C/2026/5039

30.9.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-protezzjoni ta' isem skont l-Artikolu 97(4), l-ewwel subparagrafu, tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fis-settur tal-inbid

(C/2026/5039)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Røsnæs"

PDO-DK-03048

Data tal-applikazzjoni: 15 ta' Diċembru 2023

1. **Isem/Ismijiet**

Røsnæs

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3. Inbid likur

5. Inbid spumanti ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. Kategorija tal-inbid 1: Inbid abjad xott, semixott, ħelu mezzan jew ħelu

Varjetajiet ta' għeneb: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir

Karatteristiċi organolettiċi

Kulur:

Ivarja bejn isfar ċar, isfar u isfar dehbi, skont il-varjetà jew il-varjetajiet ta' għeneb magħżula.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aroma:

Il-varjetajiet ta' għeneb magħżula huma kollha aromatiċi, u kull varjetà għandha l-karatteristiċi tagħha: l-inbejjed Solaris ta' varjetà waħda tipikament jistgħu jiġu rikonoxxuti minn ċerta nota ta' sebuqa l-kbira fl-aroma u/jew fit-togħma, filwaqt li l-inbejjed Muscaris għandhom riħa tfuħ distintiva ta' noċemuskata. L-inbejjed Johanniter huma kkaratterizzati b'mod partikolari minn aroma ta' tuffieħ aħdar, filwaqt li l-inbejjed Souvignier Gris huma kkaratterizzati minn lanġas misjur, ħawħ abjad u sfarġel. Fl-aħħar, l-inbejjed bojod Pinot Noir huma kkaratterizzati minn frawli abjad, tuffieħ aħmar u qoxra tal-lumija.

L-inbejjed ta' ħafna varjetajiet għandhom aroma ta' frott, ħafna drabi ta' tuffieħ (aħdar u isfar), u l-aktar inbejjed ħelwin għandhom aromi ta' frott misjur u eżotiku.

Togħma:

Ta' frott u friska, ikkaratterizzata minn mineralità u ħafna drabi b'aċidu frisk tajjeb. In-noti ta' fjuri u ta' frott huma evidenti fit-togħma.

Karatteristiċi analitiċi

L-inbejjed xotti u semixotti għandhom qawwa alkoħolika ta' mill-anqas 10 % skont il-volum. L-inbejjed ħelwin u ħelwin mezzana għandhom qawwa alkoħolika ta' mill-anqas 8,5 % skont il-volum.

Il-karatteristiċi stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli japplikaw għall-karatteristiċi analitiċi li ma jingħatawx ċifri għalihom.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

2. Kategorija tal-inbid 1: Inbid abjad, imqaddem fil-btieti

Dan l-inbid huwa dejjem ta' varjetà waħda u jsir jew mill-varjetà Solaris jew Souvignier Gris.

Karatteristiċi organolettiċi

Kulur:

Ivarja bejn isfar ċar u isfar dehbi.

Aroma:

Tipikament, l-inbejjed Solaris ikollhom fwieħa bi ħjiel żgħir ta' sebuqa l-kbira, issupplimentata minn frott misjur u eżotiku bħall-ħawħ, bħall-mango u bħall-ananas. L-inbejjed Souvignier Gris huma kkaratterizzati minn lanġas misjur, ħawħ abjad u sfarġel.

Togħma:

Ta' frott u friska, kemxejn xaħmija u b'noti ta' injam.

Il-karatteristiċi stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli japplikaw għall-karatteristiċi analitiċi li ma jingħatawx ċifri għalihom.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10

— Aċidità totali minima: 4,5 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

3. Kategorija tal-inbid 1: Inbid – Rożè

Varjetajiet ta' għeneb: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

Karatteristiċi organolettiċi

Kulur:

Ivarja bejn aħmar ċar ħafna/roża għal lewn is-salamun għal aħmar, skont il-varjetà jew il-varjetajiet ta' għeneb magħżula.

