

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence à la publication du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole

(2021/C 36/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«MUŠKAT MOMJANSKI/MOSCATO DI MOMIANO»

PDO-HR-02109

Date de la demande: 15.9.2015

1. Dénomination à enregistrer

Muškat momjanski (hr)

Moscato di Momiano (it)

2. Type de l'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

Vin [«Kvalitetno vino KZP» (vin de qualité d'origine géographique contrôlée) et «Vrhunsko vino KZP» (vin de qualité supérieure d'origine géographique contrôlée)]

Les vins produits à partir de raisins récoltés au moment habituel des vendanges sont limpides et de couleur jaune verdâtre à jaune doré et présentent une teneur en alcool modérément élevée à élevée, une acidité équilibrée, un niveau d'extrait élevé ainsi qu'un arôme floral et fruité prononcé et les caractéristiques dominantes du muscat.

La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 200 mg/l pour les vins contenant jusqu'à 5 g/l de sucre résiduel, et de 250 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l.

En ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, les limites prescrites par la législation pertinente s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5

(1) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Caractéristiques analytiques générales	
Acidité totale minimale	4 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

Vin [«Kvalitetno vino KZP» (vin de qualité d'origine géographique contrôlée) et «Vrhunsko vino KZP — Arhivsko vino» (vin de qualité supérieure d'origine géographique contrôlée — vin de réserve)]

Les vins de réserve sont caractérisés par d'intenses nuances de jaune, un arôme complexe découlant du procédé de maturation et un bouquet typique des vins blancs matures, le tout étant assorti d'une note de muscat omniprésente. Les vins sont dotés d'un goût agréable, harmonieux et complexe ainsi que d'un arôme rétronasal typiquement riche présentant des notes douces à modérément intenses de fruits mûrs, de fleurs et, dans certains cas, de miel et de fruits à coque.

La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 200 mg/l pour les vins contenant jusqu'à 5 g/l de sucre résiduel, et de 250 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l.

En ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, les limites prescrites par la législation pertinente s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

Vin [«Kvalitetno vino KZP» (vin de qualité d'origine géographique contrôlée) et «Vrhunsko vino KZP — Desertno vino» (vin de qualité supérieure d'origine géographique contrôlée — vin de dessert)]

Les vins de dessert sont caractérisés par d'intenses nuances de jaune, une teneur en alcool plus importante, un parfum riche et complexe ainsi qu'un goût dominé par un arôme de fruits séchés et passerillés (raisins secs, figues séchées) et, parfois, de miel, tout en conservant leurs notes de muscat. Les vins ont un goût agréable et persistant et un niveau d'extrait élevé. Ils sont charnus et moyennement à fortement sucrés, leur arôme rétronasal fin étant dominé par des notes de fruits mûrs, séchés et passerillés et, dans certains cas, par des notes de miel et de liqueur.

La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 200 mg/l pour les vins contenant jusqu'à 50 g/l de sucre résiduel, et de 300 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 50 g/l.

En ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, les limites prescrites par la législation pertinente s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	300

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Emplacement des vignes

Pratique culturelle

Les vignes doivent être plantées exclusivement sur des sols de flysch. Elles ne peuvent pas être cultivées sur des sols de terra rossa.

Densités de plantation

Pratique culturelle

Les vignes plantées à partir de 2015 doivent compter au moins 4 000 pieds par hectare, selon leur superficie effective. Les vignes établies sur des terrasses à partir de 2015 doivent compter au moins 3 500 pieds par hectare, selon leur superficie effective. Les vignes plantées avant 2015 ne font l'objet d'aucune restriction quant au nombre de pieds par hectare.

Formation des vignes

Pratique culturelle

Les seuls types de formation des vignes autorisés sont les systèmes simples ou doubles sur longs bois (bras), avec ou sans coursons.

Récolte des raisins

Pratique culturelle

La récolte des raisins se fait exclusivement à la main.

Production du vin [«Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vin de qualité d'origine géographique contrôlée)]

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal des vins est de 11,5 % vol. Le titre alcoométrique volumique naturel minimal des vins portant la mention traditionnelle complémentaire «desertno vino» (vin de dessert) est de 16 % vol.

Le vin peut être édulcoré les années où les conditions météorologiques ne sont pas favorables, sous réserve que le vin à édulcorer n'ait pas fait l'objet d'un procédé de vinage. Le titre alcoométrique volumique total du vin peut être accru de 2 % au maximum en augmentant la teneur en sucre par l'ajout de moût de raisins, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié (qui doit provenir de la même région viticole que le vin à édulcorer).

Production du vin [«Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vin de qualité supérieure d'origine géographique contrôlée)]

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal est de 11,5 % vol. Le titre alcoométrique volumique naturel minimal des vins portant la mention traditionnelle complémentaire «desertno vino» (vin de dessert) est de 16 % vol.

