C/2026/5039

2026 9 30

Vyno sektoriaus pavadinimo apsaugos paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą

(C/2026/5039)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Røsnæs“

PDO-DK-03048

Paraiškos pateikimo data: 2023 m. gruodžio 15 d.

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Røsnæs“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. 1 kategorija. Sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus baltasis vynas

Vynuogių veislės: „Solaris“, „Souvignier Gris“, „Johanniter“, „Muscaris“, „Pinot Noir“

Juslinės savybės

Spalva –

Nuo blyškiai geltonos, geltonos iki aukso geltonumo, priklausomai nuo atrinktos vynuogių veislės ar veislių.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kvapas –

Visų atrinktų veislių vynuogės yra aromatingos ir kiekvienos veislės vynuogės pasižymi savitomis savybėmis: iš veislės „Solaris“ vynuogių pagamintiems vienarūšiams vynams paprastai būdingas tam tikras šeivamedžio žiedų aromatas ir (arba) skonis, o iš veislės „Muscaris“ vynuogių pagaminti vynai pasižymi išskirtiniu muskatų aromatu. Iš veislės „Johanniter“ pagamintiems vynams visų pirma būdingas žaliųjų obuolių aromatas, o iš veislės „Souvignier Gris“ pagamintiems vynams – sunokusių kriaušių, baltųjų persikų ir svarainių aromatas. Galiausiai iš veislės „Pinot Noir“ vynuogių pagaminti baltieji vynai pasižymi baltųjų braškių, raudonųjų obuolių ir citrinos žievelės aromatu.

Iš kelių veislių vynuogių pagaminti vynai pasižymi vaisišku, dažnai žaliųjų ir geltonųjų obuolių, aromatu, o saldžiausi vynai – sunokusių, egzotinių vaisių aromatu.

Skonis –

Vaisiškas ir gaivus, pasižymintis minerališkumu ir dažnai maloniai gaiviu rūgštumu. Ragaujant juntamas gėlių ir vaisių poskonis.

Analitinės savybės

Sausų ir pusiau sausų vynų alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 10 tūrio proc. Saldžių ir pusiau saldžių vynų alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 8,5 tūrio proc.

Analitinėms savybėms, kurių duomenys nėra nurodyti, taikomos galiojančiuose teisės aktuose nustatytos savybės.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):

2. 1 kategorija. Baltasis vynas, brandintas statinėse

Šis vynas visada yra vienarūšis ir pagamintas iš veislės „Solaris“ arba „Souvignier Gris“ vynuogių.

Juslinės savybės

Spalva –

Nuo blyškiai geltonos iki aukso geltonumo.

Kvapas –

Paprastai iš veislės „Solaris“ pagaminti vynai pasižymi švelniu šeivamedžio žiedų pokvapiu, kurį papildo sunokusių egzotinių vaisių, tokių kaip persikai, mangai ir ananasai, aromatas. Iš veislės „Souvignier Gris“ pagamintiems vynams būdingas sunokusių kriaušių, baltųjų persikų ir svarainių aromatas.

Skonis –

Vaisiškas ir gaivus, šiek tiek sodrus, su medienos pokvapiais.

Analitinėms savybėms, kurių duomenys nėra nurodyti, taikomos galiojančiuose teisės aktuose nustatytos savybės.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):

3. 1 kategorija. Rožinis vynas

Vynuogių veislės: „Cabernet Cantor“, „Rondo“, „Pinot Noir“, „Monarch“.

Juslinės savybės

Spalva –

Nuo labai blyškiai raudonos / rausvos iki rausvai gelsvos ar raudonos, priklausomai nuo atrinktos vynuogių veislės ar veislių.

Kvapas –

Iš kelių veislių vynuogių pagamintų vynų: švelniai saldus ir vaisiškas; primena klasikinius daniškus raudonuosius vasarinius vaisius (braškes, avietes, rabarbarus). Iš veislės „Rondo“ vynuogių pagamintų vienarūšių vynų: pasižymi daniškų braškių aromatu.

Skonis –

Iš kelių veislių vynuogių pagamintų vynų: ryškiai vaisiškas ir gaivus, truputį saldokas. Ragaujant juntamas ir raudonųjų vasarinių uogų skonis. Iš veislės „Rondo“ vynuogių pagamintų vienarūšių vynų: pasižymi daniškų braškių skoniu.

