C/2026/5039

30.9.2026

Offentliggörande av en ansökan om skydd av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2026/5039)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Røsnæs”

PDO-DK-03048

Datum för ansökan: 15.12.2023

1. **Namn**

Røsnæs

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vinkategori 1: Torrt, halvtorrt, halvsött eller sött vitt vin

Druvsorter: solaris, souvignier gris, johanniter, muscaris, pinot noir.

Organoleptiska egenskaper

Färg:

varierar mellan ljusgul, gul och gyllengul, beroende på vilken eller vilka druvsorter som används.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Doft:

De druvsorter som används är alla aromatiska, och varje sort har olika egenskaper: Endruvsvin av solaris har ofta lätta inslag av fläder i doften och/eller smaken, medan endruvsvin av muscaris har en tydlig doft av muskot. Vin av johanniter känns främst igen på sin arom av gröna äpplen, medan vin av souvignier gris präglas av mogna päron, vit persika och kvittenfrukt. De vita vinerna av pinot noir kännetecknas även av vita jordgubbar, röda äpplen och citronskal.

Flerdruvsvinerna har en fruktig arom, ofta av äpplen (gröna och gula), och de sötaste vinerna har aromer av mogna exotiska frukter.

Smak:

Fruktig och frisk med mineralitet och, i många fall, en behaglig frisk syra. I smaken kan även blommiga och fruktiga toner framträda.

Analytiska egenskaper

De torra och halvtorra vinerna har en alkoholhalt på minst 10 volymprocent. De söta och halvsöta vinerna har en alkoholhalt på minst 8,5 volymprocent.

För analytiska egenskaper för vilka inga värden anges gäller de värden som fastställs i tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

2. Vinkategori 1: Vitt vin lagrat i tunna

Dessa viner är alltid endruvsviner av antingen druvsorten solaris eller souvignier gris.

Organoleptiska egenskaper

Färg:

Varierar mellan ljusgul och gyllengul.

Doft:

Vin av solaris har normalt en bouquet med lätta toner av fläder, kompletterat av mogna, exotiska frukter som persika, mango och ananas. I vin av souvignier gris präglas doften av mogna päron, vit persika och kvittenfrukt.

Smak:

fruktig och frisk, något oljig och med inslag av ek.

För analytiska egenskaper för vilka inga värden anges gäller de värden som fastställs i tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

3. Vinkategori 1: Vin – rosé

Druvsorter: Cabernet cantor, rondo, pinot noir, monarch.

Organoleptiska egenskaper

Färg:

Varierar mellan mycket ljust röd/rosa till laxrosa till röd, beroende på vilken eller vilken druvsort som används.

Doft:

För flerdruvsviner: Något söt och fruktig med lätta inslag av klassiska danska sommarsmaker (jordgubbar, hallon, rabarber). För endruvsviner av druvsorten rodondo: En doft av jordgubbar från Danmark.

Smak:

För flerdruvsviner: Tydligt fruktig och frisk, med en viss sötma och inslag av röda sommarbär. För endruvsviner av druvsorten rodondo: En smak av jordgubbar från Danmark.

Analytiska egenskaper

Vinernas restsockerhalt innebär att de kan karakteriseras antingen som ”torra” eller ”halvtorra”.

För analytiska egenskaper för vilka inga värden anges gäller de värden som fastställs i tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

4. Vinkategori 3: Likörvin

Druvsorter: Cabernet cantor, léon millot, pinot noir, solaris, muscaris.

Organoleptiska egenskaper

Färg:

Varierar beroende på vilka druvsorter som används. Endruvsviner av solaris eller muscaris och flerdruvsviner av en kombination av dessa druvsorter är vanligtvis gyllengula. Endruvsviner av pinot noir, cabernet cantor eller léon millot och flerdruvsviner av en kombination av dessa druvsorter är vanligtvis mörkröda.

Doft:

Flerdruvsvinerna har en intensiv, söt och något kryddig doft som kännetecknas av mogna frukter som körsbär eller svarta vinbär (röda likörviner) eller exotiska frukter som mango, ananas och banan (vita likörviner).

Endruvsvinerna har följande egenskaper: Viner av cabernet cantor har en fyllig doft av mörka bär, som svarta körsbär, björnbär och svarta vinbär. Viner av léon millet har särpräglade toner av svarta vinbär, björnbär och plommon. I viner av pinot noir präglas doften i synnerhet av jordgubbar och svarta körsbär.

