

## DRUGI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013  
Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru  
vina**

(2021/C 36/12)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MUŠKAT MOMJANSKI/MOSCATO DI MOMIANO”

PDO-HR-02109

Datum primjene: 15.9.2015.

**1. Naziv koji je potrebno upisati u registar**

Muškat momjanski (hr)

Moscato di Momiano (it)

**2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

**3. Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

**4. Opis vina**

Vino („kvalitetno vino KZP” (kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom) i „vrhunsko vino KZP” (vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom))

Vina redovite berbe su kristalno bistra, zelenkastožute do zlatnožute boje, srednje do jako alkoholna, uravnoteženih kiselina, ekstraktna, izražene cvjetno-voćne arome s dominantnim muškatnim karakterom.

Najveći dopušteni sadržaj sumporova dioksida je 200 mg/l za vina s ostatkom šećera do 5 g/l, a 250 mg/l za vina s više od 5 g/l šećera.

Najveća ukupna alkoholna jakost – primjenjuju se ograničenja mjerodavnog zakonodavstva.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5

(<sup>1</sup>) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Opća analitička svojstva	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	16,7
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino („kvalitetno vino KZP” (kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom) i „vrhunsko vino KZP – arhivsko vino” (vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom – arhivsko vino))

Arhivska vina karakteriziraju intenzivne nijanse žute boje, kompleksna aroma kao posljedica procesa dozrijevanja, karakterističan bouquet dozrelih bijelih vina, uz i dalje prisutnu muškatnu notu. Okus je ugodan, harmoničan i kompleksan, s karakteristično zreloom retronazalnom aromom s blagim do umjerenim intenzitetima mirisa zrelog voća, cvijeća, a ponekad meda i orašastih plodova.

Najveći dopušteni sadržaj sumporova dioksida je 200 mg/l za vina s ostatkom šećera do 5 g/l, a 250 mg/l za vina s više od 5 g/l šećera.

Najveća ukupna alkoholna jakost – primjenjuju se ograničenja mjerodavnog zakonodavstva.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	16,7
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino („kvalitetno vino KZP” (kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom) i „vrhunsko vino KZP – desertno vino” (vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom – desertno vino))

Desertna vina intenzivnih su nijansi žute boje, jače alkoholna te kompleksnog i bogatog mirisa i okusa, s dominacijom aroma suhog i prosušenog voća (grožđice, suha smokva) te ponekad meda, uz i dalje prisutne muškatne note. Vina su ugodnog i dugotrajnog okusa, ekstraktna i punog tijela, srednje do izražene slatkoće, s finom retronazalnom aromom u kojoj dominiraju nijanse zrelog, suhog i prosušenog voća te ponekad meda i likera.

Najveći dopušteni sadržaj sumporova dioksida je 200 mg/l za vina s ostatkom šećera do 50 g/l, a 300 mg/l za vina s više od 50 g/l šećera.

Najveća ukupna alkoholna jakost – primjenjuju se ograničenja mjerodavnog zakonodavstva.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti:	4 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	300

## 5. Enološki postupci

### a. Osnovni enološki postupci

Položaj vinograda

Postupak uzgoja

Vinogradi smiju biti posađeni isključivo na tlima flišnog područja. Nije dozvoljen uzgoj na crvenici.

Razmaci sadnje

Postupak uzgoja

Vinogradi posađeni od 2015. godine nadalje trebaju imati minimalno 4 000 trsova po hektaru, na bazi efektivne površine vinograda. Vinogradi koji se podižu na terasama od 2015. godine nadalje trebaju imati minimalno 3 500 trsova po hektaru, na bazi efektivne površine vinograda. Kod vinograda posađenih prije 2015. godine nema ograničenja po pitanju broja trsova po hektaru.

Sustav uzgoja

Postupak uzgoja

Dozvoljeni su isključivo sustavi uzgoja na dugo rodno drvo (na lucnjeve), s reznicama ili bez reznika, jednokraki ili dvokraki.

Berba grožđa

Postupak uzgoja

Berba grožđa obavlja se isključivo ručno.

Proizvodnja vina („kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom”)

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 11,5 % vol. Za vina s dodatnim tradicionalnim izrazom „desertno vino” minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 16 % vol.

Dopušteno je doslađivanje u godinama nepovoljnih vremenskih prilika ako u proizvodnji vina koje se doslađuje nije primijenjen ni jedan postupak pojačavanja vina. Povećanjem sadržaja šećera u vinu dodavanjem mošta, koncentriranog mošta ili rektificiranog koncentriranog mošta (koji moraju potjecati iz iste vinogradarske zone kao i predmetno vino), ukupna alkoholna jakost u vinu može se povećati za najviše 2 % vol.

Proizvodnja vina („vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom”)

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 11,5 % vol. Za vina s dodatnim tradicionalnim izrazom „desertno vino” minimalna prirodna volumna alkoholna jakost je 16 % vol.

Nije dopušteno pojačavanje i doslađivanje te dokiseljavanje i otkiseljavanje.