Analitinės savybės

Dėl šiuose vynuose esančio liekamojo cukraus kiekio jie gali būti nurodomi kaip „sausi“ arba „pusiau sausi“.

Analitinėms savybėms, kurių duomenys nėra nurodyti, taikomos galiojančiuose teisės aktuose nustatytos savybės.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):

4. 3 kategorija. Likerinis vynas

Vynuogių veislės: „Cabernet Cantor“, „Leon Millot“, „Pinot Noir“, „Solaris“, „Muscaris“.

Juslinės savybės

Spalva –

Varijuoja priklausomai nuo atrinktų vynuogių veislių. Iš veislės „Solaris“ arba „Muscaris“ vynuogių pagaminti vienarūšiai vynai ir iš šių veislių vynuogių derinio pagaminti vynai paprastai yra aukso geltonumo spalvos. Iš veislių „Pinot Noir“, „Cabernet Cantor“ arba „Leon Millot“ vynuogių pagaminti vienarūšiai vynai ir iš šių veislių vynuogių derinio pagaminti vynai paprastai yra tamsiai raudonos spalvos.

Kvapas –

Iš kelių veislių vynuogių pagaminti vynai pasižymi intensyviu, saldžiu ir šiek tiek pikantišku aromatu, kuriam būdingi sunokusių vaisių, tokių kaip vyšnios arba juodieji serbentai (raudonieji likeriniai vynai), arba egzotinių vaisių, tokių kaip mangai, ananasai ir bananai (baltieji likeriniai vynai) pokvapiai.

Vienarūšiams vynams būdingos šios savybės: iš veislės „Cabernet Cantor“ vynuogių pagamintiems vynams būdingi sodrūs, tamsių vaisių, pavyzdžiui, juodųjų vyšnių, gervuogių ir juodųjų serbentų, aromatai. Iš veislės „Leon Millet“ vynuogių pagaminti vynai pasižymi ypatingais juodųjų serbentų, gervuogių ir slyvų pokvapiais. Iš veislės „Pinot Noir“ vynuogių pagamintiems vynams būdingas visų pirma braškių ir juodųjų vyšnių aromatas.

Iš veislės „Solaris“ vynuogių pagamintiems vienarūšiams vynams būdingi citrinų cukatų, sunokusių ananasų ir apelsinų žievelių pokvapiai, o iš veislių „Solaris“ ir „Muscat“ vynuogių derinio pagaminti vynai pasižymi intensyviu citrinų cukatų, prinokusių ananasų ir muskatų aromatu. Iš veislės „Muscaris“ vynuogių pagamintiems vienarūšiams vynams būdingas sunokusių citrusinių vaisių ir muskatų aromatas.

Skonis –

Vaisiškas, juntama saldumo ir vaisiško, švelnaus rūgštumo pusiausvyra.

Analitinės savybės

Mažiausias cukraus kiekis vynuose – 45 g/l.

Analitinėms savybėms, kurių duomenys nėra nurodyti, taikomos galiojančiuose teisės aktuose nustatytos savybės.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 18

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):

5. 5 kategorija. Rūšinis putojantis vynas

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

Juslinės savybės

Spalva –

Varijuoja priklausomai nuo atrinktų vynuogių veislių. Iš raudonųjų vynuogių veislių („Pinot Noir“, „Monarch“ ir „Rondo“) pagaminti vienarūšiai vynai ir iš daugiau nei vienos iš šių veislių vynuogių derinio pagaminti vynai yra nuo šviesiai raudonos / rausvos iki rausvai gelsvos ar raudonos spalvos. Iš baltųjų vynuogių veislių („Solaris“, „Souvignier Gris“, „Johanniter“ ir „Muscaris“) pagaminti vienarūšiai vynai ir iš daugiau nei vienos iš šių veislių vynuogių derinio pagaminti vynai yra nuo baltos iki šiaudų geltonumo ar geltonos spalvos.

Buteliuose fermentuojamas bazinis vynas virsta putojančiu vynu.

Kvapas –

Iš kelių veislių vynuogių pagamintiems vynams būdingas lengvas, gaivus ir rūgštus aromatas su šviežių vaisių, tokių kaip citrusinių vaisių ar obuolių, arba šeivamedžio žiedų pokvapiais.

