

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Vienotais dokuments, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē: vienotā dokumenta un atsauces publicēšana

(2021/C 36/12)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“MUŠKAT MOMJANSKI / MOSCATO DI MOMIANO”

PDO-HR-02109

Pieteikuma iesniegšanas datums: 15.9.2015.

1. Reģistrējama nosaukums

“Muškat momjanski” (hr)

“Moscato di Momiano” (it)

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīna(-u) apraksts

Vīns (“Kvalitetno vino KZP” (kvalitatīvs kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes vīns) un “Vrhunsko vino KZP” (kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes augstākās kvalitātes vīns))

Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras novāktas parastajā ražas novākšanas laikā, ir kristāldzidri, zaļgandzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, ar vidēji augstu līdz augstu spirta saturu, līdzsvarotu skābumu, augstu ekstrakta satura līmeni un izteiktu ziedu un augļu aromātu ar dominējošām muskata iezīmēm.

Maksimāli pieļaujama sēra dioksīda saturs ir 200 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem līdz 5 g/l un 250 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem virs 5 g/l.

Maksimālajai kopējai spirta koncentrācijai piemēro attiecīgajos tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analitiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)

Mīnīmālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)

11,5

(1) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos litrā)	16,7
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	250

Vīns (“Kvalitēto vīno KZP” (kvalitatīvs kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes vīns) un “Vrhunsko vīno KZP – Arhivsko vīno” (kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes augstākās kvalitātes vīns – ilgi izturēts vīns))

Ilgi izturētajiem vīniem raksturīgas intensīvas dzeltenās nokrāsas, izturēšanas procesā iegūts daudzveidīgs aromāts un izturētam baltvīnam tipiska buķete kopā ar vienmēr jūtamo muskata noti. Šiem vīniem ir patīkama, harmoniska un daudzveidīga garša un raksturīga bagātīga pēcsmarža ar maigām vai vidēji intensīvām nobriedušu augļu, ziedu un dažos gadījumos arī medus un riekstu niansēm.

Maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 200 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem līdz 5 g/l un 250 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem virs 5 g/l.

Maksimālajai kopējai spirta koncentrācijai piemēro attiecīgajos tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos litrā)	16,7
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	250

Vīns (“Kvalitēto vīno KZP” (kvalitatīvs kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes vīns) un “Vrhunsko vīno KZP – Desertno vīno” (kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes augstākās kvalitātes vīns – desertvīns))

Desertvīniem raksturīgas intensīvas dzeltenās nokrāsas, augstāks spirta saturs un daudzveidīga, bagātīga smarža un garša, kurā dominē kaltētu un žāvētu augļu (rozīņu, vīģu) un dažreiz – medus aromāts, saglabājot muskata nianses. Vīniem ir patīkama, ilgoturīga garša un augsts ekstrakta satura līmenis, un tie ir piesātināti un mēreni līdz ļoti saldi, ar smalku pēcsmaržu, kurā dominē nobriedušu, kaltētu un žāvētu augļu un dažos gadījumos arī medus un liķiera nianses.

Maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 200 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem līdz 50 g/l un 300 mg/l vīniem ar atlikumcukuriem virs 50 g/l.

Maksimālajai kopējai spirta koncentrācijai piemēro attiecīgajos tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos litrā)	30
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	300

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Vīndārzu novietojums

Tradicionālās metodes

Vīndārzi jāstāda tikai fliša augsnēs. Tos nedrīkst audzēt "terra rossa" jeb sarkanzemju augsnēs.

Stādījumu biežība

Tradicionālās metodes

Vīndārzos, kas stādīti no 2015. gada, jābūt vismaz 4 000 vīnogulāju uz hektāru, ņemot vērā to lietderīgo platību. Vīndārzos, kas ierīkoti terasēs no 2015. gada, jābūt vismaz 3 500 vīnogulāju uz hektāru, ņemot vērā to lietderīgo platību. Uz vīndārziem, kas stādīti līdz 2015. gadam, neattiecas nekādi ierobežojumi attiecībā uz vīnogulāju skaitu uz hektāru.

Vīnogulāju formēšana

Tradicionālās metodes

Vienīgie atļautie vīnogulāju formēšanas veidi ir vienkāršas vai dubultas sistēmas uz gariem augļzariem ar vai bez dzinumiem.

