C/2026/5039

30.9.2026

# Publicação de um pedido de proteção de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2026/5039)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

**«Røsnæs»**

**PDO-DK-03048**

**Data do pedido: 15 de dezembro de 2023**

1. **Nome(s)**

Røsnæs

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

1. Categoria 1: vinho branco seco, meio-seco, meio-doce ou doce

Castas: *Solaris, souvignier-gris, johanniter, muscaris, pinot-noir*

*Características organoléticas*

Aspeto visual:

varia entre o amarelo-claro, o amarelo e o amarelo-dourado, consoante a casta ou castas escolhidas.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nariz:

as castas selecionadas são todas aromáticas e cada casta tem as suas próprias características: os vinhos monovarietais obtidos a partir da casta *solaris* podem, em geral, ser reconhecidos por uma certa nota de flor de sabugueiro no aroma e/ou paladar, enquanto os vinhos obtidos a partir da *muscaris* apresentam uma fragrância característica de noz-moscada. Os vinhos obtidos a partir da casta *johanniter* caracterizam-se, em especial, pelo aroma a maçãs verdes, enquanto os vinhos obtidos a partir da casta *souvignier-gris* por um aroma a pera madura, pêssego branco e marmelo. Por último, os vinhos brancos obtidos a partir da casta *pinot-noir* caracterizam-se por um aroma a morangos brancos, maçãs vermelhas e casca de limão.

Os vinhos multivarietais apresentam um aroma frutado, frequentemente a maçã (verde e amarela), e os vinhos mais doces apresentam aromas a frutos maduros e exóticos.

Boca:

vinhos frutados e frescos, que se distinguem pela mineralidade e frequentemente por uma acidez boa e fresca. O paladar revela notas florais e frutadas.

*Características analíticas*

Os vinhos secos e meio-secos têm um título alcoométrico volúmico mínimo de 10 %. Os vinhos doces e meio-doces têm um título alcoométrico volúmico mínimo de 8,5 %.

As características definidas na legislação aplicável aplicam-se às características analíticas para as quais não são apresentados valores.

*Características analíticas gerais*

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

2. Categoria 1: vinho branco, envelhecido em barrica

Este vinho é sempre monovarietal e é produzido a partir da casta *solaris* ou da casta *souvignier-gris*.

*Características organoléticas*

Aspeto visual:

varia entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado.

Nariz:

tipicamente, os vinhos obtidos a partir da casta *solaris* apresentam um perfume com um ligeiro toque de sabugueiro, complementado por frutos maduros e exóticos, como pêssego, manga e ananás. Os vinhos obtidos a partir da casta *souvignier-gris* caracterizam-se por um aroma a pera madura, pêssego branco e marmelo.

Boca:

vinhos frutados e frescos, com uma ligeira untuosidade e notas de madeira.

As características definidas na legislação aplicável aplicam-se às características analíticas para as quais não são apresentados valores.

*Características analíticas gerais*

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

3. Categoria 1: vinho rosado

Castas: *Cabernet-cantor, rondo, pinot-noir, monarch.*

*Características organoléticas*

Aspeto visual:

varia entre vermelho-claro/cor-de-rosa e rosa-salmão e vermelho, consoante a casta ou castas selecionadas.

Nariz:

os vinhos multivarietais são levemente doces e frutados, evocando os clássicos frutos vermelhos de verão dinamarqueses (morangos, framboesas, ruibarbo). Os vinhos monovarietais produzidos a partir da casta *rondo* apresentam um aroma a morangos dinamarqueses.

Boca:

os vinhos multivarietais são marcadamente frutados e frescos e levemente adocicados. As bagas vermelhas de verão também se revelam no paladar. Os vinhos monovarietais produzidos a partir da casta *rondo* apresentam um paladar a morangos dinamarqueses.

*Características analíticas*

Os vinhos têm um teor em açúcares residual, o que significa que podem ser descritos como «secos» ou «meio-secos».

As características definidas na legislação aplicável aplicam-se às características analíticas para as quais não são apresentados valores.

*Características analíticas gerais*

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

4. Categoria 3: vinho licoroso

Castas: Cabernet-cantor, léon-millot, pinot-noir, solaris, muscaris.

