

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina

(2020/C 323/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PONIKVE”

PDO-HR-02087

Data złożenia wniosku: 3.8.2015

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Ponikve

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win*Wino – wino białe*

Wina wytwarzane z odmian winorośli rukatac i pošip bijeli, które charakteryzują się krystalicznie czystą szatą i zielonkawożółtą barwą oraz zawartością alkoholu od umiarkowanej do wysokiej, wysoką zawartością ekstraktu, niską kwasowością, pełnym i harmonijnym smakiem oraz typowym owocowym aromatem.

Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego do 5 g/l i 250 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego większej niż 5 g/l.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi poziomami przewidzianymi w przepisach prawa Unii oraz prawa chorwackiego.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

Wino – wino różowe

Wina te wytwarza się z odmiany winorośli plawac mali crni. Wina różowe charakteryzują się różową barwą o intensywności od umiarkowanej do wysokiej. W ich aromacie dominują nuty owocowe przywodzące na myśl owoce cytrusowe i owoc dzikiej róży, nuty mineralne i ziołowe. Wina mają pełny, harmonijny i owocowy smak.

Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego do 5 g/l i 250 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego większej niż 5 g/l.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi poziomami przewidzianymi w przepisach prawa Unii oraz prawa chorwackiego.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

Wino – wino czerwone

Wina te wytwarza się z odmiany winorośli plawac mali crni. Charakteryzują się ciemnoczerwoną, fioletową barwą z silnymi refleksami świetlnymi w przypadku młodych win. W miarę dojrzewania barwa ulega zmianie i staje się ciemnorubinowa z ciemnobrązowymi i czerwonymi odcieniami w przypadku starszych win. Wina te mają złożony aromat ciemnych owoców (czereśni, wiśni, śliwek) z delikatnymi nutami ziołowymi. Smak: pełny, wielowarstwowy, o zawartości alkoholu od umiarkowanej do wysokiej, o dużej zawartości ekstraktu, z wyraźnie wyczuwalnymi taninami – od aksamitnych do intensywnie cierpkich.

Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 150 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego do 5 g/l i 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego większej niż 5 g/l.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi poziomami przewidzianymi w przepisach prawa Unii oraz prawa chorwackiego.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Wino z suszonych winogron

Wina te mogą być białe lub czerwone. Charakteryzują się intensywniejszymi odcieniami żółci (lub barwy od czarnej do ciemnomiedzianej), wysoką zawartością alkoholu i wysoce złożonym aromatem przejrzałych winogron i owoców leśnych. Wina mają pełny, owocowy smak.

Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego do 50 g/l i 300 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego większej niż 50 g/l. Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi poziomami przewidzianymi w przepisach prawa Unii oraz prawa chorwackiego.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

5. Praktyki enologicznea) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Prowadzenie winorośli

Praktyki uprawy

Na całym obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” winorośl prowadzi się wyłącznie w formie kielicha, bez palikowania.

Prowadzenie winnicy

Praktyki uprawy

Winogrona zbiera się ręcznie i umieszcza w pudłach.

Wino

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zabrania się wzmocnienia i słodzenia wina oraz jego zakwaszania i odkwaszania.

Wino z suszonych winogron

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Winogrona wykorzystywane do produkcji tego rodzaju wina pozyskuje się poprzez naturalne suszenie w słońcu, które odbywa się na winorośli lub w temperaturze pokojowej po zerwaniu winogron i ułożeniu ich na murach z kamienia bez zaprawy lub stosach kamieni, na poddaszach, na trzinowych paletach lub w drewnianych skrzyniach. Winogrona wykorzystywane do produkcji tego rodzaju wina muszą osiągać wynik wynoszący co najmniej 130° w skali Oechslega, przy czym górny limit nie obowiązuje.

b) *Maksymalna wydajność*

11 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Chroniona nazwa pochodzenia „Ponikve” obejmuje obszar uprawy winorośli Ponikve znajdujący się w gminie katastralnej położonej na półwyspie Pelješac niedaleko miasta Ston. Przedmiotowy obszar położony jest na obszarze uprawy winorośli na półwyspie Pelješac w podregionie Srednja i Južna Dalmacija [środkowa i południowa Dalmacja]. Obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” rozciąga się od zatoki Prapratno na południowym wschodzie po miejscowość Sparagovići na północnym zachodzie. Północną granicę obszaru Ponikve stanowi przeszkoda naturalna w postaci szczytu świętego Eliasza, podczas gdy jego południową granicę wyznacza droga nr D414 Ston–Orebić.

