C/2026/5039

30.9.2026

Uverejnenie žiadosti o ochranu názvu v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2026/5039)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Røsnæs“

PDO-DK-03048

Dátum žiadosti: 15. decembra 2023

1. **Názov (názvy)**

„Røsnæs“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. Kategória vína 1: Suché, polosuché, polosladké alebo sladké biele víno

Muštové odrody: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir

Organoleptické vlastnosti

Farba:

Farba sa pohybuje od bledožltej cez žltú až po zlatožltú, v závislosti od zvolenej muštovej odrody alebo odrôd.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aróma:

Všetky vybrané muštové odrody sú aromatické a každá odroda má svoje špecifické vlastnosti. Jednoodrodové vína Solaris možno zvyčajne rozpoznať podľa určitého tónu kvetov bazy čiernej v aróme a/alebo chuti, zatiaľ čo vína Muscaris sa vyznačujú charakteristickou vôňou muškátového orieška. Vína Johanniter sa vyznačujú najmä arómou zelených jabĺk, zatiaľ čo vína Souvignier Gris sa vyznačujú zrelými hruškami, bielymi broskyňami a dulou. A napokon biele vína Pinot Noir sa vyznačujú bielymi jahodami, červenými jablkami a citrónovou kôrou.

Viacodrodové vína majú ovocnú arómu, často pripomínajúcu jablká (zelené aj žlté), a najsladšie vína majú arómu zrelého exotického ovocia.

Chuť:

Ovocná a svieža, vyznačujúca sa mineralitou, často s príjemnou sviežou kyslosťou. V chuti je možné rozoznať kvetinové a ovocné tóny.

Analytické vlastnosti

Suché a polosuché vína majú obsah alkoholu najmenej 10 obj. %. Sladké a polosladké vína majú obsah alkoholu najmenej 8,5 obj. %.

Vlastnosti uvedené v príslušných právnych predpisoch sa vzťahujú na analytické vlastnosti, pre ktoré nie sú uvedené žiadne číselné hodnoty.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): 15

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. Kategória vína 1: Biele víno, vyzreté v barikových sudoch

Toto víno je vždy jednoodrodové a vyrába sa buď z odrody Solaris, alebo z odrody Souvignier Gris.

Organoleptické vlastnosti

Farba:

Farba sa pohybuje od bledožltej po zlatožltú.

Aróma:

Vína Solaris sa zvyčajne vyznačujú buketom s jemným náznakom kvetov bazy čiernej, ktorý dopĺňa zrelé exotické ovocie ako broskyňa, mango a ananás. Vína Souvignier Gris sa vyznačujú zrelými hruškami, bielymi broskyňami a dulou.

Chuť:

Ovocná a svieža, mierne mastná s drevitými tónmi.

Vlastnosti uvedené v príslušných právnych predpisoch sa vzťahujú na analytické vlastnosti, pre ktoré nie sú uvedené žiadne číselné hodnoty.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): 15

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. Kategória vína 1: Víno – ružové

Muštové odrody: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch

Organoleptické vlastnosti

Farba:

Farba sa pohybuje od veľmi bledej červenej/ružovej cez lososovú až po červenú, v závislosti od zvolenej muštovej odrody alebo odrôd.

Aróma:

V prípade viacodrodových vín: mierne sladká a ovocná, pripomínajúca klasické dánske červené letné ovocie (jahody, maliny, rebarbora). V prípade jednoodrodových vín vyrobených z odrody Rondo: vyznačuje sa arómou dánskych jahôd.

Chuť:

V prípade viacodrodových vín: výrazne ovocná a svieža, s jemnou sladkosťou. Chutí aj po červenom letnom bobuľovom ovocí. V prípade jednoodrodových vín vyrobených z odrody Rondo: vyznačuje sa chuťou dánskych jahôd.

Analytické vlastnosti

Vína majú taký obsah zvyškového cukru, že ich možno označiť ako „suché“ alebo „polosuché“.

Vlastnosti uvedené v príslušných právnych predpisoch sa vzťahujú na analytické vlastnosti, pre ktoré nie sú uvedené žiadne číselné hodnoty.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): 15

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. Kategória vína 3: Likérové víno

Muštové odrody: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris

Organoleptické vlastnosti

Farba:

Závisí od zvolených muštových odrôd. Jednoodrodové vína vyrobené z odrody Solaris alebo Muscaris a viacodrodové vína z kombinácie týchto odrôd majú zvyčajne zlatožltú farbu. Jednoodrodové vína vyrobené z odrody Pinot Noir, Cabernet Cantor alebo Leon Millot a viacodrodové vína z kombinácie týchto odrôd majú zvyčajne tmavočervenú farbu.

