

MUŠKAT MOMJANSKI / MOSCATO DI MOMIANO

Zaštićena oznaka izvornosti

Specifikacija proizvoda

Predlagatelj:
UDRUGA „VINO MOMILIANUM“

„Muškat momjanski / Moscato di Momiano“

ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI

Specifikacija proizvoda

SPECIFIKACIJU IZRADILI:

Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč
Članovi Udruge Vino Momilianum

Momjan, 2014.

Sadržaj

1.	Naziv koji se zaštićuje	1
2.	Opis najznačajnijih fizikalno-kemijskih i organoleptičnih (senzornih) svojstava vina	2
2.1.	Fizikalno-kemijska svojstva.....	2
2.2.	Organoleptična (senzorna) svojstva	2
2.3.	Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI "Muškat momjanski / Moscato di Momiano" ..	3
3.	Specifični enološki postupci i ograničenja	3
3.1.	Specifični enološki postupci	3
3.2.	Ograničenja	4
4.	Granice područja	4
5.	Maksimalni urod po hektaru	5
6.	Priznati kultivar vinove loze	5
7.	Pojedinosti koje se odnose na kakvoću i karakteristike vina koje su uglavnom ili isključivo povezane sa zemljopisnim uvjetima uključujući prirodne i ljudske čimbenike.....	5
7.1.	Detalji koji se odnose na zemljopisno područje (Uredba 607/2009, čl. 7/2/a).....	5
7.2.	Detalji koji se odnose na kakvoću, ugled ili druga specifična svojstva (Uredba 607/2009, čl. 7/2/b)	8
7.3.	Opis uzročne veze između zemljopisnog područja i kakvoće, ugleda i drugih svojstava (Uredba 607/2009, čl. 7/2/c)	10
8.	Prihvatljivi zahtjevi propisani odredbama Europske zajednice ili nacionalnim odredbama ili, ako je tako predviđeno u državi članici, zahtjevi propisani od strane organizacije koja upravlja zaštićenim oznakama izvornosti ili zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla imajući u vidu da takvi zahtjevi moraju biti objektivni i nediskriminirajući te u skladu sa propisima Europske zajednice:.....	12
8.1.	Fizikalno kemijski parametri kakvoće.....	12
8.2.	Organoleptično ispitivanje	12
9.	Ime i adresa nadležnih tijela ili inspekcijskih tijela za utvrđivanje sukladnosti sa zahtjevima proizvodne specifikacije i njihove specifične djelatnosti	13
10.	Prilog	14

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

**sukladno Uredbi 1308/2013, članak 94.
za zaštitu oznake izvornosti sukladno članku 93.**

1. Naziv koji se zaštićuje

Muškat momjanski

ili

Moscato di Momiano

„Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ je tradicionalno upotrebljavani naziv, u kojem se sukladno članku 93., stavak 2., točke (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 na 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 ovog vina. Prirodni uvjeti klime, tla i reljefa koji karakteriziraju šire područje Momjana iznimno su pogodni za uzgoj sorte Muškat bijeli, o čemu svjedoče brojni povijesni izvori, manifestacije na temu Muškata koje se tradicionalno održavaju u Momjanu, kao i znatan broj obitelji vinogradara i vinara s tog područja koji već generacijama proizvode ovo vino. Nadalje, o tradiciji i specifičnosti uzgoja sorte Muškat bijeli na području Momjana svjedoči i poseban genfond sorte Muškat bijeli koji se tradicionalno uzgaja na ovom području, a koji se odlikuje sitnjicom bobicom, većim udjelom kožice u bobici, manjom zbijenošću i manjom masom grozda, nižim prinosom, boljom otpornošću na sivu pljesan te višim udjelom šećera i aromatskih tvari u bobicama u odnosu na standardni genfond sorte Muškat bijeli. Tradicionalno upotrebljavani naziv Muškat momjanski je već dulji niz godina dobro prepoznat od strane potrošača zahvaljujući svojoj dugogodišnjoj tradiciji, imidžu, brojnim osvojenim nagradama i priznanjima na natjecanjima i izložbama vina, značajnoj tržišnoj zastupljenosti i visokoj kakvoći vina. Također, vino 'Muškat momjanski' je upravo pod tim nazivom još 1997. godine bilo zaštićeno prema tadašnjem Zakonu o vinu u sklopu 'Zaštite kvalitetnih vina s oznakom kontroliranog podrijetla', na temelju Elaborata izrađenog od strane Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Naziv se zaštićuje kako na hrvatskom, tako i na talijanskom jeziku, budući da se talijanski jezik tradicionalno već više stoljeća koristi u svakodnevnom govoru na području Momjana, a talijanski je pored hrvatskog službeni jezik na području Grada Buja kao jedinice lokalne samouprave kojoj Momjan pripada.

