C/2026/5039

30.9.2026 г.

Публикация на заявление за закрила на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/5039)

В срок до три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Røsnæs“

PDO-DK-03048

Дата на подаване на заявлението: 15 декември 2023 г.

1. **Наименование/наименования**

„Røsnæs“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

5. Качествено пенливо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Категория 1: сухо, полусухо, полусладко или сладко бяло вино

Сортове грозде: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir.

Органолептични характеристики

Цвят:

Варира между бледожълто, жълто и златистожълто в зависимост от избрания сорт или сортове грозде.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Аромат:

Избраните сортове грозде са ароматни и всеки сорт има свои собствени характеристики: едносортовите вина Solaris обикновено се разпознават по специфична нотка на бъз в аромата и/или вкуса, докато вината Muscaris имат отличителен аромат на индийско орехче. Вината Johanniter се характеризират по-специално с аромат на зелени ябълки, докато вината Souvignier Gris се характеризират с аромат на зряла круша, бяла праскова и дюля. И накрая, характерни за белите вина Pinot Noir са нотките на бяла ягода, червени ябълки и лимонова кора.

Многосортовите вина имат плодов аромат, често на ябълки (зелени и жълти), а най-сладките вина имат аромат на зрели екзотични плодове.

Вкус:

Плодов и свеж, характеризиращ се с минералност и често с добра свежа киселинност. Във вкуса може да се долавят флорални и плодови нотки.

Аналитични характеристики

Сухите и полусухите вина имат алкохолно съдържание най-малко 10 % об. Сладките и полусладките вина имат алкохолно съдържание най-малко 8,5 % об.

За аналитични характеристики, за които не са посочени стойности, се прилагат характеристиките, посочени в приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

2. Категория 1: бяло вино, оставено да старее в буре

Това вино винаги е едносортово и се произвежда от сорта Solaris или Souvignier Gris.

Органолептични характеристики

Цвят:

Варира от бледожълт до златистожълт.

Аромат:

обикновено вината Solaris имат букет с лека нотка на цвят от бъз, допълнена от зрели екзотични плодове, като праскова, манго и ананас. Вината Souvignier Gris се характеризират с аромат на зряла круша, бяла праскова и дюля.

Вкус:

Плодов и свеж, леко мазен и с дървесни нотки.

За аналитични характеристики, за които не са посочени стойности, се прилагат характеристиките, посочени в приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

3. Категория 1: вино — розе

Сортове грозде: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

Органолептични характеристики

Цвят:

Варира между много бледочервен/розов до цвят сьомга и червен цвят в зависимост от избрания сорт или сортове грозде.

Аромат:

за многосортовите вина: леко сладък и плодов; напомнящ за класически датски червени летни плодове (ягода, малини, ревен). За едносортовите вина от грозде Rondo: характерен аромат на датски ягоди.

Вкус:

За многосортовите вина: отчетливо плодов и свеж, с лека сладост. Във вкуса също така се долавят червени летни горски плодове. За едносортовите вина от грозде Rondo: характерен вкус на датски ягоди.

Аналитични характеристики

Винata имат остатъчно захарно съдържание, което означава, че могат да бъдат обозначени като „сухи“ или „полусухи“.

За аналитични характеристики, за които не са посочени стойности, се прилагат характеристиките, посочени в приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

4. Категория 3: ликьорно вино

Сортове грозде: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

Органолептични характеристики

Цвят:

Варира в зависимост от избраните сортове грозде. Едносортовите вина, произведени от грозде Solaris или Muscaris, и многосортовите вина, произведени от комбинация от тези сортове, обикновено са златистожълти. Едносортовите вина, произведени от Pinot Noir, Cabernet Cantor или Leon Millot, и многосортовите вина, произведени от комбинация от тези сортове, обикновено са тъмночервени.

Аромат:

При многосортовите вина ароматът е наситен, сладък и леко пикантен, характеризиращ се с мирис на зрели плодове, като череша или касис (червени ликьорни вина), или на екзотични плодове, като манго, ананас и банан (бели ликьорни вина).

Многосортовите вина притежават следните характеристики: при вината Cabernet Cantor е характерен ароматът на наситени, тъмни плодове, като черна череша, къпина и касис. Вината Leon Millot имат специфични нотки на касис, къпина и слива. За вината Pinot Noir е характерен по-специално ароматът на ягода и черна череша.

Едносортовите вина, произведени от грозде Solaris, имат нотки на захаросан лимон, зрял ананас и портокалова кора, докато комбинацията от Solaris и Muscat създава наситен аромат на захаросан лимон, зрял ананас и индийско орехче. Едносортовите вина, произведени от грозде Muscaris, се характеризират с аромат на зрели цитрусови плодове и индийско орехче.

