C/2026/5039

30.9.2026

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 esimese lõigu kohase veinisektori nimetuse kaitsmise taotluse avaldamine

(C/2026/5039)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Røsnæs“

PDO-DK-03048

Taotluse esitamise kuupäev: 15. detsember 2023

1. **Nimetus(ed)**

„Røsnæs“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

5. Kvaliteetvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus:**

1. Veinikategooria 1: kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus valge vein

Viinamarjasordid: „Solaris“, „Souvignier Gris“, „Johanniter“, „Muscaris“, „Pinot Noir“

Organoleptilised omadused

Värvus:

Olenevalt valitud viinamarjasordist või -sortidest varieerub värvus kahvatukollasest kollase ja kuldkollaseni.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aroom:

Kõik valitud viinamarjasordid on aromaatsed ning igal sordil on sellele iseloomulikud omadused. Sordist „Solaris“ valmistatud ühe sordi veine iseloomustab tavaliselt teatav leedriõie aroomi- ja/või maitsenüanss, samas kui sordist „Muscaris“ valmistatud veinidele on omane muskaatpähkli lõhn. Sordist „Johanniter“ valmistatud veine iseloomustab eelkõige roheliste õunte aroom, samas kui sordist „Souvignier Gris“ toodetud veine iseloomustavad küpsed pirnid, valged virsikud ja küdooniad. Sordist „Pinot Noir“ valmistatud valgeid veine iseloomustavad valged maasikad, punased õunad ja sidrunikoor.

Mitmest viinamarjasordist valmistatud veinidel on puuviljane aroom, milles on sageli tunda roheliste ja kollaste õunte nüansse, ning kõige magusamatel veinidel on küpsete eksootiliste puuviljade lõhn.

Maitse:

Puuviljane ja värske, mineraalne ja sageli hea värske happesusega. Maitses on tunda lille- ja puuviljanüansse.

Analüütilised omadused

Kuivade ja poolkuivade veinide alkoholisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti. Magusate ja poolmagusate veinide alkoholisisaldus on vähemalt 8,5 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole esitatud numbrilisi väärtusi, kehtivad kohaldatavates õigusaktides sätestatud nõuded.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

2. Veinikategooria 1: valge vein, vaadis laagerdunud

See vein on alati ühest sordist valmistatud ning toodetud kas sordist „Solaris“ või „Souvignier Gris“.

Organoleptilised omadused

Värvus:

Varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni.

Aroom:

Tavaliselt iseloomustab sordist „Solaris“ valmistatud veine kerge leedriõite varjundiga lõhnabukett, mida täiendavad küpsed eksootilised puuviljad, nagu virsik, mango ja ananass. Sordist „Souvignier Gris“ valmistatud veine iseloomustavad küps pirn, valge virsik ja küdoonia.

Maitse:

Puuviljane ja värske, kergelt õline ning puiduste nootidega.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole esitatud numbrilisi väärtusi, kehtivad kohaldatavates õigusaktides sätestatud nõuded.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

3. Veinikategooria 1: roosa vein

Viinamarjasordid: „Cabernet Cantor“, „Rondo“, „Pinot Noir“, „Monarch“.

Organoleptilised omadused

Värvus:

Olenevalt valitud viinamarjasordist või -sortidest varieerub värvus väga heledast punasest/roosast lõheroosa ja punaseni.

Aroom:

mitut viinamarjasorti sisaldavad veinid on veidi magusa ja puuviljase lõhnaga, mis meenutab tüüpilisi Taani suviseid punaseid vilju ja marju (maasikad, vaarikad, rabarber). Sordist „Rondo“ valmistatud ühe sordi veinidele on iseloomulik Taani maasikate aroom.

Maitse:

Mitut viinamarjasorti sisaldavad veinid on selgelt eristuva puuviljase, värske ja veidi magusa maitsega. Maitses on tunda ka punaseid suvemarju. Sordist „Rondo“ valmistatud ühe sordi veinidele on omane Taani maasikate maitse.

Analüütilised omadused

Veinidel on selline jääksuhkrusisaldus, et neid võib tähistada märkega „kuiv“ või „poolkuiv“.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole esitatud numbrilisi väärtusi, kehtivad kohaldatavates õigusaktides sätestatud nõuded.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

4. Veinikategooria 3: liköörvein

Viinamarjasordid: „Cabernet Cantor“, „Léon Millot“, „Pinot Noir“, „Solaris“, „Muscaris“.