Vienarūšiams vynams būdingos šios savybės: iš veislės „Solaris“ pagamintiems vynams būdingi gaivūs žaliųjų obuolių, žaliųjų citrinų žievelių ir baltųjų gėlių pokvapiai. Iš veislės „Souvignier Gris“ pagaminti vynai pasižymi subtiliu sunokusių kriaušių, svarainių ir citrinų aromatu. Iš veislės „Johanniter“ pagamintas vynas yra gaivus ir aromatingas, juntami žaliųjų citrinų, žaliųjų obuolių ir baltųjų persikų pokvapiai. Iš veislės „Muscaris“ pagamintas vynas yra aromatingas, juntami muskatų, šeivamedžio žiedų ir žaliųjų citrinų pokvapiai. Iš veislės „Monarch“ pagamintas vynas pasižymi vyšnių, juodųjų serbentų ir aviečių aromatu. Iš veislės „Rondo“ pagamintam vynui būdingi braškių, aviečių ir rabarbarų pokvapiai. Iš veislės „Pinot Noir“ pagamintam vynui būdingas raudonųjų obuolių, kriaušių ir citrusinių vaisių žiedų aromatas.

Skonis –

Vaisiškas ir gaivus, pasižymintis gaiviu rūgštumu, su labai smulkiais, ilgai išliekančiais burbuliukais. Visų pirma šios kategorijos vynams būdingas išskirtinis minerališkumas, kurį lemia tokie veiksniai kaip kalkingas pusiasalio dirvožemis ir gruntinis vanduo.

Analitinės savybės

Šie vynai gali būti gaminami su skirtingu liekamojo cukraus kiekiu, tinkamu vynus priskirti rūšims „natūralusis briutas“, „ekstra briutas“, „briutas“, „labai sausas“ ir „sausas“.

Analitinėms savybėms, kurių duomenys nėra nurodyti, taikomos galiojančiuose teisės aktuose nustatytos savybės.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Pagrindiniai vynininkystės metodai, taikomi visų kategorijų vynams

Specifinis vynininkystės metodas

Derliaus nuėmimas, rūšiavimas ir spaudimas

— Vynuogių derlius nuimamas joms fiziologiškai sunokus, kad būtų pasiekta optimali cukraus ir rūgštingumo pusiausvyra.

— Visų vynuogių derlius nuimamas rankomis, o vynuogės pagal kokybės klases surūšiuojamos dar vynuogyne.

— Visos vynuogės spaudžiamos esant ne didesniam kaip 1,9 baro slėgiui.

Vyno gamyba

— Parūgštinti draudžiama.

— Vynai gaminami žemesnėje nei 20 °C temperatūroje šaltosios fermentacijos būdu.

2. 1 kategorija. Pusiau saldus arba saldus baltasis vynas

Specifinis vynininkystės metodas

Šios kategorijos pusiau saldiems ir saldiems vynams gaminti naudojamų vynuogių derlius dažnai nuimamas vėlai, po to, kai jas paveikia pelėsis (kekerinis puvinys), todėl misoje yra itin didelis cukraus kiekis ir ji pasižymi stipriu aromatu bei skoniu. Be to, vynai gaminami nutraukiant fermentaciją, pasiekus tinkamą alkoholio koncentraciją.

3. 1 kategorija. Baltasis vynas, brandintas statinėse

Specifinis vynininkystės metodas

Vynai brandinami ąžuolo statinėse (*barriques*) ne trumpiau kaip šešis mėnesius iki išpilstymo į butelius.

4. 3 kategorija. Likerinis vynas

Specifinis vynininkystės metodas

Pridėtas vynuogių alkoholis turi būti pagamintas distiliuojant vynus, pagamintus iš 4 skirsnio 4 punkte išvardytų veislių vynuogių. 3 kategorija. Likerinis vynas. Vynai brandinami ąžuolo statinėse (*barriques*) ne trumpiau kaip 12 mėnesių iki išpilstymo į butelius.

5. 5 kategorija. Rūšinis putojantis vynas

Specifinis vynininkystės metodas

Vynai tampa putojančiais taikant tradicinį metodą, t. y. ne trumpiau kaip devynis mėnesius vykdant antrinę fermentaciją buteliuose; tuomet vynų gamyba užbaigiama nupylus nuosėdas. Vynas gaminamas esant ne mažesniam kaip 4 baro slėgiui (20 laipsnių temperatūroje).

