C/2026/5039

30.9.2026

Suojahakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta

(C/2026/5039)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Røsnæs”

PDO-DK-03048

Hakemuksen jättöpäivä: 15.12.2023

1. **Nimi/nimet**

Røsnæs

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. Viiniluokka 1: kuiva, puolikuiva, puolimakea ja makea valkoviini

Rypälelajikkeet: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir

Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri:

Vaihtelee valitun rypälelajikkeen tai -lajikkeiden mukaan vaaleankeltaisesta keltaiseen ja kullankeltaiseen.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tuoksu:

Kaikki valitut rypälelajikkeet ovat aromaattisia, ja joka lajikkeella on omat erityispiirteensä. Yksinomaan Solaris-rypäleistä valmistetut rypälelajikeviinit voi tavallisesti tunnistaa siitä, että maussa tai tuoksussa on lajikkeelle tyypillinen seljankukan vivahde. Muscaris-viineissä puolestaan on selkeä muskottipähkinän tuoksu. Johanniter-viineille on ominaista erityisesti vihreän omenan tuoksu, kun taas Souvignier Gris -viineille tunnusomaisia ovat kypsän päärynän, valkoisen persikan ja kvittenin vivahteet. Pinot Noir -valkoviinien tuoksulle taas ovat ominaisia valkoisen puutarhamansikan, punaisen omenan ja sitruunankuoren aromit.

Usean lajikkeen viineillä on hedelmäinen, usein omenainen tuoksu (vihreät ja keltaiset omenat). Makeimmissa viineissä on kypsien eksoottisten hedelmien aromeja.

Maku:

Hedelmäinen ja raikas, tunnusomaisen mineraalinen ja usein selkeästi raikkaan hapokas. Maussa voi havaita kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita.

Analyyttiset ominaisuudet

Kuivien ja puolikuivien viinien alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia. Makeiden ja puolimakeiden viinien alkoholipitoisuus on vähintään 8,5 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joiden arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettuja ominaisuuksia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): –

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

2. Viiniluokka 1: valkoviini – tynnyrissä vanhennettu

Tämän luokan viinit ovat aina Solaris- tai Souvignier Gris -rypäleistä valmistettuja rypälelajikeviinejä.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri:

Vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen.

Tuoksu:

Solaris-viinien bukeessa on tyypillisesti erotettavissa kevyt seljankukan vivahde, jota täydentävät kypsien eksoottisten hedelmien, kuten persikan, mangon ja ananaksen, aromit. Souvignier Gris -viineille ovat ominaisia kypsän päärynän, valkoisen persikan ja kvittenin aromit.

Maku:

Hedelmäinen ja raikas, hieman rasvainen, puumaisia vivahteita.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joiden arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettuja ominaisuuksia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

3. Viiniluokka 1: viini – roseeviini

Rypälelajikkeet: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri:

Vaihtelee valitun rypälelajikkeen tai -lajikkeiden mukaan erittäin hennon punaisesta tai vaaleanpunaisesta lohenpunaiseen ja punaiseen.

Tuoksu:

usean lajikkeen viinien tuoksu on hieman makea ja hedelmäinen ja tuo mieleen Tanskan kesälle tunnusomaiset marjat ja hedelmät (puutarhamansikat, vadelmat ja raparperin). Rondo-rypälelajikeviinien tuoksulle on ominaista tanskalaisten puutarhamansikoiden aromi.

Maku:

Usean lajikkeen viinien maku on selkeän hedelmäinen ja raikas, ja siinä on hieman makeutta. Maussa voi erottaa myös kesäisiä punaisia marjoja. Rondo-rypälelajikeviinien maku tuo mieleen tanskalaiset puutarhamansikat.

