C/2026/5039

30.9.2026

Publikacja wniosku o objęcie ochroną nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2026/5039)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Røsnæs"

PDO-DK-03048

Data rozpoczęcia stosowania: 15 grudnia 2023 r.

1. **Nazwa lub nazwy**

„Røsnæs"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. Kategoria wina 1: wino białe wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie

Odmiany winorośli: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir

Właściwości organoleptyczne

Barwa:

Od jasnożółtej przez żółtą do złotożółtej, w zależności od wybranej odmiany lub wybranych odmian winorośli.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aromat:

Wszystkie wybrane odmiany winorośli są aromatyczne, a każda z nich ma swoje cechy charakterystyczne: wina jednoodmianowe Solaris można zazwyczaj rozpoznać po pewnej nucie bzu czarnego w aromacie lub smaku, natomiast wina Muscaris mają charakterystyczny zapach gałki muszkatołowej; wina Johanniter charakteryzują się w szczególności aromatem zielonych jabłek, natomiast wina Souvignier Gris –dojrzałej gruszki, białej brzoskwini i pigwy; wina białe Pinot Noir charakteryzują się aromatem białej truskawki, czerwonych jabłek i skórki cytryny.

Wina wieloodmianowe posiadają owocowy aromat, często jabłek (zielonych i żółtych), a najsłodsze wina mają aromaty dojrzałych owoców egzotycznych.

Smak:

O wocowy i świeży, charakteryzujący się mineralnością i często dobrą, świeżą kwasowością. W smaku wyczuwalne są nuty kwiatowe i owocowe.

Analityczne cechy charakterystyczne

Objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych i półwytrawnych wynosi co najmniej 10 %. Objętościowa zawartość alkoholu w winach słodkich i półsłodkich wynosi co najmniej 8,5 %.

Do cech analitycznych, dla których nie podano żadnych danych liczbowych, zastosowanie mają cechy określone w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

2. Kategoria wina 1: wino białe, leżakowane w beczkach

Wino to jest zawsze jednoodmianowe i wytwarzane z odmiany Solaris albo Souvignier Gris.

Właściwości organoleptyczne

Barwa:

Od jasnożółtej do złotożółtej.

Aromat:

Wina Solaris zazwyczaj mają bukiet z delikatną nutą czarnego bzu, uzupełnioną dojrzałymi owocami egzotycznymi, takimi jak brzoskwinia, mango i ananas. Wina Souvignier Gris charakteryzują się aromatem dojrzałej gruszki, białej brzoskwini i pigwy.

Smak:

Owocowy i świeży, lekko tłusty, z nutami drzewnymi.

Do cech analitycznych, dla których nie podano żadnych danych liczbowych, zastosowanie mają cechy określone w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

3. Kategoria wina 1: wino różowe

Odmiany winorośli: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

Właściwości organoleptyczne

Barwa:

Od bardzo jasnoczerwonej/różowej do łososiowoczerwonej, w zależności od wybranej odmiany lub wybranych odmian winorośli.

Aromat:

W przypadku win wieloodmianowych: lekko słodki i owocowy, przypominający klasyczne duńskie czerwone owoce letnie (truskawki, maliny, rabarbar); w przypadku win jednoodmianowych z winogron Rondo: aromat duńskich truskawek.

Smak:

W przypadku win wieloodmianowych: wyraźnie owocowy i świeży, z delikatną słodyczą. W smaku obecne są również czerwone letnie jagody; w przypadku win jednoodmianowych z winogron Rondo: smak duńskich truskawek.

Analityczne cechy charakterystyczne

Wina zawierają cukier resztkowy, co oznacza, że można je oznaczyć jako „wytrawne" lub „półwytrawne".

Do cech analitycznych, dla których nie podano żadnych danych liczbowych, zastosowanie mają cechy określone w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 15

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

4. Kategoria wina 3: wino likierowe

Odmiany winorośli: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

Właściwości organoleptyczne

Barwa:

Różni się w zależności od wybranych odmian winorośli. Wina jednoodmianowe z winogron Solaris lub Muscaris oraz wina wieloodmianowe z połączenia tych winogron są zazwyczaj złotożółte. Wina jednoodmianowe z winogron Pinot Noir, Cabernet Cantor lub Leon Millot oraz wina wieloodmianowe z połączenia tych winogron są zazwyczaj ciemnoczerwone.

