C/2026/5039

30.9.2026

# Publicación de una solicitud de protección de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2026/5039)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

**«Røsnæs»**

**PDO-DK-03048**

**Fecha de la solicitud: 15 de diciembre de 2023**

1. **Nombre(s)**

«Røsnæs»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva (excepto el de la partida 2009)

4. **Descripción del vino o vinos**

1. Categoría de vino 1: Pueden ser blancos secos, semisecos, semidulces o dulces

Variedades de uva: *solaris, souvignier gris, johanniter, muscaris, pinot noir*.

*Características organolépticas*

Color:

Varía entre el amarillo pálido, el amarillo y el amarillo dorado, en función de la variedad o variedades de uva elegidas.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aroma:

Todas las variedades de uva seleccionadas son aromáticas y cada variedad tiene sus propias características: los vinos monovarietales de *solaris* suelen reconocerse por una cierta nota de flor de saúco en el aroma o el sabor, mientras que los vinos de *muscaris* presentan una fragancia característica a nuez moscada. Los vinos de la variedad *johanniter* se caracterizan, sobre todo, por un aroma a manzana verde, mientras que los de la variedad *souvignier gris* destacan por sus notas de pera madura, melocotón blanco y membrillo. Por último, los vinos blancos de *pinot noir* se caracterizan por sus notas de fresa blanca, manzana roja y piel de limón.

Los vinos multivarietales presentan un aroma afrutado, a menudo a manzana (verde y amarilla), y los vinos más dulces desprenden aromas de fruta exótica madura.

Sabor:

Afrutado y fresco, caracterizado por la mineralidad y a menudo con buen ácido fresco. Las notas florales y afrutadas pueden detectarse en el sabor.

*Características analíticas*

Los vinos secos y semisecos tienen un grado alcohólico mínimo del 10 % en volumen. Los vinos dulces y semidulces tienen un grado alcohólico mínimo del 8,5 % en volumen.

Las características establecidas en la legislación aplicable se aplican a las características analíticas para las que no se indican valores numéricos.

*Características analíticas generales*

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

2. Categoría de vino 1: Vino blanco, criado en barrica

Este vino siempre es monovarietal y se elabora con la variedad *solaris* o *souvignier gris*.

*Características organolépticas*

Color:

Varía entre el amarillo pálido y el amarillo dorado.

Aroma:

Por lo general, los vinos *solaris* presentan un buqué con un ligero matiz de flor de saúco, complementado con frutas exóticas maduras, como melocotón, mango y piña. Los vinos de *souvignier gris* se caracterizan por sus notas de pera madura, melocotón blanco y membrillo.

Sabor:

Afrutado y fresco, ligeramente graso y con notas amaderadas.

Las características establecidas en la legislación aplicable se aplican a las características analíticas para las que no se indican valores numéricos.

*Características analíticas generales*

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

3. Categoría de vino 1: Vino – Rosado

Variedades de uva: *cabernet cantor, rondo, pinot noir, monarch*.

*Características organolépticas*

Color:

Varía desde un color rojo/rosa muy pálido hasta un tono salmón o rojo, dependiendo de la variedad o variedades de uva seleccionadas.

Aroma:

En el caso de los vinos multivarietales: ligeramente dulce y afrutado; recuerda a los clásicos frutos rojos de verano daneses (fresas, frambuesas y ruibarbo). En el caso de los vinos monovarietales elaborados con uvas de la variedad *rondo*: se caracteriza por un aroma a fresas danesas.

Sabor:

En el caso de los vinos multivarietales: claramente afrutado y fresco, con un ligero dulzor. En el sabor también se aprecian las bayas rojas de verano. En el caso de los vinos monovarietales elaborados con uvas de la variedad *rondo*: caracterizado por su sabor a fresas danesas.

*Características analíticas*

Estos vinos presentan un contenido de azúcar residual que permite calificarlos como «secos» o «semisecos».

Las características establecidas en la legislación aplicable se aplican a las características analíticas para las que no se indican valores numéricos.

*Características analíticas generales*

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

4. Categoría de vino 3: Vino de licor

Variedades de uva: cabernet cantor, leon millot, pinot noir, solaris, muscaris.

