

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze winorośli i wina

(2021/C 36/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MUŠKAT MOMJANSKI/MOSCATO DI MOMIANO”**PDO-HR-02109****Data złożenia wniosku: 15.09.2015****1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Muškat momjanski (hr)

Moscato di Momiano (it)

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wino („Kvalitetno vino KZP” (wino gatunkowe o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym) i „Vrhunsko vino KZP” (wino najwyższej jakości o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym))

Wina wytwarzane z winogron zbieranych w zwykłym terminie zbiorów charakteryzują się krystalicznie czystą szatą i barwą od zielonkawożółtej do złocistożółtej, zawartością alkoholu od umiarkowanej do wysokiej, zrównoważoną kwasowością, wysoką zawartością ekstraktu oraz wyraźnym kwiatowym i owocowym aromatem, w którym dominują cechy charakterystyczne dla win muszkatowych.

Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego do 5 g/l i 250 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego większej niż 5 g/l.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu – zastosowanie mają limity określone w odpowiednich obowiązujących przepisach.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

Wino („Kvalitetno vino KZP” (wino gatunkowe o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym) i „Vrhunsko vino KZP – Arhivsko vino” (wino najwyższej jakości o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym – wino z dodatkowym oznaczeniem „Reserve”))

Wina z dodatkowym oznaczeniem „Reserve” charakteryzują się intensywnie żółtymi odcieniami, złożonym aromatem wynikającym z procesu dojrzewania oraz typowym bukietem dojrzałych win białych połączonym z wszechobecną nutą charakterystyczną dla win muszkatowych. Wina te mają przyjemny, harmonijny i złożony smak oraz charakterystyczny, bogaty retronosowy aromat z łagodnymi lub średnio intensywnymi nutami dojrzałych owoców, kwiatów, a w niektórych przypadkach miodu i orzechów.

Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego do 5 g/l i 250 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego większej niż 5 g/l.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu – zastosowanie mają limity określone w odpowiednich obowiązujących przepisach.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

Wino („Kvalitetno vino KZP” (wino gatunkowe o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym) i „Vrhunsko vino KZP – Desertno vino” (wino najwyższej jakości o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym – wino likierowe))

Wina likierowe mają intensywnie żółte odcienie, wyższą zawartość alkoholu oraz złożony, bogaty zapach i smak z dominującym aromatem suszonych i częściowo osuszonych owoców (rodzynek, suszonych fig), a czasem miodu, jednocześnie zachowując nuty charakterystyczne dla win muszkatowych. Wina mają przyjemny, długotrwały smak i wysoką zawartość ekstraktu oraz pełny, umiarkowanie słodki lub bardzo słodki smak z delikatnym retronosowym aromatem, w którym dominują nuty dojrzałych, suszonych i częściowo osuszonych owoców, a w niektórych przypadkach miodu i likieru.

Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego do 50 g/l i 300 mg/l w przypadku win o zawartości cukru resztkowego większej niż 50 g/l.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu – zastosowanie mają limity określone w odpowiednich obowiązujących przepisach.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	300

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Położenie winnic

Praktyki uprawy

Winnice należy obsadzać wyłącznie na glebach fliszowych. Uprawa nie może odbywać się na glebach typu terra rossa.

Gęstość nasadzeń

Praktyki uprawy

W winnicach obsadzanych od 2015 r. musi znajdować się co najmniej 4 000 winorośli na hektar w zależności od ich powierzchni użytkowej. W winnicach zakładanych na tarasach od 2015 r. musi znajdować się co najmniej 3 500 winorośli na hektar w zależności od ich powierzchni użytkowej. Winnice obsadzone przed 2015 r. nie podlegają żadnym ograniczeniom dotyczącym liczby winorośli na hektar.

Prowadzenie winorośli

Praktyki uprawy

Jedynymi dozwolonymi rodzajami prowadzenia winorośli są pojedyncze lub podwójne sznury na długich łozach (ramionach) z czopami lub bez czopów.

