C/2026/5039

30.9.2026

**Objava vloge za zaščito imena v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju**

(C/2026/5039)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

**„Røsnæs“**

**PDO-DK-03048**

**Datum vloge: 15. december 2023**

1. **Ime**

„Røsnæs“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. Vino kategorije 1: suho, polsuho, polsladko ali sladko belo vino

Sorte vinske trte: solaris, souvignier gris, johanniter, muscaris, pinot noir.

*Organoleptične lastnosti*

Barva:

od bledo rumene, rumene do zlato rumene, odvisno od izbrane sorte oziroma sort vinske trte.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vonj:

vse izbrane sorte vinske trte so aromatične, vsaka sorta pa ima svoje lastnosti. V vonju in/ali okusu sortnih vin iz sorte solaris se običajno zazna bezgovo cvetje, vina iz sorte muscaris pa imajo značilen vonj po muškatnem oreščku. Za vina iz sorte johanniter je značilen zlasti vonj po zelenih jabolkih, za vina iz sorte souvignier gris pa po zreli hruški, beli breskvi in kutini. Za bela vina iz sorte pinot noir so značilni bela jagoda, rdeče jabolko in limonina lupina.

Zvrstna vina imajo saden vonj, pogosto po jabolkih (zelenih in rumenih), najslajša vina pa po zrelem eksotičnem sadju.

Okus:

saden in svež z značilno mineralnostjo ter pogosto z dobrimi svežimi kislinami. V okusu je mogoče zaznati note cvetja in sadja.

*Analitske lastnosti*

Volumenski delež alkohola v suhih in polsuhih vinih je najmanj 10 %. Volumenski delež alkohola v sladkih in polsladkih vinih je najmanj 8,5 %.

Če za analitske lastnosti niso navedene vrednosti, se uporabljajo vrednosti iz veljavne zakonodaje.

*Splošne analitske lastnosti*

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

2. Vino kategorije 1: belo vino, starano v sodu

To vino je vedno sortno in se pridela bodisi iz sorte solaris bodisi iz sorte souvignier gris.

*Organoleptične lastnosti*

Barva:

od bledo rumene do zlato rumene.

Vonj:

cvetica vin iz sorte solaris ima običajno nežen pridih bezgovega cvetja, ki ga dopolnjuje zrelo eksotično sadje, kot so breskev, mango in ananas. Za vina iz sorte souvignier gris so značilne zrela hruška, bela breskev in kutina.

Okus:

saden in svež, rahlo oljnat in z lesnimi notami.

Če za analitske lastnosti niso navedene vrednosti, se uporabljajo vrednosti iz veljavne zakonodaje.

*Splošne analitske lastnosti*

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

3. Vino kategorije 1: vino rosé

Sorte vinske trte: cabernet cantor, rondo, pinot noir, monarch.

*Organoleptične lastnosti*

Barva:

od zelo bledo rdeče/rožnate do lososne in rdeče, odvisno od izbrane sorte ali sort vinske trte.

Vonj:

pri zvrstnih vinih je rahlo sladek in saden ter spominja na klasično dansko poletno rdeče jagodičje in zelenjavo (jagode, maline, rabarbaro). Za sortna vina iz grozdja sorte rondo je značilen vonj po danskih jagodah.

Okus:

pri zvrstnih vinih je izrazito saden in svež, z rahlo sladkobo. Zazna se tudi poletno rdeče jagodičje. Za sortna vina iz grozdja sorte rondo je značilen okus po danskih jagodah.

*Analitske lastnosti*

Po ostanku sladkorja so vina suha ali polsuha.

Če za analitske lastnosti niso navedene vrednosti, se uporabljajo vrednosti iz veljavne zakonodaje.

*Splošne analitske lastnosti*

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 g/l, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

4. Vino kategorije 3: likersko vino

*Sorte vinske trte:* cabernet cantor, leon millot, pinot noir, solaris, muscaris.

*Organoleptične lastnosti*

Barva:

razlikuje se glede na izbrane sorte vinske trte. Sortna vina iz grozdja sorte solaris ali muscaris in zvrstna vina iz teh sort so običajno zlato rumene barve. Sortna vina iz grozdja sorte pinot noir, cabernet cantor ali leon millot ter zvrstna vina iz teh sort so običajno temno rdeče barve.

