C/2026/5039

30.9.2026.

Vīna nozares produkta nosaukuma aizsardzības pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu

(C/2026/5039)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Røsnæs”

PDO-DK-03048

Pieteikuma iesniegšanas datums: 2023. gada 15. decembris

1. **Nosaukums(-i)**

“Røsnæs”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot 2009. pozīcijā minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. 1. kategorijas vīns: sauss, pussauss, pussalds vai salds baltvīns

Vīnogu šķirnes: “Solaris”, “Souvignier Gris”, “Johanniter”, “Muscaris”, “Pinot Noir”.

Organoleptiskās īpašības

Krāsa:

Gaiši dzeltena, dzeltena un zeltaini dzeltena atkarībā no izvēlētās vīnogu šķirnes vai šķirnēm.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aromāts:

Visas atlasītās vīnogu šķirnes ir aromātiskas, un katrai šķirnei ir savas īpašības. No šķirnes "Solaris" gatavotos vienšķirnes vīnus parasti var atpazīt pēc plūškoka ziedu notīm aromātā un/vai garšā, savukārt no šķirnes "Muscaris" gatavotajiem vīniem piemīt savdabīga muskatriekstu smarža. "Johanniter" vīniem it īpaši raksturīgs zaļo ābolu aromāts, savukārt "Souvignier Gris" vīnu aromātam raksturīgas nogatavojušos bumbieru, balto persiku un cidoniju nianses. Visbeidzot, no "Pinot Noir" gatavoto baltvīnu aromātā jūtamas balto zemeņu, sarkano ābolu un citronu mizas notis.

Vairākšķirņu vīniem ir augļains – bieži vien zaļo un dzelteno ābolu – aromāts, bet saldākajiem vīniem ir gatavu eksotisko augļu aromāts.

Garša:

Augļaina un svaiga, ar raksturīgu mineralitāti un bieži vien ar labu, svaigu skābumu. Garšā ir nosakāmas ziedu un augļu notis.

Analītiskās īpašības

Spirta saturs sausajos un pussausajos vīnos ir vismaz 10 tilp. %. Spirta saturs saldajos un pussaldajos vīnosir vismaz 8,5 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtības nav norādītas, spēkā ir piemērojamajos tiesību aktos izklāstītās īpašības.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

2. 1. kategorijas vīns: mucā izturēts baltvīns

Šis vīns vienmēr ir vienšķirnes vīns, un to gatavo no šķirnes "Solaris" vai "Souvignier Gris".

Organoleptiskās īpašības

Krāsa:

No gaiši dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai.

Aromāts:

Parasti "Solaris" vīnu aromāta buķetē jūtama viegla plūškoka ziedu nianse, ko papildina gatavu eksotisko augļu, piemēram, persiku, mango un ananasu, nianses. "Souvignier Gris" vīnu aromātam raksturīgas nogatavojušos bumbieru, balto persiku un cidoniju nianses.

Garša:

Augļaina un svaiga, nedaudz taukaina, ar koksnei raksturīgām notīm.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtības nav norādītas, spēkā ir piemērojamajos tiesību aktos izklāstītās īpašības.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

3. 1. kategorijas vīns: sārtvīns

Vīnogu šķirnes: “Cabernet Cantor”, “Rondo”, “Pinot Noir”, “Monarch”.

Organoleptiskās īpašības

Krāsa:

No ļoti gaiši sarkanas / sārtas līdz laškrāsai vai sarkanai krāsai atkarībā no izvēlētās vīnogu šķirnes vai šķirnēm.

Aromāts:

vairākšķirņu vīniem – saldens un augļains; atgādina klasiskus Dānijas sarkanos vasaras augļus (zemenes, avenes, rabarberus). Vienšķirnes vīniem, kas gatavoti no “Rondo” vīnogām, raksturīgs Dānijas zemeņu aromāts.

Garša:

Vairākšķirņu vīniem: savdabīgi augļaina un svaiga, ar vieglu saldumu. Garšā jūtamas arī vasaras sarkanogu notis. Vienšķirnes vīniem, kas gatavoti no “Rondo” vīnogām, raksturīga Dānijas zemeņu garša.

