C/2026/5039

2026.9.30.

Borágazati elnevezés oltalma iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2026/5039)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Røsnæs”

PDO-DK-03048

A kérelem benyújtásának időpontja: 2023. december 15.

1. **Elnevezés(ek)**

„Røsnæs”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

5. Minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. 1. borkategória: száraz, félszáraz, félédes, illetve édes fehér bor

Szőlőfajták: Solaris, souvignier gris, johanniter, muscaris, pinot noir.

Érzékszervi jellemzők

Szín:

A választott szőlőfajtától vagy szőlőfajtáktól függően a halványsárga, a sárga és az aranysárga között változik.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Illat:

A kiválasztott szőlőfajták mind illatosak, és minden fajta egyedi jellemzőkkel rendelkezik: a kizárólag a solaris fajtából előállított borok illata és/vagy íze jellemzően a bodzavirág bizonyos jegyeit tükrözi, míg a muscaris borok jellegzetes szerecsendió-illattal rendelkeznek. A johanniter borokat különösen a zöld alma, míg a souvignier gris borokat az érett körte, a fehér húsú őszibarack és a birs illata jellemzi. Végül a pinot noir fehérborokban a fehér szamóca, a piros alma és a citromhéj illata jelenik meg.

A több fajtából készült borok illata gyümölcsös, gyakran érződik bennük az alma (zöld és sárga) aromája, a legédesebb borokban pedig érett, egzotikus gyümölcsök aromái fedezhetők fel.

Íz:

Gyümölcsös és friss, ásványos és gyakran megfelelő, friss savassággal. A borok ízében virágos és gyümölcsös jegyek fedezhetők fel.

Analitikai jellemzők

A száraz és félszáraz borok alkoholtartalma legalább 10 térfogatszázalék. Az édes és félédes borok alkoholtartalma legalább 8,5 térfogatszázalék.

Azokra az analitikai jellemzőkre, amelyekre nem adtak meg számadatokat, az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott jellemzők vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

2. 1. borkategória: fehérbor, hordóban érlelt

Ezt a bort mindig egyetlen fajtából állítják elő, és vagy a solaris, vagy a souvignier gris fajtából készül.

Érzékszervi jellemzők

Szín:

A halványsárga és aranysárga között változik.

Illat:

A solaris borok bukéja jellemzően enyhe bodzaillatú, amelyet érett, egzotikus gyümölcsök, például az őszibarack, a mangó és az ananász aromái egészítenek ki. A souvignier gris borokban az érett körte, a fehér húsú őszibarack és a birs illata fedezhető fel.

Íz:

Gyümölcsös és friss, enyhén zsíros, és fás jegyek jellemzik.

Azokra az analitikai jellemzőkre, amelyekre nem adtak meg számadatokat, az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott jellemzők vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

3. 1. borkategória: bor – rozé

Szőlőfajták: Cabernet cantor, rondo, pinot noir, monarch.

Érzékszervi jellemzők

Szín:

A válogatott szőlőfajtától vagy szőlőfajtáktól függően a nagyon halvány vöröstől/rózsaszíntől a lazacszínig vagy a vörösig terjed.

Illat:

a több szőlőfajtából készült borok esetében: enyhén édes és gyümölcsös; a klasszikus dán piros nyári gyümölcsökre (szamóca, málna, rebarbara) emlékeztet. A kizárólag a rondo szőlőből előállított borokat a dán szamóca aromája jellemzi.

Íz:

a több szőlőfajtából készült borok esetében: kifejezetten gyümölcsös és friss, enyhe édességgel. A piros nyári bogyós gyümölcsök szintén megjelennek az ízben. A kizárólag a rondo szőlőből előállított borokat a dán szamóca íze jellemzi.

Analitikai jellemzők

A borok maradékcukor-tartalma „száraz” vagy „félszáraz” megjelölést tesz lehetővé.

Azokra az analitikai jellemzőkre, amelyekre nem adtak meg számadatokat, az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott jellemzők vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

4. 3. borkategória: likőrbor

Szőlőfajták: Cabernet cantor, leon millot, pinot noir, solaris, muscaris.

Érzékszervi jellemzők

Szín:

A választott szőlőfajtáktól függően változik. A solaris vagy muscaris szőlőből készült, egyetlen fajtából előállított borok és az e szőlők kombinációjából készült borok jellemzően aranysárga színűek. A pinot noir, cabernet cantor vagy leon millot szőlőfajtából készült, egyetlen fajtából előállított borok és az e szőlők közül több fajta felhasználásával készült borok jellemzően sötétvörösek.