Vonj:

pri zvrstnih vinih je intenziven in sladek z rahlo aromo po začimbah in značilnostmi zrelega sadja, kot so češnje ali črni ribez (rdeča likerska vina), ali eksotičnega sadja, kot so mango, ananas in banana (bela likerska vina).

Sortna vina imajo naslednje lastnosti: pri vinih iz sorte cabernet cantor so za vonj značilni izrazito temni sadeži, kot so višnja, robida in črni ribez. V vonju vin iz sorte leon millot so posebne note črnega ribeza, robide in slive. Za vonj vin iz sorte pinot noir sta značilni predvsem jagoda in višnja.

Sortna vina iz grozdja sorte solaris imajo note kandirane limone, zrelega ananasa in pomarančne lupine, z zvrščanjem sort solaris in muscat pa se ustvari intenziven vonj po kandirani limoni, zrelem ananasu in muškatnem oreščku. Za vonj sortnih vin iz grozdja sorte muscaris so značilne note zrelih agrumov in muškatnega oreščka.

Okus:

saden, z dobrim ravnotežjem med sladkorji in sadnimi, rahlimi kislinami.

*Analitske lastnosti*

Najnižja vsebnost sladkorja v vinih je 45 gramov na liter.

Če za analitske lastnosti niso navedene vrednosti, se uporabljajo vrednosti iz veljavne zakonodaje.

*Splošne analitske lastnosti*

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 18

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3 g/l, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

5. Vino kategorije 5: kakovostno peneče vino

Sorte vinske trte: solaris, souvignier gris, johanniter, muscaris, pinot noir, monarch, rondo.

*Organoleptične lastnosti*

Barva:

razlikuje se glede na izbrane sorte vinske trte. Sortna vina iz rdečih sort vinske trte (pinot noir, monarch in rondo) in zvrstna vina iz več teh sort so svetlo rdeče/rožnate do lososne in rdeče barve. Sortna vina iz belih sort vinske trte (solaris, souvignier gris, johanniter in muscaris) in zvrstna vina iz več teh sort so bele do slamnato rumene in zlato rumene barve.

Peneče vino se pridobi iz osnovnega vina z vrenjem v steklenicah.

Vonj:

zvrstna vina imajo rahel, svež in kiselkast vonj, za katerega je značilno sveže sadje, kot so agrumi ali jabolko, ali bezgovo cvetje.

Sortna vina imajo naslednje lastnosti: vina iz sorte solaris imajo sveže note zelenega jabolka, limetine lupine in belega cvetja. Vina iz sorte souvignier gris imajo nežen vonj po zreli hruški, kutini in limoni. Vina iz sorte johanniter so sveža in aromatična, z notami limete, zelenega jabolka in bele breskve. Vina iz sorte muscaris so aromatična, z notami muškatnega oreščka, bezgovega cvetja in limete. Vina iz sorte monarch imajo vonj po češnji, črnem ribezu in malini. Vina iz sorte rondo imajo note jagode, maline in rabarbare. Vina iz sorte pinot noir imajo vonj po rdečem jabolku, hruški in cvetovih agrumov.

Okus:

saden in svež, z značilnimi živahnimi kislinami ter zelo drobnimi, obstojnimi mehurčki. Za vina iz te kategorije je značilna predvsem izrazita mineralnost, ki jo je mogoče pripisati dejavnikom, med drugim apnenčastim tlom in podzemni vodi na polotoku.

*Analitske lastnosti*

Ostanek sladkorja v vinih je lahko različen in vina so popolnoma suha, izredno suha, zelo suha, suha in polsuha.

Če za analitske lastnosti niso navedene vrednosti, se uporabljajo vrednosti iz veljavne zakonodaje.

*Splošne analitske lastnosti*

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 g/l, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

5. **Vinarske prakse**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Osnovni enološki postopki, ki se uporabljajo za vse kategorije vina

Posebni enološki postopki

Trgatev, prebiranje in stiskanje

— Da se doseže optimalno ravnotežje med sladkorji in kislinami, se trga fiziološko zrelo grozdje.