Aroma:

Għal inbejjed ta' ħafna varjetajiet: Kemxejn ħelwa u ta' frott; tfakkar fil-frott tas-sajf aħmar Daniż klassiku (il-frawli, il-lampun, ir-rubarb). Għal inbejjed ta' ħafna varjetajiet mill-għeneb Rondo: ikkaratterizzati minn aroma ta' frawli Daniż.

Togħma:

Għal inbejjed ta' ħafna varjetajiet: Distinta ta' frott u friska, b'kemxejn ħlewwa. Fit-togħma hemm preżenti wkoll bakek tas-sajf ħomor. Għal inbejjed ta' ħafna varjetajiet mill-għeneb Rondo: ikkaratterizzati minn togħma ta' frawli Daniż.

Karatteristiċi analitiċi

L-inbejjed għandhom kontenut ta' zokkor residwu li jfisser li jistgħu jiġu indikati bħala "xotti" jew "semixotti".

Il-karatteristiċi stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli japplikaw għall-karatteristiċi analitiċi li ma jingħatawx ċifri għalihom.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10

— Aċidità totali minima: 4,5 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

4. Kategorija tal-inbid 3: Inbid likur

Varjetajiet ta' għeneb: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

Karatteristiċi organolettiċi

Kulur:

Ivarja skont il-varjetajiet ta' għeneb magħżula. L-inbejjed ta' varjetà waħda mill-għeneb Solaris jew Muscaris u l-inbejjed ta' ħafna varjetajiet minn taħlita ta' dan l-għeneb huma tipikament sofor dehbin. L-inbejjed ta' varjetà waħda mill-Pinot Noir, mill-Cabernet Cantor jew mil-Leon Millot u l-inbejjed ta' ħafna varjetajiet minn taħlita ta' dan l-għeneb huma tipikament ħomor skuri.

Aroma:

Fi nbejjed ta' ħafna varjetajiet, l-aroma hija intensa, ħelwa u kemxejn pikkanti, ikkaratterizzata minn frott misjur bħaċ-ċirasa jew bħar-ribes iswed (inbejjed likuri ħomor) jew minn frott eżotiku bħall-mango, bħall-ananas u bħall-banana (inbejjed likuri bojod).

L-inbejjed ta' varjetà waħda juru l-karatteristiċi li ġejjin: Fl-inbejjed Cabernet Cantor l-aroma hija kkaratterizzata minn frott skur ħafna, bħaċ-ċirasa sewda, bħat-tuta tal-għollieq u bħar-ribes iswed. L-inbejjed Leon Millet għandhom noti partikolari ta' ribes iswed, ta' tuta tal-għollieq u ta' pruna. Fl-inbejjed Pinot Noir l-aroma hija kkaratterizzata b'mod partikolari mill-frawli u miċ-ċirasa sewda.

L-inbejjed ta' varjetà waħda mill-għeneb Solaris għandhom noti ta' lumi tal-konfettura, ta' ananas misjura u ta' qoxra tal-larinġa, filwaqt li t-taħlita ta' Solaris u ta' Muscat tipproduċi aroma intensa ta' lumi tal-konfettura, ta' ananas misjura u ta' noċemuskata. L-inbejjed ta' varjetà waħda li jsiru mill-għeneb Muscaris huma kkaratterizzati minn frott taċ-ċitru misjur u noċemuskata.

Togħma:

Ta' frott, b'bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa u aċidità ta' frott ħafifa.

Karatteristiċi analitiċi

L-inbejjed għandhom kontenut ta' zokkor minimu ta' 45 gramma għal kull litru.

Il-karatteristiċi stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli japplikaw għall-karatteristiċi analitiċi li ma jingħatawx ċifri għalihom.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 18

— Aċidità totali minima: 3 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

5. Kategorija tal-inbid 5: Inbid spumanti ta' kwalità

Varjetajiet ta' għeneb: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch, Rondo.