Organoleptilised omadused

Värvus:

Varieerub sõltuvalt valitud viinamarjasortidest. Sordist „Solaris“ või „Muscaris“ valmistatud ühe sordi veinid ja nende viinamarjade segust valmistatud mitme sordi veinid on tavaliselt kuldkollased. Sortidest „Pinot Noir“, „Cabernet Cantor“ või „Léon Millot“ valmistatud ühe sordi veinid ja nende viinamarjade segust valmistatud mitme sordi veinid on tavaliselt tumepunased.

Aroom:

Mitmest sordist valmistatud veinidel on intensiivne, magus ja kergelt vürtsikas aroom, mida iseloomustavad küpsed puuviljad ja marjad, nagu kirss või must sõstar (punased liköörveinid), või eksootilised puuviljad, nagu mango, ananass ja banaan (valged liköörveinid).

Ühest sordist valmistatud veinidel on järgmised omadused. Sordist „Cabernet Cantor“ valmistatud veinide aroomi iseloomustavad jõulised, tumedad puuviljad ja marjad, nagu must kirss, põldmurakas ja must sõstar. Sordist „Léon Millot“ valmistatud veinide puhul eristuvad musta sõstra, põldmuraka ja ploomi nüansid. Sordist „Pinot Noir“ valmistatud veinide aroomis on tunda eelkõige maasikat ja musta kirssi.

Sordist „Solaris“ valmistatud ühe sordi veinides on tunda suhkrustatud sidruni, küpse ananassi ja apelsinikoore nüansse, samas kui sortide „Solaris“ ja „Muscaris“ segu annab intensiivse aroomi, milles on tunda suhkrustatud sidruni, küpse ananassi ja muskaatpähkli lõhna. Sordist „Muscaris“ valmistatud ühe sordi veinidele on omane küpsete tsitrusviljade ja muskaatpähkli aroom.

Maitse:

Puuviljane, hea tasakaal magususe ning puuviljase ja kerge happesuse vahel.

Analüütilised omadused

Veinide suhkrusisaldus on vähemalt 45 grammi liitri kohta.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole esitatud numbrilisi väärtusi, kehtivad kohaldatavates õigusaktides sätestatud nõuded.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 18

— Minimaalne üldhappesus: 3 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

5. Veinikategooria 5: kvaliteetvahuvein

Viinamarjasordid: „Solaris“, „Souvignier Gris“, „Johanniter“, „Muscaris“, „Pinot Noir“, „Monarch“, „Rondo“.

Organoleptilised omadused

Värvus:

Varieerub sõltuvalt valitud viinamarjasortidest. Punastest viinamarjasortidest („Pinot Noir“, „Monarch“ ja „Rondo“) valmistatud ühe sordi veinide ning mitme nimetatud viinamarjasordi segust valmistatud veinide värvus varieerub helepunasest/roosast lõheroosa kuni punaseni. Valgetest viinamarjasortidest („Solaris“, „Souvignier Gris“, „Johanniter“ ja „Muscaris“) valmistatud ühe sordi veinide ning mitme nimetatud viinamarjasordi segust valmistatud veinide värvus varieerub valgest õlgkollase ja kuldkollaseni.

Baasvein muudetakse vahuveiniks pudelis kääritamise teel.

Aroom:

Mitmest sordist valmistatud veinidel on kerge, värske ja happeline aroom, milles on tunda värskete puuviljade, näiteks tsitrusviljade, õunte või leedriõite nüansse.

Ühest sordist valmistatud veinidel on järgmised omadused. Sordist „Solaris“ valmistatud veinidele on omased värsked rohelise õuna, laimikoore ja valgete lillede nüansid. Sordist „Souvignier Gris“ valmistatud veinidel on tagasihoidlik küpsete pirnide, küdoonia ja sidruni aroom. Sordist „Johanniter“ valmistatud veinidel on värske ja aromaatne aroom, milles on tunda laimi, rohelise õuna ja valge virsiku nüansse. Sordist „Muscaris“ valmistatud veinid on aromaatsed ja neis on tunda muskaatpähkli, leedriõite ja laimi nüansse. Sordist „Monarch“ valmistatud veinidel on kirsi, musta sõstra ja vaarika aroom. Sordist „Rondo“ valmistatud veinidel on maasika, vaarika ja rabarberi lõhn. Sordist „Pinot Noir“ valmistatud veinidel on punase õuna, pirni ja tsitrusviljade õite aroom.

Maitse:

Puuviljane, värske, karge happesuse ning väga väikeste ja kauakestvate mullidega. Selle kategooria veine iseloomustab eelkõige eriline mineraalsus, mida võib seostada muu hulgas poolsaare lubjarikaste muldade ja põhjaveega.

