C/2026/5039

30.9.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot bescherming van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 4, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/5039)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Røsnæs”

PDO-DK-03048

Datum van aanvraag: 15 december 2023

1. **Naam/namen**

“Røsnæs”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Wijncategorieën**

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 – DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Wijncategorie 1: droge, halfdroge, halfzoete of zoete witte wijn

Druivenrassen: solaris, souvignier gris, johanniter, muscaris, pinot noir

Organoleptische kenmerken

Kleur:

varieert van lichtgeel tot geel of goudgeel, afhankelijk van het gekozen druivenras of de gekozen druivenrassen.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11.4.2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aroma:

de geselecteerde druivenrassen zijn allemaal aromatisch en elk ras heeft zijn eigen kenmerken: monocépagewijnen van solaris vallen doorgaans te herkennen aan een zekere noot van vlierbloesem in het aroma en/of de smaak, terwijl muscaris-wijnen een kenmerkende nootmuskaatgeur hebben. De johanniter-wijnen worden met name gekenmerkt door een aroma van groene appels, terwijl de souvignier gris-wijnen worden gekenmerkt door een aroma van rijpe peer, witte perzik en kweepeer. Tot slot worden de witte pinot noir-wijnen gekenmerkt door een aroma van witte aardbei, rode appels en citroenschil.

De assemblagewijnen hebben een fruitig aroma, vaak van appels (groene en gele), en de zoete wijnen hebben een aroma van rijp, exotisch fruit.

Smaak:

fruitig en fris, gekenmerkt door mineraliteit en vaak met een goede frisse zuurheid. In de smaak kunnen bloemige en fruitige toetsen worden onderscheiden.

Analytische kenmerken

De droge en halfdroge wijnen hebben een alcoholvolumegehalte van ten minste 10 %. De zoete en halfzoete wijnen hebben een alcoholvolumegehalte van ten minste 8,5 %.

De in de toepasselijke wetgeving vastgestelde kenmerken zijn van toepassing op analytische kenmerken die niet getalsmatig zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

2. Wijncategorie 1: witte wijn, gerijpt in het vat

Deze wijn is altijd een monocépagewijn en wordt gemaakt van het ras solaris of souvignier gris.

Organoleptische kenmerken

Kleur:

varieert van lichtgeel tot goudgeel.

Aroma:

solaris-wijnen hebben doorgaans een bouquet met een vleugje vlierbloesem, aangevuld met rijpe, exotische vruchten zoals perzik, mango en ananas. souvignier gris-wijnen worden gekenmerkt door rijpe peer, witte perzik en kweepeer.

Smaak:

fruitig en fris, licht vettig en met houtachtige toetsen.

De in de toepasselijke wetgeving vastgestelde kenmerken zijn van toepassing op analytische kenmerken die niet getalsmatig zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

3. Wijncategorie 1: wijn – rosé

Druivenrassen: cabernet cantor, rondo, pinot noir, monarch.

Organoleptische kenmerken

Kleur:

varieert van zeer lichtrood/roze tot zalmkleurig of rood, afhankelijk van het geselecteerde druivenras of de geselecteerde druivenrassen.

Aroma:

Voor assemblagewijnen: licht zoet en fruitig; doet denken aan klassiek Deens rood zomerfruit (aardbeien, frambozen, rabarber). Voor monocépagewijnen van rondo-druiven: gekenmerkt door het aroma van Deense aardbeien.

Smaak:

Voor assemblagewijnen: uitgesproken fruitig en fris, met een lichte zoetheid. Ook zijn er rode zomerbessen in de smaak aanwezig. Voor monocépagewijnen van Rondo-druiven: gekenmerkt door de smaak van Deense aardbeien.

Analytische kenmerken

Door hun restsuikergehalte kunnen de wijnen worden aangeduid als “droog” of “halfdroog”.

De in de toepasselijke wetgeving vastgestelde kenmerken zijn van toepassing op analytische kenmerken die niet getalsmatig zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

4. Wijncategorie 3: likeurwijn

Druivenrassen: cabernet cantor, ceon millot, pinot noir, solaris, muscaris.

Organoleptische kenmerken

Kleur:

varieert afhankelijk van de gekozen druivenrassen. De monocépagewijnen van solaris of muscaris en de assemblagewijnen van deze druiven zijn doorgaans goudgeel. De monocépagewijnen van pinot noir, cabernet cantor of leon millot en de assemblagewijnen van deze druiven zijn doorgaans donkerrood.