*Características organoléticas*

Aspeto visual:

varia em função das castas escolhidas. Os vinhos monovarietais, produzidos a partir da casta *solaris* ou da casta *muscaris*, e os vinhos multivarietais, produzidos a partir de uma combinação destas castas, são normalmente amarelo-dourados. Os vinhos monovarietais, produzidos a partir da casta *pinot-noir, da casta cabernet-cantor* ou da casta *léon-millot*, e os vinhos multivarietais, produzidos a partir de uma combinação destas castas, são normalmente vermelho-escuros.

Nariz:

nos vinhos multivarietais, o aroma é intenso, doce e ligeiramente evocativo de especiarias, caracterizado por frutos maduros, como cereja ou groselha-negra (vinhos licorosos tintos) ou frutos exóticos, como manga, ananás e banana (vinhos licorosos brancos).

Os vinhos monovarietais apresentam as seguintes características: nos vinhos obtidos a partir da casta *cabernet-cantor*, o aroma é marcado por frutos negros, como cereja negra, amora e groselha-negra. Os vinhos obtidos a partir da casta *léon-millot* apresentam notas distintas de groselha-negra, amora e ameixa. Nos vinhos obtidos a partir da casta *pinot-noir*, o aroma é marcado, em especial, por morango e cereja preta.

Os vinhos monovarietais produzidos a partir de uvas *solaris* apresentam notas de limão cristalizado, ananás maduro e casca de laranja, enquanto a combinação de *solaris* com *muscat* produz um aroma intenso a limão cristalizado, ananás maduro e noz-moscada. Os vinhos monovarietais produzidos a partir de uvas *muscaris* caracterizam-se por um aroma a citrinos maduros e a noz-moscada.

Boca:

vinhos frutados, com um bom equilíbrio entre o doce e uma acidez frutada e ligeira.

*Características analíticas*

Os vinhos apresentam um teor mínimo de açúcares de 45 gramas por litro.

As características definidas na legislação aplicável aplicam-se às características analíticas para as quais não são apresentados valores.

*Características analíticas gerais*

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 18

— Acidez total mínima: 3 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

5. Categoria 5: vinho espumante de qualidade

Castas: *Solaris, souvignier-gris, johanniter, muscaris, pinot-noir, monarch, rondo*.

*Características organoléticas*

Aspeto visual:

varia em função das castas escolhidas. Os vinhos monovarietais produzidos a partir das castas tintas (*pinot-noir, monarch* e *rondo*) e os vinhos multivarietais produzidos a partir de uma combinação de mais do que uma destas uvas variam entre o vermelho-claro/cor-de-rosa e o rosa-salmão e o vermelho. Os vinhos monovarietais produzidos a partir das castas de uvas brancas (*solaris, souvignier-gris, johanniter* e *muscaris*) e os vinhos multivarietais produzidos a partir de uma combinação de mais do que uma destas uvas variam entre o branco e o amarelo-palha e o amarelo-dourado.

O vinho de base é transformado em vinho espumante por fermentação em garrafa.

Nariz:

os vinhos multivarietais apresentam um aroma leve, fresco e ácido, com características de frutos frescos, como citrinos ou maçã, ou flor de sabugueiro.

Os vinhos monovarietais apresentam as seguintes características: os vinhos obtidos a partir da casta *solaris* revelam notas frescas de maçã verde, casca de lima e flores brancas; os da *souvignier-gris* apresentam aromas discretos a pera madura, marmelo e limão; os da *johanniter* são frescos e aromáticos, com notas de lima, maçã verde e pêssego branco; os da *muscaris* são aromáticos, com notas de noz-moscada, flor de sabugueiro e lima; os da *monarch* contam com aromas a cereja, groselha-negra e framboesa; os da *rondo* apresentam notas de morango, framboesa e ruibarbo; os da *pinot-noir* apresentam aromas a maçã vermelha, pera e flor de citrinos.

Boca:

vinhos frutados e frescos, que se distinguem por uma acidez refrescante, com bolha fina e persistente. Em especial, os vinhos desta categoria distinguem-se pela mineralidade, que pode ser atribuída a fatores como o solo calcário e as águas subterrâneas da península.

*Características analíticas*

Os vinhos podem ser produzidos com quantidades variáveis de açúcar residual correspondente aos tipos «bruto natural», «extra bruto», «bruto», «extra seco» e «seco».