### b. Maksimalni urod

ZOI „Muškati momjanski/Moscato di Momiano”, uključujući „kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom”

10 000 kilograma grožđa po hektaru

ZOI „Muškati momjanski/Moscato di Momiano”, uključujući „kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom”

70 hektolitara po hektaru

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

10 000 kilograma grožđa po hektaru

Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom

60 hektolitara po hektaru

## 6. Razgraničeno zemljopisno područje

Područje na koje se odnosi ZOI „Muškat momjanski/Moscato di Momiano” uključuje mjesto Momjan i njegovo okolno područje te se nalazi unutar sljedećih granica: krećući od mjesta Kremenje, granicu čini cesta Kremenje-Oskoruš, do skretanja za mjesto Dramac, gdje granica prati cestu prema mjestu Dramac; 200 metara južno od mjesta Dramac granica s navedene ceste skreće u smjeru zapada/sjeverozapada do kote od 50 metara nadmorske visine; s te točke granica se nastavlja u smjeru sjevera i sjeveroistoka po koti od 50 metara nadmorske visine, a sjeveroistočno od mjesta Dramac prelazi s kote od 50 na kotu od 180 metara nadmorske visine; dalje se po koti od 180 metara nadmorske visine nastavlja sjeverno od mjesta Merišće i Oskoruš i prema mjestu Brič te se na tom potezu mjestimično podudara s državnom granicom Republike Hrvatske i Republike Slovenije (na mjestima gdje se ona nalazi na nadmorskoj visini višoj od 180 metara); sjeverno od mjesta Brič granica područja na koje se odnosi ZOI „Muškat momjanski/Moscato di Momiano” s državne granice s Republikom Slovenijom premješta se na 500 metara udaljenosti (sa sjeveroistočne strane) od ceste koja vodi od mjesta Brič do mjesta Stancija Viginj; od točke koja se nalazi 500 metara istočno od Stancije Viginj granica se nastavlja ravno prema jugu, do nadmorske visine od 300 metara; na toj točki nastavlja se u smjeru zapada po koti od 300 metara nadmorske visine; na mjestu gdje ta kota dodiruje cestu koja vodi od mjesta Črnci prema mjestu Marušići, granica se nastavlja tom cestom u smjeru juga do mjesta Marušići te nastavlja cestom do mjesta Kremenje.

## 7. Glavne sorte vinove loze

Muškat bijeli – Muškat, Muškat *canelli*

## 8. Opis povezanosti

„Muškat momjanski/Moscato di Momiano” je tradicionalno upotrebljavani naziv, u kojem se u skladu s člankom 93. stavkom 2. točkama (a) i (b) Uredbe (EU) br. 1308/2013 kombinira naziv sorte vinove loze (Muškat/Moscato, od sorte Muškat bijeli) i naziv zemljopisnog područja (momjanski/di Momiano, po mjestu Momjan, koje se nalazi u sjevernom dijelu istarskog poluotoka). Iako se vino sorte Muškat bijeli u većoj ili manjoj mjeri tradicionalno uzgaja u raznim područjima Istre, upravo je Momjan od davnina poznat kao tipično područje uzgoja tog vina. Tradicionalno upotrebljavani naziv „Muškat momjanski/Moscato di Momiano” već je dulji niz godina dobro prepoznat kod potrošača zahvaljujući svojoj dugogodišnjoj tradiciji, imidžu, brojnim osvojenim nagradama i priznanjima na natjecanjima i izložbama vina, značajnoj tržišnoj zastupljenosti i visokoj kakvoći vina. Nadalje, vino „Muškat momjanski” je upravo pod tim nazivom još 1997. godine zaštićeno prema tadašnjem Zakonu o vinu u sklopu „Zaštite kvalitetnih vina s oznakom kontroliranog podrijetla”, na temelju elaborata Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Sorte

O tradiciji i specifičnosti uzgoja sorte Muškat bijeli na području Momjana svjedoči i poseban genetski fond sorte Muškat bijeli koji se tradicionalno uzgaja na ovom području, a odlikuje se sitnijom bobicom, većim udjelom kože u bobici, manjom zbijenošću i manjom masom grozda, nižim prinosom, boljom otpornošću na sivu plijesan te većim udjelom šećera i aromatskih tvari u bobicama u odnosu na standardni genetski fond sorte Muškat bijeli.

*Klima, tlo i reljef*

Specifični klimatski uvjeti područja na koje se odnosi ZOI „Muškat momjanski/Moscato di Momiano”, koji imaju maritimne i kontinentalne elemente, u kombinaciji s dobrim dozrijevanjem grožđa zaslužni su za veću koncentraciju i manju degradaciju primarnih sortnih aroma u grožđu tijekom razdoblja dozrijevanja, što bitno doprinosi visokoj kakvoći vina ZOI-ja „Muškat momjanski/Moscato di Momiano”. Nadalje, utjecaj kontinentalne klime i posljedično niže temperature zraka (posebno tijekom noći) u odnosu na okolna priobalna područja, ovom vinu osiguravaju dobro očuvanje ukupne kiselosti u grožđu (s naglaskom na jabučnu kiselinu), što ima izravan utjecaj na svježinu okusa vina ZOI-ja „Muškat momjanski/Moscato di Momiano”. Navedena je karakteristika iznimno važna kod vina s izraženim ostatkom šećera jer adekvatan udio organskih kiselina osigurava dobru harmoničnost okusa takvih vina. S druge strane, povoljne (umjereno visoke) temperature, i to posebno tijekom dana, koje su rezultat utjecaja maritimne/mediteranske klime, osiguravaju adekvatno dozrijevanje grožđa i dobro nakupljanje šećera u grožđu, što je kod vina sorte Muškat bijeli, a posebno vina s izraženim ostatkom šećera, preduvjet za adekvatnu punoću okusa.