Illat:

A több szőlőfajtából készült borok illata intenzív, édes és enyhén fűszeres, érett gyümölcsök, például cseresznye vagy feketeribizli (vörös likőrborok) vagy egzotikus gyümölcsök, például mangó, ananász és banán (fehér likőrborok) jellemzik.

Az egyetlen fajtából előállított borok a következő jellemzőkkel rendelkeznek: a cabernet cantor borok illatban a mély sötét színű gyümölcsök, például a fekete cseresznye, a szeder és a feketeribizli ismerhetők fel. A leon millet borokat a feketeribizli, a szeder és a szilva sajátos jegyei jellemzik. A pinot noir borok aromájában különösen a szamóca és a fekete cseresznye fedezhető fel.

A kizárólag a solaris szőlőből készült borok kandírozott citromra, érett ananászra és narancshéjra emlékeztető jegyekkel rendelkeznek, míg a solaris és a muscat kombinációja a kandírozott citrom, az érett ananász és a szerecsendió intenzív aromáját eredményezi. A kizárólag a muscaris szőlőből készült borok illatában az érett citrusfélék és a szerecsendió jelenik meg.

Íz:

Gyümölcsös, az édesség és a gyümölcsös, könnyű savasság közötti megfelelő egyensúly mellett.

Analitikai jellemzők

A borok minimális cukortartalma 45 gramm/liter.

Azokra az analitikai jellemzőkre, amelyekre nem adtak meg számadatokat, az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott jellemzők vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 18

— Minimális összes savtartalom: 3 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

5. 5. borkategória: minőségi pezsgő

Szőlőfajták: Solaris, souvignier gris, johanniter, muscaris, pinot noir, monarch, rondo.

Érzékszervi jellemzők

Szín:

A választott szőlőfajtáktól függően változik. A vörös szőlőfajtákból (pinot noir, monarch és rondo) készült, egyetlen fajtából előállított borok és az e szőlők közül több fajta felhasználásával készült borok színe a világos vöröstől/rózsaszíntől a lazacszínig és a vörösig terjed. A fehér szőlőfajtákból (solaris, souvignier gris, johanniter és muscaris) készült, egyetlen fajtából előállított borok és az e szőlők közül több fajta felhasználásával készült borok a fehértől a szalmasárgáig és az aranysárgáig terjednek.

Az alapbor palackos erjesztéssel alakul át pezsgővé.

Illat:

A több szőlőfajtából készült borok illata könnyed, friss és savas, a friss gyümölcsök, például a citrusfélék vagy az alma, illetve a bodza jellemzőivel.

Az egyetlen fajtából előállított borokra a következő jellemzők vonatkoznak: a solaris borok a friss zöldalmára, zöldcitromra és fehér virágokra emlékeztető jegyekkel rendelkeznek. A souvignier gris érett körtére, birsre és citromra emlékeztető diszkrét aromákkal rendelkezik. A johanniter illata friss és aromás, a zöldcitromra, a zöld almára és a fehér húsú őszibarackra emlékeztető jegyekkel. A muscaris a szerecsendió, a bodzavirág és a zöldcitrom jegyeit idézi. A monarch a cseresznyére, a fekete ribizlire és a málnára emlékeztető aromákkal rendelkezik. A rondo a szamócára, a málnára és a rebarbarára emlékeztető jegyeket hordoz. A pinot noirra a piros alma, a körte és a citrusvirág aromái jellemzőek.

Íz:

Gyümölcsös és friss, markáns savasság jellemzi – nagyon kicsi, tartós buborékokkal. Az ebbe a kategóriába tartozó borokat különösen jellegzetes ásványosság jellemzi, amely olyan tényezőknek tudható be, mint a félsziget meszes talaja és felszín alatti vizei.

Analitikai jellemzők

A borok a „brut natur”, az „extra brut”, a „brut”, az „extra dry” és a „dry” típusnak megfelelő, változó mennyiségű maradékcukorral állíthatók elő.

Azokra az analitikai jellemzőkre, amelyekre nem adtak meg számadatokat, az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott jellemzők vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Valamennyi borkategóriára alkalmazandó alapvető borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

Szüret, válogatás és préselés

— A szőlőt a fiziológiai érettség állapotában szüretelik a cukortartalom és a savtartalom optimális egyensúlyának elérése érdekében.