Aroma:

bij de assemblagewijnen is het aroma intens, zoet en licht kruidig, gekenmerkt door rijp fruit zoals kersen of zwarte bessen (rode likeurwijnen) of exotisch fruit zoals mango, ananas en banaan (witte likeurwijnen).

De monocépagewijnen hebben de volgende kenmerken: bij de cabernet cantor-wijnen wordt het aroma gekenmerkt door diep, donker fruit, zoals zwarte kersen, bramen en zwarte bessen. De leon millet-wijnen hebben bijzondere toetsen van zwarte bessen, bramen en pruimen. Bij de pinot noir-wijnen wordt het aroma met name gekenmerkt door aardbeien en zwarte kersen.

Monocépagewijnen van solaris-druiven hebben toetsen van gekonfijte citroen, rijpe ananas en sinaasappelschil, terwijl de combinatie van solaris en muscat een intens aroma van gekonfijte citroen, rijpe ananas en nootmuskaat oplevert. Monocépagewijnen van muscaris-druiven worden gekenmerkt door rijpe citrusvruchten en nootmuskaat.

Smaak:

fruitig, met een goed evenwicht tussen de zoetheid en een fruitige, lichte zuurheid.

Analytische kenmerken

De wijnen hebben een suikergehalte van ten minste 45 gram per liter.

De in de toepasselijke wetgeving vastgestelde kenmerken zijn van toepassing op analytische kenmerken die niet getalsmatig zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 18

— Minimale totale zuurgraad: 3 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

5. Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn

Druivenrassen: solaris, souvignier gris, johanniter, muscaris, pinot noir, monarch, rondo.

Organoleptische kenmerken

Kleur:

varieert afhankelijk van de gekozen druivenrassen. De monocépagewijnen van de blauwe druivenrassen pinot noir, monarch en rondo en assemblagewijnen van meer dan één van deze druiven variëren van lichtrood/roze tot zalmkleurig of rood. De monocépagewijnen van witte druivenrassen (solaris, souvignier gris, johanniter en muscaris) en de assemblagewijnen van meer dan één van deze druiven variëren van wit tot strogeel en goudgeel.

De basiswijn wordt door gisting op fles omgezet in mousserende wijn.

Aroma:

De assemblagewijnen hebben een licht, fris en zuur aroma, met de kenmerken van vers fruit zoals citrusvruchten, appel of vlierbloesem.

De volgende kenmerken zijn van toepassing op de monocépagewijnen: de solaris-wijnen hebben frisse toetsen van groene appel, limoenschil en witte bloemen. De souvignier gris heeft discrete aroma's van rijpe peer, kweepeer en citroen. De johanniter is fris en aromatisch, met toetsen van limoen, groene appel en witte perzik. De muscaris is aromatisch met toetsen van nootmuskaat, vlierbloesem en limoen. De monarch heeft aroma's van kersen, zwarte bessen en frambozen. De rondo heeft toetsen van aardbei, framboos en rabarber. De pinot noir heeft aroma's van rode appel, peer en citrusbloesem.

Smaak:

fruitig en fris, gekenmerkt door knapperige zuren — met zeer kleine, lang aanhoudende bubbels. De wijnen in deze categorie worden met name gekenmerkt door een karakteristieke mineraliteit, die kan worden toegeschreven aan factoren als de kalkhoudende bodem en het grondwater van het schiereiland.

Analytische kenmerken

De wijnen kunnen worden geproduceerd met wisselende hoeveelheden restsuiker die overeenkomen met de soorten "brut natur", "extra brut", "brut", "extra droog" en "droog".

De in de toepasselijke wetgeving vastgestelde kenmerken zijn van toepassing op analytische kenmerken die niet getalsmatig zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

5. **Oenologische procedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Essentiële oenologische procedés die van toepassing zijn op alle wijncategorieën

Specifiek oenologisch procedé

Oogst, sorteren en persen

— De druiven worden geoogst wanneer zij fysiologisch rijp zijn om een optimaal evenwicht tussen suiker en zuurgraad te bereiken.

— Alle druiven worden handmatig geoogst en de druiven worden in een kwaliteitsklasse ingedeeld terwijl ze zich nog in de wijngaard bevinden.

— Al het persen vindt plaats bij een maximale druk van 1,9 bar.

