C/2026/5039

30.9.2026

Δημοσίευση αίτησης προστασίας ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2026/5039)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Røsnæs»

PDO-DK-03048

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 15 Δεκεμβρίου 2023

1. **Ονομασία/-ες**

«Røsnæs»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Κατηγορία οίνου 1: Οίνος ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος ή γλυκός λευκός

Ποικιλίες αμπέλου: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα:

Ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο, κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ανάλογα με την ποικιλία ή τις ποικιλίες αμπέλου που επιλέγονται.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Άρωμα:

Οι επιλεγμένες ποικιλίες αμπέλου είναι όλες αρωματικές και κάθε ποικιλία έχει τα δικά της χαρακτηριστικά: Οι μονοποικιλιακοί οίνοι Solaris αναγνωρίζονται συνήθως από μια ορισμένη νότα κουφοξυλιάς στο άρωμα και/ή τη γεύση, ενώ οι οίνοι Muscaris έχουν χαρακτηριστικό άρωμα μοσχοκάρυδου. Οι οίνοι Johanniter χαρακτηρίζονται ιδίως από άρωμα πράσινων μήλων, ενώ οι οίνοι Souvignier Gris χαρακτηρίζονται από ώριμο αχλάδι, λευκό ροδάκινο και κυδώνι. Τέλος, οι λευκοί οίνοι Pinot Noir χαρακτηρίζονται από λευκή φράουλα, κόκκινα μήλα και φλούδα λεμονιού.

Οι πολυποικιλιακοί οίνοι έχουν φρουτώδες άρωμα, συχνά μήλων (πράσινων και κίτρινων), ενώ οι πιο γλυκοί οίνοι έχουν αρώματα ώριμων, εξωτικών φρούτων.

Γεύση:

Φρουτώδης και δροσερή, με χαρακτηριστικό ορυκτώδη χαρακτήρα και συχνά καλή δροσερή οξύτητα. Οι ανθώδεις και φρουτώδεις νότες είναι ανιχνεύσιμες στη γεύση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι ξηροί και ημίξηροι οίνοι έχουν αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10 % vol. Οι γλυκοί και ημίγλυκοι οίνοι έχουν αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 8,5 % vol.

Για τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται τιμές ισχύουν τα χαρακτηριστικά που ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

2. Κατηγορία οίνου 1: Λευκός οίνος παλαιωμένος σε βαρέλι

Ο οίνος αυτός είναι πάντοτε μονοποικιλιακός και παράγεται είτε από την ποικιλία Solaris είτε από την ποικιλία Souvignier Gris.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα:

Ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο.

Άρωμα:

Συνήθως, οι οίνοι Solaris έχουν μπουκέτο με ελαφρές νότες κουφοξυλιάς, οι οποίες συμπληρώνονται από ώριμα, εξωτικά φρούτα, όπως ροδάκινο, μάνγκο και ανανά. Οι οίνοι Souvignier Gris χαρακτηρίζονται από ώριμο αχλάδι, λευκό ροδάκινο και κυδώνι.

Γεύση:

Φρουτώδης και δροσερή, ελαφρώς λιπαρή και με ξυλώδεις νότες.

Για τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται τιμές ισχύουν τα χαρακτηριστικά που ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

3. Κατηγορία οίνου 1: Οίνος — Ερυθρωπός

Ποικιλίες αμπέλου: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα:

Ποικίλλει από πολύ ανοιχτό κόκκινο/ρόδινο έως σομόν και κόκκινο, ανάλογα με την επιλεγμένη ποικιλία ή ποικιλίες αμπέλου.

Άρωμα:

Για τους πολυποικιλιακούς οίνους: Ελαφρώς γλυκό και φρουτώδες· Θυμίζει τα κλασικά κόκκινα καλοκαιρινά φρούτα της Δανίας (φράουλες, σμέουρα, ραβέντι). Για μονοποικιλιακούς οίνους από σταφύλια της ποικιλίας Rondo: χαρακτηρίζονται από άρωμα δανικών φραουλών.