Analyyttiset ominaisuudet

Jäännössokeripitoisuutensa perusteella nämä viinit voidaan merkitä joko ”kuiviksi” tai ”puolikuiviksi”.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joiden arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettuja ominaisuuksia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

4. Viiniluokka 3: Väkevä viini

Rypälelajikkeet: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri:

Vaihtelee valittujen rypälelajikkeiden mukaan. Solaris- tai Muscaris-rypälelajikeviinit ja näiden rypäleiden yhdistelmästä valmistetut usean lajikkeen viinit ovat tyypillisesti kullankeltaisia. Pinot Noir-, Cabernet Cantor- tai Leon Millot -rypälelajikeviinit ja näiden rypäleiden yhdistelmästä valmistetut usean lajikkeen viinit ovat tyypillisesti tummanpunaisia.

Tuoksu:

Usean lajikkeen viineillä on intensiivinen, makea ja hieman mausteinen tuoksu, jolle ovat tunnusomaisia kypsien hedelmien ja marjojen, kuten kirsikan ja mustaherukan (väkevät punaviinit), tai eksoottisten hedelmien, kuten mangon, ananaksen ja banaanin (väkevät valkoviinit), aromit.

Rypälelajikeviineillä on seuraavia tunnusomaisia piirteitä: Cabernet Cantor -viinien tuoksulle ovat ominaisia syvät tummien hedelmien ja marjojen, kuten kiiltotuomen, karhunvatukan ja mustaherukan, aromit. Leon Millot -viinien tuoksussa on tyypillisesti mustaherukan, karhunvatukan ja luumun vivahteita. Pinot Noir -viinien tuoksulle ovat ominaisia erityisesti puutarhamansikan ja kiiltotuomen aromit.

Solaris-rypälelajikeviineissä on kandeeratun sitruunan, kypsän ananaksen ja appelsiininkuoren tuoksuvivahteita, kun taas Solaris- ja Muscat-rypäleiden yhdistelmä antaa viinille voimakkaita kandeeratun sitruunan, kypsän ananaksen ja muskottipähkinän aromeja. Muscaris-rypälelajikeviinien tuoksulle ovat ominaisia kypsien sitrushedelmien ja muskottipähkinän aromit.

Maku:

Näiden hedelmäisten viinien maussa makeus ja kevyt, hedelmäinen hapokkuus ovat hyvässä tasapainossa.

Analyyttiset ominaisuudet

Viinien vähimmäissokeripitoisuus on 45 grammaa litraa kohden.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joiden arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettuja ominaisuuksia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 18

— Vähimmäishappopitoisuus: 3 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

5. Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

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

Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri:

Vaihtelee valittujen rypälelajikkeiden mukaan. Punaisista rypälelajikkeista (Pinot Noir, Monarch ja Rondo) valmistettujen rypälelajikeviinien ja vähintään kahta näistä lajikkeista sisältävien usean lajikkeen viinien väri vaihtelee hennon punaisesta tai vaaleanpunaisesta lohenpunaiseen ja punaiseen. Valkoisista rypälelajikkeista (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter ja Muscaris) valmistettujen rypälelajikeviinien ja vähintään kahta näistä lajikkeista sisältävien usean lajikkeen viinien väri vaihtelee valkoisesta oljenkeltaiseen ja kullankeltaiseen.

Perusviini jalostetaan kuohuviiniksi pullokäymismenetelmällä.

Tuoksu:

Usean lajikkeen viineissä on kevyt, raikas ja hapokas tuoksu, jossa on tuoreiden hedelmien, kuten sitrushedelmien tai omenan, sekä seljankukan sävyjä.

Rypälelajikeviinellä on seuraavia tunnusomaisia piirteitä: Solaris-viinien tuoksussa on raikkaita vihreän omenan, limetinkuoren ja valkoisten kukkien sävyjä. Souvignier Gris -viineissä on hienovaraisia kypsän päärynän, kvittenin ja sitruunan aromeja. Johanniter-viinien tuoksu on raikas ja aromaattinen, ja siinä on limetin, vihreän omenan ja valkoisen persikan sävyjä. Muscaris-viinit ovat aromaattisia, ja niiden tuoksussa on muskottipähkinän, seljankukan ja limetin vivahteita. Monarch-viinien tuoksussa on kirsikan, mustaherukan ja vadelman aromeja. Rondo-viinien tuoksussa voi erottaa puutarhamansikan, vadelman ja raparperin vivahteita. Pinot Noir -viinien tuoksussa on punaisen omenan, päärynän ja sitruspuiden kukkien aromeja.