Tlo na flišu (rendzina), s povišenim sadržajem karbonata, ograničava bujnost trsova i time utječe na uravnotežen vegetativni porast i postizanje povoljne mikroklimе unutar zone grozda, odnosno umjerenu izloženost grozdova sunčevoj svjetlosti. To djeluje povoljno na sintezu aromatskih spojeva u grožđu, što značajno doprinosi postizanju visoke kakvoće aromatičnih vina kao što je ZOI „Muškat momjanski/Moscato di Momiano”, koja u takvim uvjetima postižu naglašenija aromatska svojstva. Osim toga, umjerenom izloženošću grozdova sunčevoj svjetlosti postiže se i povoljan omjer šećera i organskih kiselina u grožđu. Nadalje, specifičnost rendzine je i visok udio čestica gline u tlu, što osigurava dugo zadržavanje vode u tlu i dobru dostupnost vode za trsove u uvjetima duljih razdoblja bez kiše. Time se zahvaljujući izostanku vodnog stresa kod trsova i kontinuiranoj proizvodnji asimilata u takvim uvjetima osigurava kontinuitet u dozrijevanju grožđa i postižu se prikladne razine šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu (spojeva koji imaju važnu ulogu u kakvoći vina), čak i prilikom dugotrajnog izostanka padalina tijekom perioda vegetacije.

Blago valoviti i brežuljkasti teren područja na koje se odnosi ZOI „Muškat momjanski/Moscato di Momiano” uvjetuje dobru i redovitu cirkulaciju zraka, čime se pospješuje smanjeno stvaranje i brže isušivanje rose, kao i brže isušivanje kapljica vode od kiše s nadzemnih organa trsa, te se na taj način sprječava ili umanjuje razvitak bolesti na trsu, posebno sive plijesni. Navedeno je preduvjet za bolje i potpunije dozrijevanje grožđa jer se zahvaljujući izostanku ili smanjenom intenzitetu razvoja sive plijesni grožđe može dulje držati na trsu s ciljem postizanja adekvatne dozrelosti i nakupljanja povoljne razine kemijskih sastojaka koji su važni za kakvoću tog vina, s naglaskom na šećere, organske kiseline i aromatske spojeve u grožđu.

Navedeni prirodni čimbenici, ujedinjeni u sinergističkom djelovanju na malom području na koje se odnosi ZOI „Muškat momjanski/Moscato di Momiano”, osiguravaju specifične i jedinstvene uvjete za postizanje vrlo visoke i prepoznatljive kakvoće grožđa i vina.

*Ljudski čimbenici*

Kao ljudske čimbenike koji su izravno odgovorni za specifičnosti grožđa i vina ZOI-ja „Muškat momjanski/Moscato di Momiano” potrebno je istaknuti višedesetljetnu selekciju plemki za razmnožavanje sadnog materijala isključivo s najkvalitetnijih trsova iz vinograda s područja Momjana, upravo zbog specifičnosti i kvalitete izvornoga genetskog fonda, tradicionalni uzgoj na sustavima uzgoja niskog opterećenja na dugo ili mješovito rodno drvo uz tradicionalna ograničenja prinosa, kao i sustavno plijevljenje mladica, skidanje lišća, zalamanje zaperaka i vršikanje mladica u svrhu postizanja povoljne mikroklimе unutar trsa, koja je preduvjet za postizanje prikladnih razina šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu. Nadalje, primijenjenim postupcima vinifikacije postiže se najviši stupanj očuvanja specifične, uglavnom sorte arome u vinu ZOI-ja „Muškat momjanski/Moscato di Momiano”. O posebnoj kvaliteti vina ZOI-ja „Muškat momjanski/Moscato di Momiano” proizvedenih na ovom području najbolje govori njegova

prepoznatljivost i čuvenost među ljubiteljima vina posljednjih stotinjak godina, o čemu svjedoče brojni povijesni izvori, manifestacije na temu Muškata koje se tradicionalno održavaju u Momjanu, brojne nagrade i priznanja za vino na domaćim i međunarodnim natjecanjima i izložbama, kao i znatan broj obitelji vinogradara i vinara s tog područja koji već generacijama proizvode to vino.

Uzimajući u obzir da je područje na koje se odnosi ZOI „Muškat momjanski/Moscato di Momiano” obilježeno jedinstvenim sklopom prirodnih i ljudskih čimbenika, jasno je da je riječ o specifičnom agroekološkom prostoru na kojem se proizvode visokokvalitetna vina posebnih svojstava.

#### 9. Osnovni dodatni uvjeti

Ne postoje.

#### Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

---