As características definidas na legislação aplicável aplicam-se às características analíticas para as quais não são apresentados valores.

*Características analíticas gerais*

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 5 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas enológicas essenciais aplicáveis a todas as categorias de vinho

Prática enológica específica

Vindima, seleção e prensagem

— As uvas são vindimadas quando atingem a maturidade fisiológica, a fim de alcançar um equilíbrio ótimo entre o açúcar e a acidez.

— Todas as uvas são vindimadas à mão e classificadas de acordo com a qualidade quando ainda estão na vinha.

— Toda a prensagem é efetuada com uma pressão máxima de 1,9 bar.

Vinificação

— É proibida a acidificação.

— Os vinhos são produzidos por fermentação a frio a menos de 20 °C.

2. Categoria 1: vinho branco — meio-doce ou doce

Prática enológica específica

As uvas utilizadas na produção dos vinhos meio-doces e doces desta categoria são frequentemente objeto de vindima tardia, após terem sido atacadas por *Botrytis* (podridão nobre), pelo que o mosto tem um teor de açúcares excecionalmente elevado e um aroma e paladar fortes. Além disso, os vinhos são produzidos interrompendo a fermentação quando se atinge um título alcoométrico adequado.

3. Categoria 1: vinho branco, envelhecido em barrica

Prática enológica específica

Os vinhos são envelhecidos em barricas de carvalho durante, pelo menos, seis meses antes de serem engarrafados.

4. Categoria 3: vinho licoroso

Prática enológica específica

O álcool vínico adicionado deve ser produzido por destilação de vinhos obtidos a partir das castas enumeradas no ponto 4 da secção 4. Categoria 3: vinho licoroso. Os vinhos são envelhecidos em barricas de carvalho durante, pelo menos, 12 meses antes de serem engarrafados.

5. Categoria 5: vinho espumante de qualidade

Prática enológica específica

Os vinhos tornam-se espumantes através do «método tradicional», ou seja, efetuando uma segunda fermentação em garrafa durante, pelo menos, nove meses; são, em seguida, finalizados através do processo de *dégorgement*. Os vinhos apresentam uma pressão mínima de 4 bar (a 20 graus).

6. Categoria 1: vinho branco — seco ou meio-seco

Prática enológica específica

Não existem práticas enológicas específicas aplicáveis aos vinhos de Røsnæs brancos secos ou meio-secos.

7. Categoria 1: vinho rosado

Prática enológica específica

Não existem práticas enológicas específicas aplicáveis aos vinhos de Røsnæs rosados.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Categoria 1: vinho branco seco, meio-seco, meio-doce ou doce

60 hectolitros por hectare

2. Categoria 1: vinho branco, envelhecido em barrica

55 hectolitros por hectare

3. Categoria 1: vinho rosado

60 hectolitros por hectare

4. Categoria 3: vinho licoroso

50 hectolitros por hectare

5. Categoria 5: vinho espumante de qualidade

60 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica situa-se na península de Røsnæs, na costa ocidental da Zelândia. É constituída pelas freguesias de Røsnæs e Raklev.

7. **Casta ou castas de uva de vinho**

Cabernet-cantor

Johanniter

Léon-millot — kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot-noir — spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier-gris

8. **Relação com a área geográfica**

8.1. *Observações gerais*

Um fator comum na qualidade dos vinhos de Røsnæs é o efeito da combinação única do clima, do solo e das condições de cultivo na península de Røsnæs, em estreita interação com fatores humanos, nomeadamente a escolha das práticas de vinificação, que se torna evidente em todos os vinhos, independentemente da categoria ou casta.

8.2. *Área geográfica*

A península de Røsnæs é propícia ao cultivo da vinha, especialmente nas encostas calcárias viradas a sul, onde a boa exposição solar ajuda as uvas a amadurecerem e onde a proximidade do mar reduz o risco de geada nos períodos críticos de crescimento na primavera e no outono, apresentando assim, de modo geral, condições ótimas. A mineralidade dos vinhos deve-se principalmente ao solo calcário. As condições geográficas caracterizam-se, em especial, por um *esker* de moreia calcária de argila, areia, gravilha e rocha, o que assegura uma boa drenagem das águas nas camadas superiores do solo e, portanto, um ambiente suficientemente seco para as vinhas crescerem. Sob os depósitos de moreia, encontram-se camadas espessas de argila plástica com cerca de 50 milhões de anos, que podem conter grandes quantidades de água e nutrientes que, por sua vez, as raízes das vinhas podem absorver quando atingem uma profundidade suficiente, após alguns anos de crescimento. Assim, mesmo nos verões frequentemente muito secos de Røsnæs, as vinhas conseguem encontrar água e nutrientes suficientes no subsolo.

