C/2026/5039

30.9.2026.

# Objava zahtjeva za zaštitu naziva u sektoru vina u skladu s člankom 97. stavkom 4. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/5039)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Røsnæs”**

**PDO-DK-03048**

**Datum podnošenja zahtjeva: 15. prosinca 2023.**

1. **Naziv(i)**

„Røsnæs”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. Vino kategorije 1: suho, polusuho, poluslatko ili slatko bijelo vino

Sorte grožđa: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir.

*Organoleptička svojstva*

Boja:

Varira od blijedožute i žute do zlatnožute, ovisno o odabranoj sorti ili sortama grožđa.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Miris:

Sve su odabrane sorte grožđa aromatične i svaka od njih ima svoja svojstva. Jednosortna vina od grožđa sorte Solaris obično se mogu prepoznati po određenoj noti cvijeta bazge u mirisu i/ili okusu, dok vina od grožđa sorte Muscaris imaju karakterističan miris muškatnog oraščića. Vina od grožđa sorte Johanniter imaju miris zelenih jabuka, a vina od grožđa sorte Souvignier Gris miris zrele kruške, bijele breskve i dunje. Naposljetku, bijela vina od grožđa sorte Pinot Noir imaju miris bijele jagode, crvene jabuke i kore limuna.

Višesortna vina imaju voćni miris, često jabuka (zelenih i žutih), a najslađa vina imaju mirise zrelog egzotičnog voća.

Okus:

Voćni i svjež, odlikuje se mineralnošću i često ugodnom svježom kiselošću. U okusu se mogu prepoznati cvjetne i voćne note.

*Analitička svojstva*

Suha i polusuha vina imaju alkoholnu jakost od najmanje 10 % vol. Slatka i poluslatka vina imaju alkoholnu jakost od najmanje 8,5 % vol.

Analitička svojstva koja nisu ovdje navedena odgovaraju vrijednostima utvrđenima u primjenjivim propisima.

*Opća analitička svojstva*

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

2. Vino kategorije 1: bijelo vino odležano u bačvama

To je vino uvijek jednosortno i proizvodi se od grožđa sorte Solaris ili Souvignier Gris.

*Organoleptička svojstva*

Boja:

Varira od blijedožute do zlatnožute.

Miris:

Vina od grožđa sorte Solaris obično imaju buke s blagim naznakama cvijeta bazge, koje su dopunjene zrelim egzotičnim voćem kao što su breskva, mango i ananas. Vina od grožđa sorte Souvignier Gris imaju mirise zrele kruške, bijele breskve i dunje.

Okus:

Voćni i svjež, s određenom punoćom i drvenastim notama.

Analitička svojstva koja nisu ovdje navedena odgovaraju vrijednostima utvrđenima u primjenjivim propisima.

*Opća analitička svojstva*

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

3. Vino kategorije 1: ružičasto vino

Sorte grožđa: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

*Organoleptička svojstva*

Boja:

Varira od vrlo blijede crvene/ružičaste do boje lososa ili crvene, ovisno o odabranoj sorti ili sortama grožđa.

Miris:

Višesortna vina imaju blago sladak i voćni miris koji podsjeća na klasično dansko crveno ljetno voće (jagode, maline, rabarbara). Jednosortna vina od grožđa sorte Rondo imaju miris danskih jagoda.

Okus:

Višesortna vina imaju izrazito voćni i svjež te blago sladak okus u kojem se osjeća i crveno ljetno bobičasto voće. Jednosortna vina od grožđa sorte Rondo imaju okus danskih jagoda.

*Analitička svojstva*

Vina imaju sadržaj neprevrelog šećera, što znači da se mogu označiti kao „suha" ili „polusuha".

Analitička svojstva koja nisu ovdje navedena odgovaraju vrijednostima utvrđenima u primjenjivim propisima.

*Opća analitička svojstva*

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

4. Vino kategorije 3: likersko vino

*Sorte grožđa:* Cantor Cabernet, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

*Organoleptička svojstva*

Boja:

Varira ovisno o odabranim sortama grožđa. Jednosortna vina od grožđa sorte Solaris ili Muscaris i višesortna vina od kombinacije tih sorti obično su zlatnožute boje. Jednosortna vina od grožđa sorti Pinot Noir, Cabernet Cantor ili Leon Millot i višesortna vina od kombinacije grožđa tih sorti obično su tamnocrvene boje.