— Vse grozdje se trga ročno, po kakovosti pa se razvrsti že v vinogradu.

— Vse stiskanje poteka pri najvišjem tlaku 1,9 bara.

Proizvodnja vina

— Dokisanje je prepovedano.

— Vina se proizvajajo s hladnim vrenjem pri temperaturi, nižji od 20 °C.

2. Vino kategorije 1: polsladko ali sladko belo vino

Posebni enološki postopki

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo polsladkih in sladkih vin iz te kategorije, se pogosto trga pozno po okužbi z botritisom (plemenito plesnijo), zato ima mošt izjemno visoko vsebnost sladkorja ter izrazit vonj in okus. Poleg tega se vina proizvajajo tako, da se vrenje ustavi, ko je dosežen ustrezni delež alkohola.

3. Vino kategorije 1: belo vino, starano v sodu

Posebni enološki postopek

Vina se pred stekleničenjem najmanj šest mesecev starajo v hrastovih sodih (barikih).

4. Vino kategorije 3: likersko vino

Posebni enološki postopek

Dodani vinski alkohol se proizvede z destilacijo vin iz sort vinske trte, navedenih v točki 4 oddelka 4. Vino kategorije 3: likersko vino. Vina se pred stekleničenjem najmanj 12 mesecev starajo v hrastovih sodih (barikih).

5. Vino kategorije 5: kakovostno peneče vino

Posebni enološki postopek

Peneča vina se proizvedejo po klasični metodi, tj. s sekundarnim alkoholnim vrenjem v steklenici, ki traja najmanj devet mesecev, nato pa se dokončajo z degoržiranjem. Vino je pod tlakom najmanj 4 bare (pri 20 °C).

6. Vino kategorije 1: suho ali polsuho belo vino

Posebni enološki postopek

Za suha ali polsuha bela vina z ZOP „Røsnæs“ se ne uporabljajo posebni enološki postopki.

7. Vino kategorije 1: vino rosé

Posebni enološki postopek

Za vina rosé z ZOP „Røsnæs“ se ne uporabljajo posebni enološki postopki.

5.2 *Največji donosi*

1. Vino kategorije 1: suho, polsuho, polsladko ali sladko belo vino

60 hektolitrov na hektar

2. Vino kategorije 1: belo vino, starano v sodu

55 hektolitrov na hektar

3. Vino kategorije 1: vino rosé

60 hektolitrov na hektar

4. Vino kategorije 3: likersko vino

50 hektolitrov na hektar

5. Vino kategorije 5: kakovostno peneče vino

60 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje leži na polotoku Røsnæs na zahodni obali Zelandije. Območje sestavljata župniji Røsnæs in Raklev.

7. **Sorte vinske trte**

Cabernet cantor

Johanniter

Léon millot – kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot noir – spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier gris

## 8. **Povezava z geografskim območjem**

### 8.1 *Splošne opombe*

Kakovost vin z ZOP „Røsnæs“ zaznamuje vpliv edinstvenega spleta podnebja, tal in pridelovalnih razmer na polotoku Røsnæs, ki je tesno povezan s človeškimi dejavniki, med drugim z izbiro vinarskih praks, in je opazen pri vseh vinih ne glede na kategorijo ali sorto vinske trte.

### 8.2 *Geografsko območje*

Polotok Røsnæs je zelo primeren za gojenje vinske trte, zlasti na južnih apnenčastih pobočjih, kjer dobra izpostavljenost grozdja soncu pripomore k zorenju in je zaradi bližine morja nevarnost pozebe v ključnih rastnih dobah spomladi in jeseni manjša, kar na splošno ustvarja optimalne razmere. Mineralnost vin je predvsem posledica apnenčastih tal. Za geografsko okolje je značilen zlasti apnenčasti morenski esker iz gline, peska, proda in kamna, zato voda v zgornjih plasteh tal dobro odteka in je rastišče dovolj suho za trto. Pod morenskimi nanosi so debeli sloji gnetljive gline, stari približno 50 milijonov let. Ti lahko vsebujejo velike količine vode in hranilnih snovi, ki jih lahko korenine vinske trte absorbirajo, ko po nekaj letih zrastejo dovolj globoko. Zato je na Røsnæsu v podtalju dovolj vode in hranil za trto tudi med pogosto zelo suhimi poletji.