Aromat:

W winach wieloodmianowych intensywny, słodki i lekko korzenny, charakteryzujący się dojrzałymi owocami, takimi jak wiśnie lub czarna porzeczka (czerwone wina likierowe), lub owocami egzotycznymi, takimi jak mango, ananas i banan (białe wina likierowe).

Wina jednoodmianowe mają następujące właściwości: w winach Cabernet Cantor aromat charakteryzuje się głębokimi nutami ciemnych owoców, takich jak ciemna czereśnia, jeżyna i czarna porzeczka. Wina Leon Millet charakteryzują się szczególnymi nutami czarnej porzeczki, jeżyny i śliwek. W winach Pinot Noir aromat charakteryzuje się w szczególności nutami truskawki i ciemnej czereśni.

Wina jednoodmianowe z winogron Solaris mają nuty kandyzowanej cytryny, dojrzałych ananasów i skórki pomarańczy, natomiast połączenie odmian Solaris i Muscat zapewnia intensywny aromat kandyzowanej cytryny, dojrzałych ananasów i gałki muszkatołowej. Wina jednoodmianowe z winogron Muscaris charakteryzują się aromatem dojrzałych owoców cytrusowych i gałki muszkatołowej.

Smak:

Owocowy, o odpowiedniej równowadze między słodyczą a owocową, lekką kwasowością.

Analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna zawartość cukru w winach wynosi 45 gramów na litr.

Do cech analitycznych, dla których nie podano żadnych danych liczbowych, zastosowanie mają cechy określone w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 18

— Minimalna kwasowość ogólna: 3 g/l, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

5. Kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące

Odmiany winorośli: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch, Rondo.

Właściwości organoleptyczne

Barwa:

Różni się w zależności od wybranych odmian winorośli. Wina jednoodmianowe z czerwonych odmian winorośli (Pinot Noir, Monarch i Rondo) oraz wina wieloodmianowe z połączenia więcej niż jednej odmiany tych winorośli mają barwę od jasnoczerwonej/różowej przez łososiową po czerwoną. Wina jednoodmianowe produkowane z białych odmian winorośli (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter i Muscaris) oraz wina wieloodmianowe produkowane z połączenia więcej niż jednej odmiany tych winorośli mają barwę od białej do słomkowożółtej i złotożółtej.

Wino bazowe przekształca się w wino musujące poprzez fermentację w butelkach.

Aromat:

Wina wieloodmianowe mają lekki, świeży i kwaśny aromat cechujący się nutami świeżych owoców, takich jak cytrusy lub jabłka, lub bzu czarnego.

Do win jednoodmianowych mają zastosowanie następujące właściwości: wina Solaris mają świeże nuty zielonych jabłek, skórki limonki i białych kwiatów; wina Souvignier Gris mają dyskretne aromaty dojrzałej gruszki, pigwy i cytryny; wina Johanniter są świeże i aromatyczne, z nutami limonki, zielonego jabłka i białej brzoskwini; wina Muscaris są aromatyczne, z nutami gałki muszkatołowej, czarnego bzu i limonki; wina Monarch mają aromaty czereśni, czarnej porzeczki i maliny; wina Rondo mają nuty truskawek, malin i rabarbaru; wina Pinot Noir mają aromaty czerwonych jabłek, gruszek i kwiatów cytrusowych.

Smak:

Owocowy i świeży, charakteryzujący się orzeźwiającą kwasowością – z bardzo małymi, długo utrzymującymi się bąbelkami. Wina należące do tej kategorii cechują się w szczególności wyraźną mineralnością, którą można przypisać czynnikom takim jak występujące na półwyspie wapienne gleby i wody gruntowe.

Analityczne cechy charakterystyczne

Wina mogą być produkowane z różną ilością cukru resztkowego odpowiadającą rodzajom „brut natur", „extra brut", „brut", „bardzo wytrawne" i „wytrawne".

Do cech analitycznych, dla których nie podano żadnych danych liczbowych, zastosowanie mają cechy określone w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 g/l, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Podstawowe praktyki enologiczne mające zastosowanie do wszystkich kategorii wina

Szczególne praktyki enologiczne

Zbiór, sortowanie i tłoczenie

— Zbiór winogron odbywa się w momencie osiągnięcia przez winogrona dojrzałości fizjologicznej w celu uzyskania optymalnej równowagi między zawartością cukru a kwasowością.

— Wszystkie winogrona zbiera się ręcznie i klasyfikuje się pod względem jakości, gdy znajdują się jeszcze w winnicy.