Analüütilised omadused

Jääksuhkru kogus valminud veinides võib varieeruda, nii et need vastavad tüüpidele *brut nature*, *extra brut*, *brut*, *extra dry* ja *dry*.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole esitatud numbrilisi väärtusi, kehtivad kohaldatavates õigusaktides sätestatud nõuded.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 5 g/l, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Kõikide veinikategooriate suhtes kohaldatavad põhilised veinivalmistustavad

Veinivalmistuse eritava

Saagikoristus, sorteerimine ja pressimine

— Viinamarjad koristatakse füsioloogilise küpsuse saavutamisel, et tagada optimaalne tasakaal suhkru ja happesuse vahel.

— Kõik viinamarjad korjatakse käsitsi ning nende kvaliteeti hinnatakse juba viinamarjaistanduses.

— Kogu pressimine toimub maksimaalselt 1,9-baarise rõhu all.

Veini tootmine

— Hapestamine on keelatud.

— Veine valmistatakse madalal temperatuuril kääritamise teel, kusjuures käärimistemperatuur on alla 20 °C.

2. Veinikategooria 1: valge vein – poolmagus või magus

Veinivalmistuse eritava

Selle kategooria poolmagusate ja magusate veinide valmistamiseks kasutatavaid viinamarju korjatakse sageli pärast seda, kui viinamarjadele on tekkinud väärishallitus (*Botrytis cinerea*), mis annab viinamarjavirdele erakordselt suure suhkrusisalduse ning tugeva aroomi ja maitse. Lisaks peatatakse nende veinide valmistamisel kääritamine, kui sobiv alkoholisisaldus on saavutatud.

3. Veinikategooria 1: valge vein, vaadis laagerdunud

Veinivalmistuse eritava

Veine laagerdatakse enne villimist vähemalt kuus kuud tammevaatides (*barriques*).

4. Veinikategooria 3: likööorvein

Veinivalmistuse eritava

Lisatav viinamarjaalkohol peab olema toodetud punkti 4 alapunktis 4 „Veinikategooria 3: likööorvein“ loetletud viinamarjasortidest valmistatud veinide destilleerimise teel. Veine laagerdatakse enne villimist vähemalt 12 kuud tammevaatides (*barriques*).

5. Veinikategooria 5: kvaliteetvahuvein

Veinivalmistuse eritava

Veinidest tehakse vahuveini traditsioonilise meetodi abil, see tähendab, et teine kääritamine pudelis kestab vähemalt üheksa kuud; seejärel eemaldatakse pudelist sade degoržeerimise teel. Veini rõhk temperatuuril 20 °C on vähemalt 4 baari.

6. Veinikategooria 1: valge vein – kuiv või poolkuiv

Veinivalmistuse eritava

Kuivade või poolkuivade valgete veinide „Røsnæs“ puhul ei kohaldata veinivalmistamise eritavasid.

7. Veinikategooria 1: roosa vein

Veinivalmistuse eritava

Roosade veinide „Røsnæs“ puhul ei kohaldata veinivalmistamise eritavasid.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Veinikategooria 1: kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus valge vein

60 hektoliitrit hektari kohta

2. Veinikategooria 1: valge vein, vaadis laagerdunud

55 hektoliitrit hektari kohta

3. Veinikategooria 1: roosa vein

60 hektoliitrit hektari kohta

4. Veinikategooria 3: likööorvein

50 hektoliitrit hektari kohta

5. Veinikategooria 5: kvaliteetvahuvein

60 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Geograafiline piirkond asub Sjællandi läänerannikul Røsnæsi poolsaarel. Piirkond hõlmab Røsnæsi ja Raklevi kihelkondi.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot – Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir – Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Seos geograafilise piirkonnaga**

8.1. *Üldised märkused*

Veinide „Røsnæs“ kvaliteet tuleneb Røsnæsi poolsaare kliima ning mulla- ja kasvatustingimuste ainulaadsest koosmõjust inimteguritega, sealhulgas veinivalmistustavade valikuga ja see mõju avaldub kõigis veinides, olenemata nende kategooriast või kasutatud viinamarjasordist.

8.2. *Geograafiline piirkond*

Røsnæsi poolsaar sobib hästi viinapuude kasvatamiseks, eriti lõunapoolsetel lubjarikastel nõlvadel, kus avatus päikesepaistele soodustab viinamarjade valmimist ja mere lähedus vähendab kevadistel ja sügisestel kriitilistel kasvuperioodidel külmaohtu, pakkudes seega üldiselt optimaalseid tingimusi. Veinide mineraalsus tuleneb peamiselt lubjarikkast mullast. Geograafilisi tingimusi iseloomustab eelkõige savist, liivast, kruusast ja kivimitest koosnev lubjarikas moreenseljak, mis tagab vee hea äravoolu mulla ülemistest kihtidest ning seeläbi viinapuudele piisavalt kuiva kasvukeskkonna. Moreenikihtide all on ligikaudu 50 miljoni aasta vanused paksud plastilise savi kihid. Need võivad sisaldada suures koguses vett ja toitaineid, mida viinapuude juured suudavad imada, kui need on mõne aasta jooksul piisavalt sügavale kasvanud. Seega võivad viinapuud isegi Røsnæsi piirkonna sageli väga kuivadel suvedel leida aluspinnases piisavalt vett ja toitu.