6. 1 kategorija. Sausas arba pusiau sausas baltasis vynas

Specifinis vynininkystės metodas

Gaminant SKVN „Røsnæs“ žymimus baltuosius vynus (sausus arba pusiau sausus) specifiniai vynininkystės metodai nėra taikomi.

7. 1 kategorija. Rožinis vynas

Specifinis vynininkystės metodas

Gaminant SKVN „Røsnæs“ žymimus rožinius vynus specifiniai vynininkystės metodai nėra taikomi.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. 1 kategorija. Sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus baltasis vynas

60 hektolitrų iš vieno hektaro

2. 1 kategorija. Baltasis vynas, brandintas statinėse

55 hektolitrai iš vieno hektaro

3. 1 kategorija. Rožinis vynas

60 hektolitrų iš vieno hektaro

4. 3 kategorija. Likerinis vynas

50 hektolitrų iš vieno hektaro

5. 5 kategorija. Rūšinis putojantis vynas

60 hektolitrų iš vieno hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Geografinė vietovė yra Zelandijos vakarinėje pakrantėje esančiame Riosneso pusiasalyje. Vietovę sudaro Riosneso ir Raklevo parapijos.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Cabernet Cantor“

„Johanniter“

„Léon Millot“ – „Kuhlmann 194-2“

„Monarch“

„Muscaris“

„Pinot Noir“ – „Spätburgunder“

„Rondo“

„Solaris“

„Souvignier Gris“

8. **Ryšys su geografine vietove**

8.1. *Bendrosios pastabos*

Bendras veiksnys, lemiantis vynų „Røsnæs“ kokybę, yra unikalaus klimato, dirvožemio ir auginimo sąlygų derinio Riosneso pusiasalyje poveikis, glaudžiai susijęs su žmogiškaisiais veiksniais, įskaitant vyno gamybos metodų pasirinkimą; tai juntama visuose vynuose, nepriklausomai nuo jų kategorijos ar vynuogių veislės.

8.2. *Geografinė vietovė*

Riosneso pusiasalis puikiai tinka vynmedžiams auginti, ypač į pietus nukreiptuose kalkinguose šlaituose, kuriuose dėl gausaus saulės spindulių kiekio vynuogės gerai noksta, o šalia esanti jūra sumažina šalnų riziką svarbiausiais auginimo laikotarpiais pavasarį ir rudenį, taigi čia paprastai susidaro optimalios sąlygos. Vynų minerališkumą daugiausia lemia kalkingas dirvožemis. Geografinės sąlygos visų pirma pasižymi kalkingais molio, smėlio, žvyro ir uolienų moreniniais ozais, kurie užtikrina gerą vandens drenažą viršutiniuose dirvožemio sluoksniuose, taigi ir pakankamai sausą aplinką vynmedžiams auginti. Po morenų telkiniais slypi storas maždaug 50 milijonų metų amžiaus plastiško molio sluoksnis. Jis gali sulaikyti didelį kiekį vandens ir maisto medžiagų, kurias vynmedžių šaknys gali įsisavinti, kai, užaugusios per kelerius metus, jos įsišaknija pakankamai giliai. Taigi net ir dažnai labai sausomis vasaromis Riosnese vynmedžiai gali pasiekti pakankamai vandens ir maisto medžiagų podirvyje.