Karatteristiċi organolettiċi

Kulur:

Ivarja skont il-varjetajiet ta' għeneb magħżula. L-inbejjed ta' varjetà waħda li jsiru mill-varjetajiet ta' għeneb aħmar (il-Pinot Noir, il-Monarch u r-Rondo) u l-inbejjed ta' ħafna varjetajiet minn taħlita ta' aktar minn waħda minn dawn l-għenbiet ivarjaw minn ħomor ċari/roża għal lewn is-salamun għal ħomor. L-inbejjed ta' varjetà waħda li jsiru mill-varjetajiet ta' għeneb abjad (is-Solaris, is-Souvignier Gris, il-Johanniter u l-Muscaris) u l-inbejjed ta' ħafna varjetajiet minn taħlita ta' aktar minn waħda minn dawn l-għenbiet ivarjaw minn bojod għal sofor lewn it-tiben għal sofor dehbin.

L-inbid bażi jiġi ttrasformat fi nbid spumanti permezz tal-fermentazzjoni fil-fliexken.

Aroma:

L-inbejjed ta' ħafna varjetajiet għandhom aroma ħafifa, friska u aċidika, bil-karatteristiċi ta' frott frisk bħaċ-ċitru jew bħat-tuffieħ, jew bħas-sebuqa l-kbira.

Japplikaw il-karatteristiċi li ġejjin għall-inbejjed ta' ħafna varjetajiet: l-inbejjed Solaris għandhom noti friski ta' tuffieħ aħdar, ta' qoxra tal-lajm u ta' fjuri bojod. Is-Souvignier Gris għandu aromi diskreti ta' lanġas misjur, ta' sfarġel u ta' lumi. Il-Johanniter huwa frisk u aromatiku, b'noti ta' lajm, ta' tuffieħ aħdar u ta' ħawħ abjad. Il-Muscaris huwa aromatiku b'noti ta' noċemuskata, ta' sebuqa l-kbira u ta' lajm. Il-Monarch għandu aromi ta' ċirasa, ta' ribes iswed u ta' lampun. Ir-Rondo għandu noti ta' frawli, ta' lampun u ta' rubarb. Il-Pinot Noir għandu aromi ta' tuffieħ aħmar, ta' lanġas u ta' żahar taċ-ċitru.

Togħma:

Ta' frott u friska, ikkaratterizzata minn aċidi tajbin – bi bżieżaq żgħar ħafna u li jdumu. B'mod partikolari, l-inbejjed f'din il-kategorija huma kkaratterizzati minn mineralità distinta, li tista' tiġi attribwita għal fatturi li jinkludu l-ħamrija kalkarja u l-ilma ta' taħt l-art tal-peniżola.

Karatteristiċi analitiċi

L-inbejjed jistgħu jiġu prodotti bi kwantitajiet li jvarjaw ta' zokkor residwu li jikkorrispondu għat-tipi "brut natur", "ekstra brut", "brut", "straxott" u "xott".

Il-karatteristiċi stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli japplikaw għall-karatteristiċi analitiċi li ma jingħatawx ċifri għalihom.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10

— Aċidità totali minima: 5 g/l espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattiki enoloġiċi essenzjali applikabbli għall-kategoriji kollha ta' nbid

Prattika enoloġika speċifika

Ħsad, separazzjoni u għasir

— L-għeneb jinħasad f'maturità fiżjoloġika sabiex jinkiseb bilanċ ottimali bejn iz-zokkor u l-aċidità.

— L-għeneb kollu jinħasad bl-idejn u l-għeneb jingħata grad ta' kwalità waqt li jkun għadu fil-vinja.

— L-għasir kollu jseħħ bi pressjoni massima ta' 1,9 bar.

Produzzjoni tal-inbid

— L-aċidifikazzjoni hija pprojbita.

— L-inbejjed jiġu prodotti permezz ta' fermentazzjoni kiesħa f'temperatura ta' anqas minn 20 grad Celsius.