8.3. *Kliima tähtsus*

Røsnæsi piirkonna viinamarjaistanduste kliima on viinamarjakasvatuseks eriti soodne. Mere lähedus tähendab, et öökülma oht on riskiperioodidel, näiteks hiliskevadel pärast pungade puhkemist ja sügisel enne saagikoristust, minimaalne. Røsnæsi kliima on soojem ja kuivem kui Taanis keskmiselt. Aastas sajab keskmiselt 523 mm, samas kui riigi keskmine on 664 mm. Tavaliselt on Røsnæsi piirkonnas aastas umbes 200 päikesepaistelist tundi rohkem kui riigi keskmine, mis on 1 730 tundi. Kohalik kliima aitab seega kaasa kvaliteetveini tootmiseks vajaliku küpsusastme saavutamisele, samal ajal kui rannikukliima annab veinile värskuse ja puuviljase maitse, mida saab seostada pika kasvuperioodiga, kus on palju päikesepaistelist aega, mille jooksul moodustub viinamarjades suhkur. Värske maitse tuleneb veinide õunhappesisaldusest, mis on seotud jaheda kliimaga, milles viinamarju kasvatatakse. Veinide maitset iseloomustab happesuse ja magususe harmooniline tasakaal. Valitud viinamarjasordid küpsevad Taanis hilissuvel hästi ning mere lähedus kaitseb viinamarju haiguste eest, osaliselt soolase udu ja osaliselt viinamarjaistanduses puhuva tuule tõttu, mis aitab viinamarju pärast hommikust kastet või vihmasadu kuivatada.

8.4. *Inimtegurid*

Esimene professionaalne viinamarjakasvataja asus Røsnæsis tegutsema 2008. aastal. Kohaliku viinamarjakasvatuse ja valge veini, roosa veini, likööorveini ning kvaliteetvahuveini tootmise inimtegurid kajastuvad eelkõige 1) viinamarjasortide valikus, 2) kasvatuspõhimõtete valikus (ridade vahekaugus, viinapuude kujundamine, lõikamine, lehtede harvendamine jne) ja 3) valitud saagikoristusmeetodis (käsitsi korjamine). Ridade vahekaugus: saagikuse ja kvaliteedi optimeerimiseks on Røsnæsi viinamarjakasvatajad tavaliselt valinud üsna laia, 2,5-meetrise ridade vahekauguse. Seda vahekaugust tuleb järgida kõigi uute istanduste puhul alates 1. jaanuarist 2021. See tagab madalal taevas oleva päikese suurema kiirguskoguse, eriti väljaspool suvehooaega, ning hõlbustab viinapuude kujundamist. Samal põhjusel kasvatatakse viinapuid Lõuna-Euroopaga võrreldes suurema võrastikuga, et suurendada võimalikult palju lehtede pindala päikesevalguse muundamiseks viinamarjasuhkruks. Viinapuude vahekaugus on ligikaudu 1 meeter. Selle tulemusena on ühe viinapuu kohta kasutatav pindala ligikaudu 2,2 m^2, nii et iga taim saab piisavalt toitaineid, et viinamarjad küpseksid ning nende aroom ja maitse areneksid. Lõikamine: viinapuid kärbitakse

