C/2026/5039

30.9.2026

Publicarea unei cereri de protecție a unei denumiri în temeiul articolului 97 alineatul (4) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în sectorul vitivinicol

(C/2026/5039)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„Røsnæs”

PDO-DK-03048

Data cererii: 15 decembrie 2023

1. **Denumirea (denumirile)**

„Røsnæs”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3. Vin licoros

5. Vin spumant de calitate

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Categoria de vin 1: Vin sec, demisec, demidulce sau dulce

Soiuri de struguri: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir

Caracteristici organoleptice

Culoare:

variază între galben-pal, galben și galben-auriu, în funcție de soiul sau soiurile de struguri pentru care s-a optat.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aromă:

toate soiurile de struguri selectate sunt aromatice și fiecare soi are propriile caracteristici: Vinurile obținute doar din soiul Solaris pot fi recunoscute, de regulă, după o anumită notă de soc în aromă și/sau gust, în timp ce vinurile din soiul Muscaris prezintă un parfum distinctiv de nucșoară. Vinurile din soiul Johanniter se caracterizează în special printr-o aromă de mere verzi, în timp ce vinurile din soiul Souvignier Gris se caracterizează prin arome de pară coaptă, piersică albă și gutuie. În sfârșit, vinurile albe din soiul Pinot Noir se caracterizează prin arome de căpșună albă, mere roșii și coajă de lămâie.

Vinurile din mai multe soiuri au o aromă fructată, adesea de mere (verzi și galbene), iar vinurile cele mai dulci prezintă arome de fructe coapte, exotice.

Gust:

fructat și proaspăt, caracterizat de mineralitate și adesea cu o aciditate proaspătă și bună. Notele florale și fructate pot fi detectate în gust.

Caracteristici analitice

Vinurile seci și demiseci au o tărie alcoolică de cel puțin 10 % în volume. Vinurile dulci și demidulci au o tărie alcoolică de cel puțin 8,5 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice pentru care nu sunt furnizate cifre, se respectă caracteristicile stabilite în legislația aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

2. Categoria de vin 1: Vin alb, supus învechirii în butoaie

Acest vin se obține întotdeauna dintr-un singur soi, și anume fie din soiul Solaris, fie din soiul Souvignier Gris.

Caracteristici organoleptice

Culoare:

variază între galben-pal și galben-auriu.

Aromă:

de obicei, vinurile Solaris au un buchet cu o ușoară notă de soc, însoțită de note de fructe coapte, exotice, cum ar fi piersicile, mango și ananasul. Vinurile din soiul Souvignier Gris se caracterizează prin arome de pară coaptă, piersică albă și gutuie.

Gust:

fructat și proaspăt, ușor gras și cu note lemnoase.

În cazul caracteristicilor analitice pentru care nu sunt furnizate cifre, se respectă caracteristicile stabilite în legislația aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 4,5 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

3. Categoria de vin 1: Vin – Roze

Soiuri de struguri: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

Caracteristici organoleptice

Culoare:

variază între roșu foarte pal/roz și culoarea somonului, în funcție de soiul sau soiurile de struguri pentru care s-a optat.

Aromă:

pentru vinurile obținute din mai multe soiuri: ușor dulce și fructată; amintește de fructele roșii de vară daneze clasice (căpșuni, zmeură, rubarbă); pentru vinurile obținute doar din struguri din soiul Rondo: caracterizate de o aromă de căpșuni daneze.

Gust:

pentru vinurile obținute din mai multe soiuri: cu un caracter fructat și proaspăt distinct, însoțit de o ușoară dulceață. Gustul prezintă, de asemenea, arome de bace roșii de vară; pentru vinurile obținute doar din struguri din soiul Rondo: caracterizate de un gust de căpșuni daneze.

Caracteristici analitice

Vinurile au un conținut de zahăr rezidual care le permite să poarte mențiunea „sec” sau „demisec”.

În cazul caracteristicilor analitice pentru care nu sunt furnizate cifre, se respectă caracteristicile stabilite în legislația aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 4,5 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

4. Categoria de vin 3: Vin licoros

Soiuri de struguri: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

Caracteristici organoleptice

Culoare:

variază în funcție de soiurile de struguri alese. Vinurile obținute doar din struguri din soiul Solaris sau Muscaris și vinurile obținute din mai multe soiuri, și anume dintr-o combinație a soiurilor de struguri menționate anterior, au, de regulă, o culoare galbenă-aurie. Vinurile obținute doar din struguri din soiul Pinot Noir, Cabernet Cantor sau Leon Millot și vinurile obținute din mai multe soiuri, și anume dintr-o combinație a soiurilor de struguri menționate anterior, au, de regulă, o culoare roșie închisă.