Вкус:

Плодов, с добър баланс между сладост и лека плодова киселинност.

Аналитични характеристики

Вината имат минимално захарно съдържание от 45 g/l.

За аналитични характеристики, за които не са посочени стойности, се прилагат характеристиките, посочени в приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 18

— Минимална обща киселинност: 3 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

5. Категория 5: качествено пенливо вино

Сортове грозде: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch, Rondo.

Органолептични характеристики

Цвят:

Варира в зависимост от избраните сортове грозде. При едносортовите вина, произведени от сортове червено грозде (Pinot Noir, Monarch и Rondo), и при многосортовите вина, произведени като комбинация от няколко от тези сортове, цветът варира от светлочервен/розов до цвят на сьомга и червен цвят. При едносортовите вина, произведени от сортове бяло грозде (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter и Muscaris), и при многосортовите вина, произведени като комбинация от няколко от тези сортове, цветът варира от бял до сламеножълт и златистожълт.

Основното вино се преработва в пенливо вино чрез ферментация в бутилки.

Аромат:

Многосортовите вина имат лек, свеж и киселинен аромат, с характерни нотки на пресни плодове, като цитруси или ябълка, или цвят от бъз.

За едносортовите вина важат следните характеристики: вината от сорта Solaris имат свежи нотки на зелена ябълка, кора от лайм и бели цветя. Souvignier Gris има дискретни аромати на зряла круша, дюля и лимон. Johanniter е свежо и ароматно, с нотки на лайм, зелена ябълка и бяла праскова. Виното от сорт Muscaris е ароматно с нотки на индийско орехче, цвят от бъз и лайм. Monarch има аромат на череша, касис и малина. Rondo има нотки на ягода, малина и ревен. Pinot Noir е с аромат на червена ябълка, круша и цвят от цитрусови плодове.

Вкус:

Плодов и свеж, характеризиращ се с отчетливи киселини — с много малки, дълготрайни мехурчета. Вината в тази категория се характеризират по-специално с изразена минералност, която може да се отдаде на редица фактори, включително на варовитата почва и подпочвените води на полуострова.

Аналитични характеристики

Вината могат да бъдат произведени с различно остатъчно количество захар, съответстващо на видовете „брют натюр“, „екстра брют“, „брют“, „екстра сухо“ и „сухо“.

За аналитични характеристики, за които не са посочени стойности, се прилагат характеристиките, посочени в приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Основни енологични практики, приложими за всички категории вино

Специфична енологична практика

Бране, сортиране и пресоване

— Гроздето се бере при физиологична зрялост, за да се постигне оптимален баланс между захари и киселинност.

— Цялото грозде се бере ръчно, като се сортира по качество още в лозето.

— Цялото пресоване се извършва при максимално налягане от 1,9 bar.

Винопроизводство

— Забранено е повишаване на киселинното съдържание.

— Вината се произвеждат чрез студена ферментация при температура под 20 °C.

2. Категория 1: бяло вино — полусладко или сладко

Специфична енологична практика

Гроздето, използвано за производството на полусладките и сладките вина в тази категория, често се бере късно, след като е било нападнато от botrytis (благородна плесен), така че мъстта да има изключително високо захарно съдържание и силен аромат и вкус. Освен това вината се произвеждат чрез спиране на ферментацията, след като е достигнато подходящо алкохолно съдържание.

3. Категория 1: бяло вино, оставено да старее в буре

Специфична енологична практика

Вината отлежават в дъбови бурета (бъчви тип „барик“) в продължение на най-малко шест месеца преди бутилиране.

4. Категория 3: ликьорно вино

Специфична енологична практика

Добавеният гроздов алкохол трябва да бъде произведен чрез дестилация на вина от сортовете грозде, посочени в точка 4 на раздел 4. Категория 3: ликьорно вино. Вината отлежават в дъбови бурета (бъчви тип „барик“) в продължение на най-малко 12 месеца преди бутилиране.

5. Категория 5: качествено пенливо вино

Специфична енологична практика

Вината придобиват пенливост по „традиционния метод“, т.е. чрез вторична ферментация в бутилката в продължение на най-малко девет месеца; на финалния етап вината се подлагат на дегоржиране. Виното има минимално налягане от 4 bar (при 20 градуса).

6. Категория 1: бяло вино — сухо или полусухо

Специфична енологична практика

Няма специфични енологични практики, приложими за белите вина Røsnæs, сухи или полусухи.

7. Категория 1: вино — розе

Специфична енологична практика

Няма специфични енологични практики, приложими за вината Røsnæs розе.