Endruvsviner av solaris har inslag av kanderad citron, mogen ananas och apelsinskal, medan kombinationen solaris och muscat har en intensiv doft av kanderad citron, mogen ananas och muskotnöt. Endruvsviner av muscaris har en doft som präglas av mogna citrusfrukter och muskotnöt.

Smak:

Fruktig, med en god balans mellan sötman och en fruktig, lätt syra.

Analytiska egenskaper

Vinerna ska ha en minsta sockerhalt på 45 gram per liter.

För analytiska egenskaper för vilka inga värden anges gäller de värden som fastställs i tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 18

— Lägsta totala syrahalt: 3 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

5. Vinkategori 5: Mousserande kvalitetsvin

Druvsorter: Solaris, souvignier gris, johanniter, muscaris, pinot noir, monarch, rondo.

Organoleptiska egenskaper

Färg:

Varierar beroende på vilka druvsorter som används. Endruvsviner av blå druvsorter (pinot noir, monarch och rondo) och flerdruvsviner av en kombination av dessa druvsorter har en färg som går från ljusrött/rosa till laxrosa till rött. Endruvsviner av gröna druvsorter (solaris, souvignier gris, johanniter och muscaris) och flerdruvsviner av en kombination av dessa druvsorter har en färg som går från vitt till halmgult och gyllengult.

Basvinet omvandlas till mousserande vin genom jäsning på flaska.

Doft:

Flerdruvsvinerna har en lätt, frisk och syrlig doft präglad av färsk frukt som citrus, äpple eller fläder.

Endruvsviner har följande egenskaper: Viner av solaris har friska toner av grönt äpple, limeskal och vita blommor. Viner av souvignier gris har en diskret doft av mogna päron, kvittenfrukt och citron. Viner av johanniter är friska och aromatiska, med inslag av lime, gröna äpplen och vit persika. Viner av muskaris är aromatiska, med toner av muskot, fläder och lime. Viner av monarch har en doft av körsbär, svarta vinbär och hallon. Viner av rondo har inslag av jordgubbar, hallon och rabarber. Viner av pinot noir har en doft av röda äpplen, päron och citrusblom.

Smak:

Fruktig och frisk, präglad av en krispig syra och med mycket små, långvariga bubblor. Vinerna i denna kategori utmärker sig särskilt genom sin tydliga mineralitet, som kan tillskrivas faktorer såsom halvöns kalkhaltiga jordmån och grundvatten.

Analytiska egenskaper

Vinerna kan framställas med olika nivåer av restsocker motsvarande typerna ”brut natur”, ”extra brut”, ”brut”, ”extra dry” och ”dry”.

För analytiska egenskaper för vilka inga värden anges gäller de värden som fastställs i tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 5 g/l uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Grundläggande oenologiska metoder som används för samtliga vinkategorier

Särskild oenologisk metod

Skörd, sortering och pressning

— Druvorna skördas vid fysiologisk mognad för bästa möjliga balans mellan sötma och syra.

— Alla druvor skördas för hand, och druvorna delas in i olika kvalitetsklasser innan de lämnar vingården.

— All pressning sker med ett maximalt tryck på 1,9 bar.

Vinframställning

— Syrning är förbjuden.

— Vinerna framställs genom kalljäsning vid en temperatur under 20 °C.

2. Vinkategori 1: Vitt vin – halvsött eller sött

Särskild oenologisk metod

De druvor som används för att framställa halvsöta och söta viner i denna kategori skördas ofta sent, efter att ha angripits av botrytis (ädelröta). Detta ger musten en utomordentligt hög sockerhalt och en kraftig doft och smak. Vid framställningen stoppas jäsningen när en lämplig alkoholhalt har uppnåtts.

3. Vinkategori 1: Vitt vin lagrat i tunna

Särskild oenologisk metod

Vinerna lagras på ekfat (*barrique*) i minst sex månader före tappning.

4. Vinkategori 3: Likörvin

Särskild oenologisk metod

Den vinsprit som tillsätts måste framställas genom destillering av viner som framställts av de druvsorter som anges i avsnitt 4.4. Vinkategori 3: Likörvin. Vinerna lagras på ekfat (*barrique*) i minst tolv månader före tappning.

