C/2026/5039

30.9.2026

Foilsiú iarratais ar ainm a chosaint de bhun Airteagal 97(4), an chéad fhomhír de Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle in earnáil an fhíona

(C/2026/5039)

Laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

'Røsnæs'

PDO-DK-03048

Dáta an iarratais: 15 Nollaig 2023

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

'Røsnæs'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna**

1. Fíon

3. Fíon licéir

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

22 — DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 — Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)**

1. Catagóir fíona 1: Fíon geal tirim, leath-thirim, leathmhilis nó milis

Cineálacha fíniúna: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir

Tréithe orgánaileipteacha

Dath:

Athraíonn sé idir buí éadrom, buí agus buí órga, ag brath ar an gcineál fíniúna nó ar na cineálacha fíniúna a roghnaítear.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11.4.2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dea-bholadh:

Tá na cineálacha fíniúna roghnaithe uile aramatach, agus tá a shaintréithe féin ag gach cineál: Is iondúil gur féidir fíonta aonchineálacha Solaris a aithint le siolla áirithe de bhláth troim sa dea-bholadh agus/nó sa bhlas, agus bíonn cumhracht shainiúil noitmige ar fhíonta Muscaris. Is saintréith d'fhíonta Johanniter go háirithe dea-bholadh úll glas, agus is saintréith d'fhíonta Souvignier Gris piorra aibí, péitseog bhán agus cainche. Ar deireadh, is iad sútha talún bána, úlla dearga agus craiceann líomóide saintréithe fhíonta geala Pinot Noir.

Bíonn dea-bholadh torthaíoch ar fhíonta ilchineálacha, dea bholadh úll go minic (glas agus buí), agus bíonn dea-bholaithe torthaí aibí andúchasacha ar na fíonta is milse.

Blas:

Torthaíoch agus úr, mianracht ina saintréith acu agus is minic a bhíonn aigéad úr maith acu. Is féidir na siollaí bláthacha agus torthaíocha a bhrath sa bhlas.

Saintréithe anailíseacha

Bíonn neart alcóil 10 % de réir toirte ar a laghad ag na fíonta tirime agus leath-thirime. Bíonn neart alcóil 8,5 % de réir toirte ar a laghad ag na fíonta milse agus leathmhilse.

Tá feidhm ag na saintréithe a leagtar amach sa reachtaíocht is infheidhme maidir le saintréithe anailíseacha nach dtugtar aon fhigiúr ina leith.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): 15

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 g/l arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):

2. Catagóir fíona 1: Fíon geal, a aosaítear i mbairillí

Bíonn an fíon seo aonchineálach i gcónaí agus déantar é as an gcineál Solaris nó as an gcineál Souvignier Gris.

Tréithe orgánaileipteacha

Dath:

Bíonn sé idir buí éadrom agus buí órga.

Dea-bholadh:

De ghnáth, bíonn cumhracht ag fíonta Solaris lena mbaineann leid beag de bhláth troim, a gcuireann torthaí aibí andúchasacha amhail péitseog, mangó agus anann léi. Is iad piorraí aibí, péitseoga bána agus cainche saintréithe fhíonta Souvignier Gris.

Blas:

Torthaíoch agus úr, beagán sailleach lena mbaineann siollaí adhmadacha.

Tá feidhm ag na saintréithe a leagtar amach sa reachtaíocht is infheidhme maidir le saintréithe anailíseacha nach dtugtar aon fhigiúr ina leith.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): 15

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): 10

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 g/l arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):

3. Catagóir fíona 1: Fíon – *Rosé*

Cineálacha fíniúna: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

Tréithe orgánaileipteacha

Dath:

Idir dearg an-éadrom/bándearg agus dearg an bhradáin, ag brath ar an gcineál nó na cineálacha fíniúna a roghnaítear.