5.2. *Максимални добиви*

1. Категория 1: сухо, полусухо, полусладко или сладко бяло вино

60 хектолитра от хектар

2. Категория 1: бяло вино, оставено да старее в буре

55 хектолитра от хектар

3. Категория 1: вино — розе

60 хектолитра от хектар

4. Категория 3: ликьорно вино

50 хектолитра от хектар

5. Категория 5: качествено пенливо вино

60 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район се намира на полуостров Røsnæs на западния бряг на остров Зеланд. Районът обхваща енориите Røsnæs и Raklev.

7. **Винен сорт или винени сортове грозде**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot — Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir — Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Връзка с географския район**

8.1. *Общи бележки*

Общ фактор за качеството на вината Røsnæs е ефектът от уникалната комбинация от климат, почва и условия на култивиране на полуостров Røsnæs, в тясно взаимодействие с човешките фактори, включително избора на енологични практики, което проличава във всички вина, независимо от категорията на продукта или сорта грозде.

8.2. *Географски район*

Полуостров Røsnæs е много подходящ за отглеждане на лози, особено по южните варовити склонове, където доброто слънцегреене помага на гроздето да узрее и където близостта до морето намалява риска от слана през критичните вегетационни периоди през пролетта и есента, като по този начин се осигуряват оптимални условия като цяло. Минералността на вината се дължи главно на варовиковата почва. От географска гледна точка характерен за района е по-специално варовит моренен ескер от глина, пясък, чакъл и скали, който осигурява добро отводняване в горните слоеве на почвата и по този начин — достатъчно суха среда за растеж на лозите. Под моренните наноси се намират дебели слоеве от пластична глинеста почва на около 50 милиона години. В тях може да се съдържат големи количества вода и хранителни вещества, които корените на лозите могат да абсорбират, когато достигнат достатъчна дълбочина след няколко години растеж. Така дори през често много сухите лета на Røsnæs лозите могат да достигнат до достатъчно вода и хранителни вещества в подпочвения слой.

8.3. *Значение на климата*

Климатът в лозята на Røsnæs е особено благоприятен за лозарство. Поради близостта до морето съществува само минимален риск от нощна слана през рисковите периоди, например през късната пролет след разпукване на пъпките и през есента преди бране. Røsnæs е с по-топъл и по-сух климат от средния за Дания. Средното годишно количество на валежите е 523 mm при национална средна стойност от 664 mm. Обикновено на Røsnæs има около 200 часа повече слънцегреене годишно в сравнение със средната стойност за страната от 1 730 часа. Затова местният климат допринася за постигането на степента на зрялост, необходима за производството на качествено вино, докато крайбрежният климат придава на виното свежест и плодов вкус, които могат да се отдадат на дългия вегетационен сезон с много часове слънчева светлина, когато в гроздето се образува захар. Свежият вкус се дължи на съдържанието на ябълчна киселина във вината, което е свързано с хладния климат, в който се отглежда гроздето. Вкусът на вината обичайно се характеризира с хармоничен баланс между киселинност и сладост. Избраните сортове узряват добре в Дания в края на лятото, а близостта до морето предпазва гроздовете от болести, отчасти поради солената мъгла и отчасти поради бриза в лозята, който помага за изсушаването на гроздето след сутрешната роса или дъждовете.

8.4. *Човешки фактори*

Първият професионален лозар се установява в Røsnæs през 2008 г. Човешките фактори при местното лозарство и производството на бяло вино, розе, ликьорно вино и качествено пенливо вино намират израз по-специално в 1) избора на сортове грозде, 2) избора на принципи на отглеждане (разстояние между редовете, формиране на лозите, резитба, обезлистване и др.) и 3) избрания метод на събиране на реколтата (ръчно бране). Разстоянието между редовете: за да оптимизират добива и качеството, лозарите от Røsnæs обикновено използват доста голямо междуредие — 2,5 m. Това разстояние трябва да се спазва при всички нови насаждения след 1 януари 2021 г. То позволява по-добро излагане на светлината от слънцето, което е ниско в небето, особено извън летния сезон, и улеснява формирането на лозите. По същата причина лозите се отглеждат с по-висока листна маса, отколкото в Южна Европа, за да се увеличи максимално повърхността на листната маса за преобразуване на слънчевата светлина в гроздова захар. Разстоянието между отделните лози е приблизително 1 m. В резултат на това площта, отделена за всяка лоза, е приблизително 2,2 m^2, така че всяко растение получава достатъчно хранителни вещества, за да узрее гроздето и да се развият неговият аромат и вкус. Резитба: лозите се подрязват по време на вегетационния период, за да