— Wszelkie tłoczenie odbywa się przy maksymalnym ciśnieniu 1,9 bara.

Produkcja wina

— Zakwaszanie jest zabronione.

— Wina produkuje się poprzez fermentację na zimno w temperaturze poniżej 20 stopni Celsjusza.

2. Kategoria wina 1: wino białe – półsłodkie lub słodkie

Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona wykorzystywane do produkcji win półsłodkich i słodkich w tej kategorii zbiera się często późno, po zaatakowaniu przez grzyb *botrytis* (szlachetną pleśń), w związku z czym moszcz charakteryzuje się wyjątkowo wysoką zawartością cukru oraz silnym aromatem i smakiem. Ponadto wina produkuje się poprzez wstrzymanie fermentacji po osiągnięciu odpowiedniej zawartości alkoholu.

3. Kategoria wina 1: wino białe, leżakowane w beczkach

Szczególne praktyki enologiczne

Przed butelkowaniem wina dojrzewają w dębowych beczkach (*barriques*) przez co najmniej sześć miesięcy.

4. Kategoria wina 3: wino likierowe

Szczególne praktyki enologiczne

Dodany alkohol winogronowy musi być wytwarzany poprzez destylację win z odmian winorośli wymienionych w pkt 4 ppkt 4. Kategoria wina 3: wino likierowe. Przed butelkowaniem wina dojrzewają w dębowych beczkach (*barriques*) przez co najmniej 12 miesięcy.

5. Kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące

Szczególne praktyki enologiczne

Wina przekształca się w wino musujące „metodą tradycyjną", tj. w drodze drugiej fermentacji w butelce przez co najmniej dziewięć miesięcy; wina poddaje się następnie degorżowaniu. Ciśnienie w winie wynosi co najmniej 4 bary (w temperaturze 20 stopni).

6. Kategoria wina 1: wino białe – wytrawne lub półwytrawne

Szczególne praktyki enologiczne

Do wytrawnych lub półwytrawnych win białych Røsnæs nie mają zastosowania żadne szczególne praktyki enologiczne.

7. Kategoria wina 1: wino różowe

Szczególne praktyki enologiczne

Do win różowych Røsnæs nie mają zastosowania żadne szczególne praktyki enologiczne.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Kategoria wina 1: wino białe wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie

60 hektolitrów z hektara

2. Kategoria wina 1: wino białe, leżakowane w beczkach

55 hektolitrów z hektara

3. Kategoria wina 1: wino różowe

60 hektolitrów z hektara

4. Kategoria wina 3: wino likierowe

50 hektolitrów z hektara

5. Kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące

60 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny znajduje się na półwyspie Røsnæs, na zachodnim wybrzeżu Zelandii. Obszar ten składa się z parafii Røsnæs i Raklev.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot – Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir – Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Związek z obszarem geograficznym**

8.1. *Uwagi ogólne*

Wspólnym czynnikiem wpływającym na jakość win Røsnæs jest wyjątkowe połączenie warunków klimatycznych, glebowych i warunków uprawy na półwyspie Røsnæs, pozostające w ścisłej interakcji z czynnikami ludzkimi, takimi jak wybór praktyk enologicznych, co jest widoczne we wszystkich winach, niezależnie od kategorii lub odmiany winorośli.

8.2. *Obszar geograficzny*

Półwysep Røsnæs dobrze nadaje się do uprawy winorośli, zwłaszcza na wapiennych zboczach o ekspozycji południowej, gdzie dobre nasłonecznienie sprzyja przebarwianiu jagód, a bliskość morza zmniejsza ryzyko przymrozków w krytycznych okresach wegetacji wiosną i jesienią, co ogółem zapewnia optymalne warunki. Mineralność win wynika głównie z gleb wapiennych. Warunki geograficzne charakteryzują się w szczególności wapiennymi ozami zbudowanymi z gliny, piasku, żwiru i skał występującymi w strefie morenowej, co zapewnia dobry odpływ wody w górnych warstwach gleby, a tym samym wystarczająco suche środowisko uprawy winorośli. Pod moreną znajdują się grube warstwy plastycznej gliny w wieku około 50 mln lat. Mogą one zawierać duże ilości wody i składników odżywczych, które staną się dostępne dla korzeni winorośli, gdy po kilku latach uprawy będą wystarczająco głębokie. Dlatego na półwyspie Røsnæs nawet podczas często bardzo suchych lat winorośl może znaleźć w podglebiu wystarczającą ilość wody i pożywienia.

