

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 28. kolovoza 2017.****o objavi u Službenom listu Europske unije jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina****(Mergelland (ZOI))**

(2017/C 296/02)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 97. stavak 3,

budući da:

- (1) Nizozemska je poslala zahtjev za zaštitu naziva „Mergelland” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je pregledala taj zahtjev i zaključila da su zadovoljeni uvjeti iz članka 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članaka 100., 101. i 102.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, u *Službenom listu Europske unije* trebalo bi stoga objaviti jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te Uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Mergelland”.

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Mergelland” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 28. kolovoza 2017.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MERGELLAND”

PDO-NL-02114

Datum zahtjeva: 26.1.2016.

1. Nazivi koje je potrebno upisati u registar

„Mergelland”

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od grožđa i vina

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. Opis vina*Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Auxerrois*

Sorte grožđa: Auxerrois

Rano dozrijevanje, niska kiselost, niska gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: zrele žute jabuke, kruške, blaga kiselost, lagan, voćni

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlukama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Chardonnay

Grožđe: Chardonnay

Kasno dozrijevanje, visoka kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: limun, maslac, prepečeni kruh, vanilija, srednja punoća

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlukama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Crni Dornfelder

Grožđe: Dornfelder

Srednje razdoblje dozrijevanja, niska kiselost, prosječna gustoća mošta

Organoleptička svojstva

Boja: jarka grimizno crvena do ljubičasta

Okus: trešnje, kupine, bazga

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Gewürztraminer

Grožđe: Gewürztraminer

Srednje razdoblje dozrijevanja, niska kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: egzotično voće (npr. liči), cvjetovi, agrumi, začini

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Rivaner/Müller-Thurgau

Grožđe: Rivaner/Müller-Thurgau

Vrlo rano dozrijevanje, niska kiselosti, niska gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: jabuke, koštuničavo voće, muškati

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Pinot Blanc

Grožđe: Pinot Blanc

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta, prosječna dobivena količina

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: žuto voće, kruške, dinja, lipa

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Pinot Gris

Grožđe: Pinot Gris

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: kruška, med, orašasto voće

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Crni Pinot Noir

Grožđe: Pinot Noir

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla boja nara do grimizno crvene boje

Okus: crveno bobičasto voće, maline, jagode, vanilija i druge drvenaste note, svijetle boje

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Ružičasti Pinot Noir

Grožđe: Pinot Noir

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: ružičasta boja lososa

Okus: maline, jagode, ponekad zrele rajčice, svijetle boje

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Pinot Noir

Grožđe: Pinot Noir

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: kruške, žuto voće, ponekad s naznakom jagoda i malina

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Bijeli Riesling

Grožđe: Riesling

Kasno dozrijevanje, visoka kiselosti, niska do prosječna gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: bijelo koštuničavo voće (breskve), jabuke, kruške

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

Vino iz 1. kategorije vina: Ružičasti Dornfelder

Grožđe: Dornfelder

Srednje razdoblje dozrijevanja, niska kiselost, prosječna gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: zagasito ružičasta

Okus: trešnje, kupine, maline

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: Bijeli Auxerrois

Sorte grožđa: Auxerrois

Rano dozrijevanje, niska kiselost, niska gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: zrele žute jabuke, kruške, blaga kiselost, lagan, voćni

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: Bijeli Chardonnay

Grožđe: Chardonnay

Kasno dozrijevanje, visoka kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: limun, maslac, prepečeni kruh, vanilija, srednja punoća

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Gewürztraminer*

Grožđe: Gewürztraminer

Srednje razdoblje dozrijevanja, niska kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: egzotično voće (npr. liči), cvjetovi, agrumi, začini

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Rivaner/Müller-Thurgau*

Grožđe: Rivaner/Müller-Thurgau

Vrlo rano dozrijevanje, niska kiselosti, niska gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: jabuke, koštuničavo voće, muškati

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Pinot Blanc*

Grožđe: Pinot Blanc

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta, prosječna dobivena količina

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: žuto voće, kruške, dinja, lipa

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Pinot Gris*

Grožđe: Pinot Gris

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: kruška, med, orašasto voće