Γεύση:

Για τους πολυποικιλιακούς οίνους: Ευδιάκριτα φρουτώδης και δροσερή, με ελαφρά γλυκύτητα. Στη γεύση διακρίνονται επίσης κόκκινα καλοκαιρινά μούρα. Για μονοποικιλιακούς οίνους από σταφύλια της ποικιλίας Rondo: χαρακτηρίζονται από γεύση δανικών φραουλών.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που επιτρέπει τον χαρακτηρισμό τους ως «ξηρών» ή «ημίξηρων».

Για τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται τιμές ισχύουν τα χαρακτηριστικά που ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

4. Κατηγορία οίνου 3: Οίνος λικέρ

Ποικιλίες αμπέλου: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα:

Ποικίλλει ανάλογα με τις επιλεγμένες ποικιλίες αμπέλου. Οι μονοποικιλιακοί οίνοι που παράγονται από σταφύλια Solaris ή Muscaris και οι πολυποικιλιακοί οίνοι από συνδυασμό των σταφυλιών αυτών είναι συνήθως χρυσοκίτρινοι. Οι μονοποικιλιακοί οίνοι που παράγονται από τις ποικιλίες Pinot Noir, Cabernet Cantor ή Leon Millot και οι πολυποικιλιακοί οίνοι από συνδυασμό των σταφυλιών αυτών είναι συνήθως βαθυκόκκινοι.

Άρωμα:

Στους πολυποικιλιακούς οίνους, το άρωμα είναι έντονο, γλυκό και ελαφρώς πικάντικο, και χαρακτηρίζεται από ώριμα φρούτα, όπως κεράσια ή μαύρα φραγκοστάφυλα (ερυθροί οίνοι λικέρ) ή εξωτικά φρούτα, όπως μάνγκο, ανανάς και μπανάνες (λευκοί οίνοι λικέρ).

Οι μονοποικιλιακοί οίνοι παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: Στους οίνους Cabernet Cantor, το άρωμα χαρακτηρίζεται από έντονα, σκούρα φρούτα, όπως το μαύρο κεράσι, το βατόμουρο και το μαύρο φραγκοστάφυλο. Οι οίνοι Leon Millet έχουν ιδιαίτερες νότες μαύρου φραγκοστάφυλου, βατόμουρου και δαμάσκηνου. Στους οίνους Pinot Noir, το άρωμα χαρακτηρίζεται ιδίως από φράουλα και μαύρο κεράσι.

Οι μονοποικιλιακοί οίνοι που παράγονται από σταφύλια Solaris έχουν νότες ζαχαρόπηκτου λεμονιού, ώριμου ανανά και φλούδας πορτοκαλιού, ενώ ο συνδυασμός Solaris και Muscat παράγει έντονο άρωμα ζαχαρόπηκτου λεμονιού, ώριμου ανανά και μοσχοκάρυδου. Οι μονοποικιλιακοί οίνοι που παράγονται από σταφύλια Muscaris χαρακτηρίζονται από ώριμα εσπεριδοειδή και μοσχοκάρυδο.

Γεύση:

Φρουτώδης, με καλή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και φρουτώδους, ελαφράς οξύτητας.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι έχουν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 γραμμάρια ανά λίτρο.

Για τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται τιμές ισχύουν τα χαρακτηριστικά που ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 18

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

5. Κατηγορία οίνου 5: Αφρώδης οίνος ποιότητας

Ποικιλίες αμπέλου: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch, Rondo.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα:

Ποικίλλει ανάλογα με τις επιλεγμένες ποικιλίες αμπέλου. Οι μονοποικιλιακοί οίνοι που παράγονται από τις ερυθρές ποικιλίες αμπέλου (Pinot Noir, Monarch και Rondo) και οι πολυποικιλιακοί οίνοι από συνδυασμό περισσότερων της μίας από τις ποικιλίες αυτές ποικίλλουν από ανοιχτό κόκκινο/ρόδινο έως σομόν και κόκκινο χρώμα. Οι μονοποικιλιακοί οίνοι που παράγονται από τις λευκές ποικιλίες αμπέλου (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter και Muscaris) και οι πολυποικιλιακοί οίνοι από συνδυασμό περισσότερων της μίας από τις ποικιλίες αυτές ποικίλλουν από λευκό έως αχυροκίτρινο και χρυσοκίτρινο χρώμα.

Ο οίνος βάσης μετατρέπεται σε αφρώδη οίνο με ζύμωση σε φιάλες.