Aromă:

în cazul vinurilor obținute din mai multe soiuri, aroma este intensă, dulce și ușor condimentată, caracterizată de nuanțe de fructe coapte precum cireșele sau coacăzele negre (vinuri licoroase roșii) sau de fructe exotice precum mango, ananas și banană (vinuri licoroase albe).

Vinurile obținute dintr-un singur soi prezintă următoarele caracteristici: în cazul vinurilor obținute din soiul Cabernet Cantor, aroma este caracterizată de nuanțe intense de fructe închise la culoare, cum ar fi cireșe negre, mure și coacăze negre; vinurile obținute din soiul Leon Millet prezintă note deosebite de coacăze negre, mure și prune; în cazul vinurilor obținute din soiul Pinot Noir, aroma este caracterizată în special de note de căpșuni și cireșe negre.

Vinurile obținute doar din struguri din soiul Solaris prezintă note de lămâie confiată, ananas copt și coajă de portocală, în timp ce combinația dintre Solaris și Muscat produce o aromă intensă de lămâie confiată, ananas copt și nucșoară. Vinurile obținute doar din struguri din soiul Muscaris se caracterizează prin note de citrice coapte și nucșoară.

Gust:

fructat, cu un bun echilibru între dulceață și aciditatea fructată și lejeră.

Caracteristici analitice

Vinurile au un conținut minim de zahăr de 45 de grame la litru.

În cazul caracteristicilor analitice pentru care nu sunt furnizate cifre, se respectă caracteristicile stabilite în legislația aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 18

— Aciditatea totală minimă: 3 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

5. Categoria de vin 5: Vin spumant de calitate

Soiuri de struguri: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch, Rondo.

Caracteristici organoleptice

Culoare:

variază în funcție de soiurile de struguri alese. Vinurile obținute dintr-un singur soi de struguri roșii (Pinot Noir, Monarch și Rondo) și vinurile obținute dintr-o combinație a mai multora dintre aceste soiuri de struguri au o culoare care variază de la roșu deschis/roz la culoarea somonului și până la roșu. Vinurile obținute dintr-un singur soi de struguri albi (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter și Muscaris) și vinurile obținute dintr-o combinație a mai multora dintre aceste soiuri de struguri au o culoare care variază de la alb la galben-pai și până la galben-auriu.

Vinul de bază este transformat în vin spumant prin fermentarea în sticle.

Aromă:

vinurile obținute din mai multe soiuri au o aromă lejeră, proaspătă și acidă, cu caracteristici de fructe proaspete, cum ar fi citrice sau mere, ori de soc.

Următoarele caracteristici se aplică vinurilor obținute dintr-un singur soi: vinurile din soiul Solaris prezintă note proaspete de măr verde, coajă de lămâie verde și flori albe; Souvignier Gris prezintă arome discrete de pară coaptă, gutuie și lămâie; Johanniter este proaspăt și aromat, cu note de lămâie verde, măr verde și piersică albă; Muscaris este aromat, cu note de nucșoară, soc și lămâie verde; Monarh prezintă arome de cireșe, coacăze negre și zmeură; Rondo prezintă note de căpșună, zmeură și rubarbă. Pinot Noir prezintă arome de măr roșu, pară și flori de citrice.

Gust:

fructat și proaspăt, caracterizat de acizi revigoranți – cu bule foarte mici și persistente. În special, vinurile din această categorie se caracterizează printr-o mineralitate distinctă, care poate fi atribuită unor factori precum solul calcaros și apele subterane ale peninsulei.

Caracteristici analitice

Vinurile pot fi produse cu cantități variabile de zahăr rezidual, care corespund tipurilor „brut natur”, „extra brut”, „brut”, „extra dry” și „dry”.

În cazul caracteristicilor analitice pentru care nu sunt furnizate cifre, se respectă caracteristicile stabilite în legislația aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 5 g/l exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practici oenologice esențiale aplicabile tuturor categoriilor de vinuri

Practică oenologică specifică

Recoltarea, sortarea și presarea

— Strugurii sunt recoltați atunci când ating maturitatea fiziologică, pentru a se obține un echilibru optim între zahăr și aciditate.