7. Główne odmiany winorośli

marashtina – rukatac, marashtina, marashtina, 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 związku lub związków

Czynniki naturalne

Gleba, rzeźba terenu, klimat

Na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” występują łagodne, wilgotne zimy i gorące, suche lata typowe dla klimatu śródziemnomorskiego. Zróznicowane ukształtowanie terenu oraz strome zbocza zapobiegają stagnacji wilgotnego powietrza oraz występowaniu przymrozków. Po północnej stronie rozciąga się łańcuch górski (szczyt świętego Eliasza), który chroni obszar przed bezpośrednim napływem chłodnych, północnych wiatrów. Średnia roczna temperatura wynosi około 16 °C. Minimalna temperatura powietrza jest o kilka stopni niższa niż temperatura krzepnięcia wody. Najniższą temperaturę zarejestrowano w lutym 1985 r. (-5,8 °C), a najwyższą w sierpniu 2000 r. (36,7 °C). Bliskość morza łagodzi wahania temperatury. Roczna suma opadów wynosi około 1 050 mm (zgodnie z danymi z okresu 30 lat dotyczącymi Dubrownika). Największa ilość opadów występuje jesienią i zimą, a najmniejsza latem. Występują dwa dominujące wiatry: i) „Sirocco” lub „Jugo”, który jest wiatrem ciepłym i wilgotnym, oraz ii) „Bora”, który jest wiatrem bardzo silnym, chłodnym i północnym. Stale utrzymująca się bryza przyczynia się do niskiej wilgotności powietrza wokół liści i kiści winogron, co pomaga ograniczyć wpływ chorób grzybiczych na przedmiotowym obszarze.

Obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” jest położony w górzysto-pagórkowatym regionie, w którym występują stosunkowo wąskie doliny i depresje typu polje. Rzeźba terenu jest typowo krasowa. Winnice znajdują się głównie na zboczach o różnych stopniach nachylenia i różnej ekspozycji słonecznej. Specyfika gleb występujących na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” jest związana z wapieniami dolomitowymi lub kalcytami magnezowymi, które stanowią tam podstawowe podłoże. W niektórych miejscach podłoże to składa się również ze zwykłych wapieni. Na tego rodzaju podłożach ukształtowały się różne typy gleb, które łączy jednak to, że są przeważnie lekkie, piaszczyste i przepuszczalne, o właściwościach fizycznych, które doskonale nadają się do uprawy winorośli. Miejscami w glebach występują bardzo duże ilości węglanów. Przedmiotowy obszar ukształtowano na potrzeby uprawy winorośli poprzez tarasowanie, dlatego też występujące tam gleby są znane jako gleby antropogeniczne tarasowe. Spotykane na tym obszarze gleby typu terra rossa lub gleby brunatne różnią się od typowych gleb typu terra rossa stosunkowo dużą zawartością piasku (około 10 %) oraz nieznacznie mniejszą zawartością cząsteczek gliny. Pojemność wodna gleb jest umiarkowana, lecz podnoszenie się poziomu wilgoci w glebach oraz płytka orka umożliwiają zatrzymanie pewnej ilości wilgoci i w ten sposób ograniczają niedobór wody podczas miesięcy suszy. Na początkowym etapie kształtowania gleby są miejscami płytkie. Proporcja podłoża skalnego może być znaczna (około 10–40 %). Starsze gleby są lepiej ukształtowane i głębsze. Są to głównie gleby od gliniastych do piaszczysto-gliniastych o większej pojemności wodnej i co za tym idzie większej tolerancji na suszę niż w przypadku młodszych gleb. Skład mineralny takiej gleby charakteryzuje się nieco wyższą zawartością magnezu i wapnia. Wysoka zawartość potasu w glebie jest istotnym czynnikiem wpływającym na niską kwasowość miareczkową winogron.

