C/2026/5039

30.9.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om beskyttelse af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2026/5039)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1])

ENHEDSDOKUMENT

»Røsnæs«

PDO-DK-03048

Ansøgningsdato: 15. december 2023

1. **Betegnelse(r)**

»Røsnæs«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin.

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Vinkategori 1: Hvidvin – tør, halvtør, halvsød eller sød

Druesorter: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris og Pinot Noir

Organoleptiske egenskaber

Farve:

Varierer mellem lys gul, gul og gyldengul, afhængigt af den/de valgte druesorter

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Duft:

De valgte druesorter er alle aromatiske, og hver enkeltsortsvin har sit eget kendetegn: Enkeltsortsvine fremstillet på Solarisdruer vil typisk kunne kendes på en vis karakter af hyldeblomst i duft og/eller smag, mens Muscaris-vine vil fremtræde med den distinkte muskatduft. Johanniter-vine vil især være præget af duften af grønne æbler, mens Souvignier Gris-vine vil være præget af modne pærer, hvid fersken og kvæde. Endelig vil Pinot Noir-hvidvine være præget af hvide jordbær, røde æbler og citronskal.

Flersortsvinene vil have en frugtagtig duft, ofte af æbler (grønne og gule), og de mest søde vine vil have duft af modne, eksotiske frugter.

Smag:

Frugtagtig og frisk, præget af mineralitet og ofte med god, frisk syre. De florale og frugtdrevne noter vil kunne genfindes i smagen.

Analytiske kendetegn

De tørre og halvtørre vine har et alkoholindhold på mindst 10 % vol. De søde og halvsøde vine har et alkoholindhold på mindst 8,5 % vol.

For analytiske karakteristika uden talangivelser finder karakteristika i gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 i g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l): –

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l):

2. Vinkategori 1: Hvidvin – gæret og lagret på fad

Denne vin er altid en enkeltsortsvin på sorterne Solaris eller Souvignier Gris.

Organoleptiske egenskaber

Farve:

Varierer mellem lys gul og gyldengul.

Duft:

Solaris-vine vil typisk have en bouquet med et svagt præg af hyldeblomst suppleret med modne, eksotiske frugter som for eksempel fersken, mango og ananas. Souvignier Gris-vine vil have præg af modne pærer, hvid fersken og kvæde.

Smag:

Frugtpræget og frisk, med et vist præg af fedme og træagtige noter.

For analytiske karakteristika uden talangivelser finder karakteristika i gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 i g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l): –

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l):

3. Vinkategori 1: Rosévin

Druesorter: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir og Monarch.

Organoleptiske egenskaber

Farve:

Varierer mellem hel lys rød/pink over laksefarvet til rød, afhængig af den/de valgte druesorter.

Duft:

For flersortsvine: Let sød og frugtagtig; minder om de klassiske, danske røde sommerfrugter (jordbær, hindbær og rabarber). For enkeltsortsvine lavet på Rondo-druer: præget af en duft af danske jordbær.

Smag:

For flersortsvine: Udpræget frugtagtig og frisk, med en let sødme. De røde sommerbær genfindes også i smagen. For enkeltsortsvine lavet på Rondo-druer: præget af en smag af danske jordbær.

Analytiske kendetegn

Vinene har et restsukkerindhold, så de kan angives som »tør« eller »halvtør«.

For analytiske karakteristika uden talangivelser finder karakteristika i gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 i g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l): –

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l):

4. Vinkategori 3: Hedvin

Druesorter: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris og Muscaris.

Organoleptiske egenskaber

Farve:

Varierer afhængigt af de valgte druesorter. Enkeltsortsvine af Solaris og Muscaris samt flersortsvine af en kombination af disse druer er typisk gyldent gul. Enkeltsortsvine af Pinot Noir, Cabernet Cantor og Leon Millot, samt flersortsvine af en kombination af disse druer, er typisk mørk rød.

Duft:

I flersortsvinene er duften intens, sød og let krydret samt præget af modne frugter som for eksempel kirsebær eller solbær (røde hedvine) eller eksotiske frugter som for eksempel mango, ananas og banan (hvide hedvine).

Enkeltsortvinene optræder med følgende karakteristika. I vine på Cabernet Cantor er duften præget af dyb og mørk frugt som f.eks. sorte kirsebær, brombær og solbær. Ved Leon Millot er der især noter af solbær, brombær og blå blomme. Ved Pinot Noir er duften især præget af jordbær og sorte kirsebær.

Enkeltsortvine af Solaris druer har noter af kandiseret citron, moden ananas og appelsinskal, mens kombinationen af Solaris og Muscaris giver intens aroma af kandiseret citron, moden ananas og muskat. Enkeltsortsvine af Muscaris druer er præget af moden citrusfrugt og muskat.

