

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

v skladu s členom 94 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 za zaščito označbe porekla v skladu s členom 93

(a) Ime, ki naj se zaščiti:

Cviček

(b) Kategorija proizvodov vinske trte:

Vino

Št. kombinirane nomenklature: 2204

(c) Vrsta geografske označbe:

Zaščiteni označba porekla

(d) Opis vina:

Cviček ima značaj rdečega vina, delež rdečih sort mora biti **najmanj 75 %**, delež belih sort pa najmanj **10 % in največ 25 %**.

Cviček je suho, mirno vino svetlo rdeče – rubinaste barve, z aromo po jagodičju in blagim taninskim okusom, brez izraženih sortnih značilnosti.

Sortni sestav Cvička je naslednji:

- od 45 % do 75 % Žametovke;
- od 10 do 25 % Kraljevine in/ali Laškega rizliga in/ali Rumenega plavca;
- od 15 do 30 % Modre frankinje;
- do 10 % ostalih sort (Rdeča žlahtnina, Portugalka, Šentlovrenka, Zweigelt, Gamay, Zeleni silvanec, Bela žlahtnina, Beli pinot, Sivi pinot, Chardonnay, Ranina, Ranfol).

Kemijska analiza, s katero se merijo značilne lastnosti Cvička, in zahtevane vsebnosti snovi so:

- dejanski alkohol: od 8,5 vol. % do 10,00 vol. %;
- naravni alkohol: najmanj 8,5 vol. %;
- vsebnost skupnih sladkorjev izraženih kot fruktoza in glukoza: do 2,5 g/l;
- skupne kisline (izražene kot vinska kislina): od 5,5 g/l do 9,5 g/l;
- hlapne kisline (izražene kot očetna kislina): do 0,6 g/l;
- skupni SO₂: do 120 mg/l;
- ekstrakt brez sladkorja: najmanj 17 g/l;
- pepel: najmanj 1,4 g/l.

(e) Posebni enološki postopki:

Cviček se prideluje v skladu s postopki s Seznama in opisa spisov Kodeksa enoloških postopkov OIV iz člena 3(2) Delegirane Uredbe Komisije (EU) 2019/934 (UL C št. 409 z dne 5. 12. 2019, str. 1).

Pri pridelavi Cvička 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 Cvička niso dovoljeni prekinitvi alkoholnega vrenja, maceracija drozge z SO₂ postopkom, slajenje vina in dodajanje kalijevega sorbata.

(f) Opredelitev geografskega območja:

Cviček se prideluje le na območju vinorodnega okoliša Dolenjska, na vinogradniških legah, ki ležijo nad 210 metri nadmorske višine.

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.

(g) Največji hektarski donos:

Hektarski donos ne sme presegati 10 000 litrov/ha.

(h) Sorte, iz katerih je pridobljen Cviček:

Bele sorte: Laški rizling, Kraljevina, Rumeni plavec, Zeleni silvanec, Bela žlahtnina, Beli pinot, Sivi pinot, Chardonnay, Ranina, Ranfol;

Rdeče sorte: Žametovka, Modra frankinja, Rdeča žlahtnina, Portugalka, Šentlovrenka, Zweigelt, Gamay.

(i) 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 °C v zahodnem in 1.300 °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 °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 naugodno 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.

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 Cvička, katerega bistvene organoleptične lastnosti so svetlo rdeče – 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 dajejo vinu tipičen svež karakter in značilno nizko alkoholno stopnjo **od 8,5 do 10,00 vol. %** dejanskega alkohola.

(j) Druge veljavne zahteve:

Priprava zvrsti:

Sorte vinske trte iz katerih je pridobljen Cviček se lahko mešajo kot grozdje, mošt ali vino.

Obogatitev:

V letnikih, ko so vremenske razmere za dozorevanje grozdja neugodne in grozdje ne dozori, se sme mošt za pridelavo Cvička obogatiti največ za 2 vol. % alkohola.

Za obogatitev mošta je dovoljena le uporaba saharoze in rektificiranega grozdnega mošta ter zgoščenega grozdnega mošta iz sort grozdja, iz katerih je dovoljeno pridobivati Cviček, ne glede na letnik. Grozdje mora biti pridelano na območju vinorodnega okoliša Dolenjska in ne prispeva k izračunu sortnega sestava Cvička.

Vino v prometu:

Cviček je lahko v prometu le originalno polnjen, razen znotraj območja vinorodnega okoliša Dolenjska, kjer lahko končnemu potrošniku ponujajo Cviček, ki ni originalno polnjen, le pridelovalci, ki:

- so v skladu z zakonom, ki ureja vino registrirani kot pridelovalci grozdja in vina ter
- ponujajo vino iz lastne pridelave grozdja in vina v svojem proizvodnem obratu, vpisanem v register pridelovalcev grozdja in vina.

Polnjenje vina:

Cviček se polni v steklenice ali v večjo embalažo.

Volumen steklenic, v katere se polni Cviček, je 0,187 litra, 0,375 litra, 0,75 litra, 1 liter ali 1,5 litra. Steklenice se zamašijo z navojnimi zamaški ali zamaški iz plute.

Volumen večje embalaže, v katero se polni Cviček, je od 20 do 50 litrov. Ta embalaža mora omogočati točenje preko točilne naprave s pomočjo povečanega tlaka ali ustrezne črpalke, ki preprečuje oksidacijo vina.

Organoleptična ocena vina:

Vino mora biti pri pooblašteni organizaciji za oceno vina ocenjeno z organoleptično **oceno najmanj 15,5**, da lahko nosi oznako Cviček.

Letnik vina

Oznaka letnika Cvička je enaka letu trgatve grozdja, namenjenega pridelavi Cvička.

Dajanje vina v promet

Cviček mora biti dan v promet največ do izteka koledarskega leta dve leti po oznaki letnika vina.

Neustekleničen Cviček, namenjen neposredni potrošnji, je lahko v prometu največ do izteka koledarskega leta eno leto po oznaki letnika.

Tradicionalni izraz:

Tradicionalni izraz, ki se v skladu z nacionalno zakonodajo uporablja poleg imena Cviček je: **vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)**.

Pregledi (preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda):

- Inšpektorat Republike Slovenije za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Dunajska cesta 58, 1000 Ljubljana;
- pooblaščen organizacije za oceno vina, imenovane v skladu z zakonom, ki ureja vino.