

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju

(2021/C 36/12)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„MUŠKAT MOMJANSKI/MOSCATO DI MOMIANO“**PDO-HR-02109****Datum vloge: 15. september 2015****1. Ime za registracijo**

Muškat momjanski (hr)

Moscato di Momiano (it)

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

„Kvalitetno vino KZP“ („kvalitetno vino s kontroliranim zemljepisnim podrijetlom“ (kakovostno vino s kontroliranim geografskim poreklom)) in „vrhunsko vino KZP“ („vrhunsko vino s kontroliranim zemljepisnim podrijetlom“ (vrhunsko vino s kontroliranim geografskim poreklom))

Vina iz grozdja, pobranega v običajnem času trgatve, so kristalno bistra, zelenkasto rumene do zlatorumene barve, z zmerno velikim do velikim deležem alkohola, uravnoteženo vsebnostjo kislin, veliko ekstrakta ter izrazito cvetlično in sadno aromo s prevladujočimi značilnostmi muškata.

Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 200 mg/l za vina z do 5 g/l ostanka sladkorja in 250 mg/l za vina z več kot 5 g/l ostanka sladkorja.

Največji delež skupnega alkohola – veljajo omejitve, določene z ustrezno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5

(¹) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

Splošne analitske lastnosti	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	16,7
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

„Arhivsko vino“ „kvalitetno vino KZP“ („kvalitetno vino s kontroliranim zemljepisnim podrijetlom“ (kakovostno vino kontroliranega geografskega porekla) in „vrhunsko vino KZP“ („vrhunsko vino s kontroliranim zemljepisnim podrijetlom“ (vrhunsko vino s kontroliranim geografskim poreklom))

Za arhivska vina so značilni intenzivni rumeni odtenki, kompleksna aroma kot rezultat zorenja in značilen šopek zrelih belih vin skupaj z vedno prisotno muškatno noto. Vina so prijetnega, harmoničnega in kompleksnega okusa ter imajo značilne bogate retronazalne arome z blagimi do zmerno intenzivnimi notami zrelega sadja, cvetov in v nekaterih primerih medu in oreščkov.

Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 200 mg/l za vina z do 5 g/l ostanka sladkorja in 250 mg/l za vina z več kot 5 g/l ostanka sladkorja.

Največji delež skupnega alkohola – veljajo omejitve, določene z ustrežno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	16,7
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

„Desertno vino“ „kvalitetno vino KZP“ („kvalitetno vino s kontroliranim zemljepisnim podrijetlom“ (kakovostno vino kontroliranega geografskega porekla) in „vrhunsko vino KZP“ („vrhunsko vino s kontroliranim zemljepisnim podrijetlom“ (vrhunsko vino s kontroliranim geografskim poreklom))

Desertna vina imajo intenzivne rumene odtenke, večji delež alkohola in kompleksen, bogat vonj in okus s prevladujočo aromo suhega in sušenega sadja (rozine, suhe fige) in včasih medu, hkrati pa ohranjajo svoje muškatne note. Vina imajo prijeten, dolgotrajen okus in veliko ekstrakta, so polnega telesa in zmerno do zelo sladka, s fino retronazalno aromo, v kateri prevladujejo note zrelega, suhega in sušenega sadja ter v nekaterih primerih medu in likerja.

Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 200 mg/l za vina z do 50 g/l ostanka sladkorja in 300 mg/l za vina z več kot 50 g/l ostanka sladkorja.

Največji delež skupnega alkohola – veljajo omejitve, določene z ustrežno zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	300

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Legi vinogradov

Pridelovalna praksa

Vinogradi morajo biti zasajeni samo na flišnatih tleh. Ni dovoljeno gojenje na jerovici.

Gostota zasaditve

Pridelovalna praksa

Vinogradi, zasajeni od leta 2015 dalje, morajo imeti najmanj 4 000 trsov na hektar glede na dejansko površino. Vinogradi, zasajeni na terasah od leta 2015 dalje, morajo imeti najmanj 3 500 trsov na hektar glede na dejansko površino. Za vinograde, zasajene pred letom 2015, ne veljajo nobene omejitve glede števila trsov na hektar.

Gojitvene oblike vinske trte

Pridelovalna praksa

Edina dovoljena gojitvena oblika trte je enokraka ali dvokraka dolga rez (šparoni) z rezniki ali brez njih.

Trgatev grozdja

Pridelovalna praksa

Grozdje se obira samo ročno.

Pridelava vina „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kakovostno vino s kontroliranim geografskim poreklom)

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Najmanjši delež naravnega alkohola v vinih je 11,5 vol. %. Najmanjši delež naravnega alkohola v vinih z dodatnim tradicionalnim izrazom „desertno vino“ je 16 vol. %.