2. Opis najznačajnijih fizikalno-kemijskih i organoleptičnih (senzornih) svojstava vina

Zaštićena oznaka izvornosti / tradicionalno upotrebljavani naziv „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ može se koristiti za kategoriju proizvoda od vinove loze prema Uredbi Europskog parlamenta i Vijeća 1308/2013: vino.

2.1. Fizikalno-kemijska svojstva

Najznačajniji fizikalno-kemijski parametri za vino ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ jesu sljedeći:

- Minimalna prirodna alkoholna jakost: 11,5% vol.; za desertna vina 16 % vol.
- Minimalna stvarna alkoholna jakost: 11,5% vol.
- Minimalna ukupna kiselost: 4,0 g/l.
- Maksimalni ukupni sumpor-dioksid: 200 mg/l; za vina s više od 5 g/l šećera: 250 mg/l; za desertno vino s manje od 50 g/l šećera: 200 mg/l; za desertno vino s više od 50 g/l šećera: 300 mg/l.
- Maksimalna hlapiva kiselost: 1,0 g/l; za desertna vina 1,8 g/l.
- Minimalna količina suhog ekstrakta bez šećera: 18 g/l.
- Minimalna količina pepela: 1,5 g/l.
- Za ostale parametre primjenjuju se ograničenja mjerodavnog zakonodavstva.

2.2. Organoleptična (senzorna) svojstva

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

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 retronašalnom aromom u kojoj dominiraju nijanse zrelog, suhog i prosušenog voća te ponekad meda i likera.

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 zrelo-metim retronašalnom aromom s blagim do umjerenim intenzitetima mirisa zrelog voća, cvijeća, a ponekad meda i orašastih plodova.

2.3. Tradicionalni izrazi koji se mogu koristiti za ZOI "Muškat momjanski / Moscato di Momiano"

'**Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom'** (kvalitetno vino KZP) koje se može dopuniti izrazima:

- "**Desertno vino**": specijalno vino dobiveno posebnim načinom prerade prezrelog, odnosno prosušenog grožđa.
- "**Arhivsko vino**": vino koje je u podrumskim uvjetima čuvano pet ili više godina, od toga najmanje tri godine u boci.

'**Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom'** (vrhunsko vino KZP) koje se može dopuniti izrazima:

- "**Desertno vino**": specijalno vino dobiveno posebnim načinom prerade prezrelog, odnosno prosušenog grožđa.
- "**Arhivsko vino**": vino koje je u podrumskim uvjetima čuvano pet ili više godina, od toga najmanje tri godine u boci.

3. Specifični enološki postupci i ograničenja

3.1. Specifični enološki postupci

Svi enološki postupci za proizvodnju vina moraju biti u skladu s Uredbom Europskog parlamenta i Vijeća 1308/2013 i Uredbom Komisije 606/2009.

'**Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom**':

Minimalna prirodna volumna alkoholna jakost za vina 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 s nepovoljnim vremenskim prilikama ako u proizvodnji vina koje se doslađuje nije primjenjen niti 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.

'**Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom**':

Minimalna prirodna volumna alkoholna jakost za vina ZOI "Muškat momjanski / Moscato di Momiano" 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.

3.2. Ograničenja

Položaj vinograda:

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

Razmaci sadnje:

Vinogradi posađeni od 2015. godine na dalje trebaju imati minimalno 4000 trsova po hektaru, na bazi efektivne površine vinograda. Vinogradi koji se podižu na terasama od 2015. godine na dalje trebaju imati minimalno 3500 trsova po hektaru, na bazi efektivne površine vinograda. Kod vinograda posađenih prije 2015. godine nema ograničenja po pitanju broja trsova po hektaru.

Sustav uzgoja:

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

Berba grožđa:

Berba grožđa obavlja se isključivo ručno.

4. Granice područja

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

5. Maksimalni urod po hektaru

Maksimalni urod po hektaru za ZOI "Muškat momjanski / Moscato di Momiano", uključivši i kvalitetna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom, ograničen je na 10000 kg grožđa uz maksimalni randman od 70%, što iznosi 7000 L vina po hektaru.

Za proizvodnju vrhunskih vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom urod po hektaru ograničen je na 10000 kg grožđa uz maksimalni randman od 60%, što iznosi 6000 L vina po hektaru.

6. Priznati kultivar vinove loze

Muškat bijeli.

