zahodu do ceste Ambrus-Zagradec in po njej do kraja Šibar;
- Gradenska gora-Stara gora, katerega meja poteka od ceste Stranska vas pri Žužemberku-Gradenc pri kraju Črnagoj proti jugovzhodu po robu gozda pod vrhom Trški boršt do kraja Komanca, po poti proti jugozahodu, proti jugovzhodu preko vrha

Stara gora, proti jugovzhodu ob robu gozda pod hribom Primož do naselja Lašče, po cesti Lašče-Klopce, po poti Klopce-Žvenglovec-Malo Lipje, po cesti proti Gradenski Gori in po poti proti severozahodu ob naselju Gradenska Gora do kraja Črnagoj.

Vinorodni okoliš Dolenjska se deli v 4 vinorodne podokoliše in sicer: vinorodni podokoliš Krško, vinorodni podokoliš Gorjanci, vinorodni podokoliš Novo mesto, vinorodni podokoliš Trebnje-Krmelj.

5. Največji donos:

Hektarski donos ne sme presegati 8000 litrov/ha.

6. Sorte:

bele: Laški rizling, Beli pinot, Sivi pinot, Chardonnay, Zeleni silvanec, Renski rizling, Sauvignon, Rumeni muškat, Kraljevina, Ranina, Rumeni plavec, Kerner, Traminec, Dišeči traminec, Bela žlahtnina, Ranfol, Scheurebe

rdeče: Modra frankinja, Žametovka, Modri pinot, Rdeča žlahtnina, Portugalka, Šentlovrenka, Zweigelt, Gamay

7. Povezava z geografskim območjem:

Količina padavin, temperaturne razmere, osončenje in drugi podnebni dejavniki, pomembno vplivajo na rast in rodnost vinske trte. Predvsem zaradi razgibanosti reliefa, nadmorske višine, ekspozicije in nagiba tal, bližine voda, gozdov itn., se mikroklimatske značilnosti vinogradniških leg med seboj lahko zelo razlikujejo. Na območju vinorodnega okoliša Dolenjska prevladuje zmerno kontinentalno podnebje z mrzlimi zimami in toplimi poletji. V vzhodnem delu okoliša je vpliv kontinentalnega podnebja večji, zato so zanj značilni izrazitejši temperaturni ekstremi in pogoste poletne nevihte. Za zahodni del okoliša so značilni občasni vplivi atlantskega podnebja, ekstremne temperature so manjše, nekoliko večja pa je skupna letna količina padavin. Vplivi submediteranske klime v okolišu so redki in se čutijo predvsem pozimi, ko občasno pihajo topli južni vetrovi. Vsota efektivnih temperatur med rastno dobo se giblje med 1.100 ^{o}C v zahodnem in 1.300 ^{o}C v vzhodnem delu okoliša. Glede na to, da ležijo vinogradniške lege nad 200 m nadmorske višine in so praviloma najbolj izpostavljene soncu lahko sklepamo, da so vsote efektivnih temperatur na vinogradniških legah vinorodnega okoliša Dolenjska za 10-15 % večje, in se gibljejo med 1.250 ter 1490 ^{o}C. Povprečna skupna letna količina padavin znaša med 1.100 in 1.200 mm, in je za rast vinske trte ustrezna. Prav tako je ugoden tudi letni razpored padavin, saj pade med rastno dobo povprečno več kot 100 mm padavin mesečno. Skupna povprečna količina padavin med rastno dobo znaša v vinorodnem okolišu Dolenjska okrog 781 mm (kar je nad 65 % skupne letne količine padavin) in med leti lahko niha za okrog 100 mm. Manj ugodno je, če pade večja količina padavin tudi ob času trgatve (septembra in oktobra), saj neugodno vplivajo na zdravstveno stanje grozdja nekaterih sort (gniloba), na vsebnost sladkorja v grozdju in splošno tehnološko kakovost pridelka.

