

## 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**

(2021/C 36/12)

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 <sup>(1)</sup>, dentro de los dos meses siguientes a la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«MUŠKAT MOMJANSKI/MOSCATO DI MOMIANO»

PDO-HR-02109

Fecha de la solicitud: 15.9.2015

**1. Nombre que debe registrarse**

Muškat momjanski (hr)

Moscato di Momiano (it)

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

**4. Descripción del vino o vinos**

Vino («Kvalitetno vino KZP» [Vino de calidad con origen geográfico controlado] y «Vrhunsko vino KZP» [Vino de calidad superior con origen geográfico controlado])

Los vinos elaborados a partir de uvas recogidas en la época de recolección habitual son límpidos, de color amarillo-verdoso a amarillo dorado, con un grado alcohólico de moderadamente alto a alto, acidez equilibrada, nivel de extracto alto y un pronunciado aroma floral y de frutas y con características dominantes de moscatel.

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.

Grado alcohólico volumétrico total máximo: se aplican los límites de la legislación pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5

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

Características analíticas generales	
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

Vino («Kvalitetno vino KZP» [Vino de calidad con origen geográfico controlado] y «Vrhunsko vino KZP – Arhivsko vino» [Vino de calidad superior con origen geográfico controlado. Vino de reserva])

Los vinos de reserva se caracterizan por matices amarillos intensos, un aroma complejo derivado del proceso de maduración y un aroma típico de los vinos blancos maduros junto a la nota de moscatel que siempre los acompaña. Los vinos tienen un gusto agradable, armonioso y complejo y un aroma retronasal característicamente rico con notas florales, de fruta madura y, en algunos casos, de miel y frutos secos de suaves a moderadamente intensos.

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.

Grado alcohólico volumétrico total máximo – se aplican los límites de la legislación pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

Vino («Kvalitetno vino KZP» [Vino de calidad con origen geográfico controlado] y «Vrhunsko vino KZP – Desertno vino» [Vino de calidad superior con origen geográfico controlado. Vino de postre])

Los vinos de postre tienen matices amarillos intensos, un mayor contenido de alcohol y una fragancia y un gusto complejos y ricos con un aroma dominante de fruta seca y pasificada (pasas, higos secos) y, a veces, miel, al tiempo que mantienen sus notas de moscatel. Los vinos tienen un gusto agradable y duradero y un nivel de extracto alto, son vinos con cuerpo y de moderadamente a muy dulces, con un delicado aroma retronasal dominado por toques de fruta madura, seca y pasificada y, a veces, de miel y licor.

El contenido máximo permitido de anhídrido sulfuroso es de 200 mg/l para los vinos con hasta 50 g/l de azúcar residual y de 300 mg/l para los vinos con más de 50 g/l de azúcar residual.

Grado alcohólico volumétrico total máximo: se aplican los límites de la legislación pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 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

#### Situación de los viñedos

##### Práctica de cultivo

Los viñedos deben plantarse únicamente en suelos de «flysch». No pueden cultivarse en suelos de «terra rossa».

#### Densidades de plantación

##### Práctica de cultivo

Los viñedos plantados a partir de 2015 deben tener al menos 4 000 vides por hectárea, sobre la base de su superficie eficaz. Los viñedos creados en terrazas a partir de 2015 deben tener al menos 3 500 vides por hectárea, sobre la base de su superficie eficaz. Los viñedos anteriores a 2015 no están sujetos a ninguna restricción relativa al número de vides por hectárea.

#### Conducción de vides

##### Práctica de cultivo

Los únicos tipos de conducción de vides permitidos son los sistemas simple y doble en varas largas (brazos) con o sin pulgares.

#### Cosecha de la uva

##### Práctica de cultivo

La uva se cosecha únicamente de forma manual.

Producción de vino («Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» [Vino de calidad con origen geográfico controlado])

##### Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 11,5 %. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos que llevan el término adicional tradicional de «desertno vino» (vino de postre) es del 16 %.

El vino se podrá edulcorar en años con condiciones climatológicas desfavorables, siempre que dicho vino no haya sufrido un proceso de alcoholización. El grado alcohólico volumétrico total del vino no podrá aumentarse en más de un 2 % aumentando el contenido de azúcar mediante la adición de mosto de uva, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado (que debe proceder de la misma zona vitivinícola que el vino que se está edulcorando).

Producción de vino («Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» [Vino de calidad superior con origen geográfico controlado])

##### Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 11,5 %. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos que llevan el término adicional tradicional de «desertno vino» (vino de postre) es del 16 %.