7. Pojedinosti koje se odnose na kakvoću i karakteristike vina koje su uglavnom ili isključivo povezane sa zemljopisnim uvjetima uključujući prirodne i ljudske čimbenike

7.1. Detalji koji se odnose na zemljopisno područje (Uredba 607/2009, čl. 7/2/a)

7.1.1. Karakteristike klime

Prema Köppenovoj klasifikaciji klime, koja uvažava bitne odlike srednjeg godišnjeg hoda temperature zraka i količine padalina, područje ZOI "Muškat momjanski / Moscato di Momiano" ima oznaku klime Cfb, što označava umjereno toplu vlažnu klimu s toplim ljetom. Prema višegodišnjim podacima Državnog hidrometeorološkog zavoda klimu ovog područja karakteriziraju srednja godišnja količina oborina od 1000 do 1200 mm, srednja godišnja temperatura zraka od 12 do 14°C, srednja mjesecna temperatura u siječnju od 2 do 4°C, srednja mjesecna temperatura u srpnju od 20 do 22°C, srednja godišnja relativna vlažnost zraka od 70 do 75% te srednje godišnje osunčavanje od 2100 do 2200 sati.

Klima na području ZOI "Muškat momjanski / Moscato di Momiano" ima elemenata kako maritimnosti, tako i kontinentalnosti te se smatra prijelaznom klimom iz mediteranske u kontinentalnu.

Udaljenost ovog područja od mora iznosi 8-16 km, čime se osigurava maritimni utjecaj. S druge strane, nadmorska visina koja je na najvećem dijelu područja viša od 160 metara nadmorske visine te povezanost s kontinentalnim područjem sa sjevera i istoka osigurava znatan utjecaj kontinentalne klime.

Na lokaciji Dramac se Muškat bijeli može uzgajati i na nižoj nadmorskoj visini (do 50 metara nadmorske visine), zahvaljujući povoljnoj eksponiciji i otvorenosti ka dolini rijeke Dragonje i moru sa sjeverozapadne strane.

Specifikacija proizvoda

Relativna blizina mora ima važan utjecaj na klimu budući da more ljeti hlađi, a zimi zagrijava okolne predjele te osigurava redovitu cirkulaciju zraka zahvaljujući termičkim razlikama između kopna i mora. S druge strane, utjecaj kontinentalne klime na području Momjana osigurava hladnije temperaturne uvjete u odnosu na priobalna područja.

Navedene klimatske specifičnosti na području ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ čine klimu tog područja specifičnom i različitom u odnosu na ostale vinogradarske regije u svijetu. Specifični klimatski uvjeti područja ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“, kao i izražene temperaturne razlike između dana i noći, uvjetovani umjerenom kontinentalnošću, zaslužni su za veće nakupljanje i manju degradaciju primarnih sortnih aroma u grožđu tijekom perioda dozrijevanja, što bitno doprinosi visokoj kakvoći ovog vina, koja je tijekom povijesti i višestruko potvrđena.

Utjecaj kontinentalne klime i posljedično niže temperature zraka (posebice 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 vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“. Navedena je karakteristika iznimno važna kod vina s izraženim ostatkom šećera jer adekvatan udio organskih kiselina osigurava harmoničnost takvim vina. S druge strane, povoljne (umjereni visoke) temperature, i to posebice tijekom dana, koje su rezultat utjecaja mediteranske klime na ovom području, osiguravaju adekvatno dozrijevanje grožđa i dobro nakupljanje šećera u grožđu, što kod vina sorte Muškat bijeli, a posebno kod vina s izraženim ostatkom šećera, osiguravaju adekvatnu punoču okusa.

7.1.2. Karakteristike tla

Na području ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ prevladava tlo rendzina, razvijena na flišu, koja je tipična za sjeverni i središnji dio Istre. Ovo tlo ima povišeni udio karbonata (ukupno i aktivno vapno), čime se ograničava bujnost trsova i time utječe na uravnotežen vegetativni porast i postizanje povoljne mikroklimе unutar zone grozda, odnosno umjerenu izloženost grozdova sunčevoj svjetlosti. Navedeno 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 takvima uvjetima postiže naglašenija aromatska svojstva. Pored toga, s 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 u uvjetima duljih razdoblja bez kiše. Time se zahvaljujući izostanku vodnog stresa kod trsova i kontinuiranoj proizvodnji asimilata u takvima uvjetima osigurava kontinuitet u dozrijevanju grožđa i postiže se prikladne razine šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu, kao spojeva koji imaju važnu ulogu u kakvoći vina, čak i prilikom dugotrajnog izostanka padalina tijekom perioda vegetacije.