*Características organolépticas*

Color:

Varía en función de las variedades de uva elegidas. Los vinos monovarietales elaborados con uvas de las variedades *solaris* o *muscaris*, así como los vinos multivarietales resultantes de una combinación de estas uvas, suelen presentar un color amarillo dorado. Los vinos monovarietales elaborados con *pinot noir*, *cabernet cantor* o *leon millot*, así como los vinos multivarietales que combinan estas uvas, suelen ser de color rojo oscuro.

Aroma:

En los vinos multivarietales, el aroma es intenso, dulce y ligeramente especiado, y se caracteriza por notas de frutas maduras, como la cereza o la grosella negra (vinos de licor tintos), o de frutas exóticas, como el mango, la piña y el plátano (vinos de licor blancos).

Los vinos monovarietales presentan las siguientes características: en los vinos de *cabernet cantor*, el aroma se caracteriza por notas de fruta oscura e intensa, como la cereza negra, la mora y la grosella negra. Los vinos de *leon millet* presentan notas características de grosella negra, mora y ciruela. En los vinos de *pinot noir*, el aroma se caracteriza, sobre todo, por notas de fresa y cereza negra.

Los vinos monovarietales elaborados con uvas *solaris* presentan notas de limón confitado, piña madura y piel de naranja, mientras que la combinación de *solaris* y moscatel produce un aroma intenso a limón confitado, piña madura y nuez moscada. Los vinos monovarietales elaborados con uvas de la variedad *muscaris* se caracterizan por sus notas de cítricos maduros y nuez moscada.

Sabor:

Afrutado, con un buen equilibrio entre el dulzor y una acidez afrutada y ligera.

*Características analíticas*

Los vinos tienen un contenido mínimo de azúcar de 45 gramos por litro.

Las características establecidas en la legislación aplicable se aplican a las características analíticas para las que no se indican valores numéricos.

*Características analíticas generales*

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 18

— Acidez total mínima: 3 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

5. Categoría de vino 5: Vino espumoso de calidad

Variedades de uva: *solaris, souvignier gris, johanniter, muscaris, pinot noir, monarch, rondo*.

*Características organolépticas*

Color:

Varía en función de las variedades de uva elegidas. Los vinos monovarietales elaborados con variedades de uva tinta (*pinot noir, monarch* y *rondo*) y los vinos multivarietales, resultantes de la combinación de más de una de estas uvas, presentan colores que van desde el rojo claro o rosado hasta el salmón y el rojo. Los vinos monovarietales elaborados con variedades de uva blanca (*solaris, souvignier gris, johanniter* y *muscaris*) y los vinos multivarietales, resultantes de la combinación de más de una de estas uvas, presentan colores que van del blanco al amarillo pajizo y al amarillo dorado.

El vino base se transforma en vino espumoso mediante la fermentación en botella.

Aroma:

Los vinos multivarietales presentan un aroma ligero, fresco y ácido, con notas de frutas frescas como los cítricos o la manzana, o incluso de flor de saúco.

Los vinos monovarietales presentan las siguientes características: los vinos *solaris* presentan notas frescas de manzana verde, cáscara de lima y flores blancas. El *souvignier gris* presenta aromas discretos de pera madura, membrillo y limón. El *johanniter* es fresco y aromático, con notas de lima, manzana verde y melocotón blanco. El *muscaris* es un vino aromático con notas de nuez moscada, flor de saúco y lima. El *monarch* presenta aromas de cereza, grosella negra y frambuesa. El *rondo* tiene notas de fresa, frambuesa y ruibarbo. El *pinot noir* presenta aromas de manzana roja, pera y flor de cítricos.

Sabor:

Afrutado y fresco, se caracteriza por una acidez viva, con burbujas muy pequeñas y persistentes. En concreto, los vinos de esta categoría se caracterizan por una mineralidad marcada, que puede atribuirse a factores como el suelo calcáreo y las aguas subterráneas de la península.

*Características analíticas*

Los vinos pueden elaborarse con distintas cantidades de azúcar residual correspondientes a los tipos «brut nature», «extra brut», «brut», «extra seco» y «seco».

Las características establecidas en la legislación aplicable se aplican a las características analíticas para las que no se indican valores numéricos.