8.3. *Znaczenie klimatu*

Klimat winnic na półwyspie Røsnæs jest szczególnie korzystny dla uprawy winorośli. Bliskość morza zmniejsza do minimum ryzyko przymrozków w krytycznych okresach, szczególnie późną wiosną po rozwinięciu się pąków i jesienią przed zbiorami. Klimat półwyspu Røsnæs jest cieplejszy i bardziej suchy niż wynosi średnia dla Danii. Roczna ilość opadów wynosi przeciętnie 523 mm, w porównaniu ze średnią krajową wynoszącą 664 mm. Nasłonecznienie na półwyspie Røsnæs jest o około 200 godzin dłuższe od średniej krajowej wynoszącej 1 730 godzin. Lokalny klimat przyczynia się zatem do osiągnięcia stopnia dojrzałości wymaganego do produkcji wina gatunkowego, podczas gdy klimat przybrzeżny nadaje winom świeżość i owocowy smak, który można przypisać długiemu sezonowi wegetacyjnemu z wielogodzinnym nasłonecznieniem, podczas którego w winogronach powstaje cukier. Świeży smak wynika z zawartości kwasu jabłkowego w winach, co jest związane z chłodnym klimatem, w którym uprawia się winorośl. Smak win charakteryzuje się harmonijną równowagą między kwasowością i słodyczą. Wybrane odmiany dobrze dojrzewają w Danii późnym latem, a bliskość morza chroni winogrona przed chorobami, częściowo dzięki słonej mgle, a częściowo dzięki bryzie wiejącej w winnicach, która pomaga osuszyć winogrona z porannej rosy lub po opadach deszczu.

8.4. *Czynnik ludzki*

Pierwszą zawodową plantację winorośli założono na półwyspie Røsnæs w 2008 r. Czynniki ludzkie w lokalnej uprawie winorośli i produkcji wina białego, wina różowego, wina likierowego i gatunkowego wina musującego znajdują odzwierciedlenie w szczególności w 1) doborze odmian winorośli, 2) wyborze zasad uprawy (odstępy między rzędami, prowadzenie winorośli, cięcie, przerzedzanie liści itp.) oraz 3) wybranej metodzie zbioru (zbieranie ręczne). Odstępy między rzędami winorośli: aby zoptymalizować wydajność i jakość, plantatorzy winorośli z Røsnæs zazwyczaj decydowali się stosować dość duże odstępy między rzędami wynoszące 2,5 metra. Odstęp ten musi być zachowany na wszystkich nowych plantacjach zasadzonych po 1 stycznia 2021 r. Umożliwia on lepszą ekspozycję na promieniowanie słońca, które jest nisko na niebie, zwłaszcza poza sezonem letnim, oraz odpowiednie prowadzenie winorośli. Z tego samego powodu winorośl uprawia się, utrzymując większą okrywę liściową niż w południowej Europie, aby zmaksymalizować powierzchnię ulistnienia w celu przetworzenia światła słonecznego na cukier winogronowy. Odstęp między krzewami wynosi około 1 metra. W rezultacie powierzchnia przypadająca na jedną winorośl wynosi około 2,2 m^2, w związku z czym każda roślina otrzymuje wystarczającą ilość składników odżywczych, aby winogrona mogły dojrzeć i rozwinąć aromat i smak. Cięcie: winorośl przycina się w okresach

wegetacji, aby ograniczyć wzrost i zapewnić kiściom winogron dostęp do jak największej ilości składników odżywczych. Przerzedzanie: kiście przerzedza się w miarę potrzeby, aby zmniejszyć plony, zoptymalizować jakość winogron i zapewnić wybranym kiściom optymalny dostęp do składników odżywczych. Czas zbiorów: o czasie zbiorów decyduje ścisłe monitorowanie przebarwiania jagód. Winogrona zbiera się w momencie, gdy osiągną dojrzałość fizjologiczną, by uzyskać optymalną równowagę między zawartością cukru a kwasowością, w szczególności wynikającą z zawartości kwasu jabłkowego. Poprzez degustację winogron lub pomiar zawartości cukru i kwasowości w soku winogronowym plantatorzy mogą określić idealny czas zbiorów, gdy równowaga między kwasowością a zawartością cukru jest optymalna w kontekście zamierzonego wykorzystania winogron. Metoda przeprowadzania zbiorów: winogrona muszą być zbierane ręcznie. W winnicy znajduje również odzwierciedlenie czynnik ludzki. Podczas zbiorów sprawdza się zatem cukier, kwasowość i wartość pH moszczu winogronowego. Podczas faktycznej produkcji wina stosuje się takie procesy jak sedymentacja, druga fermentacja i filtracja, a w przypadku niektórych win – dojrzewanie i leżakowanie w dębowych beczkach (*barriques*). Na właściwości wina wpływ ma również fermentacja na zimno, którą stosuje się w przypadku win białych i różowych w celu uzyskania świeżości i owocowości. Wszystkie powyższe czynniki znajdują odzwierciedlenie w końcowym rezultacie, jakim jest gotowe wino Røsnæs, które – niezależnie od tego, czy jest to typowe wino odmianowe czy *cuvée* (wino mieszane) – jest cieliste, świeże i owocowe. W przypadku kilku kategorii występuje jednak jeszcze silniejszy związek między winami a czynnikami lokalnymi.