Czynnik ludzki

Tarasowanie i mury z kamienia bez zaprawy

Większość winnic na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” powstało wskutek tarasowania stromych zboczy, co ograniczyło wpływ erozji gleby. Jedynym celem formowania tarasów na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” jest ograniczenie nachylenia terenu w celu ułatwienia uprawy winnic oraz w szczególności zwalczanie erozji gleby. Winnice tarasowe składają się z kilku małych tarasów o różnych rozmiarach, konfiguracjach i nachyleniach. Tarasowanie formuje się poprzez wnoszenie murów z kamienia bez zaprawy. Mury z kamienia bez zaprawy mogą różnić się między sobą pod względem szerokości i wysokości – w zależności od liczby kamieni występujących w glebie. Dzięki zakładaniu winnic na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” pozbawia się glebę kamieni, pozyskuje się wystarczającą ilość gleby do stworzenia przyszłej winnicy, a wskutek tego kamień staje się wysoce cenionym i deficytowym materiałem budowlanym.

Na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” istnieją również winnice ogrodzone murami z kamienia bez zaprawy przypominającymi tarasy. Winnice tego rodzaju zakłada się na płaskich obszarach, a jedynym celem zastosowania murów z kamienia bez zaprawy jest wyznaczenie granic winnicy lub przechowywanie nadmiaru kamieni. Poza charakterystycznymi walorami architektonicznymi mury z kamienia bez zaprawy stanowią również szczególne siedlisko dla licznych śródziemnomorskich roślin i zwierząt.

Winnice na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” nie nawadnia się, ponieważ dzięki szczególnej strukturze gleby bardzo dobrze radzą sobie one z okresami suszy. Na początkowym etapie czyszczenia i przygotowywania gleby pod budowę winnicy używa się maszyn, lecz następnie mury z kamienia bez zaprawy wznosi się ręcznie w tradycyjny sposób, bez użycia cementu. Winnice tarasowe na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” tworzą szczególny krajobraz o znaczeniu historycznym, którego początków upatruje się w czasach Cesarstwa Rzymskiego (w jedenastym wieku). Są one doskonałym przykładem związku między człowiekiem a środowiskiem, mającego na celu wytworzenie cieszącego się renomą, wysokiej jakości wina oraz wykorzystanie i ochronę obszaru w maksymalnym możliwym stopniu na potrzeby uprawy winorośli. We wszystkich młodych winnicach założonych na tym obszarze stosuje się model uprawy winorośli na tarasach lub w winnicach otoczonych murami z kamienia bez zaprawy. Z tego powodu producenci win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” chcieliby, aby w kolejnych winnicach powstających na tym obszarze również stosowano wspomnianą metodę uprawy winorośli, przede wszystkim w celu zachowania krajobrazu z typowymi dla niego winnicami tarasowymi na zboczach lub na płaskim terenie, a także w celu uniknięcia łączenia winnic w rozległe obszary o wysokim stopniu mechanizacji.

Wszystkie winnice na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” powstają wskutek tarasowania terenu lub ogrodzenia winnic murami z kamienia bez zaprawy. Dzięki temu uzyskuje się powierzchnię zdtną do uprawy winorośli i ogranicza się wpływ erozji gleby. Winnic na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” nie nawadnia się, ponieważ dzięki szczególnej strukturze gleby bardzo dobrze radzą sobie one z okresami suszy.