8.3. *A importância do clima*

O clima nas vinhas de Røsnæs é particularmente favorável à viticultura. Uma vez que está próximo do mar, existe apenas um risco mínimo de geadas noturnas nos períodos de risco, por exemplo, no final da primavera, após o abrolhamento, e no outono, antes da colheita. O clima de Røsnæs é mais quente e seco do que a média na Dinamarca. Em média, há uma precipitação de 523 mm por ano, em comparação com a média nacional de 664 mm. Em condições normais, Røsnæs tem aproximadamente mais 200 horas anuais de sol do que a média nacional (1 730 horas). Por conseguinte, o clima local contribui para alcançar o grau de maturação necessário para a produção de vinho de qualidade, sendo que o clima costeiro confere ainda ao vinho uma frescura e um sabor frutado que se podem atribuir a um longo período de crescimento, com muitas horas de sol, durante o qual se forma açúcar nas uvas. O paladar fresco vem do teor de ácido málico dos vinhos, que está relacionado com o clima fresco em que as uvas são cultivadas. O paladar dos vinhos releva um equilíbrio harmonioso entre a acidez e o doce. As castas selecionadas amadurecem bem na Dinamarca no final do verão e a proximidade do mar protege as uvas de doenças, em parte graças à bruma salgada e em parte à brisa que passa pela vinha e ajuda a secar as uvas após o orvalho matinal ou chuvadas.

8.4. *Fatores humanos*

O primeiro viticultor profissional estabeleceu-se em Røsnæs em 2008. Os fatores humanos da viticultura local e da produção de vinho branco, rosado, licoroso e espumante de qualidade têm impacto, nomeadamente, 1) na seleção das castas, 2) na escolha dos princípios de cultivo (espaçamento entre as linhas, condução das vinhas, poda, desbaste das folhas, etc.) e 3) no método de colheita escolhido (vindima manual). Espaçamento entre linhas: a fim de otimizar os rendimentos e a qualidade, os viticultores de Røsnæs optam normalmente por um espaçamento bastante grande entre as linhas, de 2,5 metros. Este espaçamento deve ser respeitado em todas as novas plantações a partir de 1 de janeiro de 2021. Permite captar uma maior radiação solar, uma vez que o sol se encontra baixo no horizonte, especialmente fora da época de verão, e facilita a condução das vinhas. Por esta mesma razão, as vinhas apresentam uma copa mais alta do que no sul da Europa, a fim de maximizar a superfície de copa para converter a luz solar em açúcar de uva. O espaço entre as vinhas é de cerca de um metro. Consequentemente, a superfície por videira é de cerca de 2,2 $m^2$, sendo que cada planta recebe nutrientes suficientes para a maturação das uvas e para o desenvolvimento do seu aroma e sabor. Poda: as vinhas são podadas nos períodos de crescimento, a fim de limitar o

seu crescimento e garantir que os cachos de uvas recebem a maior quantidade de nutrientes possível. Desbaste: os cachos de uvas são desbastados na medida do necessário para reduzir os rendimentos, otimizar a qualidade das uvas e assegurar que os cachos selecionados têm um acesso ótimo aos nutrientes. Época da vindima: decide-se o momento da vindima ao acompanhar de perto a maturação das uvas. As uvas são vindimadas quando atingem a maturidade fisiológica, a fim de alcançar um equilíbrio ótimo entre o açúcar e a acidez, em especial o ácido málico. Mediante a degustação das uvas e/ou a medição do teor de açúcar e da acidez do sumo de uva, os produtores conseguem identificar o momento perfeito para a vindima, quando o equilíbrio entre a acidez e o açúcar é ótimo, tendo em conta a utilização prevista das uvas. Método de vindima: as uvas devem ser vindimadas à mão. Os fatores humanos também têm impacto na vinha. O teor de açúcar, a acidez e o pH das uvas são, por conseguinte, controlados durante a vindima. Na vinificação propriamente dita, são utilizados processos como a sedimentação, a segunda fermentação e a filtração e, no caso de determinados vinhos, a maturação e o envelhecimento em barricas de carvalho. A fermentação a frio também influencia as características do vinho; utiliza-se a fermentação a frio dos vinhos brancos e rosados para obter um paladar fresco e frutado. Todos os fatores acima referidos se refletem no resultado final: quer se trate de vinho monovarietal típico ou de um vinho de base (um vinho de mistura), o vinho de Røsnæs é encorpado, fresco e frutado. No entanto, nalgumas categorias, existem ainda mais ligações entre os vinhos e os fatores locais.