*Características analíticas generales*

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 5 g/l, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Prácticas enológicas esenciales aplicables a todas las categorías de vinos

Práctica enológica específica

Recolección, clasificación y prensado

— Las uvas se vendimian cuando alcanzan la madurez fisiológica, con el fin de lograr un equilibrio óptimo entre el contenido de azúcar y la acidez.

— Todas las uvas se vendimian a mano y se clasifican según su calidad mientras permanecen en el viñedo.

— Todo el prensado se realiza con una presión máxima de 1,9 bar.

Producción vitivinícola

— Está prohibida la acidificación.

— Los vinos se producen mediante fermentación en frío a menos de 20 grados Celsius.

2. Categoría de vino 1: Vino blanco — semidulce o dulce

Práctica enológica específica

Las uvas que se utilizan para elaborar los vinos semidulces y dulces de esta categoría suelen vendimiarse tardíamente, tras haber sido afectadas por la botritis (podredumbre noble), por lo que el mosto presenta un contenido de azúcar excepcionalmente elevado, así como un aroma y un sabor intensos. Además, los vinos se elaboran interrumpiendo la fermentación una vez alcanzado un grado alcohólico adecuado.

3. Categoría de vino 1: Vino blanco, criado en barrica

Práctica enológica específica

Los vinos se envejecen en barricas de roble durante un mínimo de seis meses antes de su embotellado.

4. Categoría de vino 3: Vino de licor

Práctica enológica específica

El alcohol de uva añadido debe proceder de la destilación de vinos de las variedades de vid enumeradas en el punto 4 de la sección 4. Categoría de vino 3: Vino de licor. Los vinos se envejecen en barricas de roble durante un mínimo de doce meses antes de su embotellado.

5. Categoría de vino 5: Vino espumoso de calidad

Práctica enológica específica

Los vinos se convierten en espumosos siguiendo el «método tradicional», es decir, mediante una segunda fermentación en botella durante un mínimo de nueve meses; a continuación, los vinos se someten a la operación de degüelle. El vino tiene una presión mínima de 4 bares (a 20 grados).

6. Categoría de vino 1: Vino blanco — seco o semiseco

Práctica enológica específica

No existen prácticas enológicas específicas aplicables a los vinos blancos secos o semisecos de Røsnæs.

7. Categoría de vino 1: Vino – Rosado

Práctica enológica específica

No existen prácticas enológicas específicas aplicables a los vinos rosados de Røsnæs.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Categoría de vino 1: Pueden ser blancos secos, semisecos, semidulces o dulces

60 hectolitros por hectárea

2. Categoría de vino 1: Vino blanco, criado en barrica

55 hectolitros por hectárea

3. Categoría de vino 1: Vino – Rosado

60 hectolitros por hectárea

4. Categoría de vino 3: Vino de licor

50 hectolitros por hectárea

5. Categoría de vino 5: Vino espumoso de calidad

60 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica se encuentra en la península de Røsnæs, en la costa occidental de Selandia. La zona está formada por las parroquias de Røsnæs y Raklev.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Cabernet cantor

Johanniter

Léon millot — Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot noir — Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier gris

8. **Vínculo con la zona geográfica**

8.1. *Observaciones generales*

Un factor común en la calidad de los vinos de Røsnæs es el efecto que ejerce la combinación única de clima, suelo y condiciones de cultivo de la península de Røsnæs, en estrecha interacción con factores humanos —entre ellos, la elección de las prácticas de vinificación—, lo cual se hace patente en todos los vinos, independientemente de su categoría o variedad de uva.

8.2. *Zona geográfica*

La península de Røsnæs es un lugar idóneo para el cultivo de la vid, especialmente en las laderas calcáreas orientadas al sur, donde la buena exposición al sol favorece la maduración de la uva y donde la proximidad al mar reduce el riesgo de heladas durante los períodos críticos de crecimiento en primavera y otoño, lo que, en general, ofrece unas condiciones óptimas. La mineralidad de los vinos se debe principalmente al suelo calcáreo. Las condiciones geográficas se caracterizan, en particular, por un esker morrénico calcáreo compuesto por arcilla, arena, grava y roca, lo que garantiza un buen drenaje del agua en las capas superiores del suelo y, por lo tanto, un entorno de cultivo suficientemente seco para las vides. Debajo de los depósitos morrénicos se encuentran gruesas capas de arcilla plástica con una antigüedad aproximada de cincuenta millones de años. Estas pueden contener grandes cantidades de agua y nutrientes que las raíces de las vides pueden absorber cuando, tras haber crecido durante unos años, son lo suficientemente profundas. Por lo tanto, incluso en los veranos de Røsnæs, que suelen ser muy secos, las vides pueden encontrar agua y nutrientes suficientes en el subsuelo.