Tarasы na stromych zboczach i mury z kamienia bez zaprawy na płaskim terenie są doskonałym przykładem związku między człowiekiem a środowiskiem, mającego na celu wytwarzanie wysokiej jakości win oraz wykorzystanie i ochronę obszaru w maksymalnym możliwym stopniu na potrzeby uprawy winorośli, a także – przede wszystkim – zachowanie krajobrazu znanego ze swojego podobieństwa do „kamiennej koronki” przy jednoczesnym uniknięciu łączenia winnic w rozległe obszary o wysokim stopniu mechanizacji.

Zróznicowane ukształtowanie terenu oraz strome zbocza zapobiegają stagnacji wilgotnego powietrza oraz występowaniu przymrozków. Po północnej stronie rozciąga się łańcuch górski (szczyt świętego Eliasza), który chroni obszar przed bezpośrednim napływem chłodnych, północnych wiatrów, natomiast stale utrzymująca się bryza przyczynia się do niskiej wilgotności powietrza wokół liści i kiści winogron, co pomaga ograniczyć wpływ chorób grzybiczych na tym obszarze.

Odmiany winorośli

Na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” wytwarza się głównie wina czerwone z odmiany winorośli plavac mali crni oraz niewielką ilość win białych z odmian winorośli maraština i pošip bijeli. Z ekonomicznego punktu widzenia odmiana winorośli plavac mali crni jest najważniejszą czerwoną odmianą winorośli w Chorwacji. Powstała na skutek samoistnego zapylenia pomiędzy rodzimymi odmianami winorośli – crljenak kaštelanski i dobrčić. Jest to odmiana winorośli typowa dla południowych winnic, która rozpowszechniła się na niewielkim obszarze. Zapylenie opisywanej odmiany ma charakter regularny, a sama odmiana daje stabilny plon, chociaż winogrona często dojrzewają nierównomiernie. Ponieważ należy ona do grupy późnych odmian winorośli, wymaga najśłoneczniejszych stanowisk, często nadmorskich, które zapewniają dużą ilość światła ze względu na swoją ekspozycję i swoje nachylenie, umożliwiając uzyskanie win o intensywnej barwie i silnym charakterze. Odznacza się dużą odpornością na czynniki wywołujące stres biotyczny i abiotyczny.

Odmiana winorośli maraština jest rozpowszechniona w całej Dalmacji. Odmiana rodzi winogrona o rozmiarze od małego do średniego, o złotożółtej barwie z niewielkimi, brązowymi plamkami, o niskiej zawartości soku i grubej skórce, które rosną w ciasnych kiściach przypominających tułów z ramionami, stąd jej nazwa. Dojrzewa późno podczas trzeciego kwartału. Ponieważ jest wysoce wrażliwa na mączniaka prawdziwego, najlepiej rośnie na ciepłych, suchych i dobrze wentylowanych obszarach. Na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve” w mniejszym zakresie występuje również odmiana pošip bijeli. Pošip bijeli jest odmianą winorośli, która regularnie daje wysokie plony. Kiście winogron są średnich rozmiarów o zagęszczeniu od rzadkiego do umiarkowanego. Winogrona mają owalny kształt, są bardzo słodkie i mają charakterystyczne owocowe aromaty.

Związek między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim

Szczególny wpływ czynników naturalnych (rzeźba terenu, gleba i klimat), które łącznie zapewniają ochronę przedmiotowego obszaru przed silnymi wiatrami północnymi i ułatwiają dobrą wentylację liści w uprawach – ograniczając występowanie chorób i zapewniając ochronę przed mrozem – pomaga zapewnić, aby winorośl była odpowiednio zaopatrzona w wodę bez konieczności nawadniania. Wszystko to w połączeniu z wpływem czynnika ludzkiego – jako że poprzez tarasowanie zboczy człowiek bezpośrednio przyczynił się do kształtowania terenu, jego zrównoważonego wykorzystania oraz ograniczenia wpływu erozji – doprowadziło do powstania nierozzerwalnego związku między ciepłymi fragmentami terenu w kształcie tarasów a typowymi dla tego obszaru odmianami winorośli, zapewniając doskonały poziom kompatybilności na potrzeby produkcji charakterystycznych, wysokiej jakości win.