Aróma:

V prípade viacodrodových vín je aróma intenzívna, sladká a jemne korenistá, charakteristická zrelým ovocím, ako sú čerešne alebo čierne ríbezle (červené likérové vína), alebo exotickým ovocím, ako je mango, ananás a banán (biele likérové vína).

Jednoodrodové vína majú tieto vlastnosti: V prípade vín Cabernet Cantor sa aróma vyznačuje prenikavým tmavým ovocím, ako sú čerešne, černice a čierne ríbezle. Vína Leon Millet majú výrazné tóny čiernych ríbezlí, černíc a sliviek. V prípade vín Pinot Noir sa aróma vyznačuje najmä jahodami a čiernymi čerešňami.

Jednoodrodové vína vyrobené z odrody Solaris majú tóny kandizovaného citróna, zrelého ananásu a pomarančovej kôry, zatiaľ čo kombinácia odrôd Solaris a Muscat vytvára intenzívnu arómu kandizovaného citróna, zrelého ananásu a muškátového orieška. Jednoodrodové vína vyrobené z odrody Muscaris sa vyznačujú zrelými citrusovými plodmi a muškátovým orieškom.

Chuť:

Ovocná, s dobrou rovnováhou medzi sladkosťou a jemnou ovocnou kyslosťou.

Analytické vlastnosti

Vína majú minimálny obsah cukru 45 gramov na liter.

Vlastnosti uvedené v príslušných právnych predpisoch sa vzťahujú na analytické vlastnosti, pre ktoré nie sú uvedené žiadne číselné hodnoty.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 18

— Minimálna celková kyslosť: 3 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. Kategória vína 5: Akostné šumivé víno

Muštové odrody: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch, Rondo

Organoleptické vlastnosti

Farba:

Závisí od zvolených muštových odrôd. Jednoodrodové vína vyrobené z modrých muštových odrôd (Pinot Noir, Monarch a Rondo) a viacodrodové vína z kombinácie viacerých z týchto odrôd majú farbu od svetločervenej/svetloružovej cez lososovú až po červenú. Jednoodrodové vína vyrobené z bielych muštových odrôd (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter a Muscaris) a viacodrodové vína z kombinácie viacerých z týchto odrôd majú farbu od bielej cez slamovožltú až po zlatožltú.

Základné víno sa premení na šumivé víno fermentáciou vo fľašiach.

Aróma:

Viacodrodové vína majú ľahkú, sviežu a kyslastú arómu, ktorá sa vyznačuje čerstvým ovocím, ako sú citrusy či jablká, alebo kvetmi bazy čiernej.

Pre jednoodrodové vína platia tieto vlastnosti: Vína Solaris sa vyznačujú sviežimi tónmi zeleného jablka, limetkovej kôry a bielych kvetov. Souvignier Gris má jemnú arómu zrelých hrušiek, duly a citróna. Johanniter je svieže a aromatické víno s tónmi limetky, zeleného jablka a bielej broskyne. Muscaris je aromatické víno s tónmi muškátového orieška, kvetov bazy čiernej a limetky. Monarch má arómu čerešní, čiernych ríbezlí a malín. Rondo má tóny jahôd, malín a rebarbory. Pinot Noir má arómu červeného jablka, hrušky a kvetov citrusov.

Chuť:

Ovocná a svieža, charakteristická sviežou kyslosťou – s veľmi jemnými, dlhotrvajúcimi bublinkami. Vína tejto kategórie sa vyznačujú najmä výraznou mineralitou, ktorú možno pripísať viacerým faktorom, medzi ktoré patrí vápnitá pôda a podzemná voda na polostrove.

Analytické vlastnosti

Vína sa môžu vyrábať s rôznym obsahom zvyškového cukru, čo zodpovedá typom „brut natur“, „extra brut“, „brut“, „extra dry“ a „dry“.

Vlastnosti uvedené v príslušných právnych predpisoch sa vzťahujú na analytické vlastnosti, pre ktoré nie sú uvedené žiadne číselné hodnoty.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Základné enologické postupy platné pre všetky kategórie vína

Osobitný enologický postup

Zber, triedenie a lisovanie hrozna

— Hrozno sa zberá v štádiu fyziologickej zrelosti, aby sa dosiahla optimálna rovnováha medzi obsahom cukru a obsahom kyselín.