Vervaardiging van de wijn

— Aanzuring is verboden.

— De wijnen worden verkregen door koude gisting bij minder dan 20 graden Celsius.

2. Wijncategorie 1: witte wijn – halfzoet of zoet

Specifiek oenologisch procedé

De druiven die worden gebruikt voor de bereiding van de halfzoete en zoete wijnen in deze categorie worden vaak laat geoogst na te zijn aangetast door botrytis (edelrot), waardoor de most een uitzonderlijk hoog suikergehalte en een sterk aroma en een sterke smaak heeft. Bovendien worden de wijnen vervaardigd door de gisting stop te zetten zodra een passend alcoholgehalte is bereikt.

3. Wijncategorie 1: witte wijn, gerijpt in het vat

Specifiek oenologisch procedé

De wijnen rijpen ten minste zes maanden in eiken vaten (barriques) voordat ze worden gebotteld.

4. Wijncategorie 3: likeurwijn

Specifiek oenologisch procedé

De toegevoegde alcohol moet worden verkregen door distillatie van wijn van de in punt 4 van afdeling 4 vermelde wijnstokrassen. Wijncategorie 3: likeurwijn De wijnen rijpen ten minste twaalf maanden in eiken vaten (barriques) voordat ze worden gebotteld.

5. Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn

Specifiek oenologisch procedé

De wijnen worden mousserend gemaakt volgens de “traditionele methode”, d.w.z. door een tweede gisting op fles gedurende ten minste negen maanden; de wijnen worden vervolgens afgewerkt door dégorgement. De wijn heeft een minimumdruk van 4 bar (bij 20 graden).

6. Wijncategorie 1: witte wijn – droog of halfdroog

Specifiek oenologisch procedé

Er zijn geen specifieke oenologische procedés van toepassing op droge of halfdroge witte Røsnæs-wijnen.

7. Wijncategorie 1: wijn – rosé

Specifiek oenologisch procedé

Er zijn geen specifieke oenologische procedés van toepassing op roséwijnen van Røsnæs.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Wijncategorie 1: droge, halfdroge, halfzoete of zoete witte wijn

60 hectoliter per hectare

2. Wijncategorie 1: witte wijn Barrique

55 hectoliter per hectare

3. Wijncategorie 1: wijn – rosé

60 hectoliter per hectare

4. Wijncategorie 3: likeurwijn

50 hectoliter per hectare

5. Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn

60 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied bevindt zich op het schiereiland Røsnæs aan de westkust van Seeland. Het gebied bestaat uit de parochies Røsnæs en Raklev.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Cabernet cantor

Johanniter

Léon millot – kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot noir – spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier gris

8. **Verband met het geografische gebied**

8.1. *Algemene opmerkingen*

Een bepalende factor voor de kwaliteit van Røsnæs-wijnen is het effect van de unieke combinatie van klimaat-, bodem- en teeltomstandigheden op het schiereiland Røsnæs, in nauwe samenhang met menselijke factoren, waaronder de gekozen oenologische procedés, die in alle wijnen, ongeacht de categorie of het druivenras, tot uiting komt.

8.2. *Geografisch gebied*

Het schiereiland Røsnæs is zeer geschikt voor de druiventeelt, met name op de op het zuiden gerichte, kalkhoudende hellingen waar een goede blootstelling aan de zon bijdraagt tot de rijping van de druiven en waar de nabijheid van de zee het risico op vorst tijdens kritieke groeiperioden in het voorjaar en het najaar vermindert, waardoor over het algemeen optimale omstandigheden worden geboden. De mineraliteit van de wijnen is voornamelijk toe te schrijven aan de kalkhoudende bodem. De geografische omstandigheden worden met name gekenmerkt door kalkhoudende morenen en eskers van klei, zand, grind en gesteente, die zorgen voor een goede waterafvoer in de bovenste lagen van de bodem en dus voor een voldoende droge teeltomgeving voor de wijnstokken. Onder de moreneafzettingen bevinden zich dikke lagen plastische klei van ongeveer 50 miljoen jaar oud. Deze kunnen grote hoeveelheden water en nutriënten bevatten die de wortels van de wijnstokken kunnen opnemen wanneer zij, na enkele jaren te zijn gegroeid, diep genoeg zijn. Zelfs in de vaak zeer droge zomers op Røsnæs kunnen de wijnstokken dus voldoende water en voeding in de ondergrond vinden.