— Toți strugurii sunt recoltați manual, fiind clasificați în funcție de calitate încă de pe plantația viticolă.

— Toate procedeele de presare se realizează la o presiune maximă de 1,9 bari.

Elaborarea vinului

— Este interzisă acidificarea.

— Vinurile sunt produse prin fermentare la rece, la mai puțin de 20 de grade Celsius.

2. Categoria de vin 1: Vin alb – demidulce sau dulce

Practică oenologică specifică

Strugurii utilizați pentru obținerea vinurilor demidulci și dulci din această categorie sunt adesea recoltați târziu, după ce au fost atacați de putregaiul cenușiu (sau nobil), ceea ce conferă mustului un conținut excepțional de ridicat de zahăr și o aromă și un gust puternice. În plus, vinurile se produc prin oprirea fermentației la atingerea unei tării alcoolice adecvate.

3. Categoria de vin 1: Vin alb, supus învechirii în butoaie

Practică oenologică specifică

Vinurile sunt supuse învechirii în butoaie (baricuri) de stejar timp de cel puțin șase luni înainte de îmbuteliere.

4. Categoria de vin 3: Vin licoros

Practică oenologică specifică

Alcoolul din struguri adăugat trebuie să fie produs prin distilarea vinurilor din soiurile de viță-de-vie enumerate la punctul 4 din secțiunea 4. Categoria de vin 3: Vin licoros. Vinurile sunt supuse învechirii în butoaie (baricuri) de stejar timp de cel puțin 12 luni înainte de îmbuteliere.

5. Categoria de vin 5: Vin spumant de calitate

Practică oenologică specifică

Vinurile devin spumante prin utilizarea „metodei tradiționale”, și anume prin fermentare secundară în sticlă timp de cel puțin nouă luni; apoi, se obțin vinurile finite prin degorjare. Vinul are o presiune minimă de 4 bari (la 20 de grade).

6. Categoria de vin 1: Vin alb – sec sau demisec

Practică oenologică specifică

Nu există practici oenologice specifice aplicabile vinurilor albe „Røsnæs”, seci sau demiseci.

7. Categoria de vin 1: Vin – Roze

Practică oenologică specifică

Nu există practici oenologice specifice aplicabile vinurilor roze „Røsnæs”.

5.2. *Randamente/Producții maxime*

1. Categoria de vin 1: Vin sec, demisec, demidulce sau dulce

60 de hectolitri la hectar

2. Categoria de vin 1: Vin alb, supus învechirii în butoaie

55 de hectolitri la hectar

3. Categoria de vin 1: Vin – Roze

60 de hectolitri la hectar

4. Categoria de vin 3: Vin licoros

50 de hectolitri la hectar

5. Categoria de vin 5: Vin spumant de calitate

60 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic este situat în peninsula Røsnæs, pe coasta de vest a insulei Zealand. Arealul este format din parohiile Røsnæs și Raklev.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot – Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot noir – Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Legătura cu arealul geografic**

8.1. *Observații generale*

Un factor comun în ceea ce privește calitatea vinurilor „Røsnæs" este efectul combinației unice dintre climă, sol și condițiile de cultivare din peninsula Røsnæs, în strânsă interacțiune cu factorii umani, printre care practicile de vinificație alese, care se reflectă în toate vinurile, indiferent de categorie sau de soiul de struguri.

8.2. *Arealul geografic*

Peninsula Røsnæs este foarte potrivită pentru cultivarea viței-de-vie, în special pe pantele calcaroase orientate spre sud, unde expunerea bună la soare contribuie la coacerea strugurilor, iar apropierea de mare reduce riscul de îngheț în perioadele critice de vegetație din primăvară și toamnă, oferind astfel, în general, condiții optime. Mineralitatea vinurilor se datorează în principal solului calcaros. Condițiile geografice sunt caracterizate în special de un esker morenic calcaros format din argilă, nisip, pietriș și rocă, care asigură o bună drenare a apei în straturile superioare ale solului și, prin urmare, un mediu de cultivare suficient de uscat pentru vița-de-vie. Sub depozitele morenice se află straturi groase de argilă plastică, cu o vechime de aproximativ 50 de milioane de ani. Acestea pot conține cantități mari de apă și nutrienți pe care rădăcinile viței-de-vie le pot absorbi atunci când, după câțiva ani de creștere, sunt suficient de adânci. Astfel, chiar și în verile adesea foarte secetoase din peninsula Røsnæs, vița-de-vie poate găsi suficientă apă și hrană în subsol.

