C/2026/5039

30.9.2026

Zveřejnění žádosti o ochranu názvu v odvětví vína podle čl. 97 odst. 4 prvního pododstavce nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2026/5039)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Røsnæs“

PDO-DK-03048

Datum podání žádosti: 15. prosince 2023

1. **Název (názvy)**

„Røsnæs“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaných vín; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. Vína kategorie 1: suché, polosuché, polosladké nebo sladké bílé víno

Moštové odrůdy: Solaris, Souvignier gris, Johanniter, Muscaris, Pinot noir

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva):

Bledě žlutá, žlutá až zlatožlutá, v závislosti na zvolené moštové odrůdě či odrůdách.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vůně (aroma):

Všechny vybrané moštové odrůdy jsou aromatické a každá z nich má své vlastní charakteristické rysy: Jednoodrůdová vína z odrůdy Solaris lze obvykle poznat podle určitého nádechu bezových květů ve vůni nebo chuti, zatímco vína z odrůdy Muscaris se vyznačují výraznou muškátovou vůní. Vína z odrůdy Johanniter se vyznačují zejména vůní zelených jablek, zatímco vína z odrůdy Souvignier gris se vyznačují vůní zralých hrušek, bílých broskví a kdoulí. Konečně, bílá vína z odrůdy Pinot noir se vyznačují tóny bílých jahod, červených jablek a citronové kůry.

Vína z více odrůd mají ovocnou vůni, často připomínající jablka (zelená i žlutá), a ta nejsladší vína voní po zralém exotickém ovoci.

Chuť:

Ovocná a svěží, vyznačující se mineralitou, často s příjemnou svěží kyselinkou. V chuti lze rozpoznat květinové a ovocné tóny.

Analytické vlastnosti

Suchá a polosuchá vína mají obsah alkoholu nejméně 10 % objemových. Sladká a polosladká vína mají obsah alkoholu nejméně 8,5 % objemových.

Pro analytické vlastnosti, u nichž nejsou uvedeny číselné hodnoty, platí požadavky stanovené v příslušných právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % obj.): 15

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

2. Vína kategorie 1: bílé víno kvašené a zrající v sudech

Toto víno je vždy jednoodrůdové a vyrábí se buď z odrůdy Solaris, nebo Souvignier gris.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva):

Od bledě žluté po zlatožlutou.

Vůně (aroma):

Vína z odrůdy Solaris se obvykle vyznačují vůní s jemným nádechem bezových květů, doplněnou tóny zralého exotického ovoce, jako jsou broskve, mango a ananas. Vína z odrůdy Souvignier gris se vyznačují tóny zralé hrušky, bílé broskve a kdoule.

Chuť:

Ovocná a svěží, s lehce plným charakterem a dřevitými tóny.

Pro analytické vlastnosti, u nichž nejsou uvedeny číselné hodnoty, platí požadavky stanovené v příslušných právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % obj.): 15

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

3. Vína kategorie 1: růžové víno

Moštové odrůdy: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot noir, Monarch.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva):

Od velmi světle červené/růžové přes lososovou až po červenou, v závislosti na zvolené moštové odrůdě nebo odrůdách.

Vůně (aroma):

U vína z více odrůd: Mírně sladká a ovocná; připomínající typické dánské červené letní ovoce (jahody, maliny, rebarboru). U jednoodrůdových vín z hroznů odrůdy Rondo: Vůně dánských jahod.

Chuť:

U vína z více odrůd: Výrazně ovocná a svěží, s jemnou sladkostí. V chuti jsou patrné také červené letní bobule. U jednoodrůdových vín z hroznů odrůdy Rondo: Chuť dánských jahod.

Analytické vlastnosti

Vína mají takový obsah zbytkového cukru, že je lze označit jako „suchá“ nebo „polosuchá“.