2. Kategorija tal-inbid 1: Inbid abjad – ħelu mezzan jew ħelu

Prattika enoloġika speċifika

L-għeneb użat biex isiru l-inbejjed ħelwin mezzana u ħelwin f'din il-kategorija ħafna drabi jinħasdu wara li jiġu attakkati mill-botrite (taħsir nobbli), għalhekk il-most għandu kontenut ta' zokkor eċċezzjonalment għoli u aroma u togħma qawwijin. Barra minn hekk, l-inbejjed jiġu prodotti billi titwaqqaf il-fermentazzjoni ladarba tkun intlaħqet qawwa alkoħolika xierqa.

3. Kategorija tal-inbid 1: Inbid abjad, imqaddem fil-btieti

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed jitqaddmu fi btieti tal-ballut (barriques) għal minimu ta' 6 xhur qabel l-ibbottiljar.

4. Kategorija tal-inbid 3: Inbid likur

Prattika enoloġika speċifika

L-alkoħol tal-għeneb miżjud irid jiġi prodott permezz tad-distillazzjoni tal-inbejjed mill-varjetajiet ta' dwieli elenkati taħt il-punt 4 tat-Taqsima 4. Kategorija tal-inbid 3: Inbid likur. L-inbejjed jitqaddmu fi btieti tal-ballut (barriques) għal minimu ta' 12-il xahar qabel l-ibbottiljar.

5. Kategorija tal-inbid 5: Inbid spumanti ta' kwalità

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed isiru spumanti billi jintuża l-"metodu tradizzjonali", jiġifieri permezz tat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun għal minimu ta' 9 xhur; l-inbejjed imbagħad jitlestew bl-isbokkament. L-inbid għandu pressjoni minima ta' 4 bar (f'temperatura ta' 20 grad).

6. Kategorija tal-inbid 1: Inbid abjad — xott jew semixott

Prattika enoloġika speċifika

Ma hemm l-ebda prattika enoloġika speċifika applikabbli għall-inbejjed bojod Røsnæs, xotti jew semixotti.

7. Kategorija tal-inbid 1: Inbid – Rożè

Prattika enoloġika speċifika

Ma hemm l-ebda prattika enoloġika speċifika applikabbli għall-inbejjed rożè Røsnæs.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Kategorija tal-inbid 1: Inbid abjad xott, semixott, ħelu mezzan jew ħelu

60 ettolitru għal kull ettaru

2. Kategorija tal-inbid 1: Inbid abjad, imqaddem fil-btieti

55 ettolitru għal kull ettaru

3. Kategorija tal-inbid 1: Inbid – Rożè

60 ettolitru għal kull ettaru

4. Kategorija tal-inbid 3: Inbid likur

50 ettolitru għal kull ettaru

5. Kategorija tal-inbid 5: Inbid spumanti ta' kwalità

60 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Iż-żona ġeografika tinsab fuq il-peniżola ta' Røsnæs fuq il-kosta tal-Punent ta' Zealand. Iż-żona tikkonsisti mill-parroċċi ta' Røsnæs u Raklev.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot — Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir — Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Rabta maż-żona ġeografika**

8.1. *Rimarki ġenerali*

Fattur komuni fil-kwalità tal-inbejjed Røsnæs huwa l-effett tal-kombinament uniku tal-kundizzjonijiet tal-klima, tal-ħamrija u tal-kultivazzjoni fuq il-peniżola Røsnæs, f'interazzjoni mill-qrib ma' fatturi umani, inkluża l-għażla tal-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid, li huwa evidenti fl-inbejjed kollha irrispettivament mill-kategorija jew mill-varjetà ta' għeneb.