Miris:

Višesortna vina imaju intenzivan, sladak i blago pikantan miris u kojem se osjeća zrelo voće kao što su trešnje ili crni ribiz (crvena likerska vina) ili egzotično voće kao što su mango, ananas i banana (bijela likerska vina).

Jednosortna vina imaju sljedeća svojstva: vina od grožđa sorte Cabernet Cantor imaju miris voća tamne boje, kao što su crna trešnja, kupina i crni ribiz. U mirisu vina od grožđa sorte Leon Millet posebno su izražene note crnog ribiza, kupine i šljive. U mirisu vina od grožđa sorte Pinot Noir posebno se osjećaju jagode i crne trešnje.

Jednosortna vina proizvedena od grožđa sorte Solaris imaju note kandiranog limuna, zrelog ananasa i kore naranče, dok kombinacija grožđa sorti Solaris i Muscat daje intenzivnu aromu kandiranog limuna, zrelog ananasa i muškatnog oraščića. U mirisu jednosortnih vina od grožđa sorte Muscaris osjećaju se zreli agrumi i muškatni oraščić.

Okus:

Voćni, s dobrom ravnotežom slatkoće i blage, voćne kiselosti.

*Analitička svojstva*

Najmanji sadržaj šećera u vinima iznosi 45 grama po litri.

Analitička svojstva koja nisu ovdje navedena odgovaraju vrijednostima utvrđenima u primjenjivim propisima.

*Opća analitička svojstva*

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 18

— Najmanja ukupna kiselost: 3 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

5. Vino kategorije 5.: kvalitetno pjenušavo vino

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

*Organoleptička svojstva*

Boja:

Varira ovisno o odabranim sortama grožđa. Boja jednosortnih vina od grožđa crnih sorti (Pinot Noir, Monarch i Rondo) i višesortnih vina od kombinacije dvije ili više navedenih sorti varira od svijetle crvene/ružičaste i boje lososa do crvene. Boja jednosortnih vina od grožđa bijelih sorti (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter i Muscaris) i višesortnih vina od kombinacije dvije ili više navedenih sorti varira od bijele i slamnatožute do zlatnožute.

Pjenušavo vino dobiva se od osnovnog vina fermentacijom u boci.

Miris:

Višesortna vina imaju lagan, svjež i kiseo miris u kojem se osjeća svježe voće, kao što su agrumi ili jabuka, ili cvijet bazge.

Jednosortna vina imaju sljedeća svojstva: vina od grožđa sorte Solaris imaju svježe note zelene jabuke, kore limete i bijelog cvijeća. Souvignier Gris ima diskretne arome zrele kruške, dunje i limuna. Johanniter je svjež i aromatičan, s notama limete, zelene jabuke i bijele breskve. Muscaris je aromatičan, s notama muškatnog oraščića, cvijeta bazge i limete. Monarch ima arome trešnje, crnog ribiza i maline. Rondo ima note jagode, maline i rabarbare. Pinot Noir ima arome crvene jabuke, kruške i cvijeta agruma.

Okus:

Voćni i svježi, odlikuje se svježom kiselošću, sa sitnim dugotrajnim mjehurićima. Konkretno, vina iz ove kategorije odlikuju se prepoznatljivom mineralnošću, koja se može pripisati čimbenicima kao što su vapnenačko tlo i podzemne vode poluotoka.

*Analitička svojstva*

Vina se mogu proizvoditi s različitim količinama neprevrelog šećera koje odgovaraju vrstama „brut natur”, „extra brut”, „brut”, „vrlo suho” i „suho”.

Analitička svojstva koja nisu ovdje navedena odgovaraju vrijednostima utvrđenima u primjenjivim propisima.

*Opća analitička svojstva*

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanja ukupna kiselost: 5 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

## 5. **Postupci proizvodnje vina**

### 5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Osnovni enološki postupci primjenjivi na sve kategorije vina

Poseban enološki postupak

Berba, sortiranje i prešanje grožđa

— Grožđe se bere kad postigne fiziološku zrelost kako bi se ostvarila optimalna ravnoteža šećera i kiselosti.

— Sve se grožđe bere ručno, a njegova se kvaliteta ocjenjuje još u vinogradu.