Območje vinorodnega okoliša Dolenjska je geološko izjemno pestro. Na osnovi geološke karte je razvidno, da se večina vinogradniških leg, ki so znane po pridelavi dobrega cvička, nahaja na litološki podlagi iz zgodnjih krednih rjavih in peščenih laporjev ter ploščastih

apnencev z roženci. Ti se nahajajo v gorjanskem ožjem okolišu; v krškem ožjem okolišu; v novomeškem ožjem okolišu ter v trebanjsko-mokronoškem ožjem okolišu. V novomeškem ožjem okolišu se Škocjansko - Šmarješke lege nahajajo na mlajši (miocenski) podlagi iz sivih, belih in peščenih rjavih laporjev ter deloma peščenjakov in terciarnih litotamnijskih apnencev. V okolici Šentjerneja ponekod vmes najdemo tudi starejše, triadne sive plastnate dolomite. Na sivih plastnatih dolomitih z roženci so deloma tudi nekatere vinorodne lege v gorjanskem, krškem ter novomeškem ožjem okolišu. V krškem ožjem okolišu so posebnost vinorodne lege okrog Rake, ki ležijo na terciarnih litotamnijskih apnencih.

7.A. Vzročna zveza med geografskim območjem pridelave in značilnostmi proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica tega geografskega okolja

Zmerno kontinentalno podnebje, ugoden letni razpored padavin in specifične geološke razmere v vinorodnem okolišu Dolenjska oblikujejo poseben in tipičen karakter vina cviček PTP, katerega bistvene organoleptične lastnosti so svetlo rdeča rubinasta barva, sadna aroma po drobnem jagodičevju, lahkotnost in svežina okusa ter pitnost.

Izbor sort, ki se uporabljajo za pridelavo cvička ter maceracija drozge, ki je omejena na največ 4 dni pri temperaturi pod 22 °C daje vinu tipičen svež karakter in značilno nizko alkoholno stopnjo od 8,5 do 10 % dejanskega alkohola.

Trgatev grozdja za pridelavo zvrsti cviček PTP poteka 7 do 10 dni prej kot trgatev grozdja za pridelavo sortnih vin in drugih vin na tem območju, saj je grozdje za pridelavo vina cviček PTP tehnološko zrelo že prej kot pa grozdje za pridelavo sortnih vin in drugih vin znotraj območja Dolenjska. Na ta način se doseže tipičen svež karakter vina in nizka alkoholna stopnja.

8. Veljavne zahteve:

Organoleptika:
Vino cviček je suho, mirno vino svetlo rdeče rubinaste barve, z aromo po jagodičju in blagim taninskim okusom, brez izraženih sortnih značilnosti.

Organoleptična ocena:
Vino mora biti pri pooblaščeni organizaciji za oceno vina ocenjeno z organoleptično oceno najmanj 15, da lahko nosi oznako vino cviček PTP.

Analitika:
Vsebnost snovi v vinu mora biti v skladu s Prilogami 1A, 1B in 1C Uredbe Komisije 606/2009.

Urejeno v nacionalni zakonodaji:
Vsebnost snovi v vinu cviček je naslednja:
– dejanski alkohol: 8,5 do 10,0%;
– naravni alkohol: najmanj 8%;
– titracijske kisline: 6,0 do 9,5 g/l;
– ekstrakt brez sladkorja: najmanj 17 g/l;

– reducirajoči sladkor: do 2,5 g/l;
– pepel: najmanj 1,4 g/l;
– hlapne kisline: do 1,0 g/l;
– SO(2) skupni: do 120 mg/l;
– SO(2) prosti: do 25 mg/l.

9. Pregledi (preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda):

- Inšpektorat RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Parmova 33, 1000 Ljubljana
- Kmetijski inštitut Slovenije, Ljubljana, Hacquetova ulica 17, 1000 Ljubljana
- Kmetijsko gozdarski zavod Maribor, Vinarska 14, 2000 Maribor
- Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica, Pri hrastu 18, 5000 Nova Gorica
- Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto, Šmihelska 14, 8000 Novo mesto
- Andreja Brglez s.p., Analiza, Rajšpova ulica 16, 2250 Ptuj