

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokumendi ja veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi avaldamist käsitleva viite avaldamine

(2021/C 36/12)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ artiklile 98 kahe kuu jooksul alates dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„MUŠKAT MOMJANSKI / MOSCATO DI MOMIANO“

PDO-HR-02109

Taotluse esitamise kuupäev: 15.9.2015

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

Muškat momjanski (hr)

Moscato di Momiano (it)

2. Geograafilise tähise tüüp:

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Veini(de) kirjeldus

Vein („Kvalitetno vino KZP“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kvaliteetvein) ja „Vrhunsko vino KZP“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kõrgeima kvaliteediga vein))

Tavapärase koristusaja jooksul korjatud viinamarjadest valmistatud veinid on kristallselged, rohekas- kuni kuldkollase värvusega, mõõdukalt suure või suure alkoholisisaldusega, tasakaalustatud happesusega, suure ekstraktisisaldusega ning selgelt tajutava lille- ja puuviljaaroomiga, milles domineerib muskaat.

Veinides, milles on jääsuhkrut kuni 5 g/l, on suurim lubatud vääveldioksiidisisaldus 200 mg/l, ja veinides, milles on jääsuhkrut üle 5 g/l, on suurim lubatud vääveldioksiidisisaldus 250 mg/l.

Maksimaalne üldalkoholisisaldus – kohaldatakse asjaomastes õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5

⁽¹⁾ ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

Üldised analüütilised omadused	
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

Vein („Kvalitetno vino KZP“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kvaliteetvein) ja „Vrhunsko vino KZP – Arhivsko vino“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kõrgeima kvaliteediga vein – reservvein))

Reservveinidele on iseloomulik intensiivne kollane varjund, laagerdumisprotsessi tulemusena tekkiv kompleksne lõhn ja iseloomulik küpsete valgete veinide bukett, millele alati lisandub muskaadi noot. Veinidel on meeldiv, harmooniline ja kompleksne maitse ning iseloomulik rikkalik retronasaalne aroom, millel on kerged kuni mõõdukalt tugevad küpsete puuviljade, õite ning mõnel juhul mee ja pähklite nüansid.

Veinides, milles on jääsuhkrut kuni 5 g/l, on suurim lubatud vääveldioksiidisaldus 200 mg/l, ja veinides, milles on jääsuhkrut üle 5 g/l, on suurim lubatud vääveldioksiidisaldus 250 mg/l.

Maksimaalne üldalkoholisaldus – kohaldatakse asjaomastes õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

Vein („Kvalitetno vino KZP“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kvaliteetvein) ja „Vrhunsko vino KZP – Desertno vino“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kõrgeima kvaliteediga vein – dessertvein))

Dessertveinidel on intensiivne kollane värvus, suurem alkoholisisaldus ning kompleksne rikkalik lõhn ja maitse, milles domineerib kuivatatud puuviljade (kuivatatud viigimarjad) ja rosinate ning mõnikord ka mee aroom, ent samas säilib muskaadi nüanss. Veinidel on meeldiv kauakestev maitse ja kõrge ekstraktisisaldus ning need on täidlased, mõõdukalt kuni väga magusad ning nende peenes retronasaalses aroomis domineerivad küpsete ja kuivatatud puuviljade, rosinate ning mõnel juhul mee ja likööri noodid.

Veinides, milles on jääsuhkrut kuni 50 g/l, on suurim lubatud vääveldioksiidisaldus 200 mg/l, ja veinides, milles on jääsuhkrut üle 50 g/l, on suurim lubatud vääveldioksiidisaldus 300 mg/l.

Maksimaalne üldalkoholisaldus – kohaldatakse asjaomastes õigusaktides sätestatud piirmäärasid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	300

5. Veinivalmistustavad

a. Peamised veinivalmistustavad

Viinamarjaistanduste asukoht

Viljelustavad

Viinamarjaistandusi tohib istutada ainult flüšimullale. Viinamarjaistandused ei tohi asuda punasel mullal (*terra rossa*).