Analītiskās īpašības

Šo vīnu atlikumcukuru saturs ir tāds, ka tos var apzīmēt kā “sausus” vai “pussausus”.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtības nav norādītas, spēkā ir piemērojamajos tiesību aktos izklāstītās īpašības.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 15

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

4. 3. kategorijas vīns: desertvīns

Vīnogu šķirnes: “Cabernet Cantor”, “Leon Millot”, “Pinot Noir”, “Solaris”, “Muscaris”.

Organoleptiskās īpašības

Krāsa:

Atkarīga no izvēlētajām vīnogu šķirnēm. Vienšķirnes vīni, kas gatavoti no “Solaris” vai “Muscaris” vīnogām, un vairākšķirņu vīni, kuri gatavoti no minēto šķirņu vīnogu maisījuma, parasti ir zeltaini dzelteni. Vienšķirnes vīni, kas gatavoti no “Pinot Noir”, “Cabernet Cantor” vai “Leon Millot” vīnogām, un vairākšķirņu vīni, kuri gatavoti no minēto šķirņu vīnogu maisījuma, parasti ir tumši sarkani.

Aromāts:

Vairākšķirņu vīniem ir intensīvs, salds un viegli pikants aromāts, kurā jūtamas gatavu augļu, piemēram, ķiršu vai upeņu (sarkanajos desertvīnos), vai eksotisku augļu, piemēram, mango, ananasu un banānu (baltajos desertvīnos) notis.

Vienšķirnes vīniem piemīt šādas īpašības: “Cabernet Cantor” vīnu aromātam raksturīgas piesātinātas tumšo augļu, piemēram, melno ķiršu, kazeņu un upeņu, nianses. “Leon Millet” vīnos jūtamas īpašas upeņu, kazeņu un plūmju notis. “Pinot Noir” vīnu aromātu it īpaši raksturo zemenes un melnie ķirši.

Vienšķirnes vīniem, kas gatavoti no “Solaris” vīnogām, piemīt iecukurotu citronu, nogatavojušos ananasu un apelsīnu mizas notis, savukārt, apvienojot “Solaris” un “Muscat” vīnogas, rodas intensīvs iecukurotu citronu, nogatavojušos ananasu un muskatriekstu aromāts. Vienšķirnes vīniem, kas gatavoti no “Muscaris” vīnogām, raksturīgs nogatavojušos citrusaugļu un muskatriekstu aromāts.

Garša:

Augļaina, ar labu līdzsvaru starp saldumu un augļainumu, skābena.

Analītiskās īpašības

Vīnu minimālais cukuru saturs ir 45 grami uz litru.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtības nav norādītas, spēkā ir piemērojamajos tiesību aktos izklāstītās īpašības.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 18

— Minimālais kopējais skābums: 3 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

5. 5. kategorijas vīns: kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Vīnogu šķirnes: “Solaris”, “Souvignier Gris”, “Johanniter”, “Muscaris”, “Pinot Noir”, “Monarch”, “Rondo”.

Organoleptiskās īpašības

Krāsa:

Atkarīga no izvēlētajām vīnogu šķirnēm. Vienšķirnes vīni, kas gatavoti no sarkanogu šķirnēm (“Pinot Noir”, “Monarch” un “Rondo”), un vairākšķirņu vīni, kuri gatavoti no vairāku minēto šķirņu maisījuma, var būt gaiši sarkanā/sārtā krāsā, laškrāsā vai sarkanā krāsā. Vienšķirnes vīni, kas gatavoti no baltogu šķirnēm (“Solaris”, “Souvignier Gris”, “Johanniter” un “Muscaris”), un vairākšķirņu vīni, kuri gatavoti no vairāku minēto šķirņu maisījuma, var būt baltā, salmu dzeltenā vai zeltaini dzeltenā krāsā.

Bāzes vīnu pārstrādā dzirkstošajā vīnā, raudzējot pudelēs.