се ограничи растежът и да се осигурят възможно най-много хранителни вещества за гроздовете. Прореждане: гроздовете се прореждат при необходимост, за да се намали реколтата, да се оптимизира качеството на гроздето и да се гарантира оптимално наличие на хранителни вещества за подбраните гроздове. Време за бране: времето за бране се определя чрез внимателно следене на зреенето на гроздето. Гроздето се бере при физиологична зрялост, за да се постигне оптимален баланс между захари и киселинност, по-специално ябълчна киселина. Чрез дегустация на гроздето и/или измерване на съдържанието на захар и киселинност в гроздовия сок лозарите могат да определят идеалното време за бране, когато балансът между киселинност и захар е оптимален с оглед на предвидената употреба на гроздето. Метод на бране: гроздето трябва да се бере на ръка. Човешките фактори дават отражение и в лозето. Поради това по време на гроздобера трябва да се проверяват стойностите на захарта, на киселинността и на pH на гроздовата мъст. По време на самото винопроизводство се използват процеси като утаяване, вторична ферментация и филтруване, а при някои вина — отлежаване и стареене в дъбови бурета/бъчви тип „барик“. Студената ферментация също оказва влияние върху характеристиките на виното; студената ферментация на белите вина и вината розе се използва за постигане на свежест и плодов аромат. Всички горепосочени фактори дават отражение върху крайния резултат — готовото вино от Røsnæs, което, независимо дали е типично сортово вино, или кюве (купажно вино), е плътно, свежо и плодово. За няколко от категориите обаче връзката между вината и местните фактори е дори още по-тясна.

8.5. *Причинно-следствена връзка — категория 1: бели вина и вина розе*

Фактът, че полуостров Røsnæs е заобиколен от море от три страни, осигурява на всички лозя, включени в определения географски район, уникална близост до морето. Особено по време на периода на зреене на гроздето този фактор обуславя ограничената променливост на температурата през деня, поради която гроздето придобива наситен плодов аромат, изразен по-специално в категория вино 1.

8.6. *Категория 1: сухо, полусухо, полусладко или сладко бяло вино*

Флоралните нотки в аромата и вкуса (органолептични характеристики) се оценяват като ясно напомнящи за уникалната флора по южните склонове на Røsnæs, като бъз, трънка, червен глог, шипка и едролистен порезник. Тази характеристика е особено проявена в белите вина, ферментирали и оставени да стареят в стоманени резервоари.

8.7. *Категория 1: бяло вино, оставено да старее в буре*

Гроздето за тези вина се бере основно от лозята, разположени най-близо до фиорда Калундборг. Опитът показва, че отражението от морето увеличава количеството светлина в лозята, разположени най-близо до фиорда, с до 20—30 %, което означава, че в тези лозя може да бъде отгледано изключително добре узряло грозде, използвано за белите вина, оставени да стареят в буре, при които наситеният аромат и вкус са особено изразени.

8.8. *Причинно-следствена връзка — категория 3: ликьорно вино*

Ликьорното вино се произвежда от основно вино със същите органолептични характеристики като споменатите по-горе, но с изискването за ликьорните вина остатъчно захарно съдържание. Освен това ликьорните вина се съхраняват най-малко една година в дъбови бурета, за да придобият дървесни нотки. Вкусът е плодов, с добър баланс между сладост и плодова, лека киселинност.

8.9. *Причинно-следствена връзка — категория 5: качествено пенливо вино*

Тези вина се характеризират с изразена минералност, която може да се отдаде на фактори като силно варовитата, богата на минерали почва и подпочвените води на моренния ландшафт на Røsnæs.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Опаковане

Правна рамка

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие

Опаковане в определения географски район

Описание на условието

Продуктът трябва да бъде бутилиран в рамките на определения район, за да се следи виното наистина да произхожда от този район, така че да се дава гаранция за неговия произход. По този начин се защитава репутацията на лозарите и района.

Освен това се дава възможност за упражняване на по-добър контрол на качеството и проследимост, тъй като бутилирането се извършва при контролирани условия.

Следва също да се отбележи, че транспортирането на небутилирано вино може да доведе до окисляване или микробиологично замърсяване. С изискването за бутилиране на място този риск се свежда до минимум.

Етикетиране

Правна рамка

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

Върху етикета трябва да се указва годината на реколтата, ако виното е произведено само от една реколта. Ако виното е произведено от няколко реколти, не се указва реколта.

— Виненият сорт грозде трябва да бъде посочен при етикетирането, ако се използва само един сорт (едносортово вино).

Връзка към продуктовата спецификация

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/639118449742735174/Produktspecifikation%20for%20R%C3%B8sn%C3%A6s%20-%20April%202026.pdf