Άρωμα:

Οι πολυποικιλιακοί οίνοι έχουν ελαφρύ, δροσερό και όξινο άρωμα, με χαρακτηριστικά φρέσκων φρούτων, όπως εσπεριδοειδών ή μήλου, ή κουφοξυλιάς.

Για τους μονοποικιλιακούς οίνους ισχύουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: Οι οίνοι Solaris αναδίδουν δροσερές νότες πράσινου μήλου, φλούδας μοσχολέμονου και λευκών ανθέων. Οι οίνοι Souvignier Gris αναδίδουν διακριτικά αρώματα ώριμου αχλαδιού, κυδωνιού και λεμονιού. Οι οίνοι Johanniter είναι δροσεροί και αρωματικοί, με νότες μοσχολέμονου, πράσινου μήλου και λευκού ροδάκινου. Οι οίνοι Muscaris είναι αρωματικοί με νότες μοσχοκάρυδου, κουφοξυλιάς και μοσχολέμονου. Οι οίνοι Monarch αναδίδουν αρώματα κερασιού, μαύρου φραγκοστάφυλου και σμέουρου. Οι οίνοι Rondo αναδίδουν νότες φράουλας, σμέουρου και ραβέντι. Οι οίνοι Pinot Noir αναδίδουν αρώματα κόκκινων μήλων, αχλαδιών και ανθέων εσπεριδοειδών.

Γεύση:

Φρουτώδης και δροσερή, με χαρακτηριστική τραγανή οξύτητα — με πολύ μικρές φυσαλίδες μακράς διάρκειας. Ειδικότερα, οι οίνοι αυτής της κατηγορίας χαρακτηρίζονται από διακριτή ορυκτότητα, η οποία μπορεί να αποδοθεί σε παράγοντες όπως το ασβεστολιθικό έδαφος και τα υπόγεια ύδατα της χερσονήσου.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι μπορούν να παράγονται με διάφορες ποσότητες υπολειμματικών σακχάρων που αντιστοιχούν στους τύπους «brut natur», «extra brut», «brut», «extra dry» και «dry».

Για τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται τιμές ισχύουν τα χαρακτηριστικά που ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Βασικές οινολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται σε όλες τις κατηγορίες οίνων

Ειδική οινολογική πρακτική

Συγκομιδή, διαλογή και έκθλιψη

— Τα σταφύλια συγκομίζονται σε φυσιολογική ωριμότητα προκειμένου να επιτευχθεί βέλτιστη ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας.

— Όλα τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά και ταξινομούνται με βάση την ποιότητά τους ενώ βρίσκονται ακόμη στον αμπελώνα.

— Η έκθλιψη πραγματοποιείται σε μέγιστη πίεση 1,9 bar.

Οινοπαραγωγή

— Απαγορεύεται η αύξηση της οξύτητας.

— Οι οίνοι παράγονται με ψυχρή ζύμωση σε θερμοκρασία κάτω των 20 βαθμών Κελσίου.

2. Κατηγορία οίνου 1: Λευκός οίνος — ημίγλυκος ή γλυκός

Ειδική οινολογική πρακτική

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ημίγλυκων και γλυκών οίνων αυτής της κατηγορίας συχνά συγκομίζονται όψιμα αφού προσβληθούν από βοτρύτη (ευγενή σήψη), με αποτέλεσμα το γλεύκος να έχει εξαιρετικά υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και έντονο άρωμα και γεύση. Επιπλέον, οι οίνοι παράγονται με διακοπή της ζύμωσης μόλις επιτευχθεί ο κατάλληλος αλκοολικός τίτλος.

3. Κατηγορία οίνου 1: Λευκός οίνος παλαιωμένος σε βαρέλι

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια (barrique) για τουλάχιστον έξι μήνες πριν από την εμφιάλωση.

4. Κατηγορία οίνου 3: Οίνος λικέρ

Ειδική οινολογική πρακτική

Η προστιθέμενη αλκοόλη σταφυλιών πρέπει να παράγεται με απόσταξη οίνων από τις ποικιλίες αμπέλου που παρατίθενται στο σημείο 4 του τμήματος 4. Κατηγορία οίνου 3: Οίνος λικέρ. Οι οίνοι παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια (barrique) για τουλάχιστον 12 μήνες πριν από την εμφιάλωση.