Dea-bholadh:

I gcás fíonta de chineálacha éagsúla: Beagáinín milis agus torthaíoch; cuireann siad torthaí tipiciúla dearga samhraidh na Danmhairge i gcuimhne (sútha talún, sútha craobh, biabhóg). I gcás fíonta aonchineálacha ó fhíonchaora Rondo: dea-bholadh shútha talún na Danmhairge ina shaintréith.

Blas:

I gcás fíonta de chineálacha éagsúla: Torthaíoch agus úr go sainiúil, lena mbaineann milseacht bheag. Bíonn caora dearga samhraidh le brath sa bhlas freisin. I gcás fíonta aonchineálacha ó fhíonchaora Rondo: blas shútha talún na Danmhairge ina shaintréith.

Saintréithe anailíseacha

Tá méid siúcra iarmharaigh sna fíonta a chiallaíonn gur féidir iad a léiriú mar fhíonta 'tirim' nó 'leath-thirim'.

Tá feidhm ag na saintréithe a leagtar amach sa reachtaíocht is infheidhme maidir le saintréithe anailíseacha nach dtugtar aon fhigiúr ina leith.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): 15

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): 10

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 g/l arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):

4. Catagóir fíona 3: Fíon licéir

Cineálacha fíniúna: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

Tréithe orgánaileipteacha

Dath:

Athraíonn sé ag brath ar na cineálacha fíniúna a roghnaítear. Is iondúil go mbíonn dath órbhuí ar fhíonta aonchineálacha a dhéantar as fíonchaora Solaris nó Muscaris agus ar fhíonta ilchineálacha as meascán de na fíonchaora sin. Bíonn fíonta aonchineálach a dhéantar as Pinot Noir, Cabernet Cantor nó Leon Millot agus fíonta ilchineálacha ó mheascán de na fíonchaora sin dúdhearg de ghnáth.

Dea-bholadh:

I bhfíonta ilchineálacha, bíonn an dea-bholadh dian, milis agus beagán spíosraithe, arb é is saintréith dó torthaí aibí amhail silíní nó cuiríní dubha (fíonta licéir dearga) nó torthaí coimhthíocha amhail mangó, anann agus banana (fíonta licéir geala).

Léiríonn fíonta aonchineálacha na saintréithe seo a leanas: I bhfíonta Cabernet Cantor is saintréith den dea-bholadh torthaí an-dorcha, amhail silíní dubha, sméara dubha agus cuiríní dubha. Bíonn siollaí ar leith cuirín dhuibh, sméire duibhe agus pluma ar fhíonta Leon Millet. I bhfíonta Pinot Noir, is iad sútha talún agus silíní dubha go háirithe saintréithe an dea-bholaidh.

Bíonn siollaí líomóide criostalaithe, anainn aibí agus craicinn oráiste ar fhíonta aonchineálacha a dhéantar as fíonchaora Solaris, agus bíonn dea-bholadh dian líomóide criostalaithe, anainn aibí agus noitmige le brath ar an gcumasc d'fhíonta Solaris agus Muscat. Saintréith d'fhíonta aonchineálacha a dhéantar as fíonchaora Muscaris is ea torthaí citris aibí agus noitmig.

Blas:

Torthaíoch, lena mbaineann cothromaíocht mhaith idir milseacht agus aigéadacht thorthaíoch, éadrom.

Saintréithe anailíseacha

Tá íosmhéid siúcra 45 ghram in aghaidh an lítir sna fíonta.