Związek między czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim a właściwościami produktu

Typowe właściwości i jakość win z obszaru Ponikve są wynikiem sprzyjającego klimatu śródziemnomorskiego oraz szczególnego rodzaju gleb brunatnych i gleb typu *terra rossa*. Suma temperatur aktywnych przekraczająca 2 000 °C umożliwia dojrzewanie odmian winorośli o różnych okresach dojrzewania, lecz w szczególności późnych odmian winorośli (okresy IV i V) takich jak plavac mali. Słoneczne tarasy otoczone murami z kamienia bez zaprawy tworzą szczególny krajobraz winnic i zapewniają wyjątkowe warunki do uprawy rodzimych odmian winorośli, takich jak plavac mali, rukatac i pošip. Dzięki stale utrzymującej się bryzie rzadkością jest, aby wilgotne powietrze zatrzymało się w winnicach. Pomaga to ograniczyć wpływ chorób grzybiczych oraz sprzyja rozwojowi specyficznej mikroflory na winogronach, która przyczynia się do fermentacji alkoholowej. Kwasowość miareczkowa winogron, w szczególności z odmiany winorośli plavac mali, jest raczej niska, co bezpośrednio wynika z ciepłego klimatu śródziemnomorskiego oraz zawartości minerałów w glebie. Wysoka zawartość potasu w glebie jest szczególnie istotnym czynnikiem wpływającym na niską kwasowość miareczkową winogron. Charakterystyczny aromat win z obszaru Ponikve z dominującymi nutami owoców jagodowych i delikatnymi nutami ziołowymi w przypadku win czerwonych oraz dyskretne, owocowe aromaty w przypadku win białych są bezpośrednio związane z zawartością minerałów w glebie, w szczególności z wysoką zawartością wapnia i magnezu. Pełny i harmonijny smak win z obszaru Ponikve jest związany z wysokimi poziomami mikroelementów zawartych w glebie, takich jak żelazo, mangan lub cynk, które odgrywają kluczową rolę

w syntezie wielu składników biochemicznych w winogronach. Odpowiednie zbilansowanie mikroelementów w glebie sprawia, że wina są pełniejsze, i umożliwia ich wieloletnie dojrzewanie, co zapewnia im trwałość. Wina z obszaru Ponikve mają dużą zawartość ekstraktu i alkoholu oraz dobrze nadają się do dojrzewania w drewnianych beczkach. Występujące na obszarze Ponikve ciepłe i suche jesienie oferują sprzyjające dojrzewaniu winogron warunki, w których winogrona osiągają doskonały poziom dojrzałości fizjologicznej. Winogrona można zbierać późno, a wina wytwarzać z suszonych winogron.

Winogrona wykorzystywane do produkcji tego rodzaju wina pozyskuje się poprzez naturalne suszenie w słońcu, które odbywa się na winorośli lub w temperaturze pokojowej po zerwaniu winogron i ułożeniu ich na murach z kamienia bez zaprawy lub stosach kamieni, na poddaszach, na trzciniowych paletach lub w drewnianych skrzyniach.

Najważniejszym elementem procesu produkcji win z suszonych winogron jest zapewnienie odpowiedniego suszenia winogron za pomocą naturalnych metod, co jest możliwe dzięki sprzyjającym warunkom klimatycznym, takim jak ciepła, sucha jesień i sprzyjające wiatry, np. wiatr „Bora”. Początkową selekcję przeprowadza się w winnicy. Ważne, aby w jej ramach wybrać części winnicy lub kiście winogron, które najbardziej nadają się do suszenia. Sukces naturalnego suszenia winogron zależy od dobrego położenia winnic, właściwej gleby, sprzyjającego klimatu, prawidłowego prowadzenia winnicy oraz selekcji kiści winogron odpowiednich do suszenia. Wina wytworzone z takich winogron mają aromaty suszonych, ciemnych owoców i charakteryzują się dobrą równowagą między zawartością alkoholu, ekstraktu, kwasowością i cukrem resztkowym.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

—

Link do specyfikacji produktu

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