8.2. *Żona ġeografika*

Il-peniżola Røsnæs hija adattata tajjeb għat-tkabbir tad-dwieli, speċjalment fuq l-inklinazzjonijiet kalkarji li jħarsu lejn in-Nofsinhar fejn l-esponiment tajjeb għax-xemx jgħin lill-għeneb isir u fejn il-prossimità mal-baħar tnaqqas ir-riskju tal-ġlata matul il-perjodi ta' tkabbir kritiċi fir-rebbiegħa u fil-ħarifa, u hekk ġeneralment toffri kundizzjonijiet ottimali. Il-mineralità tal-inbejjed hija prinċipalment dovuta għall-ħamrija kalkarja. Il-kundizzjonijiet ġeografiċi huma kkaratterizati b'mod partikolari minn esker moren kalkarju ta' tafal, ta' ramel, ta' żrar u ta' blat, li jiżgura skular tajjeb tal-ilma fis-saffi ta' fuq tal-ħamrija u hekk ambjent ta' tkabbir xott biżżejjed għad-dwieli. Taħt id-depożiti moreni jkun hemm saffi ħoxnin ta' tafal tal-plastik ta' madwar 50 miljun sena. Dawn jista' jkun fihom ammonti kbar ta' ilma u ta' nutrijenti li jistgħu jassorbu l-għeruq tad-dwieli meta, wara li jkunu kibru għal xi snin, ikunu fondi biżżejjed. Għalhekk anke fis-sjuf li ħafna drabi jkunu xotti ħafna f'Røsnæs, id-dwieli jistgħu jsibu biżżejjed ilma u nutrizzjoni fis-sottoswol.

8.3. *Importanza tal-klima*

Il-klima tal-vinji f'Røsnæs hija partikolarment favorevoli għall-vitikultura. Il-prossimità mal-baħar tfisser li hemm biss riskju minimu ta' ġlata billejl matul il-perjodi ta' riskju, pereżempju lejn l-aħħar tar-rebbiegħa wara pawża fil-fjur u fil-ħarifa qabel il-ħsad. Røsnæs għandha klima aktar sħuna u aktar xotta mill-medja fid-Danimarka. Bħala medja, l-ammont ta' xita fis-sena huwa ta' 523 mm meta mqabbel mal-medja nazzjonali ta' 664 mm. Normalment Røsnæs ikollha madwar 200 siegħa aktar ta' xemx fis-sena mill-medja nazzjonali ta' 1 730 siegħa. Il-klima lokali għalhekk tikkontribwixxi biex jinkiseb il-grad ta' sajran meħtieġ għall-produzzjoni ta' nbid ta' kwalità, filwaqt li l-klima tal-kosta tagħti lill-inbid freskezza u togħma ta' frott li jistgħu jiġu attribwiti għal staġun ta' tkabbir twil, b'bosta sigħat ta' xemx, li matulhom jifforma z-zokkor fl-għeneb. It-togħma friska tiġi mill-kontenut ta' aċidu maliku fl-inbejjed, li huwa marbut mal-klima friska li fiha jikber l-għeneb. It-togħma tal-inbejjed hija kkaratterizzata minn bilanċ armonjuż bejn l-aċidità u l-ħlewwa. Il-varjetajiet magħżulin isiru tajjeb fid-Danimarka lejn l-aħħar tas-sajf, u l-prossimità viċin mal-baħar tipproteġi l-għeneb mill-mard, parzjalment minħabba r-raxx bil-melħ u parzjalment minħabba ż-żiffa fil-vinja, li tgħin biex tnixxef l-għeneb wara n-nida ta' filgħodu jew ħalbiet ta' xita.