7.1.3. Reljef

Područje ZOI "Muškat momjanski / Moscato di Momiano" karakterizira blago valoviti, brežuljkasti teren. Takav reljef 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. Na taj se način sprječava ili umanjuje razvitak bolesti na trsu, s naglaskom na sivu pljesan. Navedeno je preduvjet boljeg i potpunijeg dozrijevanja grožđa, jer se s izostankom ili smanjenjem intenziteta razvoja sive pljesni grožđe može dulje držati na trsu s ciljem postizanja adekvatne dozrelosti i nakupljanja povoljne razine kemijskih sastojaka koji su važni za kakvoću ovog vina, s naglaskom na šećere, organske kiseline i aromatske spojeve u grožđu.

Brdoviti teren omogućuje i dobru dreniranost hladnog zraka kritičnog za smrzavanje pupova na trsu tijekom zimskih mjeseci i u rano proljeće, čime se na tom području postiže uspješan uzgoj vinove loze iz godine u godinu. Hladan zrak noću za mirna vremena otječe putem dolina rijeke Dragonje i potoka Argille.

7.1.4. Ljudski čimbenici (povijesni razvoj, posebnosti u uzgoju – sustav uzgoja, posebnosti u proizvodnji, struktura proizvođača)

Visoka kakvoća vina sorte Muškat bijeli u Istri poznata je još iz davnih dana. U zapisima novigradskog biskupa Tomassinija iz 17. stoljeća (objavljenim u knjizi L'Archeografo Triestino iz 1837. godine) spominje se kaštel u Momjanu u kojemu se nalaze bačve vina. U istom se dokumentu navodi da se najbolja kakvoća Muškata (na području Istre) postiže na brdovitom terenu i na bijelom tlu (fliš).

Viktor Vitolović u knjizi Vinogradarstvo Istre iz 1960. godine navodi volumni postotak alkohola (13,6%) i udio kiselina (7,5 g/l) koje je vino Muškata bijelog postiglo 1889. godine na pokusnoj stanici u Poreču. U istom se izvoru navodi da je Momjan jedno od glavnih područja uzgoja Muškata bijelog u Istri.

U službenom registru analiza vina Istre iz 1908. i 1909. postoje nalazi vina Muškat bijeli iz Momjana (Registro delle analisi dei vini Istriani) u kojima su prikazana izvješća o fizikalno-kemijskim analizama.

U časopisu *L'Istria agricola, periodico quindicinale, Organo dell'Istituto agrario, del Consiglio agrario e della Commissione d'imboschimento* iz 1913., 1923. i 1926. godine spominje se i opisuje proizvodnja Muškata bijelog iz Momjana. U svim je navodima povezuju s izrazitom kakvoćom i cijenom.

U knjizi Vinogradarstvo Istre iz 1960. Godine (Vitolović Viktor, Biblioteka Arhiva za poljoprivredne nauke, Beograd 1960) spominje se sorta Muškat bijeli odlične kakvoće i posebno teritorijalno vezana za Momjan, Buje, Rovinj, Bale i Vodnjan.

U Istarskoj enciklopediji iz 2005. godine spominju se specifični agroekološki uvjeti područja Momjana za uzgoj i proizvodnju vina Muškata momjanskog iznimne kakvoće. Autori ističu sposobnost postizanja visokog sadržaja šećera, izražene arome te rano dozrijevanje u kontekstu povoljnih mogućnosti za prosušivanje grožđa, odnosno proizvodnju desertnih vina.

Specifikacija proizvoda

Postoje brojni dokazi o izuzetnim uspjesima vina Muškata momjanskog na izložbama u periodu od 1987. do danas.

Vino ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ proizvodi se od kultivara Muškat bijeli, koji je već više stoljeća zastupljen na području Momjanštine. U svrhu proizvodnje cijepova za sadnju vinograda, tradicionalno su se koristili i još uvijek se koriste pupovi sorte Muškat bijeli iz vinograda s područja Momjanštine. Nekad su selekciju trsova u svrhu prikupljanja pupova za razmnožavanje vršili sami vinogradari, čime su izabirali trsove s najboljim karakteristikama, pogotovo po pitanju kakvoće grožđa. Na taj način je tijekom vremena na tom području dobiven specifičan genfond Muškata bijelog, koji se u odnosu na standardni genfond sorte Muškat bijeli odlikuje sitnjicom bobicom, većim udjelom kožice u bobici, manjom zbijenošću i manjom masom grozda, nižim prinosom, boljom otpornošću na sivu pljesan te višim udjelom šećera i aromatskih tvari u bobicama, kao preduvjetom visoke kvalitete grožđa ova sorte. U novije vrijeme proces selekcije i umatičenja izvornog genfonda Muškata bijelog odvija se od strane nadležnih institucija te danas u Momjanu postoji certificirani matični nasad te sorte koji se koristi u svrhu proizvodnje cijepova za podizanje novih nasada Muškata bijelog na tom području.