8.3. *Importancia del clima*

El clima de los viñedos de Røsnæs es especialmente favorable para la viticultura. La proximidad al mar hace que el riesgo de heladas nocturnas sea mínimo durante los períodos de mayor riesgo, por ejemplo, a finales de primavera, tras la brotación, y en otoño, antes de la vendimia. Røsnæs tiene un clima más cálido y seco que la media de Dinamarca. De promedio, se registran 523 mm de precipitaciones al año, frente a la media nacional de 664 mm. Normalmente, Røsnæs cuenta con unas 200 horas de sol más al año que la media nacional, que es de 1 730 horas. Por lo tanto, el clima local contribuye a alcanzar el grado de maduración necesario para la elaboración de un vino de calidad, mientras que el clima costero confiere al vino una frescura y un sabor afrutado que pueden atribuirse a una larga temporada de crecimiento, con numerosas horas de sol, durante la cual se acumula azúcar en las uvas. El sabor fresco procede del contenido de ácido málico de los vinos, que está vinculado al clima fresco en el que se cultivan las uvas. El sabor de los vinos se caracteriza por un equilibrio armonioso entre la acidez y el dulzor. Las variedades seleccionadas maduran bien en Dinamarca a finales del verano, y la proximidad al mar protege a las uvas contra las enfermedades, en parte gracias a la bruma salina y en parte a la brisa que sopla en el viñedo, lo que contribuye a secar las uvas tras el rocío matutino o los chubascos.

8.4. *Factores humanos*

El primer viticultor profesional se estableció en Røsnæs en 2008. Los factores humanos que intervienen en el cultivo y la elaboración locales de vino blanco, vino rosado, vino de licor y vino espumoso de calidad se reflejan, en particular, en: 1) la selección de las variedades de uva; 2) la elección de los principios de cultivo (distancia entre hileras, sistema de conducción de las vides, poda, aclareo de hojas, etc.) y 3) el método de vendimia elegido (vendimia manual). Separación entre hileras: con el fin de optimizar el rendimiento y la calidad, los viticultores de Røsnæs han optado tradicionalmente por una distancia entre hileras bastante amplia, de 2,5 metros. Esta separación deberá respetarse en todas las nuevas plantaciones realizadas a partir del 1 de enero de 2021. Esto permite que llegue una mayor cantidad de radiación solar, ya que el sol se encuentra bajo en el cielo, sobre todo fuera de la temporada de verano, y facilita el guiado de las vides. Por la misma razón, las vides se cultivan con una copa más alta que en el sur de Europa, con el fin de maximizar la superficie de la copa para convertir la luz solar en azúcar de uva. La separación entre las cepas es de aproximadamente un metro. En consecuencia, la superficie por cepa es de aproximadamente 2,2 $m^2$, de modo que cada planta recibe los nutrientes suficientes para que las uvas maduren y se desarrollen su aroma y sabor. Poda: las vides se podan durante los períodos de crecimiento con el fin de limitar su desarrollo y