8.3. *Belang van het klimaat*

Het klimaat op Røsnæs is bijzonder gunstig voor de wijnbouw. De nabijheid van de zee betekent dat er slechts een minimaal risico op nachtvorst bestaat tijdens de risicoperioden, bijvoorbeeld in het late voorjaar na het uitkomen van de knoppen en in het najaar vóór de oogst. Røsnæs heeft een warmer en droger klimaat dan gemiddeld in Denemarken. Gemiddeld valt er 523 mm neerslag per jaar in vergelijking met het nationale gemiddelde van 664 mm. Normaliter heeft Røsnæs ongeveer 200 extra uren zonneschijn per jaar dan het nationale gemiddelde van 1 730 uur. Het lokale klimaat draagt dus bij tot het bereiken van de rijpheidsgraad die nodig is voor de productie van kwaliteitswijn, terwijl het kustklimaat de wijn een frisheid en een fruitige smaak geeft die te danken is aan een lang groeiseizoen, met vele uren zonlicht die zorgen voor suikervorming in de druiven. De frisse smaak is het gevolg van het appelzuurgehalte van de wijnen, dat verband houdt met het koele klimaat waarin de druiven worden geteeld. De smaak van de wijnen wordt gekenmerkt door een harmonieus evenwicht tussen zuur- en zoetheid. De geselecteerde rassen rijpen in Denemarken aan het einde van de zomer goed en de nabijheid van de zee beschermt de druiven tegen ziekten, deels door de zoute nevel en deels door de bries over de wijngaard, die helpt om de druiven na ochtenddauw of regenbuien te drogen.

8.4. *Menselijke factoren*

De eerste professionele wijnbouwer vestigde zich in Røsnæs in 2008. De menselijke factoren in de lokale wijnbouw en productie van witte wijn, roséwijn, likeurwijn en mousserende kwaliteitswijn komen met name tot uiting in 1) de selectie van de druivenrassen, 2) de gekozen teeltaanpak (afstand tussen de rijen, geleiding van de wijnstokken, snoeien, uitdunnen van de bladeren enz.), en 3) de gekozen oogstmethode (handmatige pluk). Afstand tussen de rijen: om de opbrengst en de kwaliteit te optimaliseren, kiezen de wijnbouwers in Røsnæs doorgaans voor een vrij grote afstand van 2,5 meter tussen de rijen. Deze afstand moet sinds 1 januari 2021 bij alle nieuwe aanplantingen in acht worden genomen. Dit zorgt voor meer straling van de zon, die laag aan de hemel staat, met name buiten het zomerseizoen, en maakt het beheer van de wijngaard gemakkelijker. Om dezelfde reden worden de wijnstokken hoger opgebonden dan in Zuid-Europa om het loofwandoppervlak te maximaliseren, zodat meer zonlicht wordt omgezet in druivensuiker. De afstand tussen de wijnstokken bedraagt ongeveer 1 meter. Als gevolg daarvan bedraagt de oppervlakte per wijnstok ongeveer 2,2 m^2, zodat elke plant voldoende voedingsstoffen krijgt om de druiven te laten rijpen en hun aroma en smaak te ontwikkelen. Snoei: tijdens de groeiperioden worden de wijnstokken getopt

om de groei te beperken en ervoor te zorgen dat er zoveel mogelijk nutriënten beschikbaar zijn voor de druiventrossen. Uitdunnen: de druiventrossen worden zo nodig uitgedund om de opbrengsten te verlagen, de kwaliteit van de druiven te optimaliseren en ervoor te zorgen dat de geselecteerde druiventrossen optimale toegang hebben tot nutriënten. Oogstmoment: het tijdstip van de oogst wordt bepaald door de rijping van de druiven nauwlettend te volgen. De druiven worden geoogst wanneer zij fysiologisch rijp zijn om een optimaal evenwicht te bewerkstelligen tussen het suikergehalte en de zuurgraad, met name van het appelzuur. Door de druiven te proeven en/of het suiker- en zuurgehalte van het druivensap te meten, kunnen de telers het perfecte oogsttijdstip vaststellen, namelijk wanneer het evenwicht tussen de zuurgraad en het suikergehalte optimaal is voor het beoogde gebruik van de druiven. Oogstwijze: de druiven moeten met de hand worden geoogst. Menselijke factoren spelen ook een rol in de wijngaard. Daarom worden het suikergehalte, de zuurgraad en de pH-waarde van de druivenmost tijdens de oogst gecontroleerd. Tijdens de eigenlijke wijnbereiding worden processen zoals sedimentatie, tweede gisting en filtratie toegepast en, voor bepaalde wijnen, rijping en veroudering in eiken vaten/barriques. Koude gisting heeft ook gevolgen voor de kenmerken van de wijn; de witte en roséwijnen worden koud gefermenteerd om frisheid en fruitigheid te verkrijgen. Al deze factoren komen tot uiting in het eindresultaat: de afgewerkte Røsnæs-wijn is vol, fris en fruitig, of het nu gaat om de typische cépagewijn of om een cuvée (gemengde wijn). Voor diverse van de categorieën bestaan er echter nog meer verbanden tussen de wijnen en de lokale factoren.