Grožđe za proizvodnju vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ tradicionalno se uzgaja sustavima uzgoja niskog opterećenja na dugo ili mješovito rodno drvo. Tijekom perioda vegetacije uobičajeno se osigurava umjerena prozračnost trsova plijevljenjem mladica, skidanjem lišća, zalamanjem zaperaka i vršikanjem mladica, što osigurava postizanje prikladnih razina šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu.

U proizvodnji desertnog vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ često se koristi tradicionalni postupak u kojem se lucanj na kojem se nalaze mladice s grožđem odreže od trsa i tako grožđe ostavi na prosušivanju. Osim takvog načina prosušivanja grožđa, desertna vina tradicionalno se proizvode prosušivanjem grožđa u plitkim drvenim ili plastičnim kašetama, ili na mrežama u prozračnim i sjenovitim prostorijama. U posljednje vrijeme grožđe se suši i u namjenskim komorama za sušenje u kontroliranim uvjetima relativne vlage zraka, temperature i ventilacije.

Struktura proizvođača vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ karakterizirana je obiteljskim podrumima s vlastitom proizvodnjom grožđa. Isti u manjoj mjeri otkupljuju grožđe od strane malih obiteljskih proizvođača koji s vinom uglavnom ne izlaze na tržište.

Čitav proces vinifikacije, uključivši i punjenje vina u boce, obavlja se na području Momjanštine, što je dio tradicije proizvodnje vina Muškata momjanskog. Na taj se način postiže bolje očuvanje kakvoće vina, jednostavnija je kontrola cjelokupnog proizvodnog procesa čime se postiže bolja garancija izvornosti vina, a time se utječe i na bolju reputaciju vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ kod potrošača.

7.2. Detalji koji se odnose na kakvoću, ugled ili druga specifična svojstva (Uredba 607/2009, čl. 7/2/b)

Postoje brojni stari zapisi o uzgoju Muškata bijelog u Momjanu, njegovoj kakvoći i utjecaju zemljopisnog područja na kakvoću.

U časopisu *L'Istria agricola, periodico quindicinale, Organo dell' Instituto agrario, del Consiglio agrario e della Commissione d' imboschimento* iz 1913. godine spominje se

Specifikacija proizvoda

porijeklo naziva *muškat*, koje potječe od talijanske riječi *muschio* što znači mahovina ili *mosca* što znači mušica. Sorta Muškat bijeli koristila se najčešće za proizvodnju suhih vina, no manje količine slatkih vina pokazala su izuzetnu kakvoću. Najbolja muškatna vina proizvode se u mjestima sa sjevernomediterskom klimom koja utječe na bolja senzorska svojstva vina. Već tada se spominje da se najbolja vina proizvode u Istri na području Momjana, Brtonigle, Vodnjana i Rovinja. Napominje se da se u drugim dijelovima Istre sorta Muškat uzgaja u puno manjim količinama u odnosu na druge sorte vinove loze.

U istom časopisu iz 1923. godine spominje se tijek berbe grožđa Muškata u Momjanu. Posebno se ističe visoka postignuta cijena muškata iz Momjana, čak dvostruko viša od ostalih bijelih vina.

Isti časopis iz 1926. godine izvještava o uspješnoj godini za vinogradare zbog visokog udjela šećera u Muškatnom vinu.

Vino Muškat iz Momjana bilo je cijenjeno na Bečkom dvoru u vrijeme vladavine cara Franje Josipa i kralja Emanuela III u Rimu. Postoje dokazi o transportu vina u luksuznim škrinjama u Bečki dvor. Jedna od njih bila je izložena na izložbama (27.5.-14.10.2001. u Etnografskom muzeju dvorca Kittsee u Austriji; 26.10.2001.- 13.01.2002. u Austrijskom Etnografskom muzeju u Beču i 12.4.- 31.10.2002. u Etnografskom muzeju Istre, Pazin).

Na izložbi vina *Izložba vina Istre i Hrvatskog Primorja, Poreč* iz 1987. vidljivo je sudjelovanje Muškata iz Momjana i osvajanje medalja za pripadajuća vina.