— Minden szőlőszemet kézzel szüretelnek, és a szőlőt még a szőlőültetvényen minőségi osztályba sorolják.

— A préselés legfeljebb 1,9 bar nyomáson történik.

Bortermelés

— A savtartalom-növelés tilos.

— A borokat 20 °C alatti hőmérsékleten történő hideg erjesztéssel állítják elő.

2. 1. borkategória: fehérbor – félédes vagy édes

Konkrét borászati eljárás

Az e kategóriába tartozó félédes és édes borok készítéséhez használt szőlőt gyakran későn szüretelik, miután botritisz (nemes rothadás) megtámadta, így a must cukortartalma rendkívül magas, illata és íze pedig erős. Ezenkívül a borokat úgy állítják elő, hogy a megfelelő alkoholtartalom elérését követően leállítják az erjedést.

3. 1. borkategória: fehérbor, hordóban érlelt

Konkrét borászati eljárás

A borokat a palackozás előtt legalább hat hónapig tölgyfahordóban („barrique” hordó) érlelik.

4. 3. borkategória: likőrbor

Konkrét borászati eljárás

A hozzáadott szőlőpárlatot a 4. szakasz 4. pontjában felsorolt szőlőfajtákból készült borok lepárlásával kell előállítani. 3. borkategória: likőrbor. A borokat a palackozás előtt legalább 12 hónapig tölgyfahordóban („barrique" hordó) érlelik.

5. 5. borkategória: minőségi pezsgő

Konkrét borászati eljárás

A pezsgőket a „hagyományos módszerrel", azaz palackban történő második erjesztéssel készítik legalább kilenc hónapig; a borokat ezután degorzsálással fejezik be. A bor nyomása legalább 4 bar (20 °C-on).

6. 1. borkategória: fehérbor – száraz vagy félszáraz

Konkrét borászati eljárás

A Røsnæs száraz vagy félszáraz fehérborokra nem vonatkoznak konkrét borászati eljárások.

7. 1. borkategória: bor – rozé

Konkrét borászati eljárás

A Røsnæs rozé borokra nem vonatkoznak konkrét borászati eljárások.

5.2. *Maximális hozamok*

1. 1. borkategória: száraz, félszáraz, félédes, illetve édes fehér bor

Hektáronként 60 hektoliter

2. 1. borkategória: fehérbor, hordóban érlelt

Hektáronként 55 hektoliter

3. 1. borkategória: bor – rozé

Hektáronként 60 hektoliter

4. 3. borkategória: likőrbor

Hektáronként 50 hektoliter

5. 5. borkategória: minőségi pezsgő

Hektáronként 60 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A földrajzi terület a Røsnæs-félszigeten, a Sjælland sziget nyugati partján található. A területet Røsnæs és Raklev községek alkotják.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Cabernet cantor

Johanniter

Léon millot – Kuhlmann 194–2

Monarch

Muscaris

Pinot noir – spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier gris

8. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

8.1. *Általános megjegyzések*

A Røsnæs borok minőségének közös tényezője a Røsnæs-félszigeten uralkodó éghajlati, talajtani viszonyok és termesztési feltételek egyedi kombinációjának hatása, szoros kölcsönhatásban az emberi tényezőkkel (beleértve a borkészítési eljárások megválasztását is), ami – függetlenül a kategóriától vagy a szőlőfajtától – minden borban megnyilvánul.

8.2. *Földrajzi terület*

A Røsnæs-félsziget kiválóan alkalmas a szőlőtermesztésre, különösen a déli fekvésű, meszes lejtőkön, ahol a napsütésnek való megfelelő kitettség segíti a szőlő érését, és ahol a tenger közelsége csökkenti a fagyveszélyt a tavaszi és őszi kritikus vegetációs időszakokban – így általában optimális feltételeket biztosít. A borok ásványossága elsősorban a meszes talajnak köszönhető. A földrajzi feltételeket különösen az agyagból, homokból, kavicsból és kőzetből álló meszes morénás eskerek jellemzik, amelyek a talaj felső rétegeiben megfelelő vízelvezetést, és ezáltal a szőlő számára kellően száraz termesztési környezetet biztosítanak. A morénás lerakódások alatt vastag, körülbelül 50 millió éves képlékeny agyagrétegek találhatók. Ezek nagy mennyiségű vizet és tápanyagot tartalmazhatnak, amelyeket a szőlő gyökerei fel tudnak szívni, miután néhány év növekedés után elég mélyre hatolnak. Így az altalaj a Røsnæs-félszigeten gyakori rendkívül száraz nyarakon is elegendő vizet és tápanyagot biztosít a tőkék számára.