5. Κατηγορία οίνου 5: Αφρώδης οίνος ποιότητας

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι καθίστανται αφρώδεις με την «παραδοσιακή μέθοδο», δηλαδή με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη για τουλάχιστον εννέα μήνες· στη συνέχεια, οι οίνοι ολοκληρώνονται με εκπωμάτιση. Ο οίνος έχει ελάχιστη πίεση 4 bar (στους 20 βαθμούς).

6. Κατηγορία οίνου 1: Λευκός οίνος — ξηρός ή ημίξηρος

Ειδική οινολογική πρακτική

Δεν υπάρχουν ειδικές οινολογικές πρακτικές που να εφαρμόζονται στους λευκούς οίνους Røsnæs, ξηρούς ή ημίξηρους.

7. Κατηγορία οίνου 1: Οίνος — Ερυθρωπός

Ειδική οινολογική πρακτική

Δεν υπάρχουν ειδικές οινολογικές πρακτικές που να εφαρμόζονται στους ερυθρωπούς οίνους Røsnæs.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Κατηγορία οίνου 1: Οίνος ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος ή γλυκός λευκός

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Κατηγορία οίνου 1: Λευκός οίνος παλαιωμένος σε βαρέλι

55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Κατηγορία οίνου 1: Οίνος — Ερυθρωπός

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. Κατηγορία οίνου 3: Οίνος λικέρ

50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Κατηγορία οίνου 5: Αφρώδης οίνος ποιότητας

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στη χερσόνησο Røsnæs, στη δυτική ακτή του Zealand. Η περιοχή αποτελείται από τα δημοτικά διαμερίσματα Røsnæs και Raklev.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot — Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir — Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

8.1. *Γενικές παρατηρήσεις*

Κοινός παράγοντας για την ποιότητα των οίνων Røsnæs είναι η επίδραση του μοναδικού συνδυασμού κλιματικών, εδαφικών και καλλιεργητικών συνθηκών στη χερσόνησο Røsnæs, σε στενή αλληλεπίδραση με ανθρώπινους παράγοντες, συμπεριλαμβανομένης της επιλογής οινοποιητικών πρακτικών, η οποία είναι εμφανής σε όλους τους οίνους, ανεξάρτητα από την κατηγορία ή την ποικιλία αμπέλου.

8.2. *Γεωγραφική περιοχή*

Η χερσόνησος Røsnæs προσφέρεται ιδιαίτερα για αμπελοκαλλιέργεια, ιδίως στις ασβεστολιθικές πλαγιές με νότιο προσανατολισμό, όπου η καλή έκθεση στον ήλιο συμβάλλει στην ωρίμαση των σταφυλιών και όπου η εγγύτητα με τη θάλασσα μειώνει τον κίνδυνο παγετού κατά τη διάρκεια κρίσιμων καλλιεργητικών περιόδων την άνοιξη και το φθινόπωρο, προσφέροντας έτσι γενικά βέλτιστες συνθήκες. Η ορυκτότητα των οίνων οφείλεται κυρίως στο ασβεστολιθικό έδαφος. Οι γεωγραφικές συνθήκες χαρακτηρίζονται ιδίως από ασβεστολιθικό μοραινικό esker αποτελούμενο από άργιλο, άμμο, χαλίκια και βράχους, το οποίο εξασφαλίζει καλή αποστράγγιση των υδάτων στα ανώτερα στρώματα του εδάφους και, ως εκ τούτου, επαρκώς ξηρό περιβάλλον καλλιέργειας για τα αμπέλια. Κάτω από τις μοραινικές αποθέσεις υπάρχουν παχιά στρώματα πλαστικής αργίλου ηλικίας περίπου 50 εκατομμυρίων ετών. Τα στρώματα αυτά μπορεί να περιέχουν μεγάλες ποσότητες νερού και θρεπτικών ουσιών, τις οποίες μπορούν να απορροφήσουν οι ρίζες των αμπέλων όταν, μετά από μερικά χρόνια ανάπτυξης, φτάσουν σε επαρκές βάθος. Έτσι, ακόμη και κατά τα συχνά πολύ ξηρά καλοκαίρια στη Røsnæs, οι άμπελοι μπορούν να βρουν επαρκές νερό και τροφή στο υπέδαφος.