Tá feidhm ag na saintréithe a leagtar amach sa reachtaíocht is infheidhme maidir le saintréithe anailíseacha nach dtugtar aon fhigiúr ina leith.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): 18

— Aigéadacht iomlán íosta: 3 g/l arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):

5. Catagóir fíona 5: Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

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

Tréithe orgánaileipteacha

Dath:

Athraíonn sé ag brath ar na cineálacha fíniúna a roghnaítear. Is idir dearg éadrom/bándearg agus dath an bradáin agus dearg a bhíonn fíonta aonchineálacha a dhéantar as na cineálacha fíonchaor dearg (Pinot Noir, Monarch agus Rondo) agus fíonta ilchineálacha ó mheascán de níos mó ná ceann amháin de na fíonchaora sin. Is idir bán agus buí na tuí agus órbhuí a bhíonn fíonta aonchineálacha a dhéantar as na cineálacha fíniúna gile (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter agus Muscaris) agus fíonta ilchineálacha ó mheascán de níos mó ná ceann amháin de na fíonchaora sin.

Déantar fíon súilíneach as an mbunfhíon trí choipeadh i mbuidéil.

Dea-bholadh:

Tá dea-bholadh éadrom, úr agus aigéadach ag fíonta ilchineálacha, lena mbaineann saintréithe torthaí úra amhail citreas nó úll, nó bláth troim.

Tá feidhm ag na saintréithe seo a leanas maidir le fíonta aonchineálacha: Bíonn siollaí úra úill ghlais, craicinn líoma agus bláthanna bána le brath ar fhíonta Solaris. Bíonn dea-bholaithe discréideacha piorraí aibí, cainche agus líomóide ag Souvignier Gris. Bíonn Johanniter úr agus aramatach, lena mbaineann blasanna líoma, úill ghlais agus péitseoige báine. Bíonn Muscaris aramatach lena mbaineann siollaí noitmige, blátha troim agus líoma Tá dea-bholaithe silíní, cuiríní dubha agus sútha craobh ar Monarch. Tá siollaí sútha talún, sú craobh agus biabhóige le brath ar Rondo. Tá dea-bholaithe úill dheirg, piorra agus blátha citris le brath ar Pinot Noir.

Blas:

Torthaíoch agus úr, aigéid bhriosc ina saintréith acu – lena mbaineann bolgáin an-bheag fhadmharthanacha. Go háirithe, tá mianracht shainiúil ina saintréith ag na fíonta sa chatagóir seo, rud ar féidir é a chur i leith tosca lena n-áirítear ithir chailcreach agus screamhuisce na leithinse.

Saintréithe anailíseacha

Is féidir na fíonta a tháirgeadh le cainníochtaí éagsúla siúcra iarmharaigh a chomhfhreagraíonn do na cineálacha 'brut natur', 'extra brut', 'brut', 'an-tirim' agus 'tirim'.

Tá feidhm ag na saintréithe a leagtar amach sa reachtaíocht is infheidhme maidir le saintréithe anailíseacha nach dtugtar aon fhigiúr ina leith.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): 10

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 g/l arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. Cleachtais fhíoneolaíocha fhíor-riachtanacha is infheidhme maidir le gach catagóir fíona

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Buain, sórtáil agus brú

— Buantar na fíonchaora ag aibíocht fhiseolaíoch chun an chothromaíocht is fearr a bhaint amach idir siúcra agus aigéadacht.

— Buantar na fíonchaora uile de láimh agus déantar na fíonchaora a ghrádú ó thaobh cáilíochta de agus iad fós san fhíonghort.

— Déantar an brú uile faoi bhrú uasta 1.9 bar.

Táirge fíona

— Tá cosc ar aigéadú.

— Táirgtear na fíonta trí choipeadh fuar ag níos lú ná 20 céim Celsius.

2. Catagóir fíona 1: Fíon geal – leathmhilis nó milis

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Is minic a bhuantar na fíonchaora a úsáidtear chun na fíonta leathmhilse agus milse sa chatagóir seo a dhéanamh go déanach tar éis do bhotraíteas (lobhadh uasal) teacht orthu, mar sin bíonn an méid siúcra thar a bheith ard agus bíonn dea-bholadh agus blas láidir ar an úrfhíon. Thairis sin, táirgtear na fíonta trí choipeadh a stopadh a luaithe a bhaintear neart alcóil iomchuí amach.