Maku:

Hedelmäinen ja raikas maku, jolle on ominaista pirteä hapokkuus. Kuplat ovat hyvin pieniä ja pitkään säilyviä. Tähän luokkaan kuuluville viineille on ominaista selkeä mineraalisuus, joka johtuu muun muassa Røsnæsin niemen kalkkipitoisesta maaperästä ja pohjavedestä.

Analyyttiset ominaisuudet

Viiniin voidaan valmistuksessa jättää jäännössokeria, jonka erilaiset määrät vastaavat viinityyppejä ”brut nature”, ”extra brut”, ”brut”, ”erittäin kuiva” ja ”kuiva”.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joiden arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettuja ominaisuuksia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kaikkia viiniluokkia koskevat olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Sadonkorjuu, lajittelu ja puristaminen

— Rypäleet korjataan fysiologisesti kypsinä, jolloin niiden sokeripitoisuus ja hapokkuus ovat optimaalisesti tasapainossa.

— Kaikki rypäleet korjataan käsin ja lajitellaan laatuluokkiin jo viinitarhassa.

— Rypäleiden puristamisen enimmäispaine on aina 1,9 baaria.

Viinivalmistus

— Happamuuden lisääminen on kiellettyä.

— Viini valmistetaan kylmäkäymisellä alle 20 celsiusasteen lämpötilassa.

2. Viiniluokka 1: valkoviini – puolimakea tai makea

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tähän luokkaan kuuluvien puolimakeiden ja makeiden viinien valmistukseen käytettävät rypäleet korjataan usein myöhään, jolloin niissä on jo harmaahometta (jalohometta). Tällaisten rypäleiden puristemehussa on poikkeuksellisen korkea sokeripitoisuus sekä voimakas maku ja tuoksu. Viininvalmistuksessa käyminen pysäytetään, kun viini on saavuttanut halutun alkoholipitoisuuden.

3. Viiniluokka 1: valkoviini – tynnyrissä vanhennettu

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Ennen pullotusta viinejä vanhennetaan tammitynnyreissä (barrique-tynnyri) vähintään kuuden kuukauden ajan.

4. Viiniluokka 3: Väkevä viini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viiniin lisättävä viininvalmistuksesta peräisin oleva alkoholi on valmistettava tislaamalla 4 osan 4 kohdassa luetelluista rypälelajikkeista valmistettuja viinejä. Viiniluokka 3: väkevä viini Ennen pullotusta viinejä vanhennetaan tammityynyreissä (barrique-tynnyri) vähintään 12 kuukauden ajan.

5. Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viini jalostetaan kuohuviiniksi perinteisellä menetelmällä eli antamalla sen käydä toisen kerran pullossa vähintään yhdeksän kuukauden ajan. Lopuksi viini viimeistellään poistamalla siitä sakka. Viinin vähimmäispaine on 4 baaria (20 celsiusasteen lämpötilassa).

6. Viiniluokka 1: valkoviini – kuiva tai puolikuiva

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuiviin tai puolikuiviin Røsnæs-valkoviineihin ei sovelleta mitään erityisiä viininvalmistusmenetelmiä.