8.3. *Importanța climei*

Clima caracteristică plantațiilor viticole din Røsnæs este deosebit de favorabilă viticulturii. Apropierea față de mare face să existe doar un risc foarte mic de îngheț nocturn în perioadele de risc, de exemplu la sfârșitul primăverii, după deschiderea mugurilor, și toamna, înainte de recoltare. Røsnæs are o climă mai caldă și mai uscată decât media din Danemarca. În medie, precipitațiile sunt de 523 mm pe an, comparativ cu media națională de 664 mm. În mod normal, Røsnæs are cu aproximativ 200 de ore însorite pe an în plus față de media națională de 1 730 de ore. Prin urmare, clima locală contribuie la atingerea gradului de coacere necesar pentru producția de vin de calitate, în timp ce clima costieră conferă vinului o prospețime și un gust fructat care pot fi atribuite perioadei lungi de vegetație, cu multe ore de lumină solară, în timpul căreia se formează zahăr în struguri. Gustul proaspăt este conferit de conținutul de acid malic al vinurilor, care este legat de clima răcoroasă în care sunt cultivați strugurii. Gustul vinurilor este caracterizat de un echilibru armonios între aciditate și dulceață. Soiurile selectate se coc bine în Danemarca la sfârșitul verii, iar imediata apropiere de mare protejează strugurii împotriva bolilor, parțial datorită particulelor de apă sărată și parțial datorită brizei din plantația viticolă, care contribuie la uscarea strugurilor după roua de dimineață sau averse.

8.4. *Factori umani*

Primul producător viticol profesionist și-a pus bazele în Røsnæs în 2008. Factorii umani din viticultura locală și producția de vin alb, vin roze, vin licoros și vin spumant de calitate se reflectă în special în: (1) selectarea soiurilor de struguri; (2) alegerea principiilor de cultivare (distanța dintre rânduri, conducerea viței-de-vie, tăierea, rărirea frunzelor etc.) și (3) metoda de recoltare aleasă (recoltarea manuală). Distanța dintre rânduri: pentru a optimiza randamentul și calitatea, viticultorii din Røsnæs au optat, de regulă, pentru o distanță destul de mare între rânduri, de 2,5 metri. Această distanță trebuie respectată pe toate plantațiile noi de după 1 ianuarie 2021 și permite un nivel mai mare de radiații solare, care au un nivel scăzut pe cer, în special în afara sezonului estival, și conducerea viței-de-vie. Din același motiv, vița-de-vie este cultivată cu un coronament mai mare decât în sudul Europei, pentru a maximiza suprafața coronamentului pentru transformarea luminii solare în zahăr din struguri. Distanța dintre butuci este de aproximativ 1 metru. Prin urmare, suprafața per butuc este de aproximativ 2,2 m^2, fiecare plantă primind astfel suficienți nutrienți pentru ca strugurii să se coacă, iar aroma și gustul lor să se dezvolte. Tăierea: vârfurile viței-de-vie sunt tăiate în timpul perioadelor de vegetație pentru a se limita creșterea și pentru a se asigura

cât mai mulți nutrienți cu putință pentru ciorchini. Rărirea: ciorchinii de struguri sunt răriți, după necesități, pentru a se reduce randamentele, a se optimiza calitatea strugurilor și a se asigura accesul optim la nutrienți al ciorchinilor de struguri selectați. Momentul recoltării: momentul recoltării este stabilit prin monitorizarea atentă a coacerii strugurilor. Strugurii sunt recoltați atunci când ating maturitatea fiziologică, pentru a se obține un echilibru optim între zahăr și aciditate, în special acidul malic. Prin degustarea strugurilor și/sau măsurarea conținutului de zahăr și de aciditate al sucului de struguri, cultivatorii pot identifica momentul perfect pentru recoltare, atunci când echilibrul dintre aciditate și zahăr este optim în raport cu utilizarea preconizată a strugurilor. Metoda de recoltare: strugurii trebuie recoltați manual. Factorii umani se reflectă, de asemenea, pe plantația viticolă. Astfel, zahărul, aciditatea și valoarea pH-ului mustului de struguri sunt verificate în timpul recoltării. În timpul vinificării efective, se utilizează procese precum sedimentarea, fermentarea secundară și filtrarea și, în cazul anumitor vinuri, maturarea și învechirea în butoaie/baricuri de stejar. Fermentarea la rece are, de asemenea, un impact asupra caracteristicilor vinului; fermentarea la rece a vinurilor albe și roze este utilizată pentru a se obține prospețime și un caracter fructat. Toți factorii de mai sus se reflectă în rezultatul final, vinul „Røsnæs" finit, care, indiferent dacă este vinul tipic cu denumire de soi sau un cuvée (un vin cupajat), este corpolent, proaspăt și fructat. Cu toate acestea, în cazul unora dintre categorii, există chiar mai multe legături între vinuri și factorii locali.