3. Catagóir fíona 1: Fíon geal, a aosaítear i mbairillí

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Aosaítear na fíonta i mbairillí darach (*barriques*) ar feadh 6 mhí ar a laghad roimh bhuidéalú.

4. Catagóir fíona 3: Fíon licéir

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Ní mór an t-alcól fíonchaor a chuirtear isteach a tháirgeadh trí fhíonta ó na cineálacha fíniúna a liostaítear faoi phointe 4 de Roinn 4 a dhriogadh. Catagóir fíona 3: Fíon licéir. Aosaítear na fíonta i mbairillí darach (*barriques*) ar feadh 12 mhí ar a laghad roimh an mbuidéalú.

5. Catagóir fíona 5: Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Déantar na fíonta súilíneach trí úsáid a bhaint as an 'modh traidisiúnta', i.e. tríd an dara coipeadh sa bhuidéal ar feadh 9 mí ar a laghad; críochnaítear na fíonta ansin trí dhímhoirtiú. Bíonn brú íosta 4 bar (ag 20 céim) ag an bhfíon.

6. Catagóir fíona 1: Fíon geal — tirim nó leath-thirim

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Níl aon chleachtas fíoneolaíoch sonrach infheidhme maidir le fíonta geala tirime nó leath-thirime Røsnæs.

7. Catagóir fíona 1: Fíon – *Rosé*

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Níl aon chleachtas fíoneolaíoch sonrach infheidhme maidir le fíonta *rosé* Røsnæs.

5.2. *Uastáirgeacht*

1. Catagóir fíona 1: Fíon geal tirim, leath-thirim, leathmhilis nó milis

60 heictilítear in aghaidh an heicteáir

2. Catagóir fíona 1: Fíon geal, a aosaítear i mbairillí

55 heictilítear in aghaidh an heicteáir

3. Catagóir fíona 1: Fíon – *Rosé*

60 heictilítear in aghaidh an heicteáir

4. Catagóir fíona 3: Fíon licéir

50 heictilítear in aghaidh an heicteáir

5. Catagóir fíona 5: Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

60 heictilítear in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach sainithe**

Tá an limistéar geografach suite ar leithinis Røsnæs ar chósta thiar na Séalainne. Is éard atá sa limistéar na paróistí Røsnæs agus Raklev.

7. **Cineál (nó cineálacha) fíonchaor**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot — Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir — Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Nasc leis an limistéar geografach**

8.1. *Barúlacha ginearálta*

Toisc choiteann i gcáilíocht fhíonta Røsnæs is ea éifeacht an mheascáin uathúil de dhálaí aeráide, ithreach agus saothraithe ar leithinis Røsnæs, i ndlúth-idirghníomhaíocht le tosca daonna, lena n-áirítear rogha na gcleachtas fíonóireachta, atá le feiceáil sna fíonta uile gan beann ar chatagóir nó ar chineál fíniúna.

8.2. *Limistéar geografach*

Tá leithinis Røsnæs an-oiriúnach d'fhíniúnacha a fhás, go háirithe ar na fánaí cailcreacha a bhfuil a n-aghaidh ó dheas, áit a mbíonn an ghrian ag scaladh ann a chabhraíonn le haibiú fíonchaor agus i gcás ina laghdaíonn an ghaireacht don fharraige an riosca seaca le linn tréimhsí ríthábhachtacha fáis san earrach agus san fhómhar, agus dá bhrí sin cuirtear na dálaí is fearr ar fáil go ginearálta. Is í an ithir chailcreach is mó is cúis le mianracht na bhfíonta. Saintréith de na dálaí geografacha is ea go háirithe eascra moiréin chailcreach de chré, gaineamh, gairbhéal agus carraig, lena n-áirithítear draenáil mhaith uisce i sraitheanna uachtaracha na hithreach agus, dá bhrí sin, timpeallacht fáis atá tirim go leor le haghaidh na bhfíniúnacha. Faoi na sil-leagain mhoiréin tá sraitheanna tiubha de chré phlaisteach thart ar 50 milliún bliain d'aois. D'fhéadfadh méideanna móra uisce agus cothaitheach a bheith iontu ar féidir le fréamhacha na bhfíniúnacha iad a ionsú nuair a bhíonn siad domhain go leor tar éis dóibh fás ar feadh cúpla bliain. Mar sin, fiú sna samhraí ar Røsnæs a bhíonn an-tirim go minic, is féidir leis na fíniúnacha uisce agus cothú leordhóthanach a aimsiú san fho-ithir.