8.5. *Interações causais — categoria 1: vinho e vinho rosado*

O facto de a península de Røsnæs estar rodeada por mar em três lados confere a todas as vinhas da área geográfica delimitada uma proximidade única do mar. Este fator significa, especialmente durante o período de maturação das uvas, que a variação de temperatura ao longo do dia é limitada, o que confere às uvas um sabor muito frutado, sendo um aspeto que tem impacto, em especial, na categoria 1.

8.6. *Categoria 1: vinho branco seco, meio-seco, meio-doce ou doce*

As notas florais de aroma e sabor (características organoléticas) são avaliadas como evocando claramente a flora única das encostas sul de Røsnæs, como a flor de sabugueiro, o abrunho, o espinheiro-alvar, a rosa silvestre e a cenoura-da-lua. Esta característica reflete-se em particular nos vinhos brancos fermentados e envelhecidos em tanques de aço.

8.7. *Categoria 1: vinho branco, envelhecido em barrica*

As uvas para estes vinhos são colhidas principalmente nas vinhas mais próximas do fiorde de Kalundborg. A experiência demonstra que o reflexo do mar aumenta a quantidade de luz nas vinhas mais próximas do fiorde até 20 % a 30 %, o que significa que estas vinhas conseguem produzir uvas excecionalmente maduras para os vinhos brancos envelhecidos em barrica, sendo o seu aroma e paladar intensos particularmente proeminentes.

8.8. *Interações causais — categoria 3: vinho licoroso*

O vinho licoroso é produzido a partir de um vinho de base com as mesmas características organoléticas acima referidas, mas com o teor de açúcar residual necessário para os vinhos licorosos. Além disso, os vinhos licorosos são armazenados durante, pelo menos, um ano em barricas de carvalho, para que possam desenvolver notas de madeira. O paladar é frutado, com um bom equilíbrio entre o doce e uma ligeira acidez frutada.

8.9. *Interações causais — categoria 5: vinho espumante de qualidade*

Estes vinhos distinguem-se pela mineralidade, que pode ser atribuída a fatores como o solo altamente calcário e rico em minerais e as águas subterrâneas da paisagem de moreia de Røsnæs.

9. **Outras condições essenciais (embalagem, rotulagem e outros requisitos)**

***Embalagem***

*Quadro jurídico*

Legislação da UE

*Tipo de condição adicional*

Embalagem na área geográfica delimitada

*Descrição da condição*

O produto deve ser engarrafado na área delimitada, a fim de assegurar que o vinho provém efetivamente dessa área, garantindo, assim, a sua origem e defendendo a reputação dos viticultores e da área.

Além disso, o engarrafamento na área delimitada permite um melhor controlo da qualidade e da rastreabilidade, uma vez que é efetuado em condições controladas.

Note-se ainda que o transporte de vinho não engarrafado pode levar a oxidação ou contaminação microbiológica. O requisito de engarrafamento local minimiza este risco.

***Rotulagem***

*Quadro jurídico*

Legislação da UE

*Tipo de condição adicional*

Disposições adicionais sobre a rotulagem

*Descrição da condição:*

Se o vinho for produzido a partir de uvas provenientes de uma única vindima, é obrigatório indicar o ano da colheita no rótulo. Se o vinho for produzido a partir de vindimas de anos diferentes, não se indica o ano da colheita.

— A casta do vinho deve ser indicada no rótulo se se utilizar apenas uma casta (vinho monovarietal).

**Hiperligação para o caderno de especificações**

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