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

### b. Rendimientos máximos

«Muškat momjanski/Moscato di Momiano» DOP, incluido «Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (Vino de calidad con origen geográfico controlado)

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

«Muškat momjanski/Moscato di Momiano» DOP, incluido «Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (Vino de calidad con origen geográfico controlado)

70 hectolitros por hectárea

«Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (Vino de calidad superior con origen geográfico controlado)

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

«Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (Vino de calidad superior con origen geográfico controlado)

60 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» incluye la ciudad de Momjan y alrededores dentro de los siguientes límites: la carretera de Kremenje-Oskoruš que va desde la localidad de Kremenje hasta el giro hacia la localidad de Dramac, en la que el límite sigue la carretera hasta esta última; 200 metros al sur de Dramac, el límite gira en dirección oeste/noroeste desde dicha carretera hasta una altitud de 50 metros sobre el nivel del mar; desde ese punto, el límite continúa hacia el norte/noreste a un altitud de 50 metros sobre el nivel del mar, y al noreste de Dramac la altitud del límite asciende de 50 a 180 metros sobre el nivel del mar; continúa a una altitud de 180 metros sobre el nivel del mar hasta el norte de las localidades de Merišče y Oskoruš en dirección a la localidad de Brič, coincidiendo en ese tramo con la frontera nacional entre la República de Croacia y la República de Eslovenia (en la que el límite es de más de 180 metros sobre el nivel del mar); al norte de la localidad de Brič, el límite de la zona de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» se desplaza de la frontera nacional con la República de Eslovenia y recorre una distancia de 500 metros hacia el noreste de la carretera que lleva de la localidad de Brič a la de Stancija Vigini; a 500 metros al este de Stancija Vigini, el límite continúa hacia el sur hasta una altitud de 300 metros; en ese punto, continúa hacia el oeste a un altitud de 300 metros sobre el nivel del mar; en el punto donde dicha altitud llega a la carretera que lleva de la localidad de Črnci a la de Marušiči, el límite continúa por esa carretera en dirección sur hasta la localidad de Marušiči y después sigue por ella hasta la localidad de Kremenje.

## 7. Principales variedades de uva de vinificación

Muscat Blanc à Petits Grains/Moscato di Canelli

## 8. Descripción del vínculo o vínculos

«Muškat momjanski/Moscato di Momiano» es un nombre utilizado tradicionalmente que combina, de conformidad con el artículo 93, apartado 2, letras a) y b) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, el nombre de la variedad de uva (Muškat/Moscato, de la variedad Muscat Blanc à Petits Grains) con el nombre de la zona geográfica (momjanski/di Momiano, que procede de la ciudad de Momjan, ubicada en la zona norte de la península Istria). Aunque la variedad Muscat Blanc à Petits Grains se cultiva tradicionalmente, en mayor o menor medida, en diferentes zonas de Istria, Momjan es conocido desde hace tiempo como un lugar típico de producción de este vino. El nombre tradicional «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» ha estado dirigido a un consumidor de alto perfil durante muchos años gracias a la imagen del vino como producto tradicional, los numerosos premios y reconocimientos que ha ganado este en concursos y exposiciones de vinos y a su considerable cuota de mercado y alta calidad. Además, el vino «Muškat momjanski» recibió la protección bajo este nombre en 1997 como parte de la «Protección de vinos de calidad con origen geográfico controlado» de conformidad con la Ley del Vino aplicable en ese momento, sobre la base de un informe elaborado por la Facultad de Agronomía de la Universidad de Zagreb.

### Variedades

El carácter tradicional y las características específicas del cultivo de la variedad Muscat Blanc à Petits Grains en la zona de Momjan también quedan demostrados por el conjunto genético específico de la variedad que se cultiva tradicionalmente en esta zona, que se caracteriza por unas uvas relativamente pequeñas, una mayor proporción de piel en cada uva, racimos menos apretados y de menor peso, un rendimiento menor, una mayor resistencia a la *Botrytis cinerea* y una mayor proporción de azúcar y sustancias aromáticas en las uvas, en comparación con el conjunto genético estándar de esta variedad.

### *Características climáticas, edáficas y orográficas*

El clima particular de la zona de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano», que combina influencias marítimas y continentales, junto al buen nivel de madurez de la uva, deriva en una mayor concentración y un reducido deterioro de los principales aromas varietales en la uva durante el periodo de maduración, lo que contribuye significativamente a la alta calidad de los vinos de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano». Además, el clima continental, con unas temperaturas del aire inferiores a las de las zonas costeras de alrededor, especialmente por la noche, garantiza que la acidez total de la uva (especialmente el ácido málico) se conserve en gran medida en este vino, lo cual se refleja directamente en la frescura del sabor del vino de la zona de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano». Esta característica tiene gran importancia en los vinos con un nivel significativo de azúcar residual ya que una proporción adecuada de ácidos orgánicos garantiza que tengan un sabor armonioso. Además, las temperaturas favorables (moderadamente altas), especialmente durante el día, generadas por el efecto del clima marítimo/mediterráneo, garantizan que la uva madure suficientemente y contenga un buen nivel de azúcar, que es esencial para dar plenitud de sabor a los vinos de la variedad Muscat Blanc à Petits Grains, especialmente a aquellos con un nivel alto de azúcar residual.