8.3. *Klimato svarba*

Riosneso vynuogynų klimatas yra itin palankus vynuogininkystei. Dėl šalia esančios jūros naktinių šalnų pavojus rizikos laikotarpiais, pavyzdžiui, vėlyvą pavasarį išsiskleidus pumpurams ir rudenį prieš derliaus nuėmimą, yra tik minimalus. Riosneso klimatas yra šiltesnis ir sausesnis nei vidutinis Danijos klimatas. Vidutiniškai per metus iškrenta 523 mm kritulių, kai šalies vidurkis – 664 mm. Paprastai Riosnese saulė šviečia maždaug 200 valandų daugiau palyginti su šalies vidurkiu, kuris siekia 1 730 valandų. Todėl vietos klimatas padeda vynuogėms pasiekti rūšiniam vynui gaminti reikiamą sunokimo laipsnį, o pakrantės klimatas lemia vyno gaivumą ir vaisišką skonį, kurį galima susieti su ilgu augimo sezonu su daugybe saulėtų valandų, kurių metu vynuogėse susidaro cukrus. Gaivų skonį lemia obuolių rūgšties kiekis vynuose, susijęs su vėsiu klimatu, kuriame auginamos vynuogės. Vynų skonis pasižymi harmoninga rūgštingumo ir saldumo pusiausvyra. Atrinktos veislės Danijoje gerai sunoksta vasaros pabaigoje, o šalia esanti jūra apsaugo vynuoges nuo ligų, iš dalies dėl sūraus rūko ir iš dalies dėl vynuogyne dvelkiančio brizo, kuris padeda išdžiovinti vynuoges po ryto rasos ar liūčių.

8.4. *Žmogiškieji veiksniai*

Pirmasis profesionalus vynuogių augintojas Riosnese įsikūrė 2008 m. Žmogiškieji veiksniai, susiję su vietos vynuogių auginimu ir baltojo, rožinio, likerinio ir rūšinio putojančio vyno gamyba, visų pirma atsispindi 1) atrenkant vynuogių veisles, 2) nustatant auginimo principus (atstumai tarp eilių, vynmedžių formavimas, genėjimas, lapų retinimas ir pan.) ir 3) taikant pasirinktą derliaus nuėmimo metodą (skynimas rankomis). Atstumai tarp eilių: siekdami optimizuoti derlių ir kokybę, Riosneso vynuogių augintojai paprastai išlaiko gana didelį 2,5 m atstumą tarp eilių. Toks atstumas nuo 2021 m. sausio 1 d. turi būti taikomas visiems naujiems vynuogynams. Tai leidžia gauti daugiau saulės spindulių saulei esant žemai danguje, ypač ne vasaros sezono metu, ir formuoti vynmedžius. Dėl tos pačios priežasties vynmedžiai auginami aukštesne laja nei Pietų Europoje, siekiant kuo labiau padidinti lajos paviršių, kad saulės šviesa būtų paverčiama vynuogių cukrumi. Atstumas tarp vynmedžių yra maždaug 1 m. Dėl to vienam vynmedžiui tenka maždaug 2,2 m^2 ploto, taigi kiekvienas augalas gauna pakankamai maisto medžiagų, kad vynuogės sunoktų ir susiformuotų jų aromatas bei skonis. Genėjimas: siekiant apriboti vynmedžių augimą ir užtikrinti, kad vynuogių kekėms tektų kuo daugiau maisto medžiagų, vegetacijos laikotarpiais vynmedžių viršūnės

nukarpomos. Retinimas: vynuogių kekės prireikus praretinamos, siekiant sumažinti derlių, optimizuoti vynuogių kokybę ir užtikrinti, kad atrinktos vynuogių kekės optimaliai pasisavintų maisto medžiagas. Derliaus nuėmimo laikas: derliaus nuėmimo laikas nustatomas atidžiai stebint vynuogių nokimą. Vynuogių derlius nuimamas joms fiziologiškai sunokus, kad būtų pasiekta optimali cukraus ir rūgštingumo, visų pirma obuolių rūgšties, pusiausvyra. Ragaudami vynuoges ir (arba) matuodami cukraus kiekį vynuogių sultyse ir jų rūgštingumą, augintojai gali nustatyti tinkamą derliaus nuėmimo laiką, kai rūgštingumo ir cukraus pusiausvyra yra optimali, atsižvelgiant į numatomą vynuogių naudojimo paskirtį. Derliaus nuėmimo būdas: Vynuogių derlius turi būti nuimamas rankomis. Vynuogynui taip pat turi įtakos ir žmogiškieji veiksniai. Todėl derliaus nuėmimo metu tikrinamas cukraus kiekis vynuogių misoje, jos rūgštingumas ir pH vertė. Faktiškai gaminant vyną vyksta tokie procesai kaip nuosėdų susidarymas, antrinė fermentacija ir filtravimas, o gaminant tam tikrus vynus – brandinimas ir laikymas ąžuolo statinėse / *barriques*. Šaltoji fermentacija taip pat turi įtakos vyno savybėms; šaltoji baltųjų ir rožinių vynų fermentacija vykdoma gaivumui ir vaisiškumui išgauti. Visus pirmiau minėtus veiksnius atspindi galutinis rezultatas – pagamintas vynas „Røsnæs“, kuris, nepriklausomai nuo to, ar tai tipinis vienarūšis vynas, ar kiuvė (kupažuotas vynas), yra sodrus, gaivus ir vaisiškas. Vis dėlto kai kurių kategorijų vynai turi dar daugiau sąsajų su vietos veiksniais.