8.5. *Interacțiuni cauzale pentru categoria de vin 1: Vin și vin roze*

Faptul că peninsula Røsnæs este înconjurată de mare pe trei laturi conferă tuturor plantațiilor viticole care fac parte din arealul delimitat o apropiere unică față de mare. Acest factor determină, în special în perioada de coacere a strugurilor, o variație limitată a temperaturii pe parcursul zilei, care conferă strugurilor un gust fructat intens, un factor care se reflectă în special în categoria de vin 1.

8.6. *Categoria de vin 1: Vin sec, demisec, demidulce sau dulce*

Se consideră că notele florale ale aromei și gustului (caracteristici organoleptice) amintesc în mod clar de flora unică prezentă pe pantele sudice din Røsnæs, cum ar fi socul, porumbarul, păducelul, trandafirul *Rosa rubiginosa* și *Seseli libanotis*. Această caracteristică se reflectă în special în vinurile albe fermentate și supuse învechirii în rezervoare de oțel.

8.7. *Categoria de vin 1: Vin alb, supus învechirii în butoaie*

Strugurii destinați acestor vinuri sunt recoltați în principal de pe plantațiile viticole cele mai apropiate de fiordul Kalundborg. Experiența arată că reflexia mării crește cantitatea de lumină pe plantațiile viticole cele mai apropiate de fiord cu până la 20-30 %, făcând ca aceste plantații viticole să poată produce struguri excepțional de copți utilizați pentru vinurile albe supuse învechirii în butoaie, în cazul cărora aroma și gustul lor intense sunt deosebit de importante.

8.8. *Interacțiuni cauzale pentru categoria de vin 3: Vin licoros*

Vinul licoros se produce dintr-un vin de bază cu caracteristicile organoleptice menționate mai sus, dar cu conținutul de zahăr rezidual necesar pentru vinurile licoroase. În plus, vinurile licoroase sunt depozitate timp de cel puțin un an în butoaie de stejar, pentru a putea să dezvolte note lemnoase. Gustul este fructat, cu un bun echilibru între dulceață și aciditatea fructată și lejeră.

8.9. *Interacțiuni cauzale pentru categoria de vin 5: Vin spumant de calitate*

Aceste vinuri se caracterizează printr-o mineralitate distinctă, care poate fi atribuită unor factori precum solul foarte calcaros, bogat în minerale, și apele subterane ale peisajului morenic din Røsnæs.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Ambalarea

Cadrul juridic

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Produsul trebuie îmbuteliat în arealul delimitat pentru a se asigura că vinul provine cu adevărat din acest areal, astfel încât să îi putem garanta originea. Astfel, se protejează reputația viticultorilor și a arealului.

În plus, se poate asigura astfel un control mai bun al calității și o mai bună trasabilitate, deoarece îmbutelierea se realizează în condiții controlate.

Am mai preciza, de asemenea, că transportarea vinului neîmbuteliat poate duce la oxidare sau la contaminare microbiologică. Cerința îmbutelierii la nivel local reduce la minimum acest risc.

Etichetarea

Cadrul juridic

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției

Eticheta trebuie să indice anul de recoltă dacă vinul este produs dintr-o singură recoltă. În cazul în care vinul este produs din mai multe recolte, nu se indică nicio recoltă.

- Soiul de struguri de vin trebuie indicat pe etichetă dacă se utilizează un singur soi (vin obținut dintr-un singur soi).

Link către caietul de sarcini al produsului

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