— Všetko hrozno sa zberá ručne a ešte priamo vo vinohrade sa triedi podľa kvality.

— Všetko lisovanie prebieha pri maximálnom tlaku 1,9 baru.

Výroba vína

— Acidifikácia je zakázaná.

— Vína sa vyrábajú prostredníctvom studenej fermentácie pri teplote nižšej ako 20 °C.

2. Kategória vína 1: Biele víno – polosladké alebo sladké

Osobitný enologický postup

Hrozno používané na výrobu polosladkých a sladkých vín v tejto kategórii sa často zberá neskoro po napadnutí botrytídou (ušľachtilou hnilobou), takže mušt má mimoriadne vysoký obsah cukru a výraznú arómu aj chuť. Vína sa ďalej vyrábajú tak, že sa fermentácia zastaví hneď po dosiahnutí primeraného obsahu alkoholu.

3. Kategória vína 1: Biele víno, vyzreté v barikových sudoch

Osobitný enologický postup

Vína zrejú v dubových sudoch (tzv. barrique) minimálne šesť mesiacov pred plnením do fliaš.

4. Kategória vína 3: Likérové víno

Osobitný enologický postup

Pridaný hroznový alkohol musí byť vyrobený destiláciou vín z muštových odrôd uvedených v bode 4 oddielu 4. Kategória vína 3: Likérové víno Vína zrejú v dubových sudoch (tzv. barrique) minimálne 12 mesiacov pred plnením do fliaš.

5. Kategória vína 5: Akostné šumivé víno

Osobitný enologický postup

Šumivé vína sa vyrábajú „tradičnou metódou“, t. j. sekundárnou fermentáciou vo fľaši, ktorá trvá minimálne deväť mesiacov; vína sa následne dokončujú degoržovaním. Víno má minimálny tlak 4 bary (pri teplote 20 stupňov).

6. Kategória vína 1: Biele víno – suché alebo polosuché

Osobitný enologický postup

Na biele vína Røsnæs, či už suché alebo polosuché, sa nevzťahujú žiadne osobitné enologické postupy.

7. Kategória vína 1: Víno – ružové

Osobitný enologický postup

Na ružové vína Røsnæs sa nevzťahujú žiadne osobitné enologické postupy.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Kategória vína 1: Suché, polosuché, polosladké alebo sladké biele víno

60 hektolitrov na hektár

2. Kategória vína 1: Biele víno, vyzreté v barikových sudoch

55 hektolitrov na hektár

3. Kategória vína 1: Víno – ružové

60 hektolitrov na hektár

4. Kategória vína 3: Likérové víno

50 hektolitrov na hektár

5. Kategória vína 5: Akostné šumivé víno

60 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť sa nachádza na polostrove Røsnæs na západnom pobreží ostrova Sjælland. Oblasť tvoria farnosti Røsnæs a Raklev.

7. **Muštové odrody**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot – Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir – Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

8.1. *Všeobecné poznámky*

Spoločným faktorom ovplyvňujúcim kvalitu vín Røsnæs je vplyv jedinečnej kombinácie podnebia, pôdy a pestovateľských podmienok na polostrove Røsnæs, ktorý úzko súvisí s ľudskými faktormi vrátane výberu vinárskych výrobných postupov, čo je zrejmé pri všetkých vínach bez ohľadu na kategóriu či muštovú odrodu.

8.2. *Zemepisná oblasť*

Polostrov Røsnæs je veľmi vhodný na pestovanie viniča, najmä na južne orientovaných vápnitých svahoch, kde dobrá miera slnečného žiarenia napomáha dozrievaniu hrozna a kde blízkosť mora znižuje riziko mrazov počas kritických vegetačných období na jar a na jeseň, čím vo všeobecnosti ponúka optimálne podmienky. Mineralita vín je spôsobená predovšetkým vápnitou pôdou. Zemepisné podmienky sa vyznačujú najmä vápnitou morénou zloženou z ílu, piesku, štrku a skál, ktorá zabezpečuje dobrý odtok vody v horných vrstvách pôdy, a tým aj dostatočne suché prostredie pre pestovanie viniča. Pod morénovými usadeninami sa nachádzajú hrubé vrstvy plastického ílu staré približne 50 miliónov rokov. Môžu obsahovať veľké množstvo vody a živín, ktoré môžu korene viniča absorbovať, keď po niekoľkých rokoch rastu dosiahnu dostatočnú hĺbku. Preto aj počas často veľmi suchých letných mesiacov na Røsnæsi môže vinič v podloží nájsť dostatok vody a živín.