8.3. *Σημασία του κλίματος*

Το κλίμα των αμπελώνων στη Røsnæs είναι ιδιαίτερα ευνοϊκό για την αμπελοκαλλιέργεια. Η εγγύτητα στη θάλασσα σημαίνει ότι υπάρχει ελάχιστος μόνο κίνδυνος νυκτερινού παγετού κατά τις περιόδους κινδύνου, για παράδειγμα στα τέλη της άνοιξης μετά την έκπτυξη των οφθαλμών και το φθινόπωρο πριν από τη συγκομιδή. Το κλίμα της Røsnæs είναι θερμότερο και ξηρότερο από τον μέσο όρο της Δανίας. Κατά μέσο όρο, σημειώνονται 523 mm βροχοπτώσεων ετησίως, έναντι του εθνικού μέσου όρου των 664 mm. Κανονικά, στη Røsnæs καταγράφονται περίπου 200 ώρες ηλιοφάνειας περισσότερες ετησίως από τον εθνικό μέσο όρο των 1 730 ωρών. Ως εκ τούτου, το τοπικό κλίμα συμβάλλει στην επίτευξη του βαθμού ωρίμασης που απαιτείται για την παραγωγή οίνου ποιότητας, ενώ το παράκτιο κλίμα προσδίδει στον οίνο φρεσκάδα και φρουτώδη γεύση που μπορούν να αποδοθούν στη μακρά καλλιεργητική περίοδο, με πολλές ώρες ηλιοφάνειας, κατά τη διάρκεια της οποίας σχηματίζονται σάκχαρα στα σταφύλια. Η δροσερή γεύση προέρχεται από την περιεκτικότητα των οίνων σε μηλικό οξύ, η οποία συνδέεται με το δροσερό κλίμα στο οποίο καλλιεργούνται τα σταφύλια. Η γεύση των οίνων χαρακτηρίζεται από αρμονική ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας. Οι επιλεγμένες ποικιλίες ωριμάζουν καλά στη Δανία στα τέλη του καλοκαιριού, ενώ η εγγύτητα στη θάλασσα προστατεύει τα σταφύλια από ασθένειες, εν μέρει λόγω της αλατούχας ομίχλης και εν μέρει λόγω της αύρας στον αμπελώνα, η οποία συμβάλλει στην ξήρανση των σταφυλιών μετά την πρωινή δρόσο ή τη βροχή.

8.4. *Ανθρώπινοι παράγοντες*

Ο πρώτος επαγγελματίας αμπελουργός εγκαταστάθηκε στη Røsnæs το 2008. Οι ανθρώπινοι παράγοντες στην τοπική αμπελοκαλλιέργεια και παραγωγή λευκού οίνου, ερυθρωπού οίνου, οίνου λικέρ και αφρώδους οίνου ποιότητας αντικατοπτρίζονται ιδίως 1) στην επιλογή των ποικιλιών αμπέλου, 2) στην επιλογή των αρχών καλλιέργειας (απόσταση μεταξύ των σειρών, μόρφωση των πρέμνων, κλάδεμα, αραίωση των φύλλων κ.λπ.) και 3) στην επιλεγμένη μέθοδο συγκομιδής (χειρωνακτική συγκομιδή). Απόσταση μεταξύ των σειρών: Για τη βελτιστοποίηση της απόδοσης και της ποιότητας, οι αμπελουργοί της Røsnæs επιλέγουν συνήθως μια αρκετά μεγάλη απόσταση 2,5 μέτρων μεταξύ των σειρών. Η απόσταση αυτή πρέπει να τηρείται σε όλες τις νέες φυτεύσεις μετά την 1η Ιανουαρίου 2021. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται μεγαλύτερη ηλιακή ακτινοβολία, η οποία είναι χαμηλή στον ορίζοντα, ιδίως εκτός της θερινής περιόδου, και διευκολύνεται η μόρφωση των πρέμνων. Για τον ίδιο λόγο, τα αμπέλια καλλιεργούνται με υψηλότερη συγκόμωση απ' ό,τι στη νότια Ευρώπη, ώστε να μεγιστοποιείται η επιφάνεια της συγκόμωσης για τη μετατροπή του ηλιακού φωτός σε σάκχαρα σταφυλιών. Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων είναι περίπου 1 μέτρο. Ως εκ τούτου, η έκταση ανά πρέμνο είναι περίπου 2,2 m^2, έτσι ώστε κάθε φυτό να λαμβάνει επαρκείς θρεπτικές ουσίες για την ωρίμαση των σταφυλιών και την ανάπτυξη του αρώματος και της γεύσης τους. Κλάδεμα: Τα πρέμνα κορυφολογούνται κατά τη διάρκεια των καλλιεργητικών περιόδων, ώστε να περιορίζεται η ανάπτυξή τους και να εξασφαλίζεται ότι τα τσαμπιά έχουν στη διάθεσή τους όσο το δυνατόν