Aromāts:

Vairākšķirņu vīniem ir viegls, svaigs un skābens aromāts ar svaigu augļu, piemēram, citrusaugļu vai ābolu, vai plūškoka ziedu īpašībām.

Vienšķirnes vīniem ir šādas īpašības: “Solaris” vīnu aromātā jūtamas svaigas zaļo ābolu, laimu mizas un balto ziedu notis. “Souvignier Gris” vīnam ir viegls gatavu bumbieru, cidoniju un citronu aromāts. “Johanniter” vīns ir svaigs un aromātisks, ar laimu, zaļo ābolu un balto persiku notīm. “Muscaris” vīns ir aromātisks, ar muskatriekstu, plūškoka ziedu un laimu notīm. “Monarch” vīnam ir ķiršu, upeņu un aveņu aromāts. “Rondo” vīnam ir zemeņu, aveņu un rabarberu notis. “Pinot Noir” vīnam ir sarkano ābolu, bumbieru un citrusaugļu ziedu aromāts.

Garša:

Augļaina un svaiga, ar dzīvīgu skābumu un ļoti maziem, noturīgiem burbulīšiem. Konkrēti, šīs kategorijas vīniem raksturīga savdabīga mineralitāte, ko var saistīt ar tādiem faktoriem kā pussalas kaļķainā augsne un gruntsūdeņi.

Analītiskās īpašības

Vīnus var ražot ar dažādu atlikumcukuru saturu, kas atbilst veidiem "īsts bruts", "ekstra bruts", "bruts", "ekstra sauss" un "sauss".

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtības nav norādītas, spēkā ir piemērojamajos tiesību aktos izklāstītās īpašības.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 5 g/l (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Galvenās vīndarības metodes, kas piemērojamas visu kategoriju vīnam

Īpašā vīndarības metode

Ražas novākšana, šķirošana, spiešana

— Vīnogu ražu novāc, kad tās sasniegušas fizioloģisko briedumu, lai panāktu optimālu līdzsvaru starp cukuriem un skābumu.

— Visas vīnogas novāc ar rokām, un, kamēr tās vēl atrodas vīndārzā, tās sašķiro pēc kvalitātes.

— Visā spiešanas procesā spiediens nepārsniedz 1,9 bārus.

Vīna ražošana

— Paskābināšana ir aizliegta.

— Vīnus ražo, izmantojot auksto raudzēšanu temperatūrā, kas zemāka par 20 grādiem pēc Celsija.

2. 1. kategorijas vīns: pussalds vai salds baltvīns

Īpašā vīndarības metode

Vīnogas, ko izmanto šīs kategorijas pussaldo un saldo vīnu gatavošanā, bieži vien novāc vēlu, kad tās skārusi *Botrytis* (cēlpuve), tāpēc misā ir ārkārtīgi augsts cukuru saturs un tai ir spēcīgs aromāts un garša. Turklāt šos vīnus ražo, apturot rūgšanu, tiklīdz ir iegūts piemērots spirta saturs.

3. 1. kategorijas vīns: mucā izturēts baltvīns

Īpašā vīndarības metode

Pirms pildīšanas pudelēs šos vīnus vismaz sešus mēnešus iztur ozolkoka mucās (*barriques*).

4. 3. kategorijas vīns: desertvīns

Īpašā vīndarības metode

Pievienotajam vīnogu spirtam jābūt ražotam, destilējot vīnus, kuri iegūti no 4. iedaļas 4. punktā uzskaitīto šķirņu vīnogām. 3. kategorijas vīns: desertvīns. Pirms pildīšanas pudelēs šos vīnus vismaz 12 mēnešus iztur ozolkoka mucās (*barriques*).

5. 5. kategorijas vīns: kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Īpašā vīndarības metode

Vīnus padara dzirkstošus, izmantojot "tradicionālo metodi", t. i., otrējo raudzēšanu pudelē vismaz deviņus mēnešus; beigās no vīniem atdala nogulsnes ar "izsviešanas" paņēmienu. Vīna minimālais spiediens ir 4 bāri (20 grādu temperatūrā).