Pro analytické vlastnosti, u nichž nejsou uvedeny číselné hodnoty, platí požadavky stanovené v příslušných právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % obj.): 15

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

4. Vína kategorie 3: likérové víno

Moštové odrůdy: Cabernet Cantor, Léon Millot, Pinot noir, Solaris, Muscaris.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva):

Závisí na zvolených moštových odrůdách. Jednoodrůdová vína vyrobená z hroznů odrůd Solaris nebo Muscaris a vína z více odrůd, která vznikají kombinací těchto hroznů, mají typicky zlatožlutou barvu. Jednoodrůdová vína vyrobená z odrůd Pinot noir, Cabernet Cantor nebo Léon Millot a vína z více odrůd, která vznikají kombinací těchto hroznů, mají obvykle tmavě červenou barvu.

Vůně (aroma):

U vín z více odrůd je vůně intenzivní, sladká a lehce kořeněná, charakteristická tóny zralého ovoce, jako jsou třešně nebo černý rybíz (červená likérová vína), či exotického ovoce, jako jsou mango, ananas a banán (bílá likérová vína).

Jednoodrůdová vína se vyznačují následujícími vlastnostmi: Vína Cabernet Cantor mají vůni s hlubokými tóny tmavého ovoce, jako jsou černé třešně, ostružiny a černý rybíz. Vína Léon Millot mají výrazné tóny černého rybízu, ostružin a švestek. Vůně vín Pinot noir se vyznačuje zejména tóny jahod a černých třešní.

Jednoodrůdová vína z odrůdy Solaris mají tóny kandovaného citronu, zralého ananasu a pomerančové kůry, zatímco kombinace odrůd Solaris a Muscaris vytváří intenzivní aroma kandovaného citronu, zralého ananasu a muškátu. Jednoodrůdová z odrůdy Muscaris se vyznačují tóny zralých citrusových plodů a muškátu.

Chuť:

Ovocná, vyváženě sladká a zároveň jemně ovocně nakyslá.

Analytické vlastnosti

Minimální obsah cukru ve vínech činí 45 gramů na litr.

Pro analytické vlastnosti, u nichž nejsou uvedeny číselné hodnoty, platí požadavky stanovené v příslušných právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 18

— Minimální celková kyselost: 3 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. Vína kategorie 5: jakostní šumivé víno

Moštové odrůdy: Solaris, Souvignier gris, Johanniter, Muscaris, Pinot noir, Monarch, Rondo.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva):

Závisí na zvolených moštových odrůdách. Jednoodrůdová vína vyrobená z červených moštových odrůd (Pinot noir, Monarch a Rondo) a vína z více odrůd vyrobená z kombinace více než jedné z těchto odrůd mají světle červenou/růžovou až lososovou nebo červenou barvu. Jednoodrůdová vína vyrobená z bílých moštových odrůd (Solaris, Souvignier gris, Johanniter a Muscaris) a vína z více odrůd vyrobená z kombinace více než jedné z těchto odrůd mají bílou až slámově žlutou nebo zlatožlutou barvu.

Kvašením v lahvích se základní víno mění na šumivé.

Vůně (aroma):

Víno z více odrůd má lehkou, svěží a mírně nakyslou vůni s tóny čerstvého ovoce, jako jsou citrusy nebo jablka, či s tóny bezových květů.

Jednoodrůdová vína mají následující vlastnosti: Vína z odrůdy Solaris se vyznačují svěžími tóny zeleného jablka, limetkové kůry a bílých květů. Souvignier gris má jemné aroma zralé hrušky, kdoule a citronu. Johanniter je svěží a aromatický, s tóny limetky, zeleného jablka a bílé broskve. Muscaris je aromatické víno s tóny muškátu, bezových květů a limetky. Monarch má vůni třešní, černého rybízu a malin. Rondo se vyznačuje tóny jahod, malin a rebarbory. Pinot noir voní po červeném jablku, hruškách a citrusových květech.

Chuť:

Ovocná a svěží, výraznou kyselostí – s velmi jemnými, dlouho přetrvávajícími bublinkami. Vína této kategorie se vyznačují zejména výraznou mineralitou, kterou lze připisovat mimo jiné vápencové půdě a podzemní vodě na poloostrově.

Analytické vlastnosti

Vína mohou být vyráběna s různým obsahem zbytkového cukru odpovídajícím druhům „brut nature“, „extra brut“, „brut“, „extra dry“ a „dry“.