Zbiór winogron

Praktyki uprawy

Winogrona zbiera się wyłącznie ręcznie.

Produkcja wina („Kvalitetno vino s controlranim zemljopisnim podrijetlom” (wino gatunkowe o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym))

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wynosi 11,5 % obj. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach opatrzonych dodatkowym określeniem tradycyjnym „desertno vino” (wino likierowe) wynosi 16 % obj.

Wino może być słodzone w latach, w których występowały niekorzystne warunki pogodowe, pod warunkiem że słodzonego wina nie poddano żadnemu procesowi wzmocnienia. Całkowitą objętościową zawartość alkoholu w winie można zwiększyć o maksymalnie 2 %, zwiększając zawartość cukru poprzez dodanie moszczu winogronowego, zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego (który musi pochodzić z tego samego obszaru uprawy winorośli co słodzone wino).

Produkcja wina („Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” (wino najwyższej jakości o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym))

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,5 % obj. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach opatrzonych dodatkowym określeniem tradycyjnym „desertno vino” (wino likierowe) wynosi 16 % obj.

Zabrania się wzmocnienia i słodzenia wina oraz jego zakwaszania i odkwaszania.

b) Maksymalna wydajność

ChNP „Muškat momjanski/Moscato di Momiano”, w tym „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” (wino gatunkowe o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym))

10 000 kg winogron na hektar

ChNP „Muškat momjanski/Moscato di Momiano”, w tym „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” (wino gatunkowe o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym))

70 hektolitrów z hektara

„Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” (wino najwyższej jakości o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym)

10 000 kg winogron na hektar

„Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom” (wino najwyższej jakości o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym)

60 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano” obejmuje miasto Momjan i jego okolice, a jego granice wyznaczają: droga Kremenje–Oskoruš od miejscowości Kremenje aż do skrzyżowania z miejscowością Dramac, gdzie granica przebiega wzdłuż drogi w kierunku miejscowości Dramac; 200 metrów na południe od Dramac granica odbiega od tej drogi w kierunku zachodnim/północno-zachodnim do wysokości 50 m n.p.m.; od tego punktu granica biegnie dalej na północ i północny wschód na wysokości 50 m n.p.m., a na północny wschód od Dramac wysokość, na której przebiega granica, wzrasta z 50 m do 180 m n.p.m.; dalej ciągnie się ona na wysokości 180 m n.p.m. na północ od miejscowości Merišće i Oskoruš w kierunku miejscowości Brič, zbiegając się miejscami na tym odcinku z granicą państwową między Republiką Chorwacji a Republiką Słowenii (gdzie granica znajduje się na wysokości ponad 180 m n.p.m.); na północ od miejscowości Brič granica obszaru ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano” odbiega od granicy państwowej z Republiką Słowenii i biegnie w odległości 500 metrów na północny wschód od drogi, która prowadzi z miejscowości Brič do miejscowości Stancija Viginj; od punktu położonego 500 metrów na wschód od Stancija Viginj granica ciągnie się na południe do wysokości 300 metrów; od tego miejsca biegnie na zachód na wysokości 300 m n.p.m.; w miejscu, w którym wysokość ta zbiega się z drogą prowadzącą z miejscowości Črnca do miejscowości Marušići, granica przebiega wzdłuż tej drogi w kierunku południowym aż do miejscowości Marušići, a następnie wzdłuż tej drogi aż do miejscowości Kremenje.