El suelo de «flysch» («rendzina»), con un mayor contenido de carbonato, suaviza el carácter intenso del vino, contribuyendo así a su crecimiento equilibrado y ayudando a lograr un microclima favorable en torno a los racimos de uvas, es decir, una exposición moderada a la luz solar. Esto tiene un efecto favorable sobre la síntesis de los compuestos aromáticos en la uva, lo cual contribuye significativamente a la alta calidad de los vinos aromáticos como los de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano», cuyas características aromáticas son especialmente pronunciadas en dichas condiciones. Además, la exposición moderada de los racimos de uva a la luz solar genera una proporción favorable de azúcar y ácidos orgánicos en la uva. Una de las características específicas de la «rendzina» es la alta proporción de partículas de arcilla del suelo, lo que garantiza que este retenga el agua durante mucho tiempo, con el resultado de que esta está disponible para las vides durante los largos periodos sin lluvia. La falta de escasez de agua en las vides y la producción ininterrumpida de asimilados en dichas condiciones garantizan que la uva siga madurando y desarrollando un nivel adecuado de azúcar, ácidos orgánicos y compuestos aromáticos (los cuales desempeñan una función importante en la calidad del vino), incluso en ausencia de lluvia durante largos periodos en la época de crecimiento.

El suave terreno ondulado de la zona de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» ofrece una circulación del aire buena y regular, lo que ayuda a reducir la cantidad de rocío que se forma y a que este se seque más rápido, y acelera el secado de las gotas de lluvia sobre las partes de las vides que se encuentran por encima del suelo, evitando o limitando de esta manera el desarrollo de enfermedades, especialmente la *Botrytis cinerea*. Esto es necesario para garantizar que la uva madura mejor y de forma más completa ya que la ausencia de *Botrytis cinerea* o su desarrollo menos pronunciado implica que la uva puede mantenerse durante más tiempo en la vid con el fin de lograr una madurez adecuada y acumular unos niveles suficientes de componentes químicos que son importantes para la calidad de este vino, especialmente los azúcares, los ácidos orgánicos y los compuestos aromáticos de la uva.

Estos factores naturales se combinan en la pequeña zona de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» para ofrecer unas condiciones particulares y únicas para la producción de uva y vinos de una calidad muy elevada y reconocida.

### *Factores humanos*

Los factores humanos directamente responsables del carácter específico de la uva y los vinos de la zona de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» incluyen el hecho de que, durante décadas, los injertos para multiplicar el material vegetal se ha seleccionado exclusivamente a partir de vides de la más alta calidad de viñedos de la zona de Momjan, precisamente debido al carácter específico y la calidad del patrimonio genético original; el cultivo tradicional usando sistemas de carga baja con varas largas, o una combinación de varas cortas y largas, junto a la tradicional limitación de los rendimientos; la eliminación sistemática de brotes no deseados; la eliminación de hojas; la eliminación de brotes laterales y la poda de los brotes con el fin de crear un microclima favorable dentro de la vid, que es esencial para lograr unos niveles adecuados de azúcar, ácidos orgánicos y compuestos aromáticos en la uva. Además, los procedimientos vitivinícolas garantizan la máxima conservación de los aromas específicos, principalmente varietales, en el vino de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano». El principal testimonio de la calidad particular de los

vinos de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» que se producen en esta zona es el hecho de que han sido reconocidos y renombrados durante los últimos cien años aproximadamente, como demuestran numerosas fuentes históricas; los eventos relacionados con Muškat que tienen lugar tradicionalmente en Momjan; los muchos premios y reconocimientos que han ganado los vinos en concursos y exposiciones nacionales e internacionales; así como el gran número de familias viticultoras y bodegueras de esta zona que han producido este vino durante generaciones.

La zona de la DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano», con su combinación única de factores naturales y humanos, es claramente una zona agroecológica específica en la que se producen vinos de alta calidad con unas características particulares.

#### 9. Condiciones complementarias esenciales

NINGUNA

#### Enlace al pliego de condiciones

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages//dokumenti/hrana/zastita\\_oznaka\\_izvrnosti\\_vina//Specifikacija\\_proizvoda\\_Muskat\\_momjanski.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages//dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrnosti_vina//Specifikacija_proizvoda_Muskat_momjanski.pdf)

---