8.5. *Priežastiniai ryšiai. 1 kategorija. Vynas ir rožinis vynas*

Dėl to, kad Riosneso pusiasalį iš trijų pusių supa jūra, visi nustatytoje vietovėje esantys vynuogynai yra išskirtinai arti jūros. Dėl šio veiksnio, ypač vynuogių nokimo laikotarpiu, temperatūros svyravimai per parą yra nedideli, o tai lemia ryškų vynuogių vaisiškumą, kuris ypač būdingas 1 vyno kategorijai.

8.6. *1 kategorija. Sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus baltasis vynas*

Gėlių pokvapiai ir poskoniai (juslinės savybės) vertinamos kaip aiškiai primenančios unikalią Riosneso pietinių šlaitų florą, pavyzdžiui, šeivamedžio žiedus, dygiąsias slyvas, gudobeles, rūdėtuosius erškėčius ir auksveičius. Šia savybe ypač pasižymi baltieji vynai, kurie fermentuojami ir brandinami plieninėse talpyklose.

8.7. *1 kategorija. Baltasis vynas, brandintas statinėse*

Šiems vynams gaminti skirtų vynuogių derlius daugiausia nuimamas arčiausiai Kalundborgo fjordo esančiuose vynuogynuose. Patirtis rodo, kad dėl jūros atspindžio arčiausiai fiordo esančiuose vynuogynuose šviesos kiekis padidėja iki 20–30 %, o tai reiškia, kad iš šių vynuogynų galima surinkti itin sunokusias vynuoges, naudojamas statinėse brandinamiems baltiesiems vynams, kuriuose ypač ryškiai atsiskleidžia jų intensyvus aromatas ir skonis.

8.8. *Priežastiniai ryšiai. 3 kategorija. Likerinis vynas*

Likerinis vynas gaminamas iš bazinio vyno, pasižyminčio tokiomis pačiomis juslinėmis savybėmis, kokios nurodytos pirmiau, tačiau jame yra likeriniams vynams gaminti reikiamas liekamojo cukraus kiekis. Be to, likeriniai vynai ne trumpiau kaip metus laikomi ąžuolo statinėse, kad susiformuotų medienos pokvapiai. Skonis vaisiškas, juntama saldumo ir vaisiško, švelnaus rūgštumo pusiausvyra.

8.9. *Priežastiniai ryšiai. 5 kategorija. Rūšinis putojantis vynas*

Šiems vynams būdingas išskirtinis minerališkumas, kurį galima susieti su tokiais veiksniais kaip itin kalkingas, gausus mineralų Riosneso moreninio landšafto dirvožemis ir gruntinis vanduo.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Išpilstymas

Teisinis pagrindas

Nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Produktas turi būti išpilstomas į butelius nustatytoje vietovėje siekiant užtikrinti, kad vynas iš tikrųjų yra iš šios vietovės, kad galėtume garantuoti jo kilmę. Taip saugoma vynuogių augintojų ir vietovės reputacija.

Be to, taip užtikrinama geresnė kokybės kontrolė ir atsekamumas, nes išpilstymas į butelius vyksta kontroliuojamomis sąlygomis.

Taip pat pažymime, kad transportuojant neišpilstytą vyną gali įvykti oksidacija arba mikrobiologinė tarša. Taikant reikalavimą išpilstyti į butelius vietoje ši rizika sumažinama.

Ženklinimas etiketėmis

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Jei vynas pagamintas iš vieno derliaus vynuogių, etiketėje turi būti nurodyti vynuogių derliaus metai. Jei vynas pagamintas iš kelerių derliaus metų vynuogių, vynuogių derliaus metai nenurodomi.

– Vyninių vynuogių veislė turi būti nurodyta etiketėje, jei naudojama tik viena veislė (vienarūšis vynas).

Nuoroda į produkto specifikaciją

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