6. 1. kategorijas vīns: sauss vai pussauss baltvīns

Īpašā vīndarības metode

Sausajiem vai pussausajiem baltvīniem "Røsnæs" īpašas vīndarības metodes nepiemēro.

7. 1. kategorijas vīns: sārtvīns

Īpašā vīndarības metode

Sārtvīniem "Røsnæs" īpašas vīndarības metodes nepiemēro.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. 1. kategorijas vīns: sauss, pussauss, pussalds vai salds baltvīns

60 hektolitri no hektāra

2. 1. kategorijas vīns: mucā izturēts baltvīns

55 hektolitri no hektāra

3. 1. kategorijas vīns: sārtvīns

60 hektolitri no hektāra

4. 3. kategorijas vīns: desertvīns

50 hektolitri no hektāra

5. 5. kategorijas vīns: kvalitatīvs dzirkstošais vīns

60 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Resnesa [*Røsnæs*] pussalā Zēlandes rietumu krastā. Apgabalu veido *Røsnæs* pagasts un *Raklev* pagasts.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Cabernet Cantor"

"Johanniter"

"Léon Millot" – "Kuhlmann 194-2"

"Monarch"

"Muscaris"

“Pinot Noir” – “Spätburgunder”

“Rondo”

“Solaris”

“Souvignier Gris”

8. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

8.1. *Vispārīgas piezīmes*

Kopīgs faktors, kas nodrošina vīnu “Rønsnæs” kvalitāti, ir Resnesa pussalas klimata, augsnes un audzēšanas apstākļu unikālā kombinācija, kas cieši mijiedarbojas ar cilvēkfaktoriem, arī vīndarības metožu izvēli, un šīs ietekmes rezultāts skaidri izpaužas visos vīnos neatkarīgi no kategorijas vai vīnogu šķirnes.

8.2. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Resnesa pussala ir labi piemērota vīnogulāju audzēšanai, un īpaši piemērotas ir tās uz dienvidiem vērstās kaļķainās nogāzes, kurās labs saules gaismas daudzums vīnogām palīdz nogatavoties un tuvumā esošā jūra svarīgos augšanas periodos pavasarī un rudenī mazina salnu risku; tādējādi kopumā tajā ir nodrošināti optimāli apstākļi. Vīnu mineralitāte galvenokārt ir saistīta ar kaļķaino augsni. Ģeogrāfiskos apstākļus it īpaši raksturo kaļķains morēnas eskers, kuru veido māls, smilts, grants un akmeņi un kurš nodrošina labu ūdens drenāžu augšējos augsnes slāņos un tādējādi pietiekami sausu vidi vīnogulāju audzēšanai. Zem morēnas nogulumiem atrodas aptuveni 50 miljonus gadu seni plastiska māla slāņi. Tie var saturēt lielu daudzumu ūdens un barības vielu, ko vīnogulāju saknes var uzsūkt, kad tās pēc dažiem augšanas gadiem ir iestiepušās pietiekami dziļi. Tāpēc pat bieži vien ļoti sausajās Resnesa vasarās vīnogulāji spēj atrast pietiekami daudz ūdens un barības vielu augsnes apakškārtā.

8.3. *Klimata nozīme*

Resnesa vīndārzos valdošais klimats ir īpaši labvēlīgs vīnkopībai. Jūras tuvums nodrošina, ka riska periodos – piemēram, vēlā pavasarī pēc pumpuru plaukšanas un rudenī pirms ražas novākšanas – nakts salnu risks ir minimāls. Resnesa klimats ir siltāks un sausāks nekā vidēji Dānijā. Vidējais nokrišņu daudzums gadā šeit ir 523 mm, bet valstī tas ir vidēji 664 mm. Parasti Resnesā ir par aptuveni 200 saules gaismas stundu gadā vairāk nekā vidēji valstī (1 730 stundas). Tādējādi vietējais klimats palīdz sasniegt tādu gatavības pakāpi, kāda vajadzīga kvalitatīva vīna ražošanai, savukārt piekrastes klimats piešķir vīnam svaigumu un augļainu garšu, ko var sasaistīt ar ilgu augšanas sezonu ar daudzām saules gaismas stundām, kuru laikā vīnogās veidojas cukuri. Svaigo garšu rada vīnos esošā ābolskābe, kas saistīta ar vēso klimatu, kurā tiek audzētas vīnogas. Vīnu garšai raksturīgs harmonisks līdzsvars starp skābumu un saldumu. Atlasītās šķirnes Dānijā labi nogatavojas vasaras beigās, un jūras tuvums sargā vīnogas no slimībām, nodrošinot gan sāļu miglu, gan brīzi vīndārzā, kura palīdz tās nožāvēt pēc rīta rasas vai lietusgāzēm.