8.5. *Causaal verband wijncategorie 1: wijn en roséwijn*

Het feit dat het schiereiland Røsnæs aan drie kanten door zee is omgeven, geeft alle wijngaarden die deel uitmaken van het afgebakende gebied een unieke nabijheid tot de zee. Deze factor betekent, met name tijdens de rijpingsperiode van de druiven, dat er in de loop van de dag sprake is van beperkte temperatuurschommelingen, wat de druiven een hoge mate van fruitigheid geeft, iets wat met name merkbaar is in wijncategorie 1.

8.6. *Wijncategorie 1: droge, halfdroge, halfzoete of zoete witte wijn*

De florale toetsen van het aroma en de smaak (organoleptische kenmerken) doen aantoonbaar denken aan de unieke flora op de zuidelijke hellingen van Røsnæs, zoals vlierbloesem, sleedoorn, meidoorn, egelantier en hertswortel. Dit kenmerk komt met name terug in de witte wijnen die worden gegist en gerijpt in stalen tanks.

8.7. *Wijncategorie 1: witte wijn, gerijpt in het vat*

De druiven voor deze wijnen worden voornamelijk geoogst op de wijngaarden die het dichtst bij de Kalundborg Fjord liggen. De ervaring leert dat de weerspiegeling van de zee de hoeveelheid licht in de wijngaarden die het dichtst bij de fjord liggen met 20 tot 30 % doet toenemen. Die wijngaarden kunnen zo uitzonderlijk rijpe druiven leveren voor in het vat gerijpte witte wijnen, waarin hun intense geur en smaak bijzonder prominent aanwezig zijn.

8.8. *Causaal verband wijncategorie 3: likeurwijn*

Likeurwijn wordt gemaakt van een basiswijn met dezelfde organoleptische kenmerken als hierboven vermeld, maar met het restsuikergehalte dat vereist is voor likeurwijnen. Daarnaast worden de likeurwijnen ten minste een jaar bewaard in eiken vaten, zodat ze houtachtige toetsen kunnen ontwikkelen. De smaak is fruitig, met een goede balans tussen de zoetheid en een fruitige, lichte zuurheid.

8.9. *Causaal verband wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn*

Deze wijnen worden gekenmerkt door een duidelijke mineraliteit, die kan worden toegeschreven aan factoren zoals de zeer kalkhoudende, mineraalrijke bodem en het grondwater van het morenelandschap van Røsnæs.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Verpakking

Rechtskader

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde

Het product moet in het afgebakende gebied worden gebotteld om ervoor te zorgen dat de wijn daadwerkelijk uit dit gebied afkomstig is, zodat de oorsprong ervan kan worden gegarandeerd. Op deze wijze wordt de reputatie van de wijnbouwers en het gebied beschermd.

Bovendien maakt het een betere kwaliteitscontrole en traceerbaarheid mogelijk, omdat de botteling onder gecontroleerde omstandigheden plaatsvindt.

Bovendien kan het vervoer van niet-gebottelde wijn leiden tot oxidatie of microbiologische verontreiniging. De verplichting om lokaal te bottelen beperkt dit risico tot een minimum.

Etikettering

Rechtskader

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde

Op het etiket moet het oogstjaar zijn vermeld voor zover de wijn op basis van één oogst wordt geproduceerd. Als de wijn op basis van meerdere oogstjaren wordt geproduceerd, wordt er geen oogstjaar vermeld.

- Het wijndruivenras moet op de etikettering worden vermeld indien er slechts één ras wordt gebruikt (monocépagewijn).

Link naar het productdossier

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