Pro analytické vlastnosti, u nichž nejsou uvedeny číselné hodnoty, platí požadavky stanovené v příslušných právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % obj.): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Základní enologické postupy platné pro všechny kategorie vína

Zvláštní enologický postup

Sklizeň, třídění a lisování

— Hrozny se sklízejí ve fázi fyziologické zralosti, aby se dosáhlo optimální rovnováhy mezi obsahem cukru a kyselostí.

— Veškeré hrozny se sklízejí ručně a jsou tříděny dle kvality ještě na vinici.

— Veškeré lisování probíhá šetrně při maximálním tlaku 1,9 baru.

Výroba vín

— Přikyselování je zakázáno.

— Vína se vyrábějí metodou kvašení za studena při teplotě nižší než 20 stupňů Celsia.

2. Vína kategorie 1: bílé víno – polosladké nebo sladké

Zvláštní enologický postup

Hrozny používané k výrobě polosladkých a sladkých vín v této kategorii se často sklízejí pozdě, poté co je napadne botrytis (ušlechtilá hniloba), takže mošt má mimořádně vysoký obsah cukru a výraznou vůni i chuť. Při výrobě se dále zastaví kvašení, jakmile je dosaženo požadovaného obsahu alkoholu.

3. Vína kategorie 1: bílé víno kvašené a zrající v sudech

Zvláštní enologický postup

Vína zrají v dubových sudech (*barrique*) minimálně šest měsíců před lahvováním.

4. Vína kategorie 3: likérové víno

Zvláštní enologický postup

Přidávaný vinný alkohol musí být získán destilací vín z moštových odrůd uvedených v bodě 4 oddílu 4. Vína kategorie 3: likérové víno. Vína zrají v dubových sudech (*barrique*) minimálně 12 měsíců před lahvováním.

5. Vína kategorie 5: jakostní šumivé víno

Zvláštní enologický postup

Šumivá vína se vyrábějí „tradiční metodou“, tj. druhotným kvašením v láhvi po dobu nejméně devíti měsíců; na závěr se provádí degoržáž. Víno má tlak minimálně 4 bary (při teplotě 20 stupňů).

6. Vína kategorie 1: bílé víno – suché nebo polosuché

Zvláštní enologický postup

Na bílá vína Røsnæs, ať už suchá nebo polosuchá, se nevztahují žádné specifické enologické postupy.

7. Vína kategorie 1: růžové víno

Zvláštní enologický postup

Na růžová vína Røsnæs se nevztahují žádné specifické enologické postupy.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Vína kategorie 1: suché, polosuché, polosladké nebo sladké bílé víno

60 hektolitrů na hektar

2. Vína kategorie 1: bílé víno kvašené a zrající v sudech

55 hektolitrů na hektar

3. Vína kategorie 1: růžové víno

60 hektolitrů na hektar

4. Vína kategorie 3: likérové víno

50 hektolitrů na hektar

5. Vína kategorie 5: jakostní šumivé víno

60 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast se nachází na poloostrově Røsnæs na západním pobřeží ostrova Sjælland. Oblast tvoří farnosti Røsnæs a Raklev.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot – Kuhlmann 194–2

Monarch

Muscaris

Pinot noir – Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier gris

8. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

8.1 *Obecné poznámky*

Společným prvkem ovlivňujícím kvalitu vín Røsnæs je vliv jedinečné kombinace klimatických, půdních a pěstitelských podmínek na poloostrově Røsnæs, který úzce souvisí s lidskými faktory, mimo jiné s volbou enologických postupů. Tento vliv je patrný u všech vín bez ohledu na kategorii či moštovou odrůdu.

8.2 *Zeměpisná oblast*

Poloostrov Røsnæs je pro pěstování vinné révy velmi vhodný, a to především jeho jižně orientované vápnité svahy, kde k dozrávání hroznů napomáhají dobré sluneční podmínky a kde blízkost moře snižuje riziko mrazů během kritických vegetačních období na jaře a na podzim. Celkově tak nabízí optimální podmínky. Mineralita vín je dána především vápnitou půdou. Zeměpisné podmínky se vyznačují zejména vápnitým morénovým hřbetem tvořeným jílem, pískem, štěrkem a kameny, který zajišťuje dobrý odtok vody v horních vrstvách půdy, a tím i dostatečné sucho pro pěstování révy vinné. Pod morénovými usazeninami se nacházejí silné vrstvy tvárného jílu staré přibližně 50 milionů let. Ty mohou obsahovat velké množství vody a živin, které slouží jako výživa pro kořeny poté, co po letech růstu proniknou dostatečně hluboko. Réva tak najde v podloží dostatek vody a živin i během velmi suchého léta, které je na poloostrově Røsnæs běžné.