— Najveći tlak pri prešanju grožđa iznosi 1,9 bara.

Proizvodnja vina

— Dokiseljavanje je zabranjeno.

— Vina se proizvode hladnom fermentacijom na manje od 20 Celzijevih stupnjeva.

2. Vino kategorije 1: bijelo vino – poluslatko ili slatko

Poseban enološki postupak

Grožđe od kojeg se proizvode poluslatka i slatka vina u ovoj kategoriji često se bere kasno nakon što ga napadne plemenita plijesan (botritis), pa mošt ima iznimno visok sadržaj šećera te intenzivan miris i okus. Osim toga, pri proizvodnji vina fermentacija se zaustavlja nakon što se postigne odgovarajuća alkoholna jakost.

3. Vino kategorije 1: bijelo vino odležano u bačvama

Poseban enološki postupak

Vina odležavaju u hrastovim bačvama (*barrique*) najmanje šest mjeseci prije punjenja u boce.

4. Vino kategorije 3.: likersko vino

Poseban enološki postupak

Dodani alkohol iz grožđa mora se proizvoditi destilacijom vina od sorti vinove loze navedenih u odjeljku 4. točki 4. Vino kategorije 3.: likersko vino. Vina odležavaju u hrastovim bačvama (*barrique*) najmanje 12 mjeseci prije punjenja u boce.

5. Vino kategorije 5.: kvalitetno pjenušavo vino

Poseban enološki postupak

Pjenušava vina proizvode se „tradicionalnom metodom”, tj. drugom fermentacijom u boci u trajanju od najmanje devet mjeseci, nakon čega se degoržiraju. Najmanji tlak vina iznosi 4 bara (na 20 stupnjeva).

6. Vino kategorije 1: bijelo vino – suho ili polusuho

Poseban enološki postupak

Za suha ili polusuha bijela vina Røsnæs nisu definirani posebni enološki postupci.

7. Vino kategorije 1: ružičasto vino

Poseban enološki postupak

Za ružičasta vina Røsnæs nisu definirani posebni enološki postupci.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Vino kategorije 1: suho, polusuho, poluslatko ili slatko bijelo vino

60 hektolitara po hektaru

2. Vino kategorije 1: bijelo vino odležano u bačvama

55 hektolitara po hektaru

3. Vino kategorije 1: ružičasto vino

60 hektolitara po hektaru

4. Vino kategorije 3: likersko vino

50 hektolitara po hektaru

5. Vino kategorije 5.: kvalitetno pjenušavo vino

60 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje nalazi se na poluotoku Røsnæsu na zapadnoj obali Zelanda. Područje se sastoji od župa Røsnæs i Raklev.

7. **Sorte vinove loze**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot – Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir – Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

## 8. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

### 8.1. *Opće napomene*

Učinak jedinstvene kombinacije klime, tla i uvjeta uzgoja na poluotoku Røsnæsu, u bliskoj interakciji s ljudskim čimbenicima, uključujući odabir postupaka proizvodnje vina, zajednički je čimbenik kvalitete vina Røsnæs koji je vidljiv u svim vinima bez obzira na kategoriju ili sortu grožđa.

### 8.2. *Geografsko područje*

Poluotok Røsnæs prikladan je za uzgoj vinove loze, posebno na vapnenačkim padinama okrenutima prema jugu, na kojima dobra izloženost suncu pogoduje dozrijevanju grožđa i na kojima je zbog blizine mora smanjen rizik od mraza u kritičnim razdobljima rasta u proljeće i jesen, što općenito čini optimalne uvjete. Mineralnost vina uglavnom je posljedica vapnenačkog tla. Jedno od najvažnijih zemljopisnih obilježja je vapnenački morenski esker od gline, pijeska, šljunka i stijena, koji omogućuje dobru odvodnju vode u gornjim slojevima tla, a time i dovoljno suho okruženje za uzgoj vinove loze. Pod naslagama morene nalaze se debeli slojevi plastične gline stari oko 50 milijuna godina, koji mogu sadržavati velike količine vode i hranjivih tvari koje korijenje vinove loze može apsorbirati ako nakon nekoliko godina rasta prodre dovoljno duboko. Stoga vinova loza na Røsnæsu može crpiti dovoljno vode i hranjivih tvari iz podtla čak i ljeti, kad često prevladavaju vrlo suhi uvjeti.

### 8.3. *Važnost klime*

Klima u vinogradima na Røsnæsu posebno je pogodna za vinogradarstvo. Zbog blizine mora rizik od noćnog mraza u rizičnim je razdobljima minimalan, primjerice u kasno proljeće nakon pupanja i u jesen prije berbe. Klima na Røsnæsu toplija je i suša od danskog prosjeka. Godišnje padne 523 mm kiše u odnosu na nacionalni prosjek od 664 mm. Røsnæs obično ima 200 sunčanih sati godišnje više od nacionalnog prosjeka, koji iznosi 1 730. Lokalna klima stoga pridonosi postizanju stupnja zrelosti potrebnog za proizvodnju kvalitetnog vina, dok zbog obalne klime vina imaju svježinu i voćni okus koji se mogu pripisati dugom razdoblju rasta, s mnogo sunčanih sati, tijekom kojih se u grožđu stvara šećer. Jabučna kiselina u vinima, od koje potječe njihov svjež okus, povezana je s hladnom klimom u kojoj se grožđe uzgaja. Okus vina odlikuje se skladnom ravnotežom kiselosti i slatkoće. Odabrane sorte dobro dozrijevaju u Danskoj krajem ljeta, a zbog blizine mora grožđe je zaštićeno od bolesti, djelomično zbog slane magle, a djelomično zbog povjetarca u vinogradu, zbog kojeg se grožđe nakon jutarnje rose ili kiše lakše suši.

### 8.4. *Ljudski čimbenici*

Prvi profesionalni vinogradar u Røsnæsu počeo je poslovati 2008. Ljudski čimbenici u lokalnom vinogradarstvu i proizvodnji bijelog vina, ružičastog vina, likerskog vina i kvalitetnog pjenušavog vina posebno se ogledaju u (i) odabiru sorti grožđa, (ii) odabiru načela uzgoja (razmak između redova, uzgoj vinove loze, rezidba, prorjeđivanje listova itd.) i (iii) odabranoj metodi berbe (ručna berba). Razmak između redova: kako bi optimizirali prinos i kvalitetu, vinogradari na Røsnæsu obično ostavljaju prilično širok razmak između redova od 2,5 metara. Taj razmak mora se poštovati na svim novim nasadima nakon 1. siječnja 2021. Budući da se sunce nalazi nisko na nebu, posebno za drugih godišnjih doba osim ljeta, takav razmak, u kombinaciji sa sustavom uzgoja, omogućuje da do vinove loze dopre veća količina sunčeva zračenja. Iz istog se razloga vinova loza uzgaja s višim lišćem nego u južnoj Europi kako bi se maksimalno povećala površina lišća, što je bitno za pretvaranje sunčeve svjetlosti u šećer u grožđu. Razmak između trsova iznosi približno 1 metar. Zbog toga površina po trsu iznosi približno 2,2 $m^2$, pa svaka biljka dobiva dovoljno hranjivih tvari za dozrijevanje grožđa te razvoj njegove arome i okusa. Rezidba: vinova loza orezuje se u

razdoblju rasta kako bi se ograničio rast i kako bi grozdovima bilo dostupno što više hranjivih tvari. Prorjeđivanje: grozdovi se prema potrebi prorjeđuju kako bi se smanjili prinosi i optimizirala kvaliteta grožđa te kako bi odabrani grozdovi imali optimalan pristup hranjivim tvarima. Vrijeme berbe: o vremenu berbe odlučuje se pomnim praćenjem dozrijevanja grožđa. Grožđe se bere kad postigne fiziološku zrelost kako bi se postigla optimalna ravnoteža između šećera i kiselosti, posebno jabučne kiseline. Kušanjem grožđa i/ili mjerenjem sadržaja šećera i kiselosti u soku od grožđa uzgajivači mogu utvrditi savršeno vrijeme za berbu, kad je ravnoteža između kiselosti i šećera optimalna u odnosu na predviđenu namjenu grožđa. Način berbe: grožđe se mora brati ručno. Ljudski čimbenici prisutni su i u vinogradima. Tijekom berbe provjeravaju se šećer, kiselost i pH vrijednost mošta. Tijekom same proizvodnje vina primjenjuju se postupci kao što su sedimentacija, druga fermentacija i filtriranje te, u slučaju određenih vina, dozrijevanje i odležavanje u hrastovim bačvama. Na svojstva vina utječe i hladna fermentacija, kojom se postiže svježina i voćni okus bijelih i ružičastih vina. Svi navedeni čimbenici ogledaju se u konačnom rezultatu, gotovom vinu Røsnæs, koje je punog okusa, svježe i voćno, bez obzira na to je li riječ o tipičnom sortnom vinu ili kupaži (miješanom vinu). Međutim, nekoliko kategorija vina još je povezanije s lokalnim čimbenicima.