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Ružičasti Pinot Noir*

Grožđe: Pinot Noir

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: ružičasta boja lososa

Okus: maline, jagode, ponekad zrele rajčice, svijetle boje

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Pinot Noir*

Grožđe: Pinot Noir

Srednje do kasno dozrijevanje, srednja kiselost, visoka gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta do zlatnožuta

Okus: kruške, žuto voće, ponekad s naznakom jagoda i malina

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Bijeli Riesling*

Grožđe: Riesling

Kasno dozrijevanje, visoka kiselosti, niska do prosječna gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: svijetla limunsko žuta

Okus: bijelo koštuničavo voće (breskve), jabuke, kruške

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. kategorija vina – kvalitetna pjenušava vina: *Ružičasti Dornfelder*

Grožđe: Dornfelder

Srednje razdoblje dozrijevanja, niska kiselost, prosječna gustoća mošta

Organoleptička svojstva:

Boja: zagasito ružičasta

Okus: trešnje, kupine, maline

Kemijska analiza svojstava: sljedeća se svojstva opisuju s pomoću definicija koje su na snazi u propisima EU-a/odlu-kama nizozemskih ministarstava:

- najveći ukupni sadržaj alkohola
- najveći sadržaj hlapljivih kiselina
- najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida
- najveće dopušteno pojačavanje, otkiseljavanje i, uz odobrenje, dokiseljavanje

Najniža gustoća mošta iznosi 1 070 g/l (70 ° Oechslea), što odgovara ukupnom volumnom sadržaju alkohola od 9 %.

5. Enološki postupci

a. Osnovni enološki postupci

Bijeli Auxerrois

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

Bijeli Chardonnay

Poseban enološki postupak

Sekundarne arome često se postižu malolaktičnom fermentacijom i dozrijevanjem u drvenim bačvama

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

Crni Dornfelder

Poseban enološki postupak

Ponekad dozrijeva u drvenim bačvama

Bijeli Gewürztraminer

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

Bijeli Rivaner/Müller-Thurgau

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

Bijeli Pinot Blanc

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

Bijeli Pinot Gris

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima; ponekad dozrijeva u drvenim bačvama

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

Crni Pinot Noir

Poseban enološki postupak

Kako bi se zadržao voćni okus, fermentacija nije previše topla i često se nastavlja u drvenim bačvama.

Ružičasti Pinot Noir

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

Bijeli Pinot Noir

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

Bijeli Riesling

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

Ružičasti Dornfelder

Poseban enološki postupak

Aroma se postiže hladnom fermentacijom u čeličnim spremnicima

U slučaju kvalitetnih pjenušavih vina:

sekundarna fermentacija i dozrijevanje u skladu s pravilima o kvalitetnim pjenušavim vinima uz primjenu tradicionalne metode.

b. Najveće dobivene količine*Bijeli Auxerrois*

80 hektolitara po hektaru

Bijeli Chardonnay

80 hektolitara po hektaru

Crni Dornfelder

85 hektolitara po hektaru

Bijeli Gewürztraminer

80 hektolitara po hektaru

Bijeli Rivaner/Müller-Thurgau

85 hektolitara po hektaru

Bijeli Pinot Blanc

80 hektolitara po hektaru

Bijeli Pinot Gris

80 hektolitara po hektaru

Crni Pinot Noir

60 hektolitara po hektaru

Ružičasti Pinot Noir

75 hektolitara po hektaru

Bijeli Pinot Noir

75 hektolitara po hektaru

Bijeli Riesling

80 hektolitara po hektaru

Ružičasti Dornfelder

85 hektolitara po hektaru

6. Ograničeno područje

Područje nizozemskih općina Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten i Valkenburg aan de Geul.

Ukupna površina područja, isključujući dijelove s glinastim tlom, iznosi oko 250 km².

Zasađena površina koja je u skladu s propisima iznosi 70 ha.

Definirano područje uključuje samo vinograde koji se nalaze na obradivom tlu prekrivenom lesom.