8.3 *Význam podnebí*

Podnebí, které na vinicích na poloostrově Røsnæs vládne, je pro pěstování révy vinné obzvláště příznivé. Díky blízkosti moře je zde pouze minimální nebezpečí nočních mrazů v rizikových obdobích, například na konci jara po rašení a na podzim před sklizní. Na poloostrově Røsnæs panuje teplejší a sušší klima než v průměru v Dánsku. Průměrný roční úhrn srážek činí 523 mm, zatímco celostátní průměr je 664 mm. Røsnæs má obvykle ročně přibližně o 200 hodin slunečního svitu více než celostátní průměr, který činí 1 730 hodin. Místní podnebí tak přispívá k dosažení stupně zralosti potřebného pro výrobu jakostního vína, zatímco blízkost moře a dlouhé vegetační období s velkým počtem hodin slunečního svitu, během něhož se v hroznech tvoří cukr, dodává vínu svěžest a ovocnou chuť. Svěží chuť je dána obsahem kyseliny jablečné ve vínech v důsledku chladného podnebí, v němž se hrozny pěstují. Chuť těchto vín se vyznačuje harmonickou rovnováhou mezi kyselostí a sladkostí. Vybrané odrůdy v Dánsku na konci léta dobře dozrávají a blízkost moře chrání hrozny před chorobami, a to částečně díky slanému oparu a částečně díky vánku na vinicích, který přispívá k osušení hroznů po ranní rose nebo dešťových přeháňkách.

8.4 *Lidské faktory*

První profesionální vinař začal na poloostrově Røsnæs působit v roce 2008. Lidské faktory se v místním vinařství a při výrobě bílého vína, růžového vína, likérového vína a jakostního šumivého vína projevují zejména 1) výběrem moštových odrůd, 2) volbou pěstitelských metod (spony mezi řadami, vedení révy, prořezávání, probírka listů atd.) a 3) zvoleným způsobem sklizně (ruční sběr). Spon mezi řadami: S cílem optimalizovat výnos a kvalitu se vinaři na poloostrově Røsnæs rozhodli zejména pro poměrně široký spon mezi řadami, a to 2,5 metru. Tento spon musí být dodržován u všech nových výsadeb provedených po 1. lednu 2021. Umožňuje lepší přístup slunce, které je nízko nad obzorem, zejména mimo letní sezónu. Ze stejného důvodu se réva pěstuje s vyšší listovou stěnou než v jižní Evropě, aby byla plocha listové stěny využívaná k přeměně slunečního záření na cukr v hroznech co největší. Vzdálenost mezi keři je přibližně 1 metr. V důsledku toho činí plocha připadající na jeden keř přibližně 2,2 m^2, takže každá rostlina dostává dostatek živin k dozrání hroznů a k rozvoji vůně a chuti. Prořezávání: Letorosty se během

vegetačního období zkracují, aby se omezil růst a aby byl zajištěn přísun co největšího množství živin k hroznům. Probírka: Hrozny se podle potřeby probírají, aby se snížil výnos, optimalizovala kvalita hroznů a zajistil optimální přísun živin k vybraným hroznům. Doba sklizně: O době sklizně se rozhoduje na základě pečlivého sledování dozrávajících hroznů. Hrozny se sklízejí ve fázi fyziologické zralosti, aby se dosáhlo optimální rovnováhy mezi obsahem cukru a kyselostí, danou zejména kyselinou jablečnou. Ideální dobu sklizně, tedy okamžik, kdy je rovnováha mezi kyselostí a cukrem optimální s ohledem na zamýšlené použití hroznů, stanoví pěstitelé ochutnávkou hroznů nebo měřením obsahu cukru a kyselosti v hroznové šťávě. Způsob sklizně: Hrozny se musí sklízet ručně. Lidské faktory se projevují také při výrobě vína. Během sklizně se proto kontroluje obsah cukru, kyselost a hodnota pH hroznového moštu. Při samotné vinifikaci se využívají procesy jako usazování kalů, druhotné kvašení a filtrace a u některých vín také zrání a stáření v dubových či barikových sudech. Kvašení za studena má rovněž vliv na vlastnosti vína; Kvašení bílých a růžových vín za studena zajišťuje, že jsou svěží a ovocná. Všechny výše uvedené faktory jsou patrné v konečném produktu, tedy v hotovém víně Røsnæs, které – ať už jde o typické odrůdové víno nebo cuvée (směsné víno) – je plné, svěží a ovocné. V případě některých kategorií však existuje ještě zvláštní souvislost mezi vínem a místními faktory.