7. Viiniluokka 1: viini – roseeviini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Røsnæs-roseeviineihin ei sovelleta mitään erityisiä viininvalmistusmenetelmiä.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Viiniluokka 1: kuiva, puolikuiva, puolimakea ja makea valkoviini

60 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Viiniluokka 1: valkoviini – tynnyrissä vanhennettu

55 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Viiniluokka 1: viini – roseeviini

60 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. Viiniluokka 3: Väkevä viini

50 hehtolitraa hehtaaria kohden

5. Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

60 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Maantieteellinen alue sijaitsee Røsnæsin niemellä Sjællandin länsirannikolla. Alueeseen kuuluvat Røsnæsin ja Raklevin kunnat.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot – Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir – Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

8.1 *Yleiset huomautukset*

Røsnæs-viinien laatu perustuu Røsnæsin niemen ainutlaatuiseen ilmasto-, maaperä- ja viljelyolosuhteiden yhdistelmään ja näiden olosuhteiden kanssa tiiviissä vuorovaikutuksessa oleviin ihmisen toimintaan liittyviin tekijöihin, kuten viininvalmistusmenetelmien valintaan. Tämä yhteisvaikutus näkyy kaikissa viineissä niiden luokasta tai käytetystä rypälelajikkeesta riippumatta.

8.2 *Maantieteellinen alue*

Røsnæsin niemi soveltuu hyvin viininviljelyyn; yleiset olosuhteet ovat optimaaliset erityisesti alueen etelään antavilla kalkkipitoisilla rinteillä, joilla runsas auringonpaiste edistää rypäleiden kypsymistä ja meren läheisyys vähentää hallan vaaraa kasvukauden kriittisissä vaiheissa keväällä ja syksyllä. Viinien mineraalisuus johtuu ensisijaisesti alueen kalkkipitoisesta maaperästä. Alueen maantieteelle ominainen erityispiirre on savesta, hiekasta, sorasta ja kivistä muodostunut kalkkipitoinen moreeniharju. Päällimmäiset maakerrokset ovat luontaisesti hyvin vettä läpäiseviä ja tarjoavat viiniköynnöksille riittävän kuivan kasvuympäristön. Moreenikerrostumien alla on paksulti noin 50 miljoonaa vuotta vanhaa muovautuvaa savea. Savikerrokset voivat sisältää runsaasti vettä ja ravinteita, jotka ovat viiniköynnösten saatavilla, kun niiden juuret muutaman vuoden kasvettuaan ulottuvat riittävän syvälle. Tämän ansiosta Røsnæsin alueen viiniköynnökset saavat erittäin kuivinakin kesinä usein riittävästi vettä ja ravinteita pohjamaasta.

8.3 *Ilmaston merkitys*

Røsnæsin viinitarhojen ilmasto on erityisen suotuisa viininviljelylle. Meren läheisyyden ansiosta yöpakkasten riski on erittäin vähäinen kasvukauden kriittisinä ajankohtina, kuten loppukeväällä nuppujen avauduttua ja syksyllä ennen sadonkorjuuta. Røsnæsin ilmasto on lämpimämpi ja kuivempi kuin Tanskassa keskimäärin. Sadetta saadaan keskimäärin 523 mm vuodessa, kun koko maan keskiarvo on 664 mm. Auringonpaisteen vuotuinen määrä Røsnæsissa on yleensä noin 200 tuntia kansallista 1 730 tunnin keskiarvoa suurempi. Paikallinen ilmasto auttaa näin ollen saavuttamaan laatuviinin valmistukseen vaadittavan rypäleiden kypsyysasteen. Viini saa raikkaan ja hedelmäisen makunsa rannikkoilmastosta ja pitkästä kasvukaudesta, jonka pitkinä valoisina päivinä rypäleiden sokeri muodostuu. Viileässä ilmastossa kasvaviin rypäleisiin muodostuu omenahappoa, joka antaa viinille raikkaan maun. Näille viineille on ominaista hyvä hapokkuuden ja makeuden tasapaino. Valitut lajikkeet kypsyvät Tanskassa hyvin loppukesästä. Meren läheisyys puolestaan suojaa rypäleitä taudeilta osin suolaisen sumun ja osittain viinitarhojen läpi puhaltavan tuulen avulla, joka kuivattaa aamukasteen tai sadekuuron kastelemat rypäleet.