Vino se lahko sladka v letih, v katerih vladajo neugodne vremenske razmere, če sladkano vino ni bilo obogateno. Skupni volumenski delež alkohola v vinu se lahko poveča za največ 2 % tako, da se poveča vsebnost sladkorja z dodajanjem grozdnega mošta, zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta (ki mora izvirati z istega vinorodnega območja kot sladkano vino).

Pridelava vina „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (Vrhunsko vino s kontroliranim geografskim poreklom)

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola je 11,5 vol. %. Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola v vinih z dodatnim tradicionalnim izrazom „desertno vino“ je 16 vol. %.

Vino ne sme biti obogateno ali slajeno, dokisano ali razkisano.

(b) Največji donosi

Vino z ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“, ki vključuje „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kakovostno vino s kontroliranim geografskim poreklom)

10 000 kilogramov grozdja na hektar

Vino z ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“, ki vključuje „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (Kvalitetno vino s kontroliranim geografskim poreklom)

70 hektolitrov na hektar

„Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (Vrhunsko vino s kontroliranim geografskim poreklom)

10 000 kilogramov grozdja na hektar

„Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (Vrhunsko vino s kontroliranim geografskim poreklom)

60 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje ZOP „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“ vključuje naselje Momjan z okolico, ki se nahaja znotraj meja: cesta Kremenje–Oskoruš, ki se začne pri kraju Kremenje in poteka do odcepa za kraj Dramac, kjer poteka meja vzdolž ceste, ki vodi proti kraju Dramac; 200 metrov južno od Dramca meja zavije v zahodno/severozahodno smer od te ceste in se vzpne do 50 metrov nadmorske višine; od te točke se meja nadaljuje proti severu in severovzhodu na nadmorski višini 50 metrov, severovzhodno od Dramca pa se meja vzpne s 50 na 180 metrov nadmorske višine; nadaljuje se na nadmorski višini 180 metrov severno od krajev Merišće in Oskoruš v smeri kraja Brič, pri čemer mestoma na tem odseku sovpada z državno mejo med Republiko Hrvaško in Republiko Slovenijo (kjer je meja nad 180 metrov nadmorske višine); severno od kraja Brič se meja območja ZOP „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“ pomakne od državne meje z Republiko Slovenijo in poteka na razdalji 500 metrov severovzhodno od ceste, ki vodi od kraja Brič do kraja Stancija Vigini; na točki 500 metrov vzhodno od Stancije Vigini se meja nadaljuje proti jugu do višine 300 metrov; na tej točki se nadaljuje proti zahodu na nadmorski višini 300 m; na mestu, kjer se ta nadmorska višina dotakne ceste, ki vodi od kraja Črnci do kraja Marušiči, se meja nadaljuje po tej cesti v južni smeri do kraja Marušiči in nato po tej cesti do kraja Kremenje.

7. Glavne sorte vinske trte

Muškat bijeli – muškat, muškat canelli

8. Opis povezav

„Muškat momjanski/Moscato di Momiano“ je tradicionalno uporabljeno ime, ki v skladu s členom 93(2)(a) in (b) Uredbe (EU) št. 1308/2013 združuje ime sorte grozdja (muškat/moscato iz sorte muškat bijeli) in ime geografskega območja (momjanski/di Momiano, nastalo iz mesta Momjan na severnem delu istrskega polotoka). Čeprav sorto muškat bijeli tradicionalno v večji ali manjši meri gojijo na različnih območjih Istre, je Momjan že dolgo znan kot značilen kraj za pridelavo tega vina. Tradicionalno ime „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“ je po zaslugi njegove dolgoletne tradicije, slovesa, številnih nagrad in priznanj, ki jih je dobilo na vinskih tekmovanjih in razstavah, ter znatnega tržnega deleža in visoke kakovosti že vrsto let dobro prepoznavno med potrošniki. Poleg tega je bilo vino „Muškat momjanski“ pod tem imenom zaščiteno že leta 1997 kot del „Zaščite kakovostnih vin z označbo kontroliranega porekla“ v skladu s takrat veljavnim Zakonom o vinu na podlagi poročila Fakultete za agronomijo Univerze v Zagrebu.

Sorte

Tradicionalnost in posebnosti gojenja sorte muškat bijeli na območju Momjana dokazuje tudi posebni genski sklad sorte, ki se tradicionalno goji na tem območju, za katerega so značilni razmeroma majhne grozdne jagode, večji delež lupine na posamezni grozdni jagodi, manj zbiti grozdi z manj mase, manjši donos, večja odpornost proti sivi plesni ter višja vsebnost sladkorja in aromatičnih snovi v grozdju v primerjavi s standardnim genskim skladom te sorte.