Vīnogu novākšana

Tradicionālās metodes

Vīnogas novāc tikai ar rokām.

Vīna ražošana ("Kvalitatno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" (kvalitatīvs kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes vīns))

Attiecīgie vīndarības ierobežojumi

Vīnu minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 11,5 tilp. %. Vīniem ar tradicionālo papildu apzīmējumu "desertno vino" (desertvīns) minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 16 tilp. %.

Gados, kuros bijuši nelabvēlīgi laikapstākļi, vīnu var saldināt, ja vien saldinātais vīns nav bijis pakļauts stiprināšanas procesam. Vīna kopējo spirta tilpumkoncentrāciju drīkst paaugstināt ne vairāk kā par 2 %, palielinot cukuru saturu – pievienojot vīnogu misu, koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu (kas jāiegūst tajā pašā vīnkopības apgabalā, kurā iegūts saldinātais vīns).

Vīna ražošana ("Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" (kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes augstākās kvalitātes vīns))

Attiecīgie vīndarības ierobežojumi

Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 11,5 tilp. %. Vīniem ar tradicionālo papildu apzīmējumu "desertno vino" (desertvīns) minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 16 tilp. %.

Vīnu nedrīkst stiprināt vai saldināt, paskābināt vai atskābināt.

b) Maksimālais ražas iznākums

ACVN "Muškāt momjanski / Moscato di Momiano", ieskaitot "Kvalitatno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" (kvalitatīvs kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes vīns)

10 000 kg vīnogu no hektāra

ACVN "Muškāt momjanski / Moscato di Momiano", ieskaitot "Kvalitatno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom" (kvalitatīvs kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes vīns)

70 hl no hektāra

“Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” (kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes augstākās kvalitātes vīns)

10 000 kg vīnogu no hektāra

“Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” (kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes augstākās kvalitātes vīns)

60 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” apgabals ietver *Momjan* pilsētu un tās apkārtni, un tam ir šādas robežas: *Kremenje-Oskoruš* ceļš, sākot no *Kremenje* apvidus līdz pagriezienam uz *Dramac* apvidu, kur robeža turpinās pa ceļu *Dramac* apvidus virzienā; 200 metrus uz dienvidiem no *Dramac* robeža pagriežas rietumu/ziemeļrietumu virzienā no šā ceļa un paceļas līdz 50 metru augstumam virs jūras līmeņa; no šā punkta robeža turpinās ziemeļu un ziemeļaustrumu virzienā 50 metru augstumā virs jūras līmeņa, un ziemeļaustrumu virzienā no *Dramac* robežas augstums no 50 metriem paaugstinās līdz 180 metriem virs jūras līmeņa; tā turpinās 180 metru augstumā virs jūras līmeņa uz ziemeļiem no *Merišće* un *Oskoruš* apvidus *Brič* apvidus virzienā, šajā posmā vietām sakrīt ar Horvātijas Republikas un Slovēnijas Republikas robežu (tai atrodies augstāk nekā 180 metrus virs jūras līmeņa); uz ziemeļiem no *Brič* apvidus ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” apgabala robeža attālinās no valsts robežas ar Slovēnijas Republiku un virzās 500 metru attālumā uz ziemeļaustrumiem no ceļa, kas ved no *Brič* apvidus līdz *Stancija Viginj* apvidum; punktā, kas atrodas 500 metrus uz austrumiem no *Stancija Viginj*, robeža turpinās uz dienvidiem, paceļoties līdz 300 metru augstumam; šajā punktā tā turpinās rietumu virzienā 300 m augstumā virs jūras līmeņa; vietā, kur robeža šajā augstumā nonāk uz ceļa, kas ved no *Črnci* apvidus līdz *Marušići* apvidum, tā turpinās pa šo ceļu dienvidu virzienā līdz *Marušići* apvidum un tad pa šo ceļu līdz *Kremenje* apvidum.

7. Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)

‘Muscat Blanc à Petits Grains / Moscato di Canelli’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

“Muškat momjanski / Moscato di Momiano” ir tradicionāli lietots nosaukums, kurā saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93. panta 2. punkta a) un b) apakšpunktu apvienots vīnogu šķirnes nosaukums (‘Muškat/Moscato’, no šķirnes ‘Muscat Blanc à Petits Grains’ nosaukuma) un ģeogrāfiskā apgabala nosaukums (‘momjanski /di Momiano’, kas radies no Istras pussalas ziemeļu daļā esošās *Momjan* pilsētas nosaukuma). Lai arī šķirnes ‘Muscat Blanc à Petits Grains’ vīnogas lielākā vai mazākā apjomā tradicionāli tiek audzētas dažādos Istras apgabalos, *Momjan* jau sen ir zināma kā tipiska šā vīna ražošanas vieta. Vīnam ar tradicionālo nosaukumu “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” daudzus gadus ir bijis liels patērētāju loks, ko veicinājis šā vīna kā tradicionāla produkta tēls, neskaitāmie apbalvojumi un godalgas, kas iegūti vīnu konkursos un izstādēs, kā arī tā ievērojamā tirgus daļa un augstā kvalitāte. Turklāt vīnam ar nosaukumu “Muškat momjanski” jau 1997. gadā tika piešķirts aizsardzības statuss “kvalitatīvu kontrolētas ģeogrāfiskās izcelsmes vīnu aizsardzības” ietvaros saskaņā ar tajā laikā spēkā esošo Vīna likumu, pamatojoties uz Zagrebas Universitātes Agronomijas fakultātes sagatavotu ziņojumu.

Šķirnes

Tradicionālo veidu un īpašās iezīmes, kas raksturīgas šķirnes ‘Muscat Blanc à Petits Grains’ audzēšanai *Momjan* apgabalā, apliecina arī šajā apgabalā tradicionāli audzētās šķirnes specifiskais genofonds, kam raksturīgas salīdzinoši mazas vīnogas, lielāks mizas īpatsvars katrai vīnogai, mazāk saspiesti un vieglāki ķekari, mazāka raža, lielāka izturība pret pelēko puvi un lielāks cukuru un aromātisko vielu īpatsvars vīnogās salīdzinājumā ar šīs šķirnes standarta genofondu.

Klimats, augsne un reljefs

ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” apgabala īpašais klimats, kurā jūtama gan jūras, gan kontinentālā ietekme, apvienojumā ar vīnogu labu gatavības pakāpi nogatavināšanas periodā vīnogās nodrošina primāro šķirnes aromātu lielāku koncentrāciju un lēnāku samazināšanos, kas ievērojami veicina ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” vīnu augsto kvalitāti. Turklāt kontinentālais klimats, kam jo īpaši naktīs raksturīga zemāka gaisa temperatūra nekā apkārtējos piekrastes apgabalos, nodrošina, ka šajā vīnā lielā mērā saglabājas vīnogu kopējais skābums (jo īpaši ābolskābe), kas tieši atspoguļojas ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” apgabalā iegūtā vīna svaigajā garšā. Šī īpašība ir ļoti svarīga vīniem ar ievērojamu atlikumcukuru līmeni, jo piemērota organisko skābju proporcija nodrošina to harmonisko garšu. Turklāt jūras/Vidusjūras klimata ietekmē radītā labvēlīgā (vidēji augstā) temperatūra, īpaši dienas laikā, nodrošina, ka vīnogas pietiekami nogatavojas un satur labu cukuru līmeni, kas ir būtisks, lai šķirnes ‘Muscat Blanc à Petits Grains’ vīni, jo īpaši vīni ar augstu atlikumcukuru saturu, iegūtu pilnīgu garšu.