U razdoblju 1990.- 2014. vina Muškata momjanskog prisutna su na brojnim manifestacijama vina u Istri, Hrvatskoj i šire (Vinistra (2000-2009); Vinovita (2004-2006); Martinje (2012); Eco World fest (2009), 11. Izložba vina Bjelovarsko Bilogorske županije (2009); Peti Vina, Pićan (2006); 44. Pomurski sajam Gornje Radgone (2006); Moslavina 18. i 19. Izložba vina Hrvatske i vina izvornih sorti, Kutina (2012); XI, XII, XIII i XIV Izložba vina Kontinentalne Hrvatske i izvornih (autohtonih) hrvatskih sorti, Kutina (2004, 2005, 2006 i 2007); 18. Međunarodno ocjenjivanje vina Dionizijana, Split (2013); Kmetijsko-živilski sejem, Gornja Radgona, Slovenija (2005-2012); 73. Međunarodni poljoprivredni Novosadski sajam (2006), na kojima redovito ostvaruju vrhunske rezultate i osvajaju najviša odličja.

Specifične karakteristike izvornog genfonda sorte Muškat bijeli koja se tradicionalno uzgaja na području Momjana jesu manje zbijen grozd, manja masa bobice, deblja kožica bobice i veći udio kožice u odnosu na ukupnu masu bobice u usporedbi s grožđem standardnog genfonda Muškata bijelog. To omogućuje bolju otpornost na bolesti, u prvom redu na sivu pljesan tijekom perioda dozrijevanja. Veća otpornost grožđa na sivu pljesan preduvjet je duljeg držanja grožđa na trsu tijekom perioda dozrijevanja, sve do postizanja pune dozrelosti grožđa, čak i tijekom meteorološki nepovoljnih uvjeta za vrijeme dozrijevanja (učestale oborine), čime se dodatno utječe na postizanje visoke kakvoće grožđa i vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ s tog područja.

Grožđe za proizvodnju vina sa ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ tradicionalno se uzgaja sustavima uzgoja na dugo rodno drvo (na lucnjeve), sa ili bez reznika (Guyot ili istarski sustav uzgoja), jednokraki ili dvokraki. Takvi sustavi uzgoja zbog niskog opterećenja sprječavaju formiranje prekomjernog gustišta na trsu, čime se posredno smanjuje razvitak gljivičnih bolesti na lišću i grozdovima, a što je bitan preduvjet za postizanje visoke kakvoće grožđa. Tijekom perioda vegetacije umjerena prozračnost trsova se dodatno osigurava

Specifikacija proizvoda

plijevljenjem mladica, skidanjem lišća, zalamanjem zaperaka i vršikanjem mladica, čime se na trsu osigurava povoljna mikroklima za uspješan uzgoj i postizanje visoke kakvoće grožđa.

Zbog svega navedenog područje Momjana povoljno je i za produljeno dozrijevanje, odnosno prošušivanje grožđa na trsu (nakon redovitih rokova berbe).

Vina redovite berbe ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ su kristalno bistra, zelenkasto žute do zlatno žute boje, srednje do jako alkoholna, uravnoteženih kiselina, ekstraktna, izražene cvjetno-voćne arome s dominantnim muškatnim karakterom.

Desertna vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ intenzivnih su nijansi žute boje, jače alkoholna te kompleksnog i bogatog mirisa i okusa, s dominacijom aroma suhog i prošušenog voća (grožđice, suha smokva) te ponekad meda, uz i dalje prisutne muškatne note. Vina su ugodnog i dugotrajnog okusa, s finom retronzalnom aromom.

Arhivska vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ karakteriziraju intenzivne nijanse žute bolje, kompleksna aroma kao posljedica procesa dozrijevanja, karakterističan bouquet dozrelih bijelih vina, uz i dalje prisutnu muškatnu notu.

Dokaz kakvoće vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ je i dugogodišnje zadovoljavanje kriterija za kategorije kvalitete „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (kvalitetno vino KZP) i posebno „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom“ (vrhunsko vino KZP) sukladno donedavno važećem vinskom zakonodavstvu Republike Hrvatske, koje odgovaraju istoimenim tradicionalnim izrazima priznatima na nivou EU. Ovi tradicionalni izrazi (a ranije kategorije kvalitete) podrazumijevaju visok stupanj kvalitete prepoznate bez iznimke među potrošačima u Hrvatskoj, ali i u ostaku Europe i svijeta.