8.4. *Cilvēkfaktori*

Pirmais profesionālais vīndaris Resnesā darbu sāka 2008. gadā. Cilvēkfaktori vietējā vīnkopībā un baltvīna, sārtvīna, desertvīna un kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanā it īpaši atspoguļojas 1) vīnogu šķirņu atlasē, 2) audzēšanas principu izvēlē (rindstarpu platums, vīnogulāju veidošana, apgriešana, lapu retināšana utt.) un 3) izvēlētajā ražas novākšanas metodē (novākšana ar rokām). Rindstarpu platums: lai optimizētu ražas iznākumu un kvalitāti, Resnesa vīnkopji parasti ir izvēlējušies diezgan lielu rindstarpu platumu, proti, 2,5 metrus. Šis platums jāievēro visos jaunajos stādījumos pēc 2021. gada 1. janvāra. Tas nodrošina labāku saules starojumu, kad saule atrodas zemu pie horizonta (īpaši ārpus vasaras sezonas), un atvieglo vīnogulāju veidošanu. Tā paša iemesla dēļ vīnogulājiem veido augstāku vainagu nekā Dienvideiropā, lai maksimāli palielinātu lapotnes virsmu, kas saules gaismu pārveido vīnogu cukurā. Atstatums starp vīnogulājiem ir aptuveni 1 metrs. Rezultātā katram vīnogulājam atvēlētā platība ir aptuveni 2,2 m^2, tāpēc katrs augs saņem pietiekami daudz barības vielu, lai nogatavotos vīnogas un attīstītos to aromāts un garša. Apgriešana: vīnogulājiem augšanas periodos apgriež galotnes, lai ierobežotu augšanu un nodrošinātu, ka vīnogu

ķekariem ir pieejams pēc iespējas vairāk barības vielu. Retināšana: vīnogu ķekarus pēc vajadzības retina, lai samazinātu ražas iznākumu, optimizētu vīnogu kvalitāti un nodrošinātu, ka atlasītajiem vīnogu ķekariem ir optimāla piekļuve barības vielām. Ražas novākšanas laiks: ražas novākšanas laiku nosaka, rūpīgi uzraugot vīnogu gatavošanos. Vīnogu ražu novāc, kad tās sasniegušas fizioloģisko briedumu, lai panāktu optimālu līdzsvaru starp cukuru un skābumu, it īpaši ābolskābi. Nogaršojot vīnogas un/vai mērot cukura un skābuma saturu vīnogu sulā, audzētāji var noteikt perfekto ražas novākšanas laiku, kad līdzsvars starp skābumu un cukura saturu ir optimāls attiecībā pret vīnogu paredzēto izmantojumu. Ražas novākšanas metode: vīnogas jānovāc ar rokām. Vīndārzā atspoguļojas arī cilvēkfaktori. Tāpēc ražas novākšanas laikā pārbauda vīnogu misas cukuru saturu, skābumu un pH. Faktiskās vīndarības laikā izmantotie procesi ir nogulsnēšana, otrējā raudzēšana un filtrēšana un dažiem vīniem – nogatavināšana un izturēšana ozolkoka mucās / *barriques*. Arī aukstā raudzēšana ietekmē vīna īpašības; baltvīnu un sārtvīnu auksto raudzēšanu izmanto, lai iegūtu svaigumu un augļainumu. Visi iepriekš minētie faktori atspoguļojas galarezultātā – gatavajā vīnā "Rønsnæs", kas ir pilnmiesīgs, svaigs un augļains neatkarīgi no tā, vai tas ir tipisks vienšķirnes vīns vai *cuvée* (jaukts vīns). Tomēr attiecībā uz vairākām kategorijām pastāv vēl ciešāka saikne starp vīniem un vietējiem faktoriem.