8.3. *Význam podnebia*

Podnebie vo vinohradoch na polostrove Røsnæs je pre vinohradníctvo mimoriadne priaznivé. Vďaka blízkosti mora je riziko nočných mrazov počas rizikových období, napríklad na konci jari po pučaní a na jeseň pred zberom, len minimálne. V Røsnæs panuje teplejšie a suchšie podnebie, než je v Dánsku bežné. Ročné zrážky dosahujú v priemere 523 mm, pričom celoštátny priemer je 664 mm. Røsnæs má zvyčajne približne o 200 hodín slnečného svitu ročne viac ako celoštátny priemer, ktorý predstavuje 1 730 hodín. Miestne podnebie tak prispieva k dosiahnutiu stupňa zrelosti potrebného na výrobu kvalitného vína, zatiaľ čo pobrežné podnebie dodáva vínu sviežosť a ovocnú chuť, ktoré možno pripísať dlhému vegetačnému obdobiu s veľkým počtom hodín slnečného svitu, počas ktorého sa v hrozne tvorí cukor. Svieža chuť vyplýva z obsahu kyseliny jablčnej vo vínach, čo súvisí s chladným podnebím, v ktorom sa hrozno pestuje. Chuť týchto vín sa vyznačuje harmonickou rovnováhou medzi kyslosťou a sladkosťou. Vybrané odrody v Dánsku dobre dozrievajú koncom leta a blízkosť mora chráni hrozno pred chorobami, čiastočne vďaka slanej hmle a čiastočne vďaka bríze vo vinohradoch, ktorá pomáha hrozno vysušiť po rannej rose alebo dažďových prehánkach.

8.4. *Ľudské faktory*

Prvá profesionálna vinárska firma bola založená v Røsnæsi v roku 2008. Ľudské faktory v miestnom vinohradníctve a pri výrobe bieleho vína, ružového vína, likérového vína a akostného šumivého vína sa odrážajú najmä v/vo: 1. výbere muštových odrôd; 2. výbere zásad pestovania (vzdialenosť medzi radmi, vedenie viniča, rez, prerieďovanie listov atď.) a 3. zvolenej metóde zberu (ručný zber). Vzdialenosť medzi radmi: S cieľom optimalizovať výnos a kvalitu sa vinohradníci z Røsnæsu zvyčajne rozhodli pre pomerne širokú vzdialenosť medzi radmi, a to 2,5 m. Túto vzdialenosť je potrebné dodržiavať pri všetkých nových výsadbách po 1. januári 2021. Umožňuje to väčší prístup slnečného žiarenia, ktoré je nízko nad obzorom, najmä mimo letnej sezóny, ako aj vedenie viniča. Z toho istého dôvodu sa vinič pestuje s vyššou korunou než v južnej Európe, aby sa maximalizovala plocha koruny potrebná na premenu slnečného svitu na hroznový cukor. Vzdialenosť medzi krami je približne 1 m. V dôsledku toho je plocha na jeden ker približne 2,2 m^2, vďaka čomu má každá rastlina dostatok živín na to, aby hrozno dozrelo a aby sa rozvinula jeho aróma a chuť. Rez: Vinič sa počas vegetačného obdobia strihá, aby sa obmedzil jeho

rast a aby bolo pre hrozno k dispozícii čo najviac živín. Prerieďovanie: Hrozno sa podľa potreby prerieďuje, aby sa znížil výnos, optimalizovala kvalita hrozna a aby sa vybraným strapcom zabezpečil optimálny prístup k živinám. Čas zberu: O termíne zberu sa rozhoduje na základe dôkladného sledovania dozrievania hrozna. Hrozno sa zberá v štádiu fyziologickej zrelosti, aby sa dosiahla optimálna rovnováha medzi obsahom cukru a obsahom kyselín, najmä kyseliny jablčnej. Ochutnávaním hrozna a/alebo meraním obsahu cukru a kyselín v hroznovej šťave môžu pestovatelia určiť ideálny čas zberu, keď je pomer kyselín a cukru optimálny vzhľadom na zamýšľané využitie hrozna. Metóda zberu: Hrozno sa musí zberať ručne. Ľudské faktory sa prejavujú aj vo vinohrade. Počas zberu sa preto kontroluje obsah cukru, kyslosť a hodnota pH hroznového muštu. Pri samotnej výrobe vína sa využívajú procesy ako sedimentácia, sekundárna fermentácia a filtrácia a v prípade určitých vín aj zrenie a vyzrievanie v dubových sudoch (tzv. barrique). Studená fermentácia má takisto vplyv na vlastnosti vína; studená fermentácia bielych a ružových vín zabezpečuje ich sviežosť a ovocnosť. Všetky uvedené faktory sa odrážajú v konečnom výsledku, teda v hotovom víne Røsnæs, ktoré je plné, svieže a ovocné, či už ide o typické odrodové víno alebo cuvée (scelené víno). V niektorých kategóriách však existujú ešte užšie prepojenia medzi vínami a miestnymi faktormi.