7.3. Opis uzročne veze između zemljopisnog područja i kakvoće, ugleda i drugih svojstava (Uredba 607/2009, čl. 7/2/c)

Uzimajući u obzir da je područje ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ obilježeno jedinstvenim sklopom prirodnih i ljudskih čimbenika, jasno je da se ovdje radi o specifičnom agroekološkom prostoru na kojem se proizvode visokokvalitetna vina posebnih svojstava. Specifični klimatski uvjeti područja ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“, koji imaju elemenata kako maritimnosti, tako i kontinentalnosti, pored dobrog dozrijevanja grožđa zaslužni su za veće nakupljanje i manju degradaciju primarnih sortnih aroma u grožđu tijekom perioda dozrijevanja, što bitno doprinosi visokoj kakvoći vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“. Nadalje, utjecaj kontinentalne klime i posljedično niže temperature zraka (posebice 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 „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 kod takvih vina. S druge strane, povoljne (umjereno visoke) temperature, i to posebice tijekom dana, koje su rezultat utjecaja maritimne/mediteranske klime, osiguravaju adekvatno dozrijevanje grožđa i dobro nakupljanje šećera u grožđu, što kod vina sorte Muškat bijeli, a posebno kod vina s izraženim ostatkom šećera, predstavljaju preduvjet za adekvatnu punoču okusa.

Specifikacija proizvoda

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. Navedeno 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 takvima uvjetima postiže naglašenija aromatska svojstva. Pored toga, s umjerrenom 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 takvima uvjetima osigurava kontinuitet u dozrijevanju grožđa i postiže se prikladne razine šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu, kao spojeva koji imaju važnu ulogu u kakvoći vina, čak i prilikom dugotrajnog izostanka padalina tijekom perioda vegetacije.

Blago valoviti i brežuljkasti teren na području 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, s naglaskom na sivu pljesan. Navedeno je preduvjet boljeg i potpunijeg dozrijevanja grožđa, jer se s izostankom ili smanjenjem intenziteta razvoja sive pljesni grožđe može dulje držati na trsu s ciljem postizanja adekvatne dozrelosti i nakupljanja povoljne razine kemijskih sastojaka koji su važni za kakvoću ovog vina, s naglaskom na šećere, organske kiseline i aromatske spojeve u grožđu.

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

Kao ljudske čimbenike koji su izravno odgovorni za specifičnosti grožđa i vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ potrebno je istaknuti višedesetljetu selekciju plemki za razmnožavanje sadnog materijala isključivo s najkvalitetnijih trsova iz vinograda s područja Momjana, upravo zbog specifičnosti i kvalitete izvornoga genfonda, 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 predstavlja preduvjet za postizanje prikladnih razina šećera, organskih kiselina i aromatskih spojeva u grožđu. Nadalje, primjenjeni postupci vinifikacije osiguravaju najviši stupanj očuvanja specifične, uglavnom sortne arume u vinu ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“. O posebnoj kakvoći vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ proizvedenih na ovom području najbolje govori njegova prepoznatljivost i čuvenost među ljubiteljima vina u posljednjih stotinjak godina, čemu svjedoče brojni zapisi, kao i brojne nagrade i priznanja na domaćim i međunarodnim natjecanjima i izložbama.

8. Prihvatljivi zahtjevi propisani odredbama Europske zajednice ili nacionalnim odredbama ili, ako je tako predviđeno u državi članici, zahtjevi propisani od strane organizacije koja upravlja zaštićenim oznakama izvornosti ili zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla imajući u vidu da takvi zahtjevi moraju biti objektivni i nediskriminirajući te u skladu sa propisima Europske zajednice:

Sukladno Zakonu o vinu (Narodne novine, br. 96/2003, 55/2011 i 14/2014) u promet se mogu staviti samo ona vina koja su proizvedena u skladu sa Zakonom o vinu i imaju rješenje za stavljanje u promet. Uz rješenje za stavljanje u promet vino dobiva i markice odnosno vrpce kojima će u prometu biti označeno.

Stavljanju u promet vina sa ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ (sustavna kontrola) obvezno prethodi fizičko-kemijsko i organoleptičko ispitivanje kakvoće.

8.1. Fizičko-kemijski parametri kakvoće

- relativna gustoća¹,
- stvarna volumna alkoholna jakost,
- ukupni suhi ekstrakt¹,
- reducirajući šećeri¹,
- ekstrakt bez šećera,
- pepeo,
- ukupna kiselost,
- hlapiva kiselost,
- pH¹,
- slobodni sumpor-dioksid¹,
- ukupni sumpor-dioksid,
- saharoza¹ (samo kod vina s tradicionalnim izrazom 'desertno vino')
- u analizu mogu biti uključeni i drugi parametri sastojaka bitnih za ispitivano vino.