7. Glavne sorte vinove loze

Riesling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Opis povezanosti

Definicija zemljopisnog područja

Sastav tla te zemljopisni i klimatski uvjeti, jedinstveni u Nizozemskoj čine Mergelland savršenim mjestom za uzgoj vinove loze. Uzgoj vinove loze na tom je području bio vrlo raširen još u ranom srednjem vijeku. Najraniji dokazi o vinogradarstvu u Mergellandu potječu iz 968. Loza se ondje uzgajala čak i tijekom Malog ledenog doba (15. – 19. stoljeće) jer su uvjeti bili pogodni. Uzgoj vinove loze prekinut je zbog političkih razloga tijekom francuske vladavine u doba Napoleona. Komercijalni uzgoj vinove loze u toj je regiji ponovno započeo 1970., a Mergelland se smatra kolijevkom suvremenog nizozemskog vinogradarstva. Ono što regiju čini posebnom i razlikuje je od ostatka Nizozemske jest prevladavanje klasičnih sorti grožđa iz sjeverne Francuske (Pinot Noir, Gris i Blanc, Chardonnay i Auxerrois) i iz Njemačke (Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer i Dornfelder).

Sastav tla

Tlo se sastoji od sloja obradivog tla prekrivenog lesom ispod kojeg se nalazi lapor (formacije u Maastrichtu i Gulpen), a lokalno se pojavljuju i formacije iz pleistocena i tercijara, kao što su šljunak Maas i formacije u Rupelu, Tongerenu, Holsetu i Hoogerutsu.

Na analitička i organoleptička svojstva prije svega utječe les, a u manjoj mjeri lapor i šljunak. Les je vrsta lagane zemlje u kojoj udio mulja iznosi između 50 i 60 %, udio pijeska od 20 do 30 %, a udio gline niži je od 20 %. Zbog prozračne strukture les se brzo zagrijava, ali i hladi. Zbog toga su jače naglašene dnevne razlike u temperaturi, koje su u Mergellandu ionako veće jer je smješten u unutrašnjosti. To pridonosi razvoju voćnog okusa.

Uzročna povezanost

Les je uglavnom bogat kredom, a lapor koji se nalazi ispod njega na definiranom području gotovo je potpuno sastavljen od krede. Tla bogata kredom čuvaju svježiu kiselost vina i često vinu daju blagi sjaj. Istraživanja su pokazala da od devet ispitanih vrsta tla, kombinacija lesa i krede ostvarila je uvjerljivo najviše rezultate za „Voće”: voćnost.

Les i lapor ispod njega dobro zadržavaju vodu i podnose sušu pa rijetko dolazi do gubitka voća i kiselosti koju bi to prouzročilo.

Nagib i šljunak osiguravaju dostatnu odvodnju. Uz prosječni mogući nedostatak padalina od 100 mm tijekom sezone uzgoja, ta struktura tla osigurava blagi općeniti nedostatak vode. Različita su istraživanja dokazala da su to najbolji uvjeti za osiguravanje kvalitete vina.

Klima i topologija

Usprkos tomu što je smješten na sjeveru, u Mergellandu je zahvaljujući zemljopisnim uvjetima i tlu dovoljno toplo za dobro dozrijevanje grožđa. Ta relativno hladna klima prilično je pogodna. Grožđe iz Mergellanda može u potpunosti fiziološki dozreti bez prebrzog povećanja sadržaja šećera zbog kojeg bi bila potrebna preuranjena berba. Ne postoji ni problem prekomjernog sadržaja alkohola, koji je sve izraženiji u južnim regijama uzgoja vinove loze. Dugo razdoblje dozrijevanja (od šaranja do dozrijevanja) omogućuje dovoljno vremena za razvoj arome, minerala i ekstrakta u grožđu.

Kako bi grožđe moglo dozreti na vrijeme, potrebno mu je dovoljno topline i sunčeve svjetlosti tijekom dana, dok su hladne noći iznimno važne za okusni profil vina. Metabolizam radi ubrzano kad su noći tople. Kad nema sunčeve svjetlosti, grožđe upotrebljava jabučnu kiselinu kao izvor energije. Za hladnih noći, jabučna kiselina troši se sporije pa će u vinu biti dovoljno kiselosti kad dozrije. Kiselina pridonosi svježini vina i ima ključnu ulogu u formiranju aroma (estera) tijekom fermentacije.

Ukratko: Vina iz Mergellanda odlikuju se posebnom kombinacijom voćnog okusa, svježe profinjenosti i mineralnosti. Sve to proizlazi iz međudjelovanja odabranih sorti grožđa, tla, zemljopisnih i klimatskih uvjeta, jedinstvenih u Nizozemskoj.

9. Osnovni dodatni uvjeti

—

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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