8.5. *Uzročno-posljedične veze za kategoriju vina 1.: vino i ružičasto vino*

Budući da je poluotok Røsnæs okružen morem s tri strane, svim vinogradima na razgraničenom području svojstvena je jedinstvena blizina moru. Iz tog su razloga razlike u temperaturi tijekom dana ograničene, posebno u razdoblju dozrijevanja grožđa, pa grožđe ima visok stupanj voćnog okusa, koji posebno dolazi do izražaja u kategoriji vina 1.

8.6. *Vino kategorije 1: suho, polusuho, poluslatko ili slatko bijelo vino*

Procjenjuje se da cvjetne note u mirisu i okusu (organoleptička svojstva) jasno podsjećaju na jedinstvenu floru na južnim padinama Røsnæsa, koju čine bazga, trnina, glog, rđasta ruža i gorski zdravinjak. Ta značajka posebno dolazi do izražaja u bijelim vinima koja fermentiraju i odležavaju u čeličnim spremnicima.

8.7. *Vino kategorije 1: bijelo vino odležano u bačvama*

Grožđe za ta vina uglavnom se bere u vinogradima koji su najbliži fjordu Kalundborg. Iskustvo pokazuje da se uslijed refleksije s mora količina svjetlosti u vinogradima koji su najbliži fjordu povećava za do 20 – 30 %, zbog čega se u tim vinogradima dobiva iznimno zrelo grožđe od kojeg se proizvode bijela vina koja odležavaju u bačvama, u kojima intenzivna aroma i okus tog grožđa posebno dolaze do izražaja.

8.8. *Uzročno-posljedične veze za kategoriju vina 3.: likersko vino*

Likersko vino proizvodi se od osnovnog vina s istim organoleptičkim svojstvima kako je prethodno navedeno, ali sa sadržajem neprevrelog šećera koji je potreban za likerska vina. Osim toga, likerska vina drže se u hrastovim bačvama najmanje godinu dana kako bi razvila drvenaste note. Njihov je okus voćni, s dobrom ravnotežom slatkoće i blage, voćne kiselosti.

8.9. *Uzročno-posljedične veze za kategoriju vina 5.: kvalitetno pjenušavo vino*

Ta se vina odlikuju izraženom mineralnošću, koja se može pripisati čimbenicima kao što su tlo s visokim udjelom vapnenca i minerala te podzemne vode u morenskom krajoliku Røsnæsa.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

***Pakiranje***

*Pravni okvir*

Propisi EU-a

*Vrsta dodatnog uvjeta*

Pakiranje na definiranom zemljopisnom području

*Opis uvjeta*

Proizvod se mora puniti u boce na definiranom području kako bi se zajamčilo da vino zaista potječe s tog područja i kako bismo mogli jamčiti njegovo podrijetlo. Time se štiti ugled vinogradara i područja.

Osim toga, na taj se način omogućuju bolja kontrola kvalitete i sljedivost jer se vino puni u boce u kontroliranim uvjetima.

Napominjemo i da pri prijevozu vina koje nije u bocama može doći do oksidacije ili mikrobiološke kontaminacije. Zahtjevom da se vino puni u boce na lokalnom području taj se rizik svodi na najmanju moguću mjeru.

***Označivanje***

*Pravni okvir*

Propisi EU-a

*Vrsta dodatnog uvjeta*

Dodatne odredbe o označivanju

*Opis uvjeta*

Ako je vino proizvedeno od grožđa koje potječe od jedne berbe, godina berbe biti navedena na etiketi. Ako je vino proizvedeno od grožđa koje potječe od više berbi, godina berbe se ne navodi.

Ako je vino proizvedeno od samo jedne sorte (jednosortno vino), sorta grožđa mora biti navedena na etiketi.

**Poveznica na specifikaciju proizvoda**

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