Le vin ne peut être ni viné, ni édulcoré, ni acidifié, ni désacidifié.

b. Rendements maximaux

AOP «Muškati momjanski/Moscato di Momiano», y compris «Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vin de qualité d'origine géographique contrôlée)

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

AOP «Muškati momjanski/Moscato di Momiano», y compris «Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vin de qualité d'origine géographique contrôlée)

70 hectolitres par hectare

«Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vin de qualité supérieure d'origine géographique contrôlée)

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

«Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vin de qualité supérieure d'origine géographique contrôlée)

60 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone de l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» comprend la ville de Momjan et ses environs et se situe au sein des limites suivantes: la route reliant Kremenje à Oskoruš, en partant de la localité de Kremenje jusqu'à l'embranchement vers la localité de Dramac, où la limite suit la route en direction de Dramac; à 200 mètres au sud de Dramac, la limite suit la direction de l'ouest/du nord-ouest à partir de cette route jusqu'à une altitude de 50 mètres au-dessus du niveau de la mer; à partir de ce point, la limite continue vers le nord et le nord-est à une altitude de 50 mètres au-dessus du niveau de la mer et, au nord-est de Dramac, l'altitude de la limite passe de 50 mètres à 180 mètres au-dessus du niveau de la mer; la limite se poursuit à une altitude de 180 mètres au-dessus du niveau de la mer au nord des localités de Merišće et d'Oskoruš en direction de la localité de Brič, coïncidant par endroits sur ce tronçon avec la frontière nationale entre la République de Croatie et la République de Slovénie (où la frontière se situe à plus de 180 mètres au-dessus du niveau de la mer); au nord de la localité de Brič, la limite de la zone de l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» s'éloigne de la frontière nationale avec la République de Slovénie et se poursuit à une distance de 500 mètres au nord-est de la route qui relie les localités de Brič et de Stancija Vigini; à un point situé à 500 mètres à l'est de Stancija Vigini, la limite continue plein sud jusqu'à une altitude de 300 mètres; à ce point, elle continue vers l'ouest à une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer; à l'endroit où cette altitude coïncide avec la route menant de la localité de Črnci à la localité de Marušiči, la limite continue le long de cette route en direction du sud jusqu'à la localité de Marušiči et, ensuite, le long de cette route jusqu'à la localité de Kremenje.

7. Cépages principaux

Muscat blanc à petits grains/Moscato di Canelli

8. Description du ou des liens

L'appellation «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» est un nom traditionnellement utilisé combinant, en vertu de l'article 93, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (UE) n° 1308/2013, le nom du cépage (Muškat/Moscato, formé à partir du nom du cépage Muscat blanc à petits grains) et le nom de la zone géographique (momjanski/di Momiano, formé à partir du nom de la ville de Momjan, située dans la partie septentrionale de la péninsule d'Istrie). Bien que le cépage Muscat blanc à petits grains soit traditionnellement cultivé, dans une mesure plus ou moins importante, dans différentes régions d'Istrie, Momjan est depuis longtemps connue comme un lieu typique de production de ce vin. L'appellation traditionnelle «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» est bien connue des consommateurs depuis bon nombre d'années, grâce à l'image du vin en tant que produit traditionnel, aux nombreux prix et récompenses qu'il a remportés lors de concours et de foires viticoles, ainsi qu'à son importante part de marché et à sa qualité élevée. En outre, en 1997, le vin «Muškat momjanski» s'est vu conférer une protection sous cette appellation dans le cadre de la «Protection des vins de qualité d'origine géographique contrôlée», conformément à la loi sur le vin applicable à l'époque, sur la base d'un rapport établi par la faculté d'agronomie de l'université de Zagreb.

Variétés

La nature traditionnelle et les caractéristiques spécifiques de la culture du Muscat blanc à petits grains dans la région de Momjan sont également démontrées par le patrimoine génétique spécifique du cépage traditionnellement cultivé dans cette région, qui se caractérise par des raisins relativement petits, une proportion plus élevée de peau sur chaque raisin, des grappes moins serrées et moins lourdes, un rendement moindre, une plus grande résistance à la pourriture grise et une proportion supérieure de sucre et de substances aromatiques dans les raisins, en comparaison avec le patrimoine génétique standard de ce cépage.

Climat, sol et relief

Le climat spécifique de la zone de l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano», qui combine des influences tant maritimes que continentales, ainsi qu'un niveau adéquat de maturation des raisins, donne lieu à une meilleure concentration et à une détérioration moindre des arômes variétaux primaires dans les raisins pendant la période de maturation, ce qui contribue de manière significative à la qualité élevée des vins de l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano». En outre, le climat continental, caractérisé par des températures de l'air plus basses que dans les zones côtières avoisinantes, notamment la nuit, garantit que l'acidité totale des raisins (en particulier l'acide malique) est en grande partie préservée dans ce vin, ce qui se traduit directement par la fraîcheur du goût du vin produit dans la zone de cette AOP. Cette caractéristique revêt une importance essentielle pour les vins dont la teneur en sucre résiduel est significative, car une proportion adaptée d'acides organiques leur assure un goût harmonieux. Par ailleurs, les températures favorables (moyennement élevées), en particulier durant la journée, générées par l'effet du climat maritime/méditerranéen, garantissent que les raisins mûrissent suffisamment et présentent une bonne teneur en sucre, ce qui est essentiel pour donner de la plénitude aux vins produits à partir du cépage Muscat blanc à petits grains, en particulier à ceux dont la teneur en sucre résiduel est élevée.