8.4 *Inhimilliset tekijät*

Ensimmäinen ammattimainen viinitila perustettiin Røsnæsiin vuonna 2008. Valkoviinin, roseeviinin, väkevän viinin ja laatukuohuviinin viininviljelyyn ja -valmistukseen liittyvät paikalliset inhimilliset tekijät käyvät ilmi erityisesti 1) rypälelajikkeiden valinnassa, 2) viljelykäytäntöjen valinnassa (rivivälit, viiniköynnösten kasvatustapa ja leikkaaminen, lehtien karsiminen jne.) ja 3) valitussa sadonkorjuumenetelmässä (käsin poimiminen). Viiniköynnösrivien välinen etäisyys: Tuotoksen ja laadun optimoimiseksi Røsnæsin viininviljelijät ovat tyypillisesti käyttäneet melko väljää 2,5 metrin riviväliä. Tätä riviväliä on noudatettava kaikilla uusilla viljelmillä 1. tammikuuta 2021 lähtien. Se mahdollistaa auringonvalon tarkemman hyödyntämisen erityisesti auringon paistaessa matalalta kesäkauden ulkopuolella ja helpottaa viiniköynnösten sidontaa. Viiniköynnösten annetaan myös kasvaa korkeammiksi kuin etelämpänä Euroopassa, jotta voidaan maksimoida auringonvaloa rypälesokeriksi muuttava latvustopinta-ala. Viiniköynnösten välinen etäisyys on noin metri. Kullekin viiniköynnökselle on siis varattu noin 2,2 neliömetrin ala, jotta jokainen kasvi saa riittävästi ravinteita rypäleiden kypsymistä sekä niiden aromien ja maun kehittymistä varten. Leikkaaminen: viiniköynnökset latvotaan kasvukauden aikana kasvun rajoittamiseksi ja sen

varmistamiseksi, että rypäletertuille riittää mahdollisimman paljon ravinteita. Harvennus: rypäleterttuja harvennetaan tarpeen mukaan sadon pienentämiseksi, rypäleiden laadun parantamiseksi ja sen varmistamiseksi, että kasvamaan jätetyille rypäletertuille riittää mahdollisimman hyvin ravinteita. Sadonkorjuuajankohta: sadonkorjuuajankohta päätetään seuraamalla tarkasti rypäleiden kypsymistä. Rypäleet korjataan fysiologisesti kypsinä, jolloin niiden sokeripitoisuus ja hapokkuus, erityisesti omenahapon määrä, ovat optimaalisesti tasapainossa. Maistamalla rypäleitä ja/tai mittaamalla rypälemehun sokeri- ja happopitoisuuden viljelijät voivat määrittää täydellisen sadonkorjuuajankohdan, jolloin hapokkuus ja sokeripitoisuus ovat rypäleiden suunnitellun käyttötarkoituksen kannalta optimaalisessa tasapainossa. Sadonkorjuumenetelmä: rypäleet on korjattava käsin. Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät näkyvät myös viinitarhoilla. Rypäleen puristemehun sokeri- ja happopitoisuus sekä pH-arvo tarkastetaan sen vuoksi sadonkorjuun yhteydessä. Varsinaisen viininvalmistuksen aikana hyödynnetään esimerkiksi sakan erottamista, toista käymistä ja suodatusta sekä tiettyjen viinien kohdalla kypsyttämistä ja vanhentamista tammityynnyreissä tai barrique-tynnyreissä. Myös kylmäkäyminen vaikuttaa viinin ominaisuuksiin: valko- ja roseeviineistä saadaan kylmäkäymisen avulla raikkaita ja hedelmäisiä. Kaikki edellä mainitut tekijät näkyvät valmiissa Røsnæs-viinissä, joka on aina täyteläistä, raikasta ja hedelmäistä riippumatta siitä, onko kyseessä tyypillinen rypälelajikeviini vai cuvée (sekoiteviini). Useissa viiniluokissa viinin ja paikallisten tekijöiden välillä on kuitenkin vielä enemmän yhteyksiä.