1) Za ove parametre ne postoje zakonska ograničenja

8.2. Organoleptičko ispitivanje

Organoleptičko ispitivanje vina ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ podrazumijeva analizu vanjskog izgleda vina (boje i bistroće), mirisa, okusa, ukupnog dojma i prepoznatljivosti sorte. Organoleptičko ispitivanje vina provodi se prema metodi 100 bodova sukladno važećem Zakonu o vinu i vezanim propisima.

Sukladno važećim propisima minimalni broj bodova za kvalitetna vina KZP je 72 boda, dok je za vrhunska vina KZP 82 boda. Međutim, kako bi vino nosilo zaštićenu oznaku izvornosti „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“, minimalni broj bodova za kvalitetno vino KZP je 78 bodova.

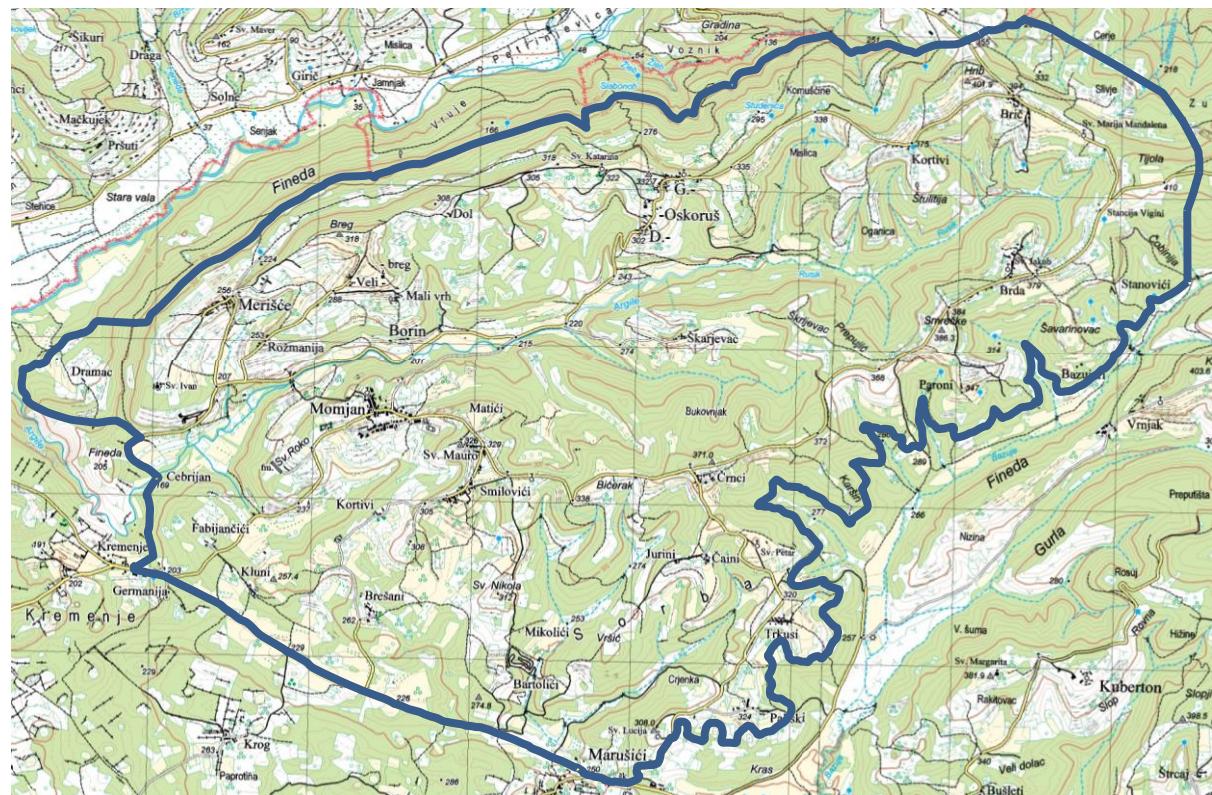
9. Ime i adresa nadležnih tijela ili inspekcijskih tijela za utvrđivanje sukladnosti sa zahtjevima proizvodne specifikacije i njihove specifične djelatnosti

Nadležno tijelo koje obavlja sustavnu kontrolu ZOI:

Hrvatski centar za poljoprivredu, hranu i selo, Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo, Jandrićeva 42, 10 000 Zagreb
www.hcphs.hr

10. Prilog

Prilog: Granica područja ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“ ucrtana na zemljopisnoj karti.



LEGENDA: Granica područja ZOI „Muškat momjanski / Moscato di Momiano“

Izvor karte: ARKOD preglednik, Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju