

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 28 sierpnia 2017 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* 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 wina****[Mergelland (ChNP)]**

(2017/C 296/02)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niderlandy złożyły wniosek o objęcie ochroną nazwy „Mergelland” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Mergelland”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Mergelland” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 sierpnia 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„MERGELLAND”

PDO-NL-02114

Data złożenia wniosku: 26.1.2016

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

Mergelland

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina (win)*Wina kategorii 1 Wino: Białe Auxerrois*

Odmiany winorośli: Auxerrois

Wcześnie dojrzewająca, niska kwasowość, niska gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta

Smak: dojrzałe żółte jabłka, gruszki, umiarkowana kwasowość, lekki, owocowy

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretach ministerialnych:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Maksymalna kwasowość lotna

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Białe Chardonnay

Winogrona: Chardonnay

Późno dojrzewające, wysoka kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta do złotożółtej

Smak: cytryna, masło, tosty, wanilia, średnia intensywność smaku

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretach ministerialnych:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Maksymalna kwasowość lotna

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Czerwone Dornfelder

Winogrona: Dornfelder

Średni czas dojrzewania, niska kwasowość, średnia gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: intensywna rubinowa do fioletowej

Smak: czereśnia, jeżyna, bez czarny

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekreтах ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Białe Gewürztraminer

Winogrona: Gewürztraminer

Średni czas dojrzewania, niska kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta

Smak: owoce egzotyczne (np. liczi), kwiaty, cytrusy, przyprawy

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekreтах ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Białe Rivaner/Müller-Thurgau

Winogrona: Rivaner/Müller-Thurgau

Bardzo wczesnie dojrzewające, niska kwasowość, niska gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta

Smak: jabłka, owoce pestkowe, muskat

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekreтах ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Białe Pinot Blanc

Winogrona: Pinot Blanc

Średnio-późny czas dojrzewania, średnia kwasowość, wysoka gęstość moszczu, średni plon

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta

Smak: żółte owoce, gruszka, melon, lipa

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekreтах ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Białe Pinot Gris

Winogrona: Pinot Gris

Średnio-późny czas dojrzewania, średnia kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta do złotożółtej

Smak: gruszka, miód, orzech

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekreтах ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Czerwone Pinot Noir

Winogrona: Pinot Noir

Średnio-późny czas dojrzewania, średnia kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: od stosunkowo jasnej barwy owocu granatu do barwy rubinowej

Smak: czerwone owoce jagodowe, malina, truskawka, wanilia i inne nuty drzewne, jasny kolor

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekreтах ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Różowe Pinot Noir

Winogrona: Pinot Noir

Średnio-późny czas dojrzewania, średnia kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: łososiowa

Smak: malina, truskawka, czasami dojrzały pomidor, jasny kolor

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Białe Pinot Noir

Winogrona: Pinot Noir

Średnio-późny czas dojrzewania, średnia kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta do złotożółtej

Smak: gruszka, żółte owoce, czasem nuty truskawki i maliny

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Białe Riesling

Winogrona: Riesling

Późno dojrzewające, wysoka kwasowość, wysoka do średniej gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta

Smak: białe owoce pestkowe (brzoskwinie), jabłko, gruszka

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 1 Wino: Różowe Dornfelder

Winogrona: Dornfelder

Średni czas dojrzewania, niska kwasowość, średnia gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: intensywnie różowa

Smak: czereśnia, jeżyna, malina

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 5 Gatunkowe wino musujące: Białe Auxerrois

Odmiany winorośli: Auxerrois

Wczesnie dojrzewająca, niska kwasowość, niska gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta

Smak: dojrzałe żółte jabłka, gruszki, umiarkowana kwasowość, lekki, owocowy

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 5 Gatunkowe wino musujące: Białe Chardonnay

Winogrona: Chardonnay

Późno dojrzewające, wysoka kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta do złotożółtej

Smak: cytryna, masło, tosty, wanilia, średnia intensywność smaku

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 5 Gatunkowe wino musujące: Białe Gewürztraminer

Winogrona: Gewürztraminer

Średni czas dojrzewania, niska kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta

Smak: owoce egzotyczne (np. liczi), kwiaty, cytrusy, przyprawy

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretych ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 5 Gatunkowe wino musujące: Białe Rivaner/Müller-Thurgau

Winogrona: Rivaner/Müller-Thurgau

Bardzo wczesnie dojrzewające, niska kwasowość, niska gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta

Smak: jabłka, owoce pestkowe, muskat

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretych ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 5 Gatunkowe wino musujące: Białe Pinot Blanc

Winogrona: Pinot Blanc

Średnio-późny czas dojrzewania, średnia kwasowość, wysoka gęstość moszczu, średni plon

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta

Smak: żółte owoce, gruszka, melon, lipa

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretych ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 5 Gatunkowe wino musujące: Białe Pinot Gris

Winogrona: Pinot Gris

Średnio-późny czas dojrzewania, średnia kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta do złotożółtej

Smak: gruszka, miód, orzech

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretych ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 5 Gatunkowe wino musujące: Różowe Pinot Noir

Winogrona: Pinot Noir

Średnio-późny czas dojrzewania, średnia kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: łososiowa

Smak: malina, truskawka, czasami dojrzały pomidor, jasny kolor

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretych ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 5 Gatunkowe wino musujące: Białe Pinot Noir

Winogrona: Pinot Noir

Średnio-późny czas dojrzewania, średnia kwasowość, wysoka gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta do złotożółtej

Smak: gruszka, żółte owoce, czasem nuty truskawki i maliny

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretych ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 5 Gatunkowe wino musujące: Białe Riesling

Winogrona: Riesling

Późno dojrzewające, wysoka kwasowość, wysoka do średniej gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jaskrawa cytrynowożółta

Smak: białe owoce pestkowe (brzoskwinie), jabłko, gruszka

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

Wina kategorii 5 Gatunkowe wino musujące: Różowe Dornfelder

Winogrona: Dornfelder

Średni czas dojrzewania, niska kwasowość, średnia gęstość moszczu

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: intensywnie różowa

Smak: czereśnia, jeżyna, malina

Analityczne cechy charakterystyczne: Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich dekretach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Minimalna gęstość moszczu wynosi 1 070 g/l (70 ° Oe), co odpowiada całkowitej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 9 %.

5. Praktyki winiarskie

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Białe Auxerrois

Szczególne praktyki enologiczne

Aromat z fermentacji na zimno w kadziach ze stali

W przypadku gatunkowego wina musującego:

Refermentacja i dojrzewanie zgodnie z zasadami dotyczącymi gatunkowego wina musującego z zastosowaniem tradycyjnych metod.

Białe Chardonnay

Szczególne praktyki enologiczne

Aromaty wtórne często w wyniku fermentacji jabłkowo-mlekowej i dojrzewania w drewnianych beczkach

W przypadku gatunkowego wina musującego:

Refermentacja i dojrzewanie zgodnie z zasadami dotyczącymi gatunkowego wina musującego z zastosowaniem tradycyjnych metod.

Czerwone Dornfelder

Szczególne praktyki enologiczne

Czasem poddawane procesowi dojrzewania w drewnianych beczkach

Białe Gewürztraminer

Szczególne praktyki enologiczne

Aromat z fermentacji na zimno w kadziach ze stali

W przypadku gatunkowego wina musującego:

Refermentacja i dojrzewanie zgodnie z zasadami dotyczącymi gatunkowego wina musującego z zastosowaniem tradycyjnych metod.

Białe Rivaner/Müller-Thurgau

Szczególne praktyki enologiczne

Aromat z fermentacji na zimno w kadziach ze stali

W przypadku gatunkowego wina musującego:

Refermentacja i dojrzewanie zgodnie z zasadami dotyczącymi gatunkowego wina musującego z zastosowaniem tradycyjnych metod.

Białe Pinot Blanc

Szczególne praktyki enologiczne

Aromat z fermentacji na zimno w kadziach ze stali

W przypadku gatunkowego wina musującego:

Refermentacja i dojrzewanie zgodnie z zasadami dotyczącymi gatunkowego wina musującego z zastosowaniem tradycyjnych metod.

Białe Pinot Gris

Szczególne praktyki enologiczne

Aromat z fermentacji na zimno w kadziach ze stali; czasem poddawane procesowi dojrzewania w drewnianych beczkach

W przypadku gatunkowego wina musującego:

Refermentacja i dojrzewanie zgodnie z zasadami dotyczącymi gatunkowego wina musującego z zastosowaniem tradycyjnych metod.

Czerwone Pinot Noir

Szczególne praktyki enologiczne

Aby zachować owocowy bukiet, fermentacja nie jest zbyt ciepła i często proces fermentacji jest przedłużany w drewnianych beczkach.

Różowe Pinot Noir

Szczególne praktyki enologiczne

Aromat z fermentacji na zimno w kadziach ze stali

W przypadku gatunkowego wina musującego:

Refermentacja i dojrzewanie zgodnie z zasadami dotyczącymi gatunkowego wina musującego z zastosowaniem tradycyjnych metod.

Białe Pinot Noir

Szczególne praktyki enologiczne

Aromat z fermentacji na zimno w kadziach ze stali

W przypadku gatunkowego wina musującego:

Refermentacja i dojrzewanie zgodnie z zasadami dotyczącymi gatunkowego wina musującego z zastosowaniem tradycyjnych metod.

Białe Riesling

Szczególne praktyki enologiczne

Aromat z fermentacji na zimno w kadziach ze stali

W przypadku gatunkowego wina musującego:

Refermentacja i dojrzewanie zgodnie z zasadami dotyczącymi gatunkowego wina musującego z zastosowaniem tradycyjnych metod.

Różowe Dornfelder

Szczególne praktyki enologiczne

Aromat z fermentacji na zimno w kadziach ze stali

W przypadku gatunkowego wina musującego:

Refermentacja i dojrzewanie zgodnie z zasadami dotyczącymi gatunkowego wina musującego z zastosowaniem tradycyjnych metod.

b) Maksymalne zbiory*Białe Auxerrois*

80 hektolitrow z hektara

Białe Chardonnay

80 hektolitrow z hektara

Czerwone Dornfelder

85 hektolitrow z hektara

Białe Gewürztraminer

80 hektolitrow z hektara

Białe Rivaner/Müller-Thurgau

85 hektolitrow z hektara

Białe Pinot Blanc

80 hektolitrow z hektara

Białe Pinot Gris

80 hektolitrow z hektara

Czerwone Pinot Noir

60 hektolitrow z hektara

Różowe Pinot Noir

75 hektolitrow z hektara

Białe Pinot Noir

75 hektolitrow z hektara

Białe Riesling

80 hektolitrow z hektara

Różowe Dornfelder

85 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar

Terytorium gmin niderlandzkich Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten i Valkenburg aan de Geul.

Całkowita powierzchnia terytorium, z wyjątkiem gleb gliniastych, wynosi około 250 km².

Obszar uprawy, który jest zgodny z wymogami, wynosi 70 ha.

Wyznaczony obszar obejmuje wyłącznie winnice położone na glebie z lessową warstwą uprawną.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Riesling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Opis związku(-ów)

Określenie obszaru geograficznego

Ze względu na skład gleby oraz unikalne w Niderlandach warunki geograficzne i klimatyczne Mergelland doskonale nadaje się do uprawy winorośli. Winorośl uprawiano na tym obszarze na szeroką skalę już we wczesnym średnio-wieczu. Pierwsze wzmianki o uprawie winorośli i wytwarzaniu wina w Mergelland pochodzą z roku 968. Dzięki korzystnym uwarunkowaniom winorośl uprawiano tu nawet w okresie małej epoki lodowej (XV–XIX w.). W czasie rządów francuskich, za panowania Napoleona, uprawy tej zaprzestano z powodów politycznych. Komercyjna uprawa winorośli odrodziła się w tym regionie w 1970 r. i Mergelland jest dziś uznawany za kolebkę współczesnej niderlandzkiej uprawy winorośli. Typową cechą tego regionu, która odróżnia go od reszty Niderlandów, jest przewaga klasycznych odmian winorośli z północy Francji (Pinot Noir, Gris i Blanc, Chardonnay oraz Auxerrois) i Niemiec (Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer i Dornfelder).

Skład gleby

Gleba składa się z lessowej warstwy uprawnej, pod którą znajduje się margiel (formacje Maastricht i Gulpen), oraz lokalnych formacji plejstoceńskich i trzeciorzędowych, takich jak stary żwir rzeczny z Mozy oraz formacje Rupel, Tongeren, Holset i Hoogcruts.

Na analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne wina wpływa w przeważającej mierze less, a w mniejszym stopniu margiel i żwir. Less to lekka tekstura gleby; frakcja pyłowa stanowi zazwyczaj od 50 do 60 %; frakcja piaszkowa stanowi od 20 do 30 %; a frakcja ilowa – poniżej 20 %. Dzięki przewiewnej strukturze less szybko się nagrzewa, lecz także szybko się ochładza. Skutkuje to znacznymi różnicami dobowymi temperatur, które i tak są większe w regionie Mergelland ze względu na śródlądowe położenie. Warunki takie sprzyjają wykształceniu bukietu owocowego.

Związek przyczynowy

Less jest bogaty głównie w kredę, a położona pod nim warstwa marglu na wyznaczonym obszarze zawiera niemal wyłącznie kredę. Gleby bogate w kredę wpływają na zachowanie kwasowości wina, która daje uczucie świeżości, i często nadają mu również lekki połysk. Badania pokazują, że spośród dziewięciu poddanych analizie tekstur gleby połączenie lessu i kredy zdecydowanie uzyskało najlepszy wynik w kategorii: „Owoce”: bukiet owocowy.

Less i znajdujący się pod nim margiel dobrze zatrzymują wodę oraz przeciwdziałają suszy, a więc rzadko dochodzi do utraty owocowości i kwasowości spowodowanej tym czynnikiem.

Dzięki nachyleniu terenu i żwirowej glebie zapewniony jest odpowiedni drenaż. W warunkach potencjalnego niedoboru opadów, wynoszącego średnio 100 mm w sezonie wegetacyjnym, ta struktura gleby gwarantuje niewielki ogólny deficyt wody. Różnorodne badania wykazały, że są to optymalne warunki dla jakości wina.

Klimat i topologia

Region Mergelland, pomimo północnego położenia, jest wystarczająco ciepły, aby owoce mogły w pełni dojrzeć, a to ze względu na jego warunki geograficzne i glebę. Dość chłodny klimat jest raczej korzystny. Winogrona Mergelland osiągają pełną dojrzałość fizjologiczną bez zbyt szybkiego wzrostu zawartości cukru, która wymuszałaby zbyt wczesny zbiór. Nie występuje tu problem nadmiernej zawartości alkoholu, z którym coraz częściej borykają się południowe regiony winiarskie. Dzięki długiemu okresowi dojrzewania (od fazy veraison do zbioru winogron) winogrona mogą wykształcić aromat oraz mineralność i ekstraktywność.

Aby winogrona mogły dojrzeć na czas, potrzebują odpowiednio wysokiej temperatury i nasłonecznienia w ciągu dnia, natomiast chłodne noce są bardzo ważne dla profilu smakowego wina. Jeśli noce są ciepłe, metabolizm jest szybki. W przypadku braku światła słonecznego winogrona jako źródło energii wykorzystują kwas jabłkowy. Jeśli noce są chłodne, kwas jabłkowy jest spalany wolniej, a więc dojrzałe wino będzie miało wystarczającą kwasowość. Kwas nadaje winu świeżość i odgrywa kluczową rolę w powstawaniu aromatów (estry) w trakcie fermentacji.

Podsumowując: wina pochodzące z regionu Mergelland charakteryzują się typowym połączeniem owocowości, świeżej elegancji i mineralności. Wynika to z unikalnej na miarę Niderlandów interakcji między wybranymi odmianami winorośli a uwarunkowaniami glebowymi, geograficznymi i klimatycznymi.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

—

Link do specyfikacji produktu

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>