Istutustihedus

Viljelustavad

Alates 2015. aastast rajatud viinamarjaistandustes peab olema vähemalt 4 000 viinapuud hektari kohta vastavalt istanduste tegelikule pindalale. Alates 2015. aastast terrassidele rajatud viinamarjaistandustes peab olema vähemalt 3 500 viinapuud hektari kohta vastavalt istanduste tegelikule pindalale. Enne 2015. aastat istutatud viinamarjaistanduste suhtes ei kohaldata piiranguid seoses viinapuude arvuga hektari kohta.

Viinapuude võrakujundus

Viljelustavad

Võrakujunduses on lubatud ainult ühe- või kahekordse tüvega pikkade viljaokstega puud asendusokstega või ilma.

Viinamarjakoristus

Viljelustavad

Viinamarju koristatakse ainult käsitsi.

Veinitootmine („Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kvaliteetvein))

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Minimaalne naturaalne alkoholisaldus on 11,5 mahuprotsenti. Traditsioonilise lisanimetusega „desertno vino“ (dessertvein) veinide minimaalne naturaalne alkoholisaldus on 16 mahuprotsenti.

Ebasoodsate ilmastikutingimustega aastatel võib veini magustada, tingimusel et magustatav vein ei ole läbinud kangendamisprotsessi. Veini üldalkoholisaldust võib suurendada kuni 2 mahuprotsendi võrra, suurendades suhkruisaldust viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde (mis on pärit magustatava veiniga samast viinamarjakasvatuspäirkonnast) lisamise teel.

Veinitootmine („Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kõrgeima kvaliteediga vein))

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Veinide minimaalne naturaalne alkoholisaldus on 11,5 mahuprotsenti. Traditsioonilise lisanimetusega „desertno vino“ (dessertvein) veinide minimaalne naturaalne alkoholisaldus on 16 mahuprotsenti.

Veini ei tohi kangendada ega magustada, hapestada ega hapetustada.

b. Maksimaalne saagikus

Kaitstud päritolunimetusega vein „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“, sealhulgas „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kvaliteetvein)

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kaitstud päritolunimetusega vein „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“, sealhulgas „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kvaliteetvein)

70 hektoliitrit hektari kohta

„Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kõrgeima kvaliteediga vein)

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

„Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kontrollitud geograafilise päritoluga kõrgeima kvaliteediga vein)

60 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kaitstud päritolunimetusega „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ hõlmatud piirkond hõlmab Momjani linna ja seda ümbritsevat piirkonda ning asub järgmistes piirides: Kremenje-Oskoruši maantee alates Kremenje asulast kuni pöördeni Dramaci asula suunas, kus piir kulgeb mööda maanteed Dramaci asula suunas; 200 meetrit Dramacist lõuna pool pöörab piir teest lääne/loode poole kuni 50 meetri kõrguseni merepinnast; sellest punktist kulgeb piir põhja- ja kirdesuunas 50 meetri kõrgusel merepinnast ning Dramacist kirdes tõuseb piir 50 meetrit 180 meetri kõrgusele merepinnast; see jätkub 180 meetri kõrgusel merepinnast Merišće ja Oskoruši asulast põhja pool Briči asula suunas ning langeb sellel alal aeg-ajalt kokku Horvaatia ja Sloveenia Vabariigi vahelise piiriga (kus piir on üle 180 meetri kõrgusel merepinnast); Briči asulast põhja pool eemaldub kaitstud päritolunimetusega „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ hõlmatud piirkonna piir riigipiirist Sloveenia Vabariigiga ning kulgeb 500 meetri kaugusel Briči asulast Stancija Viginis asulasse viivast maanteest kirdes suunas; punktist, mis asub Stancija Viginist 500 meetrit idas, kulgeb piir otse lõuna suunas kuni 300 meetri kõrguseni; sellest punktist jookseb see lääne suunas 300 m kõrgusel merepinnast; kohas, kus see kõrgus langeb kokku Črnci asulast Marušići asulasse viiva maantee, jätkub piir piki seda teed lõuna suunas kuni Marušići asulani ja seejärel piki seda teed kuni Kremenje asulani.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