8.3. *Az éghajlat jelentősége*

A røsnæsi szőlőültetvények éghajlata különösen kedvező a szőlőtermesztés számára. A tenger közelsége azt jelenti, hogy a veszélyeztetett időszakokban csak minimális az éjszakai fagy kockázata, például késő tavasszal a rügyfakadás után és ősszel a szüretelés előtt. Røsnæs éghajlata melegebb és szárazabb, mint a dániai átlag. Az éves átlagos csapadékmennyiség 523 mm, szemben a 664 mm-es országos átlaggal. A Røsnæs-félszigeten a napsütéses órák száma általában évente mintegy 200-zal több, mint az 1 730 órás országos átlag. A helyi éghajlat tehát hozzájárul a minőségi bor előállításához szükséges érettségi fok eléréséhez, míg a tengerparti éghajlat frissességet és gyümölcsös ízt kölcsönöz a bornak, amely a hosszú vegetációs időszaknak és a sok napsütéses órának tudható be, amelynek során a szőlőben cukor képződik. A friss íz a borok almasavtartalmából ered, amely a szőlőtermesztés helyének hűvös éghajlatával van összefüggésben. A borok ízét a savasság és az édesség harmonikus egyensúlya jellemzi. A kiválasztott fajták késő nyáron jól érnek Dániában, és a tenger közelsége megvédi a szőlőt a betegségektől, részben a sós köd, részben pedig a szőlőültetvényeket érő szellő miatt, amely elősegíti a reggeli harmat vagy a futó záporokból származó esőcseppek felszárítását a szőlőszemekről.

8.4. *Emberi tényezők*

Az első hivatásos szőlészetet 2008-ban alapították Røsnæsben. A helyi szőlőtermesztéshez, valamint a fehérbor, a rozé bor, a likőrbor és a minőségi pezsgő előállításához kapcsolódó emberi tényező különösen a következőkben tükröződik: 1. a szőlőfajták kiválasztása, 2. a termesztési elvek megválasztása (sorok közötti távolság, szőlőművelés, metszés, levelek ritkítása stb.) és 3. a választott szüretelési módszer (kézi szüretelés). Sorok közötti távolság: a hozam és a minőség optimalizálása érdekében a røsnæsi szőlőtermesztők jellemzően meglehetősen széles, 2,5 méteres sortávolságot választottak. Ezt a távolságot 2021. január 1. után minden új ültetvényen be kell tartani. Az ekkora sortávolság – különösen a nyári évszakokon túl – az égen alacsonyan haladó napból több napsugarat enged a tőkék közé, és lehetővé teszi a szőlő művelését. Ugyanezen okból a szőlőtőkén Dél-Európához képest magasabb lombozatot hagynak a napfény szőlőcukorrá történő átalakításához szükséges levélfelület maximalizálása érdekében. A szőlőtőkék közötti távolság körülbelül 1 méter, ami körülbelül 2,2 m^2 tőkénkénti területet jelent, így minden egyes növény elegendő tápanyagot kap a szőlő éréséhez, és ahhoz, hogy illata és íze kialakulhasson. Metszés: a vegetációs

időszakban a szőlőtőkéket a növekedés korlátozása és a szőlőfürtök lehető legtöbb tápanyaggal való ellátása érdekében csonkázzák. Ritkítás: a szőlőfürtöket szükség szerint ritkítják a terméshozamok csökkentése, a szőlő minőségének optimalizálása és a kiválasztott szőlőfürtök megfelelő tápanyagellátásának biztosítása érdekében. Szüretelési időszak: a szüret időpontját a szőlő érésének szoros nyomon követésével határozzák meg. A szőlőt a fiziológiai érettség állapotában szüretelik a cukortartalom és a savtartalom – különösen az almasavtartalom – optimális egyensúlyának elérése érdekében. A szőlő kóstolásával és/vagy a szőlőlé cukor- és savtartalmának mérésével a termelők megállapíthatják a szüret tökéletes idejét, amikor a sav- és cukortartalom közötti egyensúly optimális a szőlő tervezett felhasználásához. A szüret módja: a szőlőt kézzel kell szüretelni. Az emberi tényező a szőlőültetvényeken is megmutatkozik. A szőlőmust cukortartalmát, savtartalmát és pH-értékét a szüret során ellenőrizni kell. A tényleges borkészítés során olyan eljárásokat alkalmaznak, mint az ülepítés, a második erjesztés és a szűrés, valamint bizonyos borok esetében a tölgyfahordókban/„barrique" hordókban történő érlelés. A hideg erjesztés szintén hatással van a bor jellemzőire; a fehér- és rozé borok hideg erjesztése a frissesség és a gyümölcsösség elérését szolgálja. A fenti tényezők mindegyike tükröződik a végeredményben, azaz a kész Røsnæs borban, amely – akár a tipikus fajtaborról, akár a küvéről (házasításról) van szó – testes, friss és gyümölcsös. Több kategória esetében azonban még szorosabb kapcsolat áll fenn a borok és a helyi tényezők között.