### 8.3 *Pomen podnebja*

Podnebje na Røsnæsu je posebno ugodno za vinogradništvo. Zaradi bližine morja je nevarnost nočne zmrzali v tveganih obdobjih, na primer pozno spomladi po brstenju in jeseni pred trgatvijo, minimalna. Na Røsnæsu je podnebje toplejše in bolj suho od danskega povprečja. Povprečno pade 523 mm padavin na leto, nacionalno povprečje pa je 664 mm. Sončnih ur na leto je običajno približno 200 več od nacionalnega povprečja, ki je 1 730 ur. Lokalno podnebje tako prispeva k doseganju stopnje zrelosti, potrebne za proizvodnjo kakovostnega vina, ki je zaradi obalnega podnebja ter dolge rastne dobe s številnimi urami sončne svetlobe, med katero se v grozdju tvori sladkor, sveže in sadno. Svež okus je posledica vsebnosti jabolčne kisline, kar je povezano s hladnim podnebjem, v katerem se grozdje goji. Za okus vin je značilno skladno ravnotežje med kislinami in sladkorji. Izbrane sorte na Danskem pozno poleti dobro dozorijo, grozdje pa je zaradi neposredne bližine morja zaščiteno pred boleznimi, deloma zaradi slane meglice in deloma zaradi sapice v vinogradih, ki grozdje osuši po jutranji rosi ali nalivih.

### 8.4 *Človeški dejavniki*

Prvi poklicni vinogradnik na Røsnæsu je začel delovati leta 2008. Človeški dejavniki v lokalnem vinogradništvu in proizvodnji belega vina, vina rosé, likerskega vina in kakovostnega penečega vina se kažejo zlasti v (1) trsnem izboru, (2) izbiri vinogradniških praks (razdalja med vrstami, vzgoja trte, rez, razlistanje itd.) in (3) izbranem načinu trgatve (ročno trganje). Razdalja med vrstami: da bi vinogradniki na Røsnæsu optimizirali donos in kakovost, se običajno odločijo za precej veliko razdaljo med vrstami, in sicer 2,5 metra. Od 1. januarja 2021 je treba to razdaljo upoštevati v vseh novih nasadih. To omogoča boljši izkoristek sončnega sevanja, ko je sonce nizko na nebu, zlasti zunaj poletne sezone, ter vzgojo trte. Iz istega razloga se trta goji z višjo listno steno kot v južni Evropi, da se čim bolj poveča njena površina in se sončna svetloba pretvori v grozdni sladkor. Razdalja med trsi je približno 1 meter. Površina na trs zato znaša približno 2,2 $m^2$ in tako vsaka rastlina dobi dovolj hranilnih snovi, da grozdje dozori ter razvije vonj in okus. Rez: trte se v rastnih dobah vršičkajo, da se omeji rast in grozdom priskrbi čim več hranilnih

snovi. Redčenje: grozdi se po potrebi redčijo, da se zmanjšajo donosi, optimizira kakovost grozdja in izbranim grozdom omogoči optimalen dostop do hranilnih snovi. Čas trgatve: določi se na podlagi skrbnega spremljanja zorenja grozdja. Da se doseže optimalno ravnotežje med sladkorji in kislinami, zlasti jabolčno kislino, se trga fiziološko zrelo grozdje. Vinogradniki lahko z okušanjem grozdja in/ali merjenjem vsebnosti sladkorja in kislin v grozdnem soku določijo najprimernejši čas trgatve, ko je ravnotežje med kislinami in sladkorji optimalno glede na predvideno uporabo grozdja. Metoda trgatve: grozdje je treba trgati ročno. Človeški dejavniki se kažejo tudi v vinogradu. Zato se med trgatvijo v grozdnem moštu preverjajo vsebnost sladkorja, kislost in vrednost pH. Med samo vinifikacijo se uporabljajo postopki, kot so sedimentacija, sekundarno alkoholno vrenje in filtracija, pri nekaterih vinih pa zorenje in staranje v hrastovih sodih/barikih. Na lastnosti vina vpliva tudi hladno vrenje; pri belih vinih in vinih rosé se uporablja za doseganje svežine in sadnosti. Vsi navedeni dejavniki se odražajo v končnem rezultatu, tj. končnem vinu z ZOP „Røsnæs“, ki je polnega telesa, sveže in sadno ne glede na to, ali gre za tipično sortno ali zvrstno vino. Pri več kategorijah pa obstaja še več povezav med vini in lokalnimi dejavniki.