8.3. *Tábhacht na haeráide*

Tá aeráid na bhfíonghort ar Røsnæs fabhrach go háirithe don fhíonsaothrú. Fágann an ghaireacht don fharraige nach bhfuil ach riosca íosta de shioc oíche ann le linn na dtréimhsí fáis is tábhachtaí, mar shampla go déanach san earrach tar éis oscailt na mbachlóg agus san fhómhar roimh an mbuain. Tá aeráid níos teo agus níos tirime ag Røsnæs ná mar a bhíonn ar an meán sa Danmhairg. Titeann 523 mm báisteach ar an meán in aghaidh na bliana sa limistéar i gcomparáid le 664 mm báisteach ar an meán in aghaidh na bliana sa tír uile. Go hiondúil bíonn 200 uair a chloig níos mó de threimhsí gréine in aghaidh na bliana in Røsnæs ná an méan náisiúnta 1 730 uair an chloig. Dá bhrí sin, rannchuidíonn an aeráid áitiúil leis an leibhéal aibíochta is gá a bhaint amach chun fíon ar ardchaighdeán a tháirgeadh, agus tugann an aeráid chósta úire agus blas torthaíoch don fhíon is féidir a chur i leith séasúr fáis fada, ina mbíonn go leor uaireanta an chloig de sholas na gréine, ar lena linn a fhoirmítear siúcra sna fíonchaora. Tagann an blas úr ó chion aigéid mhalaigh na bhfíonta, atá nasctha leis an aeráid fhionnuar ina bhfástar na fíonchaora. Bíonn cothromaíocht chomhchuí idir aigéadacht agus milseacht ina saintréith de bhlas na bhfíonta de ghnáth. Aibíonn na cineálacha roghnaithe go maith sa Danmhairg ag deireadh an tsamhraidh, tugann gaireacht an limistéir don fharraige cosaint do na fíonchaora ar ghalair, i bpáirt mar gheall ar an gceochán goirt agus i bpáirt mar gheall ar an leoithne san fhíonghort, rud a chuidíonn leis na fíonchaora a thriomú tar éis drúcht na maidine nó mhúir bháistí.

8.4. *Tosca daonna*

Bunaíodh an chéad saothróir fíniúna gairmiúil in Røsnæs in 2008. Léirítear na tosca daonna i bhfíonsaothrú áitiúil agus i dtáirgeadh fíona ghil, fíona *rosé*, fíona licéir agus fíona shúilínigh ar ardchaighdeán go háirithe in (1) roghnú na gcineálacha fíniúna, (2) rogha na bprionsabal fáis (ag dul idir sraitheanna, treorú na bhfíniúnacha, prúnáil, tanú na nduilleog, etc.) agus (3) an modh buana roghnaithe (piocadh de láimh). Spásáil idir sraitheanna: Chun táirgeacht agus cáilíocht a bharrfheabhsú, roghnaigh fíonsaothraithe Røsnæs spásáil réasúnta leathan 2,5 méadar idir sraitheanna de ghnáth. Ní mór cloí leis an spásáil sin ar na plandálacha nua uile tar éis an 1 Eanáir 2021. Ceadaíonn sé sin radaíocht níos mó ón ngrian, atá íseal sa spéir, go háirithe lasmuigh de shéasúr an tsamhraidh, agus treorú na bhfíniúnacha. Ar an gcúis chéanna, fástar na fíniúnacha le ceannbhrat níos airde ná mar a fhástar i ndeisceart na hEorpa chun an dromchla ceannbhrait a uasmhéadú ionas go bhfaighfidh na fíonchaora an méid is mó de sholas na gréine is féidir chun siúcra fíonchaor a fhoirmiú. Tá an spásáil idir fíniúnacha thart ar 1 mhéadar. Mar thoradh air sin, tá an limistéar in aghaidh na fíniúna thart ar 2,2 m^2, ionas go bhfaigheann gach planda cothaithigh leordhóthanacha chun na fíonchaora a aibiú agus a ndea-bholadh agus a mblas a fhorbairt. Prúnáil: Déantar