Smag:

Frugtagtig med god balance mellem sødme og en frugtagtig, let syrlighed.

Analytiske kendetegn

Vinene har et sukkerindhold på min. 45 gram/liter.

For analytiske karakteristika uden talangivelser finder karakteristika i gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.): 18

— Minimalt totalt syreindhold: 3 i g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l): –

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l):

5. Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin

Druesorter: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch og Rondo.

Organoleptiske egenskaber

Farve:

Varierer afhængigt af de valgte druesorter. Enkeltsortsvine af de røde druer (Pinot Noir, Monarch og Rondo) samt flersortsvine af en kombination af flere af disse druer varierer mellem lys rød/pink over laksefarvet til rød. Enkeltsortvine af de grønne druer (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter og Muscaris) samt flersortsvine af en kombination af flere af disse druer varierer fra hvid til strågul og gyldent gul.

Basisvinen omdannes via flaskegæring til en mousserende vin.

Duft:

Flersortsvinene har en let, frisk og syrlig duft med præg af friske frugter som for eksempel citrus, æbler eller hyldeblomst.

For enkeltsortsvinene gælder følgende kendetegn: Solaris har friske noter af grønne æbler, limeskal og hvide blomster. Souvignier Gris har diskrete aromaer af moden pære, kvæde og citron. Johanniter er frisk og aromatisk med noter af lime, grønt æble og hvid fersken. Muscaris er aromatisk med noter af muskat, hyldeblomst og lime. Monarch har aromaer af kirsebær, solbær og hindbær. Rondo har noter af jordbær, hindbær og rabarber. Pinot Noir har aromaer af røde æbler, pære og citrusblomst.

Smag:

Frugtagtig og frisk præget af sprøde syrer – og med helt små, vedvarende bobler. Specielt vinene i denne kategori kendetegnes ved udpræget mineralitet, der bl.a. kan tilskrives halvøens kalkrige jordbund og grundvand.

Analytiske kendetegn

Vinene kan produceres med varierende mængder af restsukker svarende til typerne »brut natur«, »ekstra brut«, »brut«, »ekstra tør« og »tør«.

For analytiske karakteristika uden talangivelser finder karakteristika i gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold: 5 i g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l): –

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l):

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Specifikke ønologiske fremgangsmåder*

1. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder gældende for alle vinkategorier

Specifikke ønologiske metoder

Høst, sortering og presning

— Druerne høstes ved fysiologisk modenhed for at opnå en optimal balance mellem sukker- og syreindhold.

— Alle druer høstes i hånden, hvorved druerne kvalitetssorteres allerede i vinmarken.

— Al presning foregår ved nænsom presning med et maksimalt pres på 1,9 bar.

– Vinproduktion

— Tilsætning af syre er ikke tilladt.

— Vinene produceres via koldgæring ved under 20 grader Celsius.

2. Vinkategori 1: Hvidvin – halvsød eller sød

Specifikke ønologiske metoder

Druerne til fremstilling af de halvsøde og søde vine i denne kategori høstes ofte sent, efter at være angrebet af Botrytis (ædelråd), så mosten har et ekstraordinært højt sukkerindhold og en stærkt aromatisk duft og smag. Desuden produceres vinene ved at stoppe gæringen ved opnåelse af en passende alkoholprocent.

3. Vinkategori 1: Hvidvin – gæret og lagret på fad

Specifikke ønologiske metoder

Vinene lagres på fade af eg (barriques) i minimum seks måneder inden aftapning.

4. Vinkategori 3: Hedvin

Specifikke ønologiske metoder

Vinalkoholen, der tilsættes, skal være produceret ved destillation af vine af de druesorter, der fremgår af afsnit 4 under punkt 4. Vinkategori 3: Hedvin Vinene lagres på fade af eg (barriques) i minimum 12 måneder inden aftapning.

5. Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin

Specifikke ønologiske metoder

Vinene gøres mousserende ved den »traditionelle metode«, det vil sige ved andengæring på flaske i minimum ni måneder, og vinene færdiggøres ved degorgering. Vinen har et tryk på mindst 4 bar (ved 20 grader).

6. Vinkategori 1: Hvidvin – tør eller halvtør

Specifikke ønologiske metoder

Der findes ingen specifikke ønologiske fremgangsmåder, som gælder for Røsnæs-hvidvin – tør eller halvtør.

7. Vinkategori 1: Rosévin

Specifikke ønologiske metoder

Der findes ingen specifikke ønologiske fremgangsmåder, som gælder for Røsnæs-rosévin.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Vinkategori 1: Hvidvin – tør, halvtør, halvsød eller sød

60 hektoliter pr. hektar

2. Vinkategori 1: Hvidvin – gæret og lagret på fad

55 hektoliter pr. hektar

3. Vinkategori 1: Rosévin

60 hektoliter pr. hektar

4. Vinkategori 3: Hedvin

50 hektoliter pr. hektar

5. Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin

60 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område er beliggende på halvøen Røsnæs på vestkysten af Sjælland. Området består af sognene Røsnæs og Raklev.