8.4. *Fatturi umani*

L-ewwel vitikultur professjonali stabbilixxa ruħu f'Røsnæs fl-2008. Il-fatturi umani fil-vitikultura u fil-produzzjoni lokali tal-inbid abjad, tal-inbid rożè, tal-inbid likur u tal-inbid spumanti ta' kwalità huma riflessi b'mod partikolari (1) fl-għażla tal-varjetajiet ta' għeneb, (2) fl-għażla tal-prinċipji tal-vitikultura (il-wisa' bejn il-flanni, it-tħarriġ tad-dwieli, iż-żbir, it-traqqiq tal-weraq, eċċ.) u (3) il-metodu magħżul tal-ħsad (qtugħ bl-idejn). Wisa' bejn il-flanni: Sabiex jiġu ottimizzati r-rendiment u l-kwalità, il-vitikulturi ta' Røsnæs tipikament għażlu wisa' pjuttost wiesa' ta' 2,5 metri bejn il-flanni. Irid ikun hemm konformità ma' dan il-wisa' fil-pjantaġġuni kollha ġodda wara l-1 ta' Jannar 2021. Dan jippermetti radjazzjoni akbar mix-xemx, li tkun baxxa fis-sema, speċjalment barra mill-istaġun tas-sajf, u t-tħarriġ tad-dwieli. Għall-istess raġuni, id-dwieli jitkabbru b'kopertura ogħla milli fl-Ewropa tan-Nofsinhar biex jiġi mmassimizzat il-wiċċ tal-kopertura għall-konverżjoni tad-dawl tax-xemx f'zokkor tal-għeneb. Il-wisa' bejn id-dwieli huwa ta' madwar metru. B'riżultat, l-erja għal kull dielja hija ta' madwar 2,2 m^2, għalhekk kull pjanta tirċievi biżżejjed nutrijenti biex isir l-għeneb u jiżviluppaw l-aroma u t-togħma tiegħu. Żbir: Matul il-perjodi ta' tkabbir isir tirqim tat-truf ta' fuq tad-dwieli sabiex jiġi llimitat it-tkabbir u jiġi żgurat li l-għenieqed ta' għeneb ikollhom kemm

jista' jkun nutrijenti disponibbli. Traqqiq: L-għenieqed ta' għeneb jitraqqu kemm ikun hemm bżonn biex jitnaqqsu r-rendimenti, tiġi ottimizzata l-kwalità tal-għeneb u jiġi żgurat li l-għenieqed ta' għeneb magħżula jkollhom aċċess ottimali għan-nutrijenti. Żmien tal-ħsad: Iż-żmien tal-ħsad jiġi deċiż billi jiġi mmonitorjat mill-qrib is-sajran tal-għeneb. L-għeneb jinħasad f'maturità fiżjoloġika sabiex jinkiseb bilanċ ottimali bejn iz-zokkor u l-aċidità, b'mod partikolari l-aċidu maliku. Billi jduqu l-għeneb u/jew ikejlu l-kontenut ta' zokkor u ta' aċidità tal-meraq tal-għeneb, il-vitikulturi jkunu jistgħu jidentifikaw iż-żmien perfett għall-ħsad, meta l-bilanċ bejn l-aċidità u z-zokkor ikun ottimali fir-rigward tal-użu maħsub tal-għeneb. Metodu tal-ħsad: L-għeneb irid jinħasad bl-idejn. Il-fatturi umani huma riflessi wkoll fil-vinja. Iz-zokkor, l-aċidità u l-valur pH tal-għeneb għalhekk iridu jiġu vverifikati waqt il-ħsad. Matul il-vitikultura attwali, jintużaw proċessi bħas-sedimentazzjoni, bħat-tieni fermentazzjoni u bħall-filtrazzjoni, u, fil-każ ta' ċerti nbejjed, il-maturazzjoni u t-tqaddim fi btieti tal-ballut/barriques. Il-fermentazzjoni kiesħa wkoll għandha impatt fuq il-karatteristiċi tal-inbid; tintuża l-fermentazzjoni kiesħa tal-inbejjed bojod u rożè biex jinkisbu l-freskezza u t-togħma ta' frott. Il-fatturi kollha ta' hawn fuq huma riflessi fir-riżultat aħħari, l-inbid Røsnæs lest, li, kemm jekk ikun l-inbid varjetali tipiku kif ukoll jekk ikun cuvée (inbid b'coupage), huwa robust, frisk u b'togħma ta' frott. Madankollu, għal diversi mill-kategoriji, hemm saħansitra aktar rabtiet bejn l-inbejjed u l-fatturi lokali.