Podnebje, tla in relief

Posebno podnebje območja ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“, ki združuje tako morski kot celinski vpliv, skupaj z ustrežno stopnjo zrelosti grozdja omogoča večjo koncentracijo in zavira poslabšanje primarnih sortnih arom v grozdju v obdobju zorenja, kar znatno prispeva k visoki kakovosti vina z ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“. Poleg tega celinsko podnebje z nižjimi temperaturami zraka kot v okoliških obalnih območjih zlasti ponoči omogoča, da se v tem vinu v veliki meri ohranja celotna vsebnost kislin grozdja (zlasti jabolčna kislina), kar se neposredno odraža v svežini okusa vina z območja ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“. Ta lastnost je zelo pomembna za vina z znatnim ostankom sladkorja, saj ustrezen delež organskih kislin zagotavlja njihov harmoničen okus. Poleg tega ugodne (zmerno visoke) temperature, ki jih zlasti podnevi ustvarja morsko/sredozemsko podnebje, omogočajo, da grozdje dovolj dozori in vsebuje ustrežno raven sladkorja, kar je bistvenega pomena za polnost okusa vina sorte muškati bijeli, zlasti tistega z znatnim ostankom sladkorja.

Flišnata podlaga (rendzina) z višjo vsebnostjo karbonatov umirja bujnost vinske trte, s čimer prispeva k njeni uravnoteženi rasti in pomaga doseči ugodno mikroklimo okoli grozdov, na primer zmerno izpostavljenost sončni svetlobi. To ugodno vpliva na sintezo aromatičnih spojin v grozdju, kar pomembno prispeva k visoki kakovosti aromatičnih vin, kakršno je vino z ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“, katerega aromatične lastnosti so v takih razmerah še posebej izrazite. Poleg tega zmerna izpostavljenost grozdov sončni svetlobi omogoči ugodno razmerje sladkorja in organskih kislin v grozdju. Posebna značilnost rendzine je velik delež glinenih delcev v tleh, kar omogoča daljše zadrževanje vode v tleh in imajo zato trte na voljo dovolj vode tudi v dolgih obdobjih brez padavin. Odsotnost vodnega stresa za vinsko trto in neprekinjena tvorba asimilatov v teh razmerah omogočata, da grozdje še naprej zori in razvija ustrežno raven sladkorja, organskih kislin in aromatičnih spojin – ki igrajo pomembno vlogo pri kakovosti vina – tudi kadar med rastno sezono dlje časa ne dežuje.

Rahlo valoviti teren na območju vina z ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“ prinaša dobro, redno kroženje zraka, kar pripomore k manjšemu nastajanju in hitrejšemu sušenju rose, pa tudi hitrejšemu hlapenju dežnih kapljic na delih trte nad zemljo, s čimer se prepreči ali omeji razvoj bolezni na trti, še posebej sive plesni. To je predpogoj za boljše in celovitejše zorenje grozdja, saj odsotnost ali manj izrazit razvoj sive plesni pomeni, da se grozdje lahko dlje časa zadrži na trti, s čimer se doseže primerna zrelost in v grozdju nakopiči zadostna količina kemičnih sestavin, ki so pomembne za kakovost vina, zlasti sladkorjev, organskih kislin in aromatičnih spojin.

Ti naravni dejavniki se na majhnem območju vina z ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“ združujejo in ustvarjajo posebne, edinstvene razmere za pridelavo grozdja ter vin zelo visoke in prepoznavne kakovosti.

Človeški dejavniki

Med človeškimi dejavniki, ki jim je neposredno mogoče pripisati posebnost grozdja in vin na območju vina z ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“, je večdesetletni izbor cepičev za razmnoževanje sadilnega materiala izključno med vrhunskimi trsi iz vinogradov na območju Momjana ravno zaradi posebnosti in kakovosti prvotnega genskega sklada; tradicionalne gojitvene oblike majhne obremenitve z dolgo ali mešano rezjo skupaj s tradicionalnimi omejitvami donosa; sistematična pletev neželenih mladik; pletev listov; trganje zalistnikov in vršičkanje, da bi ustvarili ugodno mikroklimo v trti, ki je bistvena za doseganje ustreznih ravni sladkorja, organskih kislin in aromatičnih spojin v grozdju. Poleg tega postopki pridelave vina zagotavljajo največjo možno ohranitev posebnih, predvsem sortnih arom v vinu z ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“. Največje pričevanje o posebni kakovosti vin z ZOP „Muškati momjanski/Moscato di Momiano“, ki se pridelujejo na tem območju, je dejstvo, da so bila v zadnjih sto letih

prepoznavna in priznana, kar dokazujejo številni zgodovinski viri; dogodki, povezani z muškatom, ki tradicionalno potekajo v Momjanu; številne nagrade in priznanja, ki so jih vina osvojila na državnih in mednarodnih tekmovanjih in razstavah; pa tudi znatno število vinogradniških in vinarskih družin na tem območju, ki to vino pridelujejo že več generacij.

Območje z ZOP „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“ je z edinstveno kombinacijo naravnih in človeških dejavnikov očitno posebno agroekološko območje, na katerem se pridelujejo visokokakovostna vina s posebnimi značilnostmi.

9. Bistveni dodatni pogoji

JIH NI

Povezava na specifikacijo proizvoda

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