7. Główne odmiany winorośli

muscat blanc à petits grains/moscato di canelli

8. Opis związku lub związków

„Muškát momjanski/Moscato di Momiano” jest tradycyjnie stosowaną nazwą łączącą na podstawie art. 93 ust. 2 lit. a) i b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 nazwę odmiany winorośli (Muškát/Moscato od odmiany muscat blanc à petits grains) z nazwą obszaru geograficznego (momjanski/di Momiano utworzoną od miasta Momjan położonego w północnej części półwyspu Istria). Choć odmianę muscat blanc à petits grains tradycyjnie uprawia się w mniejszym lub większym stopniu na różnych obszarach Istrii, Momjan jest od dawna znane jako typowe miejsce produkcji tego wina. Tradycyjna nazwa „Muškát momjanski/Moscato di Momiano” od wielu lat cieszy się dużym uznaniem konsumentów dzięki wizerunkowi wina jako tradycyjnego produktu, licznym nagrodom i wyróżnieniom zdobytym w konkursach i pokazach winiarskich, a także dzięki znacznemu udziałowi w rynku i wysokiej jakości. Ponadto wino „Muškát momjanski” pod tą nazwą objęto ochroną już w 1997 r. na podstawie sprawozdania przygotowanego przez Wydział Rolnictwa Uniwersytetu w Zagrzebiu w ramach „ochrony win gatunkowych o kontrolowanym pochodzeniu geograficznym” zgodnie z mającą wówczas zastosowanie ustawą o winie.

Odmiany

O tradycyjnym charakterze i specyficznych właściwościach uprawy odmiany muscat blanc à petits grains na obszarze Momjana świadczy również szczególnie pula genetyczna tradycyjnie uprawianej na tym obszarze odmiany, która charakteryzuje się stosunkowo małymi gronami, większą proporcją skórki na każdym gronie, mniej ciasnymi i mniej ważącymi kiściami, niższymi zbiorami, większą odpornością na gronowca szarego (*Botrytis cinerea*) oraz większą ilością cukru i substancji aromatycznych w winogronach w porównaniu ze standardową pulą genetyczną tej odmiany.

Klimat, gleba i rzeźba terenu

Specyficzny klimat obszaru ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano”, który łączy wpływy morskie i kontynentalne, wraz z dobrym poziomem dojrzałości winogron powoduje wyższe stężenie i ograniczone zmiany typowych dla tej odmiany aromatów podstawowych w winogronach w okresie dojrzewania, co przyczynia się znacząco do wytwarzania wysokiej jakości win objętych ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano”. Ponadto klimat kontynentalny charakteryzujący się niższymi temperaturami powietrza niż klimat na okolicznych obszarach przybrzeżnych, w szczególności w nocy, zapewnia w dużej mierze zachowanie w tym winie kwasowości ogólnej winogron (zwłaszcza kwasu jabłkowego), co przekłada się bezpośrednio na świeży smak wina z obszaru ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano”. Cecha ta ma duże znaczenie dla win charakteryzujących się znaczną zawartością cukru resztkowego, ponieważ odpowiednia proporcja kwasów organicznych zapewnia im harmonijny smak. Ponadto korzystne (umiarkowanie wysokie) temperatury, zwłaszcza w ciągu dnia, spowodowane wpływem klimatu morskiego/śródziemnomorskiego zapewniają wystarczające dojrzewanie winogron i dobrą zawartość cukru, co jest niezbędne do nadania pełnego smaku winom produkowanym z odmiany muscat blanc à petits grains, w szczególności winom charakteryzującym się wysoką zawartością cukru resztkowego.

Charakteryzująca się wyższą zawartością węglanów gleba fliszowa (rędzina) ogranicza bujność winorośli, przyczyniając się tym samym do jej zrównoważonego wzrostu i pomagając uzyskać korzystny mikroklimat wokół kiści winogron, tj. umiarkowaną ekspozycję na działanie światła słonecznego. Ma to korzystny wpływ na syntezę związków aromatycznych w winogronach, co w znacznym stopniu przyczynia się do wysokiej jakości win aromatycznych, takich jak wina objęte ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano”, których właściwości aromatyczne są w takich warunkach szczególnie wyraźne. Ponadto umiarkowana ekspozycja kiści winogron na działanie światła słonecznego skutkuje korzystnym stosunkiem zawartości cukru i kwasów organicznych w winogronach. Cechą charakterystyczną rędziny jest wysoka zawartość cząsteczek gliny w glebie, co zapewnia długotrwałe zatrzymywanie wody w glebie, a tym samym powoduje, że winorośl ma dostęp do wody podczas długich okresów bez opadów. Brak stresu wodnego u winorośli i zachodząca w tych warunkach nieprzerwana produkcja asymilatów zapewniają kontynuację dojrzewania winogron i wytwarzanie przez nie odpowiedniego poziomu cukru, kwasów organicznych i związków aromatycznych – które odgrywają ważną rolę w jakości wina – nawet w przypadku długotrwałego braku deszczu w sezonie wegetacyjnym.