fíniúnacha a bharrlíonadh le linn na dtréimhsí fáis chun fás a theorannú agus chun a áirithiú go mbeidh an oiread cothaitheach is féidir ar fáil do na triopaill fíonchaor. Tanúchán: Déantar na triopaill fíonchaor a thanú de réir mar is gá chun táirgeacht a laghdú, chun cáilíocht na bhfíonchaor a bharrfheabhsú agus chun a áirithiú go bhfuil an rochtain is fearr is féidir ag na triopaill fíonchaor roghnaithe ar chothaithigh. Tráth buainte: Cinntear tráth na buana trí dhlúthfhaireachán a dhéanamh ar aibiú na bhfíonchaor. Buantar na fíonchaora ag aibíocht fhiseolaíoch chun an chothromaíocht is fearr a bhaint amach idir siúcra agus aigéadacht, go háirithe aigéad malach. Trí na fíonchaora a bhlaiseadh agus/nó cion siúcra agus aigéadachta an tsú fíonchaor a thomhas, is féidir le saothróirí an t-am foirfe le buain a shainaithint, nuair a bhíonn an chothromaíocht idir aigéadacht agus siúcra optamach i ndáil le húsáid bheartaithe na bhfíonchaor. Modh buana: Ní mór na fíonchaora a bhuain de láimh. Léirítear tosca daonna san fhíonghort freisin. Dá bhrí sin, déantar siúcra, aigéadacht agus luach pH an úrfhíona fíonchaor a sheiceáil le linn na buana. Le linn na fíonóireachta iarbhír, úsáidtear próisis amhail dríodrú, an dara coipeadh agus scagachán, agus, i gcás fíonta áirithe, aibiú agus aosú i mbairillí darach/*barriques*. Bíonn tionchar ag fuarchoipeadh ar shaintréithe an fhíona freisin; úsáidtear fuarchoipeadh fíonta geala agus fíonta *rosé* chun úire agus torthaíocht a fháil. Léirítear gach ceann de na tosca thuas sa toradh deiridh, fíon críochnaithe Røsnæs, cibé acu an gnáthfhíon cineáil nó cuvée (fíon cumaiscthe) é, atá tathagach, úr agus torthaíoch. I gcás roinnt de na catagóirí, áfach, tá níos mó nasc fós idir na fíonta agus na tosca áitiúla.

8.5. *Idirghníomhaíochtaí cúisíocha Catagóir Fíona 1: Fíon geal agus fíon* rosé

Tá na fíonghoirt uile atá mar chuid den limistéar críochaithe an-ghar don fharraige toisc go bhfuil an fharraige mórthimpeall leithinis Røsnæs ar thrí thaobh. Ciallaíonn an toisc sin, go háirithe le linn thréimhse aibithe na bhfíonchaor, go bhfuil éagsúlacht theoranta teochta ann i gcaitheamh an lae, rud a thugann leibhéal ard torthaíochta do na fíonchaora, toisc a léirítear go háirithe i gcatagóir fíona 1.