8.5. *Interazzjonijiet kawżali Kategorija tal-inbid 1: Inbid u nbid rożè*

Il-fatt li l-peniżola Røsnæs hija mdawra bil-baħar fuq tliet naħat jagħti lill-vinji kollha li jiffurmaw parti miż-żona definita prossimità unika mal-baħar. Dan il-fattur ifisser, speċjalment matul il-perjodu ta' sajran tal-għeneb, li hemm varjazzjoni limitata fit-temperatura matul il-jum, li tagħti lill-għeneb grad għoli ta' togħma ta' frott, fattur li huwa partikolarment rifless fl-inbid tal-kategorija 1.

8.6. *Kategorija tal-inbid 1: Inbid abjad xott, semixott, ħelu mezzan jew ħelu*

In-noti ta' fjuri tal-aroma u tat-togħma (karatteristiċi organolettiċi) huma vvalutati bħala li jfakkru b'mod ċar fil-flora unika preżenti fuq l-inklinazzjonijiet tan-Nofsinhar ta' Røsnæs, bħas-sebuqa l-kbira, bħall-pruna selvaġġa, bħaż-żagħrun, bħall-warda tal-weraq ifuħ u bħas-*Seseli gummiferum*. Din il-karatteristika hija partikolarment riflessa fl-inbejjed bojod iffermentati u mqaddma f'tankijiet tal-azzar.

8.7. *Kategorija tal-inbid 1: Inbid abjad, imqaddem fil-btieti*

L-għeneb għal dawn l-inbejjed prinċipalment jinħasad fil-vinji l-eqreb ta' Kalundborg Fjord. L-esperjenza turi li r-riflessjoni tal-baħar iżżid l-ammont ta' dawl fil-vinji l-eqreb tal-fjord b'sa 20–30 %, li jfisser li dawn il-vinji jistgħu jfornu għeneb eċċezzjonalment misjur użat għall-inbejjed bojod imqaddma fil-btieti, li l-aroma u t-togħma intensi tagħhom huma partikolarment prominenti.

8.8. *Interazzjonijiet kawżali Kategorija tal-inbid 3: Inbid likur*

L-inbid likur isir minn inbid bażi bl-istess karatteristiċi organolettiċi kif imsemmi hawn fuq, iżda bil-kontenut ta' zokkor residwu meħtieġ għall-inbejjed likuri. Barra minn hekk, l-inbejjed likuri jinħażnu għal tal-anqas sena fi btieti tal-ballut biex ikunu jistgħu jiżviluppaw noti ta' injam. It-togħma hija ta' frott, b'bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa u aċidità ta' frott u ħafifa.

8.9. *Interazzjonijiet kawżali Kategorija tal-inbid 5: Inbid spumanti ta' kwalità*

Dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati minn mineralità distinta, li tista' tiġi attribwita għal fatturi bħall-ħamrija kalkarja ħafna u rikka fil-minerali u bħall-ilma ta' taħt l-art tal-pajsaġġ moren ta' Røsnæs.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Imballaġġ

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

Il-prodott irid jiġi bbottiljat fiż-żona definita biex jiġi żgurat li l-inbid tassew jiġi minn din iż-żona biex b'hekk inkunu nistgħu niggarantixxu l-oriġini tiegħu. Dan jipproteġi r-reputazzjoni tal-vitikulturi u taż-żona.

Barra minn hekk, jippermetti kontroll tal-kwalità u traċċabbiltà aħjar minħabba li l-ibbottiljar jitwettaq taħt kundizzjonijiet ikkontrollati.

Ninnutaw ukoll li t-trasport ta' nbid mhux ibbottiljat jista' jwassal għal ossidazzjoni jew kontaminazzjoni mikrobijoloġika. Ir-rekwiżit li jiġi bbottiljat lokalment jimminimizza dan ir-riskju.

Tikkettar

Qafas legali

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

It-tikketta trid tindika s-sena tal-vendemmja jekk l-inbid jiġi prodott minn ħsad wieħed. Jekk l-inbid jiġi prodott minn diversi vendemmji, ma tiġi indikata l-ebda vendemmja.

- Il-varjetà ta' għeneb tal-inbid trid tiġi indikata fuq it-tikkettar biss jekk tintuża varjetà waħda biss (inbid ta' varjetà waħda).

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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