Grâce à sa teneur plus élevée en carbonate, le sol de flysch (rendzine) tempère la nature vigoureuse de la vigne, contribuant ainsi à sa croissance équilibrée et à l'obtention d'un microclimat favorable autour des grappes de raisin, c'est-à-dire une exposition modérée à la lumière du soleil. L'ensemble de ces éléments influent favorablement sur la synthèse des composés aromatiques dans les raisins, ce qui contribue de manière significative à la qualité élevée des vins aromatiques comme ceux de l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano», dont les caractéristiques aromatiques sont particulièrement prononcées dans ces conditions. En outre, l'exposition modérée des grappes de raisin à la lumière du soleil génère une proportion favorable de sucre et d'acides organiques dans les raisins. Une caractéristique spécifique de la rendzine est la forte proportion de particules d'argile dans le sol, grâce auxquelles le sol retient l'eau pendant une longue période, ce qui signifie que les vignes bénéficient d'un apport en eau même pendant les longues périodes sans précipitation. L'absence de stress hydrique dans les vignes et la production ininterrompue d'assimilats dans ces conditions garantissent que les raisins continuent de mûrir et de développer une teneur adéquate en sucre, en acides organiques et en composés aromatiques — qui jouent un rôle clé dans la qualité du vin — même lorsqu'il ne pleut pas durant de longues périodes pendant la saison de végétation.

Le terrain légèrement vallonné de la zone de l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» permet une circulation de l'air satisfaisante et régulière, ce qui contribue à réduire la quantité de rosée formée et à accélérer son séchage ainsi que le séchage des gouttes de pluie sur les parties aériennes de la vigne, prévenant ou limitant ainsi le développement de maladies de la vigne, notamment la pourriture grise. Il s'agit là d'éléments nécessaires pour assurer une maturation plus optimale et plus complète des raisins, car l'absence de pourriture grise ou le développement moins prononcé de celle-ci permet de conserver les raisins plus longtemps sur la vigne afin d'obtenir une maturité adéquate et d'accumuler des quantités suffisantes d'ingrédients chimiques importants pour la qualité de ce vin, en particulier les sucres, les acides organiques et les composés aromatiques des raisins.

Ces facteurs naturels s'additionnent dans la zone limitée de l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» et offrent ainsi des conditions spécifiques et uniques pour la production de raisins et de vins d'une qualité très élevée et reconnaissable.

Facteurs humains

Parmi les facteurs humains influant directement sur la spécificité des raisins et des vins de la zone de l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» figurent le fait que, pendant des décennies, les greffons destinés à la multiplication des plants ont été sélectionnés exclusivement à partir de vignes de qualité supérieure provenant de vignobles de la région de Momjan, précisément en raison de la spécificité et de la qualité du patrimoine génétique initial, la culture traditionnelle reposant sur des systèmes à faible charge avec de longs bois, ou une combinaison de bois courts et longs, ainsi que sur la limitation traditionnelle des rendements, l'élimination systématique des pousses indésirables, l'élimination des feuilles, ainsi que l'épamprément et la taille des pousses afin de créer un microclimat favorable au sein de la vigne, ce qui est essentiel pour obtenir des niveaux appropriés de sucre, d'acides organiques et de composés aromatiques dans les raisins. En outre, les procédés de vinification garantissent une préservation maximale des arômes spécifiques et essentiellement variétaux du vin bénéficiant de l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano». Les éléments qui témoignent le plus de la qualité particulière des vins portant l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di

Momiano» produits dans cette région sont leur caractère reconnaissable et leur renommée depuis une centaine d'années, ce qu'attestent de nombreuses sources historiques, les événements en rapport avec le Muškat qui ont traditionnellement lieu à Momjan, les nombreux prix et récompenses que les vins ont remportés lors de concours et de foires d'envergure nationale et internationale, ainsi que le nombre considérable de familles de vigneron et de viticulteurs présentes dans cette zone qui produisent ce vin depuis des générations.

Grâce à sa combinaison unique de facteurs naturels et humains, la zone de l'AOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» est clairement une zone agroécologique spécifique dans laquelle sont produits des vins de grande qualité dotés de caractéristiques particulières.

9. **Autres conditions essentielles**

NÉANT

Lien vers le cahier des charges du produit

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages//dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrnosti_vina//Specifikacija_proizvoda_Muskat_momjanski.pdf