Łagodnie pofałdowany teren na obszarze ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano” zapewnia dobrą, regularną cyrkulację powietrza, która pomaga zmniejszyć ilość powstającej rosy i przyspieszyć jej wysychanie oraz przyspiesza wysychanie kropeł deszczu na częściach nadziemnych winorośli, co zapobiega rozwojowi chorób winorośli, w szczególności gronowca szarego (*Botrytis cinerea*), lub ogranicza ich rozwój. Jest to konieczne w celu zapewnienia lepszego i pełniejszego dojrzewania winogron, ponieważ brak lub mniej wyraźny rozwój gronowca szarego (*Botrytis cinerea*) oznacza, że winogrona można pozostawić dłużej na winorośli, aby uzyskały odpowiednią dojrzałość i zgromadziły wystarczającą ilość składników chemicznych, które są ważne dla jakości tego wina, w szczególności cukrów, kwasów organicznych i związków aromatycznych w winogronach.

Te czynniki naturalne łączą się na niewielkim obszarze ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano”, zapewniając szczególnie, wyjątkowe warunki produkcji winogron i win charakteryzujących się bardzo wysoką i uznaną jakością.

Czynniki ludzkie

Czynniki ludzkie, które są bezpośrednio odpowiedzialne za specyficzny charakter winogron i win z obszaru ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano”, to między innymi fakt, że przez dziesięciolecia szczepy służące do rozmnażania materiału nasadzeniowego wybierano wyłącznie z najwyższej jakości winorośli z winnic w okolicy Momjany właśnie ze względu na specyficzny charakter i jakość pierwotnej puli genetycznej; tradycyjna uprawa, w której wykorzystuje się powodujące małe obciążenie sznury z długimi łozami lub połączeniem krótkich i długich łóz, wraz z tradycyjnym ograniczeniem zbiorów; systematyczne usuwanie niepożądanych pędów; usuwanie liści; eliminowanie pędów bocznych i przycinanie pędów w celu stworzenia w obrębie winorośli korzystnego mikroklimatu, który jest niezbędny do uzyskania w winogronach odpowiednich poziomów cukru, kwasów organicznych i związków aromatycznych. Ponadto metody produkcji wina zapewniają maksymalne zachowanie szczególnych, głównie typowych dla odmiany aromatów wina objętego ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano”. O szczególnej jakości produkowanych na tym obszarze win objętych ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano” w największym stopniu świadczy fakt, że

są one rozpoznawalne i znane od około stu lat, co potwierdzają liczne źródła historyczne; wydarzenia związane z winem Muškát, które tradycyjnie odbywają się w Momjanie; liczne nagrody i wyróżnienia, które wina te zdobyły w krajowych i międzynarodowych konkursach i pokazach; a także wiele rodzin plantatorów winorośli i producentów wina od pokoleń zajmujących się wytwarzaniem tego wina na danym obszarze.

Dzięki unikalnemu połączeniu czynników naturalnych i ludzkich obszar ChNP „Muškát momjanski/Moscato di Momiano” jest wyraźnie specyficznym obszarem agroekologicznym, na którym produkuje się wysokiej jakości wina o szczególnych cechach.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

BRAK

Link do specyfikacji produktu

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