garantizar que los racimos de uvas dispongan del mayor número posible de nutrientes. Aclareo: los racimos de uva se aclaran según sea necesario para reducir el rendimiento, optimizar la calidad de las uvas y garantizar que los racimos seleccionados dispongan de un acceso óptimo a los nutrientes. Época de vendimia: el momento de la vendimia se determina mediante un estrecho seguimiento de la maduración de las uvas. Las uvas se vendimian cuando alcanzan la madurez fisiológica, con el fin de lograr un equilibrio óptimo entre el azúcar y la acidez, en particular el ácido málico. Mediante la degustación de las uvas o la medición del contenido de azúcar y acidez del zumo de uva, los viticultores pueden determinar el momento perfecto de la vendimia, cuando el equilibrio entre acidez y azúcar es óptimo en relación con el uso previsto de las uvas. Método de vendimia: las uvas deben vendimiarse a mano. Los factores humanos también se reflejan en el viñedo. Por lo tanto, durante la vendimia se comprueban el azúcar, la acidez y el valor pH del mosto de uva. Durante la vinificación propiamente dicha, se utilizan procesos como la sedimentación, la segunda fermentación y la filtración y, en el caso de determinados vinos, la maduración y el envejecimiento en barricas de roble. La fermentación en frío también influye en las características del vino; la fermentación en frío de los vinos blancos y rosados se utiliza para obtener frescura y carácter afrutado. Todos los factores anteriores se reflejan en el resultado final: el vino de Røsnæs acabado, ya sea el vino varietal típico o un vino base (un vino mezclado), tiene cuerpo, es fresco y afrutado. Sin embargo, en varias de las categorías existen aún más vínculos entre los vinos y los factores locales.

8.5. *Interacciones causales. Categoría de vino 1: Vino y vino rosado*

El hecho de que la península de Røsnæs esté rodeada de mar por tres lados confiere a todos los viñedos que forman parte de la zona delimitada una proximidad única al mar. Este factor significa, especialmente durante el período de maduración de las uvas, que la variación térmica a lo largo del día es limitada, lo que confiere a las uvas un alto grado de sabor afrutado, un factor que se refleja especialmente en la categoría de vino 1.

8.6. *Categoría de vino 1: Pueden ser blancos secos, semisecos, semidulces o dulces*

Se considera que las notas florales de aroma y sabor (características organolépticas) recuerdan claramente a la flora única presente en las laderas meridionales de Røsnæs, como la flor de saúco, la endrina, el espino, la eglantina y la zanahoria lunar. Esta característica se refleja especialmente en los vinos blancos fermentados y envejecidos en depósitos de acero.

8.7. *Categoría de vino 1: Vino blanco, criado en barrica*

Las uvas para estos vinos se vendimian principalmente en los viñedos más cercanos al fiordo de Kalundborg. La experiencia demuestra que el reflejo del mar aumenta la cantidad de luz en los viñedos más cercanos al fiordo hasta un 20-30 %, lo que significa que estos viñedos pueden suministrar uvas excepcionalmente maduras utilizadas para los vinos blancos envejecidos en barrica, en los que su aroma y sabor intensos son especialmente destacados.

8.8. *Interacciones causales. Categoría de vino 3: Vino de licor*

El vino de licor se elabora a partir de un vino de base con las mismas características organolépticas mencionadas anteriormente, pero con el contenido de azúcar residual necesario para los vinos de licor. Además, los vinos de licor se almacenan durante al menos un año en barricas de roble para que puedan desarrollar notas amaderadas. El sabor es afrutado, con un buen equilibrio entre el dulzor y una acidez afrutada y ligera.

8.9. *Interacciones causales. Categoría de vino 5: Vino espumoso de calidad*

Estos vinos se caracterizan por una mineralidad diferenciada, que puede atribuirse a factores como el suelo y las aguas subterráneas muy calcáreos y ricos en minerales del paisaje morreno de Røsnæs.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

***Envasado***

*Marco jurídico*

Legislación de la UE

*Tipo de condición complementaria*

Embotellado en la zona geográfica definida

*Descripción de la condición*

El embotellado debe realizarse dentro de la zona delimitada para garantizar que el vino procede realmente de esta zona, de modo que podamos garantizar su origen. Así se protege la reputación de los viticultores y de la zona.

Además, permite un mejor control de calidad y trazabilidad, ya que el embotellado se realiza en condiciones controladas.

También cabe señalar que el transporte de vino sin embotellar puede dar lugar a oxidación o contaminación microbiológica. El requisito de embotellar localmente minimiza este riesgo.

***Etiquetado***

*Marco jurídico*

Legislación de la UE

*Tipo de condición complementaria*

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

*Descripción de la condición*

Cuando el vino proceda de una sola vendimia, la etiqueta debe indicar el año de cosecha. Si el vino se elabora a partir de varias añadas, no se indica la añada.

— La variedad de uva de vinificación debe indicarse en el etiquetado si solo se utiliza una variedad (vino monovarietal).

**Enlace al pliego de condiciones**

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