'Muscat Blanc à Petits Grains' / 'Moscato di Canelli'

8. Seos(te) kirjeldus

„Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ on traditsiooniliselt kasutatav nimetus, milles on vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 93 lõike 2 punktidele a ja b ühendatud viinamarjasordi nimi („Muškat/Moscato“, mis tuleb sordist 'Muscat Blanc à Petits Grains') ja geograafilise piirkonna nimi („momjanski / di Momiano“, mis tuleb Istria poolsaare põhjaosas asuva Momjani linna nimest). Kuigi sorti 'Muscat Blanc à Petits Grains' kasvatatakse traditsiooniliselt suuremal või vähemal määral mitmes Istria piirkonnas, on Momjan olnud pikka aega tuntud selle veini tüüpilise valmistuskohana. Traditsiooniline nimetus „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ on juba aastaid olnud tarbijate seas tuntud tänu selle veini traditsioonilise toote mainele, arvukatele auhindadele, mida see on veinikonkurssidel ja -näitustel võitnud, ning selle märkimisväärsele turuosale ja kõrgele kvaliteedile. Lisaks sellele anti veinile „Muškat momjanski“ selle nimetuse all kaitse juba 1997. aastal kontrollitud geograafilise päritoluga kvaliteetveinide kaitse raames vastavalt tol ajal kehtinud veiniseadusele Zagrebi ülikooli agronoomiateaduskonna koostatud aruande alusel.

Sordid

Sordi 'Muscat Blanc à Petits Grains' viljeluse traditsioonilist laadi ja eripära Momjani piirkonnas tõendab ka sordi eriline geenifond traditsiooniliselt selles piirkonnas kasvava sordi puhul, millele on iseloomulikud sordi standardse geenifondiga võrreldes suhteliselt väikesed viinamarjad, suurem kesta osakaal, hõredamad ja kergemad kobarad, väiksem saagikus, suurem vastupidavus hahkhallitusele ning suurem suhkru- ja aromaatsete ainete osakaal.

Kliima, pinnas ja reljeef

Kaitstud päritolunimetusega veini „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ piirkonna eripärane kliima, milles on ühendatud merelised ja kontinentaalsed mõjud, ning viinamarjade hea küpsusaste põhjustavad viinamarjades küpsemise ajal suuremat esmaste sordiaroomide kontsentreeritust ja vähendavad sordiaroomide nõrgenemist, mis tõstab oluliselt kaitstud päritolunimetusega „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ hõlmatud veinide kvaliteeti. Lisaks tagab kontinentaalne kliima ja ümbritsevatest rannikualadest madalam õhutemperatuur (eriti öösel) viinamarjade üldhappesuse (eriti õunhappe) säilimise selles veinis, mis väljendub otseselt kaitstud päritolunimetusega veini „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ maitse värskuses. See omadus on väga oluline märkimisväärse jääsuhkrusisaldusega veinide puhul, sest orgaaniliste hapete sobiv osakaal tagab veinide harmoonilise maitse. Lisaks tagavad merelise (Vahemere) kliima soodsad (keskmiselt kõrged) temperatuurid (eriti päevasel ajal), et viinamarjad küpsevad piisavalt ja sisaldavad piisavalt suhkrut, mis on väga oluline viinamarjasordi 'Muscat Blanc à Petits Grains' veinidele, eelkõige suure jääsuhkrusisaldusega veinidele, täidlase maitse andmiseks.