περισσότερες θρεπτικές ουσίες. Αραίωση: Τα σταφύλια αραιώνονται, κατά περίπτωση, προκειμένου να μειώνονται οι αποδόσεις, να βελτιστοποιείται η ποιότητα των σταφυλιών και να εξασφαλίζεται ότι τα επιλεγμένα σταφύλια έχουν βέλτιστη πρόσβαση σε θρεπτικές ουσίες. Χρόνος συγκομιδής: Ο χρόνος συγκομιδής αποφασίζεται με στενή παρακολούθηση της ωρίμασης των σταφυλιών. Τα σταφύλια συγκομίζονται σε φυσιολογική ωριμότητα προκειμένου να επιτευχθεί βέλτιστη ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας, ιδίως μηλικού οξέος. Με τη γευσιγνωσία των σταφυλιών και/ή τη μέτρηση της περιεκτικότητας του χυμού σταφυλιών σε σάκχαρα και οξύτητα, οι καλλιεργητές μπορούν να προσδιορίσουν τον καταλληλότερο χρόνο συγκομιδής, όταν η ισορροπία μεταξύ οξύτητας και σακχάρων είναι η βέλτιστη σε σχέση με την προβλεπόμενη χρήση των σταφυλιών. Μέθοδος συγκομιδής: Τα σταφύλια πρέπει να συγκομίζονται χειρωνακτικά. Οι ανθρώπινοι παράγοντες αντικατοπτρίζονται επίσης στον αμπελώνα. Ως εκ τούτου, κατά τη συγκομιδή ελέγχονται τα σάκχαρα, η οξύτητα και η τιμή pH του γλεύκους σταφυλιών. Κατά τη διάρκεια της οινοποίησης χρησιμοποιούνται διαδικασίες όπως η καθίζηση, η δεύτερη ζύμωση και η διήθηση και, στην περίπτωση ορισμένων οίνων, η ωρίμαση και η παλαίωση σε δρύινα βαρέλια / βαρέλια τύπου barrique. Η ψυχρή ζύμωση έχει επίσης αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά του οίνου· η ψυχρή ζύμωση λευκών και ερυθρωπών οίνων χρησιμοποιείται για την επίτευξη δροσερού και φρουτώδους χαρακτήρα. Όλοι οι ανωτέρω παράγοντες αντικατοπτρίζονται στο τελικό αποτέλεσμα, δηλαδή στον τελικό οίνο Røsnæs, ο οποίος, είτε πρόκειται για τον τυπικό ποικιλιακό οίνο είτε για cuvée (πολυποικιλιακό οίνο), έχει γεμάτο σώμα και είναι δροσερός και φρουτώδης. Ωστόσο, για αρκετές από τις κατηγορίες, υπάρχουν ακόμη περισσότεροι δεσμοί μεταξύ των οίνων και των τοπικών παραγόντων.

8.5. *Αιτιώδεις σχέσεις Κατηγορία οίνου 1: Οίνος και ερυθρωπός οίνος*

Το γεγονός ότι η χερσόνησος Røsnæs περιβάλλεται από θάλασσα στις τρεις πλευρές της προσφέρει σε όλους τους αμπελώνες που αποτελούν μέρος της οριοθετημένης περιοχής μοναδική εγγύτητα στη θάλασσα. Ο παράγοντας αυτός σημαίνει, ιδίως κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών, ότι η διακύμανση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ημέρας είναι περιορισμένη, κάτι που προσδίδει στα σταφύλια έντονο φρουτώδη χαρακτήρα, χαρακτηριστικό που αποτυπώνεται ιδιαίτερα στην κατηγορία οίνου 1.