7. **Druesort(er) til vinproduktion**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot – Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir – Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier gris

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Generelt*

Fælles for kvaliteten af Røsnæs-vinene er effekten af den på Røsnæs halvøen forekommende unikke kombination af klimatiske-, jordbunds- og dyrkningsmæssige forhold, som i tæt samspil med de menneskelige faktorer, herunder valget af vinfremstillingsmetoder, kommer til udtryk i vinene uanset kategori og druesort.

8.2. *Det geografiske område*

Halvøen Røsnæs er velegnet til dyrkning af vin, især på de sydvendte, kalkholdige skråninger, hvor høj lysindstråling bidrager til modenhed, og hvor beliggenheden tæt på havet giver mindre risiko for frost i kritiske vækstperioder i forår og efterår, og dermed generelt byder på optimale betingelser. Mineraliteten i vinene skyldes primært den kalkholdige jord. De geografiske forhold er især kendetegnet ved en kalkholdig moræneås af ler, sand, grus og sten, der sikrer god vandafledning i de øvre jordlag og dermed et tilpas tørt vækstmiljø for vinplanterne. Under moræneaflejringerne ligger ca. 50 millioner år gamle tykke lag af plastisk ler. De kan indeholde store mængder vand og næringsstoffer, som vinplanternes rødder kan opsuge, når de efter nogle års vækst søger dybt nok ned. Så selv i de ofte meget tørre somre på Røsnæs kan vinplanterne finde tilstrækkeligt med vand og næring i undergrunden.

8.3. *Klimaets betydning*

Klimaet i vinmarkerne på Røsnæs er særligt gunstigt i forhold til vindyrkning. Den tætte beliggenhed til havet betyder, at der kun er minimal risiko for nattefrost i de udsatte perioder, for eksempel i det sene forår efter udspring og i efteråret inden vinhøst. Røsnæs har et varmere og mere tørt klima end gennemsnittet i Danmark. I gennemsnit falder der 523 mm nedbør på et år mod landsgennemsnittet på 664 mm. Og normalt har Røsnæs ca. 200 solskinstimer mere end landsgennemsnittet på 1 730 timer pr år. Det lokale klima bidrager således til at opnå den krævede modningsgrad, der er forudsætningen for at kunne fremstille kvalitetsvin. Og det kystnære klima giver vinen friskhed og frugtagtig smag, der kan henføres til en lang vækstsæson med mange lyse timer, hvor der dannes sukker i druerne. Den friske smag skyldes vinenes indhold af æblesyre, der hænger sammen med det kølige klima, som druerne dyrkes i. Vinenes smag er præget af harmonisk balance mellem syrer og sødme. De valgte druesorter modner fint i den danske eftersommer, og den tætte beliggenhed til havet giver druerne en sygdomsmæssig beskyttelse, dels i form af saltholdig dis, dels i form af vind i vinmarken, der bidrager til at tørre druerne efter morgendug eller regnbyger.

8.4. *Menneskelige faktorer*

Den første erhvervsvinavler etablerede sig på Røsnæs i 2008. De menneskelige faktorer i den lokale vindyrkning og produktion af hvidvin, rosévin, hedvin og mousserende kvalitetsvin kommer især til udtryk gennem 1) udvælgelsen af druesorter, 2) ved valg af dyrkningsprincipper (rækkeafstand, opbinding, beskæring, udtynding af blade osv.) 3) gennem valg af høstmetode (håndplukning). Rækkeafstand: For at optimere udbytte og kvalitet har vinavlerne på Røsnæs typisk valgt en større rækkeafstand, nemlig på 2,5 meter. Denne afstand skal efter 1. januar 2021 overholdes på alle nyplantninger. Det muliggør en større indstråling fra den, især i yderperioderne, lavtstående sol. opbinding: Af samme årsag dyrkes vinplanterne med en højere bladvæg end i det sydlige Europa for at få mest mulig bladvæg til at omsætte sollyset til druesukker. Afstanden mellem vinstokkene er ca. 1 meter. Dermed er arealet pr. vinstok ca. 2,2 m^2, hvorved hver vinstok får tilstrækkeligt med næringsstoffer til druernes modning og udvikling af duft og smag. Beskæring: Vinrankerne aftoppes i vækstperioderne for at begrænse væksten og sikre, at flest mulige