8.6. *Catagóir fíona 1: Fíon geal tirim, leath-thirim, leathmhilis nó milis*

Meastar go gcuireann blasanna bláthacha an dea-bholaidh agus an bhlais (tréithe orgánaileipteacha) an flóra uathúil atá ar fhánaí dheisceart Røsnæs i gcuimhne go soiléir, amhail bláth troim, airne, sceach gheal, feirdhris agus *Seseli libanotis*. Léirítear an tsaintréith sin go háirithe sna fíonta geala a choiptear agus a aosaítear in umair chruach.

8.7. *Catagóir fíona 1: Fíon geal, a aosaítear i mbairillí*

Buantar fíonchaora le haghaidh na bhfíonta sin go príomha sna fíonghoirt is gaire do Kalundborg Fjord. Is léir ón taithí a fuarthas go méadaíonn léiriú na farraige an méid solais sna fíonghoirt is gaire don fhiord suas le 20-30 %, rud a chiallaíonn gur féidir leis na fíonghoirt sin fíonchaora thar a bheith aibí a sholáthar a úsáidtear le haghaidh na bhfíonta geala a aosaítear i mbairillí, áit a bhfuil a ndea-bholadh agus a mblas an-suntasach.

8.8. *Idirghníomhaíochtaí cúisíocha Catagóir fíona 3: Fíon licéir*

Táirgtear fíon licéir ó bhunfhíon ag a bhfuil na tréithe orgánaileipteacha céanna a luaitear thuas, ach ag a bhfuil an méid siúcra iarmharaigh is gá le haghaidh fíonta licéir. Ina theannta sin, stóráiltear fíonta licéir ar feadh bliana ar a laghad i mbairillí darach chun go mbeidh siad in ann blasanna adhmadacha a fhorbairt. Tá an blas torthaíoch, lena mbaineann cothromaíocht mhaith idir milseacht agus aigéadacht thorthaíoch, éadrom.

8.9. *Idirghníomhaíochtaí cúisíocha Catagóir Fíona 5: Fíon súilíneach ar ardchaighdeán*

Saintréith de chuid na bhfíonta sin is ea mianracht ar leith, ar féidir í a chur i leith tosca amhail an ithir agus an screamhuisce an-chailcreach agus lán le mianraí i dtírdhreach moiréin Røsnæs.

9. **Coinníollacha fíor-riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Pacáistiú

Creat dlíthiúil:

I reachtaíocht an Aontais

Cineál an choinníll breise

Pacáistiú laistigh den limistéar geografach sainithe

Tuairisc ar an gcoinníoll

Ní mór an táirge a bhuidéalú laistigh den limistéar sainithe chun a áirithiú go dtagann an fíon ón limistéar sin i ndáiríre ionas gur féidir linn a thionscnamh a ráthú. Cosnaíonn sé clú na saothróirí fíniúna agus an limistéir.

Thairis sin, fágann sé gur féidir rialú cáilíochta agus inrianaitheacht níos fearr a dhéanamh toisc go ndéantar buidéalú faoi dhálaí rialaithe.

Tugaimid faoi deara freisin go bhféadfadh ocsaídiú nó éilliú micribhitheolaíoch a bheith mar thoradh ar fhíon neamhbhuidéalaithe a iompar. Íoslaghdaítear an riosca sin leis an gceanglas buidéalú a dhéanamh go háitiúil.

Lipéadú

Creat dlíthiúil

Reachtaíocht an Aontais

An cineál coinníll breise

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll

Ní mór bliain an fhíona a léiriú ar an lipéad a mhéid a tháirgtear an fíon ó bhuain aonair amháin. Má tháirgtear an fíon ó roinnt blianta fíona, ní shonraítear aon bhliain fíona.

- Ní mór an cineál fíonchaor a léiriú ar an lipéadú mura n-úsáidtear ach cineál amháin (fíon monachineálach).

Nasc chuig an tSonraíocht táirge

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