8.5. *Príčinná súvislosť – kategória vína 1: Vína a ružové vína:*

Skutočnosť, že polostrov Røsnæs je z troch strán obklopený morom, poskytuje všetkým vinohradom, ktoré sú súčasťou vymedzenej oblasti, jedinečnú blízkosť mora. Tento faktor znamená, že najmä počas obdobia zrenia hrozna dochádza k obmedzeným teplotným výkyvom v priebehu dňa, čo dodáva hroznu vysokú ovocnosť – čo sa odráža najmä v kategórii vína 1.

8.6. *Kategória vína 1: Suché, polosuché, polosladké alebo sladké biele víno*

Kvetinové tóny prítomné v aróme a chuti (organoleptické vlastnosti) sa hodnotia ako jasne pripomínajúce jedinečnú flóru, ktorá sa vyskytuje na južných svahoch Røsnæs, ako je kvet bazy čiernej, trnka, hloh, ruža šípková a rebrica pyrenejská. Táto vlastnosť sa prejavuje najmä v prípade bielych vín, ktoré kvasia a vyzrievajú v oceľových nádržiach.

8.7. *Kategória vína 1: Biele víno, vyzreté v barikových sudoch*

Hrozno na výrobu týchto vín sa zberá prevažne vo vinohradoch, ktoré sa nachádzajú najbližšie k fjordu Kalundborg. Skúsenosti ukazujú, že odraz svetla od morskej hladiny zvyšuje množstvo svetla vo vinohradoch najbližších k fjordu až o 20 – 30 %, čo znamená, že tieto vinohrady môžu poskytovať mimoriadne zrelé hrozno určené na výrobu bielych vín vyzretých v barikových sudoch, kde je jeho intenzívna aróma a chuť obzvlášť výrazná.

8.8. *Príčinná súvislosť – kategória vína 3: Likérové víno*

Likérové víno sa vyrába zo základného vína, ktoré má rovnaké organoleptické vlastnosti, aké sa uvádzajú v predošlom texte, avšak s obsahom zvyškového cukru požadovaným pre likérové vína. Likérové vína sa navyše skladujú najmenej jeden rok v dubových sudoch, aby sa v nich mohli rozvinúť drevité tóny. Chuť je ovocná, s dobrou rovnováhou medzi sladkosťou a jemnou ovocnou kyslosťou.

8.9. *Príčinná súvislosť – kategória vína 5: Akostné šumivé víno*

Tieto vína sa vyznačujú výraznou mineralitou, ktorú možno pripísať faktorom, ako je vysoko vápnitá pôda bohatá na minerály a podzemná voda v morénovej krajine Røsnæs.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Balenie

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Výrobok sa musí plniť do fliaš vo vymedzenej oblasti, aby sa zabezpečilo, že víno skutočne pochádza z tejto oblasti, a aby sme mohli zaručiť jeho pôvod. Chráni sa tak dobré meno vinohradníkov aj oblasti.

Zároveň to umožňuje lepšiu kontrolu kvality a vysledovateľnosť, pretože plnenie do fliaš prebieha za kontrolovaných podmienok.

Chceli by sme takisto upozorniť, že preprava nefľašovaného vína môže viesť k oxidácii alebo mikrobiologickej kontaminácii. Požiadavka na miestne plnenie do fliaš toto riziko minimalizuje.

Označovanie

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Na etikete sa musí uvádzať ročník, ak sa víno vyrobilo z jedného zberu. Ak je víno vyrobené z viacerých ročníkov, ročník sa neuvádza.

– Ak sa používa iba jedna muštová odroda (jednoodrodové víno), táto odroda sa musí uviesť na etikete.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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