8.5 *Příčinná souvislost – Vína kategorie 1: víno, včetně růžového vína*

Poloostrov Røsnæs je ze tří stran obklopen mořem, díky čemuž se všechny vinice ve vymezené oblasti nacházejí v mimořádné blízkosti moře. To znamená, že zejména v období zrání hroznů dochází k jen malým výkyvům teploty mezi dnem a nocí, což hroznům dodává výraznou ovocnost, která se projevuje zejména u vín kategorie 1.

8.6 *Vína kategorie 1: suché, polosuché, polosladké nebo sladké bílé víno*

Má se za to, že květinové tóny ve vůni a chuti úzce souvisejí s jedinečnou flórou jižních svahů poloostrova Røsnæs, například bezový květ, trnka, hloh, růže vinná a žebřice. Projevují se nejvíce u bílých vín, která kvasí a zrají v nerezových nádržích.

8.7 *Vína kategorie 1: bílé víno kvašené a zrající v sudech*

Hrozny pro tato vína se sklízejí především na vinicích nacházejících se v bezprostřední blízkosti fjordu Kalundborg. Zkušenosti ukazují, že odraz mořské hladiny zvyšuje množství světla na vinicích, které se nacházejí nejblíže fjordu, až o 20–30 %, což znamená, že tyto vinice dávají mimořádně zralé hrozny vhodné k výrobě bílých vín zrajících v sudech, jejichž intenzivní aroma a chuť jsou obzvláště výrazné.

8.8 *Příčinná souvislost – Vína kategorie 3: likérové víno*

Likérové víno se vyrábí ze základního vína, které má stejné organoleptické vlastnosti, jaké byly uvedeny výše, avšak s obsahem zbytkového cukru požadovaným pro likérové víno. Likérová vína se dále nechávají zrát nejméně jeden rok v dubových sudech, aby se v nich rozvinuly dřevité tóny. Chuť je ovocná, s vyváženým poměrem mezi sladkostí a ovocnou, jemnou kyselostí.

8.9 *Příčinná souvislost – Vína kategorie 5: jakostní šumivé víno*

Tato vína se vyznačují výraznou mineralitou, kterou lze přičíst vysokému obsahu vápníku a minerálů v půdě i podzemní vodě morénové krajiny poloostrova Røsnæs.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Balení

Právní rámec

V právních předpisech Evropské unie

Druh další podmínky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky

Produkt musí být stáčen do lahví v rámci vymezené oblasti, aby bylo zajištěno, že víno skutečně pochází z této oblasti, a tím zaručit jeho původ. Chrání se tak pověst vinařů i celé oblasti.

Kromě toho je tím zaručena lepší kontrola kvality a sledovatelnost, protože plnění do lahví probíhá za kontrolovaných podmínek.

Je rovněž třeba upozornit, že přeprava nelahvovaného vína může vést k oxidaci nebo mikrobiologické kontaminaci. Povinnost stáčet víno do lahví přímo na místě toto riziko minimalizuje.

Označování

Právní rámec

Právní předpisy EU

Druh další podmínky

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky

Pokud je víno vyrobeno z hroznů z jedné sklizně, musí být na štítku uveden ročník sklizně. Je-li víno vyrobeno z hroznů z více sklizní, ročník není uveden.

– Pokud je k výrobě použita pouze jedna moštová odrůda (jednoodrůdové víno), musí být uvedena na etiketě.

Odkaz na specifikaci produktu

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