Flüšile omane karbonaatsem muld (rendsiina) leevendab viinapuude jõulisust, tasakaalustades nende kasvu ja aidates saavutada viinamarjakobarate ümber soodsa mikrokliima, st mõõduka kokkupuute päikesevalgusega. Sellel on soodne mõju aromaatsete ühendite sünteesile viinamarjades, mis annab olulise panuse selliste aromaatsete veinide kvaliteeti nagu kaitstud päritolunimetusega „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ hõlmatud veinid, mille aroomiomadused on sellistes tingimustes eriti silmapaistvad. Lisaks on viinamarjades tänu marjakobarate mõõdukale kokkupuutele päikesevalgusega hea suhkru ja orgaaniliste hapete suhe. Rendsiina eripära on saviosakeste suur osakaal mullas, mis tagab, et muld säilitab vett pikka aega, nii et viinapuudele on pikkadel vihmavabadel perioodidel vesi kättesaadav. Vee kättesaadavus ja katkematu assimilatsioonitootmine tagavad nendes tingimustes viinamarjade jätkuva valmimise ning piisava suhkru, orgaaniliste hapete ja aromaatsete ühendite taseme, mis mängib veini kvaliteedis olulist rolli, isegi kui kasvuperioodil pikka aega ei saja.

Kaitstud päritolunimetusega veini „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ piirkonna kergelt lainjas pinnamood tagab hea ja korrapärase õhuringluse, mis vähendab kaste teket ja kuivatab selle kiiremini ning kiirendab ka vihmapiiskade kuivamist viinapuude maapealsel osal, takistades või piirates seega haiguste, eriti hahkhallituse teket viinapuudel. See on vajalik selleks, et viinamarjad küpseksid paremini ja täielikumalt, sest hahkhallituse puudumine või aeglasem teke tähendab, et viinamarju võib hoida viinapuul kauem, et saavutada sobiv küpsusaste ja koguda piisaval hulgal keemilisi koostisosi, mis on veini kvaliteedi jaoks olulised, eelkõige viinamarjades leiduvaid suhkruid, orgaanilisi happeid ja aromaatseseid ühendeid.

Need looduslikud tegurid aitavad kaitstud päritolunimetusega veini „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ väikeses piirkonnas luua erilised ja ainulaadsed tingimused väga kõrge ja äratuntava kvaliteediga viinamarjade ning veinide tootmiseks.

Inimtegurid

Kaitstud päritolunimetusega „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ hõlmatud piirkonna viinamarjade ja veinide eripära tuleneb otseselt ka inimteguritest, mis hõlmavad asjaolu, et aastakümneid on istutusmaterjali paljundamiseks kasutatavad pookeoksad algse geenifondi eripära ja kvaliteedi säilitamiseks valitud eranditult Momjani piirkonna viinamarjaistandustest pärinevatelt parimatelt viinapuudelt; traditsioonilist viljelust, kasutades pikkade viljaokstega väikese koormusega süsteeme või lühikeste ja pikkade viljaokste kombinatsiooni koos traditsiooniliste saagikuspüüangutega; soovimatute võrsete süstemaatilist eemaldamist; lehtede eemaldamist; külgvõrsete eemaldamist ja võrsete lõikamist, et luua viinapuus soodne mikrokliima, mis on hädavajalik suhkru, orgaaniliste hapete ja aromaatsete ühendite piisava sisalduse saavutamiseks viinamarjades. Lisaks tagavad veinivalmistusviisid kaitstud päritolunimetusega veini „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ eriliste, peamiselt sordiaroomide maksimaalse säilimise. Kõnealuses

piirkonnas toodetud kaitstud päritolunimetusega veinide „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ erilist kvaliteeti näitab kõige selgemalt asjaolu, et veinid on olnud tuntud ja tunnustatud juba umbes saja aasta jooksul, mida tõendavad paljud ajaloolised allikad; Muškatiga seotud sündmused, mis traditsiooniliselt toimuvad Momjanis; paljud auhinnad, mida need veinid on võitnud üleriigilistel ja rahvusvahelistel võistlustel ja näitustel; samuti on selles piirkonnas märkimisväärne hulk viinamarjakasvatajaid ja veinivalmistajaid, kes on seda veini põlvest põlve tootnud.

Kaitstud päritolunimetusega veini „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ piirkond, kus on ainulaadsed looduslikud ja inimtegurid, on selgelt eristuv agroökoloogiline piirkond, kus toodetakse eripäraseid kvaliteetseid veine.

9. Olulised lisatingimused

PUUDUVAD

Link tootespetsifikaadile

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages//dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrnosti_vina//Specifikacija_proizvoda_-Muskat_momjanski.pdf.