8.5 *Syy-seuraussuhteet, viiniluokka 1: viini ja roseeviini*

Røsnæsin niemi on kolmelta puolelta meren ympäröimä, joten kaikki rajatun maantieteellisen alueen viinitarhat ovat ainutlaatuisen lähellä merta. Tämä tekijä vaikuttaa erityisesti rypäleiden kypsymisen aikaan siten, että lämpötilan vuorokausivaihtelu on vähäistä ja rypäleistä kehittyy erittäin hedelmäisiä, mikä näkyy erityisesti luokan 1 viineissä.

8.6 *Viiniluokka 1: kuiva, puolikuiva, puolimakea ja makea valkoviini*

Tuoksun ja maun kukkaisten vivahteiden (aistinvaraiset ominaisuudet) arvioidaan tuovan selvästi mieleen Røsnæsin etelärinteiden ainutlaatuisen kasvillisuuden, kuten mustaseljan, oratuomen, omenaruusun ja hirvenputken. Tämä ominaisuus erottuu erityisesti terässäiliöissä käytetyissä ja vanhennetuissa valkoviineissä.

8.7 *Viiniluokka 1: valkoviini – tynnyrissä vanhennettu*

Näihin viineihin käytettävät rypäleet korjataan pääasiassa lähimpänä Kalundborgin vuonoa olevilta viinitarhoilta. Kokemuksen perusteella auringonpaisteen heijastuminen merenpinnasta lisää vuonoa lähinnä olevien viinitarhojen saamaa valon määrää jopa 20–30 prosenttia. Tämän ansiosta näiltä viinitarhoilta saadaan poikkeuksellisen kypsiä rypäleitä tynnyrissä vanhennettaviin valkoviineihin, joissa rypäleiden voimakas aromi ja maku erottuvat erityisen selvästi.

8.8 *Syy-seuraussuhteet, viiniluokka 3: Väkevä viini*

Väkevä viini valmistetaan perusviinistä, jolla on samat aistinvaraiset ominaisuudet kuin edellä kuvatuilla viineillä, mutta jonka jäännössokeripitoisuus täyttää väkevää viiniä koskevat vaatimukset. Lisäksi väkeviä viinejä varastoidaan tammityynnyreissä vähintään vuoden ajan, jolloin niihin pääsee kehittymään puumaisia vivahteita. Hedelmäisessä maussa makeus ja kevyt, hedelmäinen hapokkuus ovat hyvässä tasapainossa.

8.9 *Syy-seuraussuhteet, viiniluokka 5: Laatukuohuviini*

Näille viineille on tunnusomaista selkeä mineraalisuus, joka johtuu muun muassa Røsnæsin moreeniharjun erittäin kalkki- ja mineraalipitoisesta maaperästä ja pohjavedestä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Tuote on pullotettava rajatulla maantieteellisellä alueella sen varmistamiseksi, että viini tosiasiallisesti on peräisin tältä alueelta ja sen alkuperä voidaan taata. Tämä käytäntö suojaa sekä viininviljelijöiden että alueen mainetta.

Lisäksi se parantaa laadunvalvontaa ja jäljitettävyyttä, koska pullotus tapahtuu valvotuissa olosuhteissa.

On myös syytä huomioida, että pullottamattoman viinin kuljettaminen voi johtaa sen hapettumiseen tai mikrobikontaminaatioon. Vaatimus pullottamisesta paikallisesti vähentää tätä riskiä.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Satovuosi on mainittava etiketissä, jos viini on tuotettu yhden ainoan satokauden rypäleistä. Jos viini on tuotettu usean satokauden rypäleistä, satovuotta ei mainita.

Jos viinin valmistukseen on käytetty vain yhtä rypälelajiketta (rypälelajikeviini), kyseinen lajike on mainittava etiketissä.

Linkki tuote-eritelmään

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