Augsne, kura atrodas uz fliša (rendzīna) un kurā ir augstāks karbonātu saturs, mazina vīnogulāju dzīvīgo raksturu, tādējādi veicinot līdzsvarotu augšanu un palīdzot ap vīnogu ķekariem radīt labvēlīgu mikroklimatu, t. i., mērenu saules gaismas piekļuvi. Tam ir labvēlīga ietekme uz aromātisko savienojumu sintēzi vīnogās, kas ievērojami veicina tādu aromātisko vīnu augsto kvalitāti kā ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” vīnu, kuru aromāta iezīmes šādos apstākļos ir īpaši izteiktas. Turklāt mērena saules gaismas piekļuve vīnogu ķekariem rada vīnogās labu cukuru un organisko skābju attiecību. Īpaša rendzīnas iezīme ir augstais māla daļiņu īpatsvars augsnē; tās nodrošina, ka augsne ilgstoši notur ūdeni, kā rezultātā periodos, kuros ilgstoši nav nokrišņu, vīnogulājiem ir pieejams ūdens. Tas, ka vīnogulājiem netrūkst ūdens, kā arī nepārtraukta asimilātu ražošana šajos apstākļos nodrošina, ka vīnogas turpina nogatavoties un tajās veidojas atbilstošs cukuru, organisko skābju un aromātisko savienojumu līmenis, kam ir svarīga loma vīna kvalitātē, – pat tad, ja veģetācijas periodā ilgstoši nav lietus.

Viegli paugurainais reljefs ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” apgabalā nodrošina labu, pastāvīgu gaisa cirkulāciju, kas palīdz mazināt rasas veidošanos un ļauj tai ātrāk nožūt, kā arī paātrina uz vīnogulāju virszemes daļām esošo lietus pilienu nožūšanu, tādējādi novēršot vai ierobežojot vīnogulāju slimību, jo īpaši pelēkās puves, attīstību. Tas ir būtiski, lai nodrošinātu vīnogu labāku un pilnīgāku nogatavošanos, jo tad, ja pelēkās puves nav vai tā neattīstās tik izteikti, vīnogas var ilgāk atstāt uz vīnogulājiem, lai tās sasniegtu piemērotu gatavības pakāpi un uzkrātu pietiekamu daudzumu ķīmisko sastāvdaļu, jo īpaši cukurus, organiskās skābes un aromātiskos savienojumus, kas ir svarīgi šā vīna kvalitātei.

Minētie dabas faktori ir apvienojušies nelielajā ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” apgabalā, nodrošinot īpašus, unikālus apstākļus ļoti augstas un atpazīstamas kvalitātes vīnogu un vīnu ražošanai.

Cilvēkfaktori

Cilvēkfaktori, kas tieši ietekmē ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” vīnogu un vīnu īpašības, ietver faktu, ka gadu desmitiem potzari stādāmā materiāla pavairošanai tikuši atlasīti tikai no augstākās kvalitātes vīnogulājiem *Momjan* apgabala vīndārzos tieši to sākotnējā ģenētiskā materiāla īpašo iezīmju un kvalitātes dēļ; tradicionālo audzēšanu, izmantojot zemas noslodzes sistēmas ar gariem augļzariem vai īsu un garu augļzaru kombināciju, apvienojumā ar tradicionālo ražas ierobežošanu; nevēlamo dzinumumu sistemātisku noņemšanu; lapu noņemšanu; sānu dzinumumu likvidēšanu un dzinumumu apgriešanu labvēlīga mikroklimata izveidošanai vīnogulājos, kas ir būtiski, lai vīnogas sasniegtu atbilstošu cukuru, organisko skābju un aromātisko savienojumu līmeni. Turklāt vīndarības procedūras nodrošina, ka ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” vīnā tiek maksimāli saglabāti īpašie, galvenokārt šķirnei raksturīgie aromāti. Šajā apgabalā ražoto ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” vīnu

īpašo kvalitāti vislabāk apliecina tas, ka tie ir bijuši atzīti un atpazīstami aptuveni pēdējos simts gadus, par ko atrodami pierādījumi daudzos vēstures avotos; ar “Muškat” saistītie pasākumi, kas tradicionāli notiek *Momjan*; daudzie apbalvojumi un godalgas, ko vīni ieguvuši valsts un starptautiskos konkursos un izstādēs; kā arī ievērojamais skaits tādu vīnkopju un vīndaru ģimeņu šajā apgabalā, kuras šo vīnu ražo paaudžu paaudzēs.

ACVN “Muškat momjanski / Moscato di Momiano” apgabals ar savu unikālo dabas faktoru un cilvēkfaktoru apvienojumu nepārprotami ir īpašs agroekoloģisks apgabals, kurā ražo augstas kvalitātes vīnus ar īpašām iezīmēm.

9. Būtiski papildu nosacījumi

NAV

Saite uz produkta specifikāciju

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