8.5. *Cēloniskā mijiedarbība. 1. kategorijas vīns: vīns un sārtvīns*

Tā kā Resnesa pussalu no trim pusēm ieskauj jūra, visiem noteiktajā apgabalā ietilpstošajiem vīndārziem ir nodrošināts unikāls tuvums jūrai. Šā faktora dēļ it īpaši vīnogu gatavošanās periodā temperatūras svārstības dienas laikā ir nelielas, tāpēc vīnogas sasniedz augstu augļainuma pakāpi, un tas it īpaši atspoguļojas 1. kategorijas vīnos.

8.6. *1. kategorijas vīns: sauss, pussauss, pussalds vai salds baltvīns*

Aromātā un garšā jūtamās ziedu notis (organoleptiskās īpašības) tiek vērtētas kā tādas, kas skaidri atgādina Resnesa dienvidu nogāžu unikālo floru, piemēram, plūškoka ziedus, ērkšķu plūmes, vilkābeles, mežrozes un kalnu briežsaknes. Šī īpašība it īpaši izpaužas baltvīnos, kas raudzēti un izturēti tērauda tvertnēs.

8.7. *1. kategorijas vīns: mucā izturēts baltvīns*

Šiem vīniem paredzēto vīnogu ražu galvenokārt novāc vīndārzos, kas atrodas vistuvāk Kalundborgas [*Kalundborg*] fjordam. Pieredze liecina, ka, jūras virsmai atstarojot gaismu, tās daudzums fjordam vistuvākajos vīndārzos palielinās pat par 20–30 %, un tas nozīmē, ka šie vīndārzi var nodrošināt izcili nogatavojušās vīnogas, ko izmanto mucā izturētiem baltvīniem, kuros to intensīvais aromāts un garša izpaužas īpaši spilgti.

8.8. *Cēloniskā mijiedarbība. 3. kategorijas vīns: desertvīns*

Desertvīnu ražo no bāzes vīna ar tādām pašām organoleptiskajām īpašībām, kā minēts iepriekš, bet ar desertvīniem vajadzīgo atlikumcukuru saturu. Turklāt desertvīnus vismaz gadu glabā ozolkoka mucās, lai tajos attīstītos koksnes notis. Garša ir augļaina, ar labu līdzsvaru starp saldumu un augļainumu, skābena.

8.9. *Cēloniskā mijiedarbība. 5. kategorijas vīns: kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Šiem vīniem raksturīga savdabīga mineralitāte, ko var sasaistīt ar tādiem faktoriem kā Resnesa morēnu ainavai raksturīgā minerālvielām bagātā un ļoti kaļķainā augsne, kā arī gruntsūdeņi.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Iepakojums

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Produktam jābūt pildītam pudelēs noteiktajā apgabalā, lai nodrošinātu, ka vīns patiešām iegūts šajā apgabalā un tādējādi mēs varētu garantēt tā izcelsmi. Tā tiek sargāta gan vīnkopju, gan apgabala reputācija.

Turklāt tas nodrošina labāku kvalitātes kontroli un izsekojamību, jo pildīšana pudelēs notiek kontrolētos apstākļos.

Vēlamies arī norādīt, ka pudelēs nesapildīta vīna pārvadāšana var izraisīt oksidāciju vai mikrobioloģisku kontamināciju. Prasība vīnu pildīt pudelēs uz vietas šo risku samazina līdz minimumam.

Marķējums

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Ja vīns gatavots no vienas atsevišķas ražas, etiķetē jānorāda ražas gads. Ja vīns gatavots no vairāku ražas gadu vīnogām, ražas gadu nenorāda.

— Vīna vīnogu šķirne marķējumā jānorāda, ja izmantota tikai viena šķirne (vienšķirnes vīnam).

Saite uz produkta specifikāciju

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