8.6. *Κατηγορία οίνου 1: Οίνος ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος ή γλυκός λευκός*

Οι ανθώδεις νότες του αρώματος και της γεύσης (οργανοληπτικά χαρακτηριστικά) θεωρείται ότι θυμίζουν σαφώς τη μοναδική χλωρίδα που υπάρχει στις νότιες πλαγιές της Røsnæs, όπως η κουφοξυλιά, η τσαπουρνιά, ο κράταιγος, η αγριοτριανταφυλλιά και το σέσελι [seseli libanotis]. Το χαρακτηριστικό αυτό αντικατοπτρίζεται ιδιαίτερα στους λευκούς οίνους που έχουν υποστεί ζύμωση και παλαίωση σε χαλύβδινες δεξαμενές.

8.7. *Κατηγορία οίνου 1: Λευκός οίνος παλαιωμένος σε βαρέλι*

Τα σταφύλια για τους οίνους αυτούς συγκομίζονται κυρίως στους αμπελώνες που βρίσκονται πλησιέστερα στο Kalundborg Fjord. Η πείρα δείχνει ότι η αντανάκλαση της θάλασσας αυξάνει την ποσότητα φωτός στους αμπελώνες που βρίσκονται πλησιέστερα στο φιόρδ έως και κατά 20-30 %, με αποτέλεσμα οι αμπελώνες αυτοί να μπορούν να παρέχουν εξαιρετικά ώριμα σταφύλια, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παραγωγή λευκών οίνων που παλαιώνονται σε βαρέλια, όπου το έντονο άρωμα και η έντονη γεύση τους αναδεικνύονται ιδιαίτερα.

8.8. *Αιτιώδεις σχέσεις Κατηγορία οίνου 3: Οίνος λικέρ*

Ο οίνος λικέρ παράγεται από οίνο βάσης με τα ίδια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με εκείνα που αναφέρονται ανωτέρω, αλλά με την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που απαιτείται για τους οίνους λικέρ. Επιπλέον, οι οίνοι λικέρ αποθηκεύονται για τουλάχιστον ένα έτος σε δρύινα βαρέλια, ώστε να μπορέσουν να αναπτύξουν ξυλώδεις νότες. Η γεύση είναι φρουτώδης, με καλή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και φρουτώδους, ελαφράς οξύτητας.

8.9. *Αιτιώδεις σχέσεις Κατηγορία οίνου 5: Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται από διακριτή ορυκτότητα, η οποία μπορεί να αποδοθεί σε παράγοντες όπως το εξαιρετικά ασβεστολιθικό, πλούσιο σε ανόργανα στοιχεία έδαφος και τα υπόγεια ύδατα του μοραινικού τοπίου της Røsnæs.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Συσκευασία

Νομικό πλαίσιο

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Το προϊόν πρέπει να εμφιαλώνεται εντός της οριοθετημένης περιοχής, ώστε να διασφαλίζεται ότι ο οίνος προέρχεται πράγματι από την περιοχή αυτή και να είναι εγγυημένης προέλευσης. Με τον τρόπο αυτό προστατεύεται η φήμη των αμπελουργών και της περιοχής.

Επιπλέον, καθίσταται δυνατός ο καλύτερος ποιοτικός έλεγχος και η ιχνηλασιμότητα, καθώς η εμφιάλωση πραγματοποιείται υπό ελεγχόμενες συνθήκες.

Σημειώνεται επίσης ότι η μεταφορά μη εμφιαλωμένου οίνου μπορεί να οδηγήσει σε οξείδωση ή μικροβιολογική επιμόλυνση. Η απαίτηση τοπικής εμφιάλωσης ελαχιστοποιεί αυτόν τον κίνδυνο.

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η αναγραφή του έτους παραγωγής στην ετικέτα είναι υποχρεωτική εφόσον ο οίνος παράγεται από μία μόνο συγκομιδή. Εάν ο οίνος παράγεται από περισσότερες εσοδείες, δεν αναφέρεται η εσοδεία.

— Η οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου πρέπει να αναγράφεται στην επισήμανση εάν χρησιμοποιείται μόνο μία ποικιλία (μονοποικιλιακός οίνος).

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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