8.5. *Ok-okozati összefüggések – 1. borkategória: bor és rozé bor*

Tekintettel arra, hogy a Røsnæs-félszigetet három oldalon tenger veszi körül, a körülhatárolt terület részét képező valamennyi szőlőültetvény egyedülállóan közel van a tengerhez. Ez a tényező – különösen a szőlő érési időszakában – azt jelenti, hogy a napi hőmérséklet-ingadozás csekély mértékű, ami nagy fokú gyümölcsösséget kölcsönöz a szőlőnek, különösen az 1. borkategóriában.

8.6. *1. borkategória: száraz, félszáraz, félédes, illetve édes fehér bor*

Az illat és az íz virágos jegyei (érzékszervi jellemzők) egyértelműen a Røsnæs déli lejtőin található egyedülálló növényvilágnak tudhatók be, például a bodzavirágra, a kökényre, a galagonyára, a vadrózsára és a hegyi gurgolyára emlékeztetnek. Ez a jellemző különösen az acéltartályokban erjesztett és érlelt fehérborokban nyilvánul meg.

8.7. *1. borkategória: fehérbor, hordóban érlelt*

Az e borok készítéséhez használt szőlőt főként a Kalundborg-fjordhoz legközelebb eső szőlőültetvényeken szüretelik. A tapasztalatok azt mutatják, hogy a tenger visszatükrözése akár 20–30 %-kal is növelheti a fény mennyiségét a fjordhoz legközelebb eső szőlőültetvényeken, ami azt jelenti, hogy ezeken a szőlőültetvényeken kivételesen érett szőlőt tudnak termeszteni, amelyet a hordóban érlelt – intenzív illatú és különösen hangsúlyos ízű – fehérborokhoz használnak.

8.8. *Ok-okozati összefüggések – 3. borkategória: likőrbor*

A likőrbort a fent említett érzékszervi jellemzőkkel bíró, de a likőrborokhoz szükséges maradékcukor-tartalommal rendelkező alapborból állítják elő. Ezenkívül a likőrborokat legalább egy évig tölgyfahordóban tárolják, hogy fás jegyek alakulhassanak ki bennük. Ízük gyümölcsös, az édesség és a gyümölcsös, könnyű savasság közötti megfelelő egyensúly mellett.

8.9. *Ok-okozati összefüggések – 5. borkategória: minőségi pezsgő*

Ezeket a borokat sajátos ásványosság jellemzi, amely olyan tényezőknek tulajdonítható, mint a Røsnæs mocsaras tájának rendkívül meszes, ásványi anyagokban gazdag talaja és felszín alatti vizei.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Csomagolás

Jogi keret

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa

Csomagolás a meghatározott földrajzi területen belül

A feltétel leírása

A terméket a meghatározott területen belül kell palackozni annak biztosítása érdekében, hogy a bor valóban erről a területről származzon, és az eredete garantálható legyen. Ez védi a szőlőtermesztők és a terület hírnevét.

Emellett jobb minőség-ellenőrzést és nyomonkövethetőséget tesz lehetővé, mivel a palackozás ellenőrzött körülmények között történik.

Megjegyezzük továbbá, hogy a palackozatlan bor szállítása oxidációhoz vagy mikrobiológiai szennyezettséghez vezethet. A helyi palackozásra vonatkozó követelmény minimálisra csökkenti ezt a kockázatot.

Címkézés

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

Amennyiben a bor egyetlen szüreti év terméséből készül, a címkén szerepelnie kell az évjáratnak. Ha a bort több évjáratból állítják elő, nem tüntetik fel az évjáratot.

A borszőlőfajtát fel kell tüntetni a címkén, ha csak egy fajtát használnak (egyetlen fajtából előállított bor).

A termékleíráshoz vezető link

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