næringsstoffer er til rådighed for drueklaserne. Udtynding: Drueklaserne udtyndes efter behov for at begrænse udbyttet, for at optimere kvaliteten af druerne og for at sikre optimal tilgang til næringsstoffer for de udvalgte drueklaser. Høsttidspunktet: Høsttidspunktet besluttes på basis af en tæt overvågning af druernes modning. Høst sker ved fysiologisk modenhed for at opnå optimal balance mellem sukker og syreindhold, særligt æblesyre. Avlerne kan, ved at smage på druerne og/eller måle indholdet af sukker og syre i druesaften, beslutte det perfekte høsttidspunkt, hvor balancen mellem syre og sukker er optimal i forhold til den påtænkte anvendelse af druerne. Høstmetode: Druerne skal høstes med håndplukning. De menneskelige faktorer kommer også til udtryk i vineriet. I forbindelse med høsten kontrolleres druemosten således for indhold af sukker, syre og pH-værdi. Under selve vinfremstillingen arbejdes med metoder som bundfældning, 2. gæring og filtrering samt – for visse vines vedkommende – modning og lagring på fade/barriques af eg. Også koldgæring har betydning for vinens kendetegn. Således anvendes koldgæring af hvid- og rosévin for at opnå friskhed og frugtagtighed. Alle ovennævnte faktorer kommer til udtryk i slutresultatet, den færdige Røsnæs-vin, der fremstår fyldig, frisk og frugtagtig, uanset om det er den typiske enkeltdruevin eller en cuvée (en sammenstukket vin). Men for flere af kategorierne er der tale om yderligere sammenhænge mellem vinene og de lokale faktorer.

8.5. *Årsagssammenhæng - Vinkategori 1: Vin og rosévin.*

Det faktum, at halvøen Røsnæs er omgivet af havet på tre sider, giver en unik nærhed til havet i alle vinmarker, der indgår i det afgrænsede område. Denne faktor betyder især i druernes modningsperiode begrænsede temperaturudsving hen over døgnet, hvilket giver druerne en høj grad af frugtrig karakter – et forhold, der især kommer til udtryk i vinkategori 1.

8.6. *Vinkategori 1: Hvidvin – tør, halvtør, halvsød eller sød*

De florale noter i duft og smag (organoleptiske egenskaber) vurderes at have en tæt sammenhæng til den på Røsnæs' sydlige skråninger forekommende unikke flora som f.eks. hyldeblomst, slåen, hvidtjørn, æblerose og hjorterod. Dette kendetegn kommer i særlig grad til udtryk i de hvide vine, der er gæret og lagret på ståltanke.

8.7. *Vinkategori 1: Hvidvin – gæret og lagret på fad*

Druer til disse vine høstes især på de vinmarker, der ligger tættest på Kalundborg Fjord. Og da erfaringer viser, at genspejlingen fra havet øger lysmængden i de vinmarker, der ligger tættest på fjorden, med op til 20-30 %, betyder det, at vi på disse marker kan opnå ekstraordinært modne druer, der anvendes til de fadlagrede hvidvine, hvor deres intense duft og smag især kommer til udtryk.

8.8. *Årsagssammenhæng – Vinkategori 3: Hedvin*

Hedvin Hedvinen produceres på en basis-vin med de samme organoleptiske egenskaber som nævnt ovenfor, men med det restsukkerindhold, der ønskes for hedvin. Desuden lagrer hedvin mindst et år på fade af eg, så den kan udvikle de træagtige noter. Smagen er frugtagtig med god balance mellem sødme og en frugtagtig, let syrlighed.

8.9. *Årsagssammenhæng – Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin*

Disse vine kendetegnes ved udpræget mineralitet, der blandt andet kan tilskrives, at såvel jordbund som grundvand i morænelandskabet på Røsnæs har et stort indhold af kalk og mineraler.

9. **Vigtige yderligere betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Aftapning

Retlig ramme

I EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Produktet skal tappes på flaske inden for det afgrænsede område for at sikre, at vinen rent faktisk kommer fra dette område, så vi kan sikre oprindelsen. Det beskytter vinbøndernes og områdets omdømme.

Desuden giver det bedre mulighed for kvalitetskontrol og sporbarhed, fordi aftapning sker under kontrollerede forhold.

Det bemærkes også, at transport af ikke-aftappet vin kan medføre oxidation eller mikrobiologisk kontaminering. Denne risiko minimeres med kravet om lokal aftapning.

Mærkning

Retlig ramme

I EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen

Årgang skal angives i mærkningen, for så vidt vinen udelukkende er fremstillet af én årgangs høst. Hvis produktet er fremstillet af høst fra flere årgange, angives ingen årgang.

Druesort skal angives i mærkningen, hvis der kun er anvendt en druesort (enkeltsortsvin).

Link til produktspecifikationen

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