8.5 *Vzročna povezava za vino kategorije 1: vino in vino rosé*

Ker je polotok Røsnæs s treh strani obdan z morjem, je položaj vseh vinogradov na razmejenem območju edinstven. Dnevna temperaturna nihanja so tako zlasti v obdobju zorenja grozdja omejena, zato je grozdje zelo sadno, kar je izrazito predvsem pri vinu kategorije 1.

8.6 *Vino kategorije 1: suho, polsuho, polsladko ali sladko belo vino*

Cvetlične note vonja in okusa (organoleptične lastnosti) glede na ocene očitno spominjajo na edinstveno rastlinstvo južnih pobočjih Røsnæsa, kot so bezeg, črni trn, glog, rjastordeči šipek in zdravilka. Ta lastnost je izražena zlasti v belih vinih, ki vrejo in zorijo v jeklenih cisternah.

8.7 *Vino kategorije 1: belo vino, starano v sodu*

Grozdje za ta vina se večinoma trga v vinogradih, ki so najbližje Kalundborškemu fjordu. Izkušnje kažejo, da je količina svetlobe v vinogradih, ki so najbližje fjordu, zaradi odseva morja za največ 20–30 % večja, kar pomeni, da lahko v teh vinogradih grozdje, ki se uporablja za bela vina, starana v sodu, pri katerih sta intenziven vonj in okus posebej izrazita, izjemno dozori.

8.8 *Vzročna povezava za vino kategorije 3: likersko vino*

Likersko vino se pridela iz osnovnega vina z enakimi organoleptičnimi lastnostmi, kot so navedene zgoraj, ostanek sladkorja pa mora biti tak, kakršen se zahteva za likerska vina. Poleg tega likerska vina vsaj eno leto zorijo v hrastovih sodih, da se lahko razvijejo lesne note. Okus je saden, z dobrim ravnotežjem med sladkorji in sadnimi, rahlimi kislinami.

8.9 *Vzročna povezava za vino kategorije 5: kakovostno peneče vino*

Za ta vina je značilna izrazita mineralnost, ki jo je mogoče pripisati dejavnikom, kot so zelo apnenčasta tla, bogata z minerali, in podzemna voda morenske pokrajine Røsnæsa.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

***Polnjenje***

*Pravni okvir*

Zakonodaja EU

*Vrsta dodatnega pogoja*

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

*Opis pogoja*

Proizvod se stekleniči na razmejenem območju, kar zagotavlja, da vino dejansko izvira s tega območja, in jamči za njegovo poreklo. S tem se zaščiti ugled vinogradnikov in območja.

Poleg tega to omogoča boljši nadzor nad kakovostjo in sledljivost, saj stekleničenje poteka v nadzorovanih pogojih.

Opozoriti je treba tudi, da lahko prevoz neustekleničenega vina povzroči oksidacijo ali mikrobiološko kontaminacijo. Z zahtevo po lokalnem stekleničenju se to tveganje čim bolj zmanjša.

***Označevanje***

*Pravni okvir*

Zakonodaja EU

*Vrsta dodatnega pogoja*

Dodatne določbe o označevanju

*Opis pogoja*

Če se vino pridela iz grozdja ene same trgatve, se na etiketi navede letnik. Če se vino pridela iz grozdja več letin, se letnik ne navede.

Če se uporabi samo ena sorta vinske trte (sortno vino), se ta na etiketi navede.

**Povezava do specifikacije proizvoda**

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