kasvuperioodidel, et piirata kasvu ja tagada, et viinamarjakobarad saaksid võimalikult palju toitaineid. Harvendamine: viinamarjakobaraid harvendatakse vastavalt vajadusele, et vähendada saagikust, optimeerida viinamarjade kvaliteeti ja tagada valitud kobaratele optimaalne juurdepääs toitainetele. Saagikoristuse aeg: saagikoristuse aeg määratakse kindlaks viinamarjade valmimise hoolika jälgimise teel. Viinamarjad koristatakse füsioloogilise küpsuse saavutamisel, et tagada optimaalne tasakaal suhkru ja happesuse, eriti õunhappe vahel. Viinamarju maitstes ja/või viinamarjamahla suhkrusisaldust ja happesust mõõtes saavad viinamarjakasvatajad kindlaks teha ideaalse koristusaja, mil happesuse ja suhkru vaheline tasakaal on viinamarjade kavandatud kasutusotstarbe suhtes optimaalne. Koristusmeetod: viinamarju tuleb korjata käsitsi. Inimtegurid avaldavad mõju ka viinamarjaistanduses. Seetõttu kontrollitakse saagikoristuse ajal viinamarjavirde suhkrusisaldust, happesust ja pH-väärtust. Veini valmistamise käigus kasutatakse selliseid protsesse nagu setitamine, teine kääritamine ja filtreerimine ning teatavate veinide puhul ka laagerdamine tammevaatides. Ka madalal temperatuuril kääritamine mõjutab veini omadusi; valgete ja roosade veinide madalal temperatuuril kääritamine tagab värskuse ja puuviljalisuse. Kõik eespool nimetatud tegurid kajastuvad lõpptulemuses, valmis veinis „Røsnæs“, mis on täidlane, värske ja puuviljane, olenemata sellest, kas tegemist on tüüpilise ühe sordi veini või kuveega (seguvein). Mitme kategooria puhul on veinide ja kohalike tegurite vahel aga veelgi tihedamad seosed.

8.5. *Põhjuslikud seosed. Veinikategooria 1: vein ja roosa vein*

Asjaolu, et Røsnæsi poolsaar on kolmest küljest merega ümbritsetud, tagab kõigi määratletud piirkonna viinamarjaistanduste ainulaadse läheduse merele. See tähendab, et eelkõige viinamarjade valmimise ajal kõigub temperatuur ööpäeva jooksul vähe, mis annab viinamarjadele tugeva puuviljasuse, mis on eriti tugevalt tuntav veinikategooria 1 puhul.

8.6. *Veinikategooria 1: kuiv, poolkuiv, poolmagus ja magus valge vein*

Lillelised lõhna- ja maitsenüansid (organoleptilised omadused) meenutavad hinnangute kohaselt selgelt Røsnæsi lõunanõlvadel esinevat ainulaadset taimestikku, nagu leedriõis, laukapuu, viirpuu, kibuvits ja põdrajuur. See on omane eelkõige valgetele veinidele, mida kääritatakse ja laagerdatakse terasmahutites.

8.7. *Veinikategooria 1: valge vein, vaadis laagerdunud*

Nende veinide valmistamiseks kasutatavad viinamarjad korjatakse peamiselt Kalundborgi fjordile kõige lähemal asuvatest viinamarjaistandustest. Kogemus näitab, et mere peegeldus suurendab fjordile kõige lähemal asuvates viinamarjaistandustes valguse hulka maksimaalselt 20–30 %, mis tähendab, et need istandused võivad pakkuda erakordselt küpseid viinamarju, mida kasutatakse vaadis laagerdunud valgete veinide valmistamiseks, kus nende intensiivne aroom ja maitse tulevad eriti tugevalt esile.

8.8. *Põhjuslikud seosed. Veinikategooria 3: likööorvein*

Likööorveini valmistatakse baasveinist, millel on samad eespool mainitud organoleptilised omadused, kuid likööorveinide puhul nõutav jääksuhkrusisaldus. Lisaks hoitakse likööorveine vähemalt aasta tammevaatides, et neis saaksid areneda puidused nüansid. Maitse on puuviljane, kusjuures magususe ning puuviljasuse ja kerge happesuse vahel valitseb hea tasakaal.

8.9. *Põhjuslikud seosed. Veinikategooria 5: kvaliteetvahuvein*

Neid veine iseloomustab eriline mineraalsus, mida võib seostada Røsnæsi lubja- ja mineraalirikaste muldade ning põhjaveega.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Pakendamine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Toode tuleb villida määratletud piirkonnas, et tagada veini tegelik päritolu sellest piirkonnast. See kaitseb viinamarjakasvatajate ja piirkonna mainet.

Lisaks võimaldab see paremat kvaliteedikontrolli ja jälgitavust, kuna villimine toimub kontrollitud tingimustes.

Lisaks tuleb märkida, et pudelisse villimata veini transportimine võib põhjustada oksüdeerumist või mikrobioloogilist saastumist. Kohapealse villimise nõue vähendab seda riski miinimumini.

Märgistamine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamist käsitlevad lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Märgistusel tuleb näidata aastakäik, kui vein on valmistatud ühest saagikoristusest. Kui vein on valmistatud mitmest aastakäigust, ei märgita aastakäiku.

- Kui kasutatakse ainult ühte viinamarjasorti (ühe sordi vein), tuleb märgistusele märkida veiniviinamarjasort.

Link tootespetsifikaadile

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