8.5. *Zależności przyczynowe – kategoria wina 1: Wino i wino różowe*

Ponieważ półwysep Røsnæs jest otoczony morzem z trzech stron, wszystkie winnice wchodzące w skład wyznaczonego obszaru znajdują się wyjątkowo blisko morza. Czynnik ten oznacza, zwłaszcza w okresie przebarwiania jagód, że wahania temperatury w ciągu dnia są ograniczone, co nadaje winogronom wysoki stopień owocowości, szczególnie wyraźnej w przypadku kategorii wina 1.

8.6. *Kategoria wina 1: wino białe wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie*

Ocenia się, że nuty kwiatowe w aromacie i smaku (właściwości organoleptyczne) wyraźnie przypominają wyjątkową florę występującą na południowych zboczach półwyspu Røsnæs, taką jak bez czarny, tarnina, głóg, róża rdzawa i oleśnik górski. Właściwość ta znajduje szczególne odzwierciedlenie w winach białych fermentowanych i dojrzewających w stalowych zbiornikach.

8.7. *Kategoria wina 1: wino białe, leżakowane w beczkach*

Winogrona przeznaczone do produkcji tych win zbiera się głównie w winnicach położonych najbliżej fiordu Kalundborg. Doświadczenie pokazuje, że odbicie światła od powierzchni morza zwiększa ilość światła docierającego do winnic znajdujących się najbliżej fiordu nawet o 20–30 %, co oznacza, że winnice te mogą dostarczać wyjątkowo dojrzałych winogron wykorzystywanych do produkcji leżakowanych w beczkach win białych, których intensywny aromat i smak są szczególnie wyczuwalne.

8.8. *Zależności przyczynowe – kategoria wina 3: wino likierowe*

Wino likierowe wytwarza się z wina bazowego o takich samych właściwościach organoleptycznych jak wymienione powyżej, ale o zawartości cukru resztkowego wymaganej dla win likierowych. Ponadto wina likierowe przechowuje się przez co najmniej rok w dębowych beczkach, aby nabrały nut drzewnych. Smak jest owocowy, o odpowiedniej równowadze między słodyczą a owocową, lekką kwasowością.

8.9. *Zależności przyczynowe – kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące*

Wina te charakteryzują się wyraźną mineralnością, którą można przypisać czynnikom takim jak wysoce wapienne, bogate w minerały gleby i wody gruntowe występujące w morenowym krajobrazie Røsnæs.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Pakowanie

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkt należy butelkować na wyznaczonym obszarze w celu zapewnienia, by wino rzeczywiście wywodziło się z tego obszaru, co pozwoli zagwarantować jego pochodzenie. Chroni to renomę plantatorów winorośli i obszaru.

Ponadto umożliwia lepszą kontrolę jakości i identyfikowalność, ponieważ butelkowanie odbywa się w kontrolowanych warunkach.

Należy również zauważyć, że transport wina niebutelkowanego może prowadzić do utleniania lub zanieczyszczenia mikrobiologicznego. Wymóg butelkowania na miejscu minimalizuje to ryzyko.

Etykietowanie

Ramy prawne

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Jeżeli wino jest produkowane z jednego zbioru, etykieta musi wskazywać jego rocznik. Jeżeli wino jest produkowane z kilku roczników, nie podaje się rocznika.

– Jeżeli stosuje się tylko jedną odmianę (wino jednoodmianowe), odmiana winorośli musi być wskazana na etykiecie.

Link do specyfikacji produktu

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