5. Vinkategori 5: Mousserande kvalitetsvin

Särskild oenologisk metod

De mousserande vinerna framställs med den s.k. traditionella metoden, dvs. genom en andra jäsning på flaska i minst nio månader. Därefter degorgeras vinerna. Vinet har ett lägsta tryck på 4 bar (vid 20 grader).

6. Vinkategori 1: Vitt vin – torrt eller halvtorrt

Särskild oenologisk metod

För torra och halvtorra vita viner med beteckningen Røsnæs används inga särskilda oenologiska metoder.

7. Vinkategori 1: Vin – rosé

Särskild oenologisk metod

För roséviner med beteckningen Røsnæs används inga särskilda oenologiska metoder.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Vinkategori 1: Torrt, halvtorrt, halvsött eller sött vitt vin

60 hektoliter per hektar

2. Vinkategori 1: Vitt vin lagrat i tunna

55 hektoliter per hektar

3. Vinkategori 1: Vin – rosé

60 hektoliter per hektar

4. Vinkategori 3: Likörvin

50 hektoliter per hektar

5. Vinkategori 5: Mousserande kvalitetsvin

60 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska området ligger på Røsnæshalvön på Själlands västkust. Området utgörs av socknarna Røsnæs och Raklev.

7. **Druvsort(er)**

Cabernet cantor

Johanniter

Léon millot – kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot noir – spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier gris

8. **Samband med det geografiska området**

8.1 *Allmänt*

De olika vinerna med beteckningen Røsnæs delar liknande kvalitetsegenskaper som har att göra med den unika kombinationen av klimat, jordmån och odlingsförhållanden på Røsnæshalvön. Dessa präglas vinerna, i nära samverkan med mänskliga faktorer såsom valet av vinframställningsmetoder. Dessa egenskaper är gemensamma för alla viner, oavsett kategori eller druvsort.

8.2 *Geografiskt område*

Røsnæshalvön lämpar sig väl för vinodling, i synnerhet de kalkrika sluttningarna i söderläge vars goda solexponering hjälper druvorna att mogna och vars närhet till havet minskar risken för frost under kritiska tillväxtperioder på våren och hösten. Här råder med andra ord i allmänhet optimala förhållanden. Vinernas mineralitet kommer sig huvudsakligen av den kalkhaltiga jordmånen. De geografiska förhållandena kännetecknas i synnerhet av kalkhaltiga rullstensåsar av lera, sand, grus och sten, som sörjer för en god vattendränering i jordens övre lager och därmed ger tillräckligt torra odlingsförhållanden för vinstockarna. Under moränavlagringarna finns tjocka lager av plastisk lera som bildades för omkring 50 miljoner år sedan. Här lagras stora mängder vatten och näringsämnen som vinstockarna kan tillgodogöra sig när deras rötter efter några år har trängt tillräckligt djupt ned i jorden. Det innebär att vinstockarna även under de ofta mycket torra somrarna på Røsnæs kan få tillräckligt med vatten och näring från alven.

8.3 *Klimatets inverkan*

På Røsnæs vingårdar råder ett klimat som är särskilt gynnsamt för vinodling. Närheten till havet innebär att risken för nattfrost är minimal under riskperioderna, exempelvis under sen vår efter att knopparna brustit och på hösten före skörden. Klimatet på Røsnæs är varmare och torrare än det genomsnittliga klimatet i Danmark. Den genomsnittliga årsnederbörden här är 523 mm, jämfört med det danska genomsnittet på 664 mm. Vanligen får Røsnæs omkring 200 fler soltimmar per år än det danska genomsnittet på 1 730 timmar. Det lokala klimatet bidrar därmed till att ge druvor med den mognadsgrad som krävs för produktion av kvalitetsvin. Kustklimatet ger vinet en friskhet och en fruktig smak tack vare den långa odlingssäsongen med många soltimmar då socker kan ackumuleras i druvorna. Den friska smaken kommer från äppelsyran som bildas till följd av det svala odlingsklimatet. Smaken utmärks av en harmonisk balans mellan syra och sötma. De druvsorter som används mognar fint under den danska sensommaren. Närheten till havet skyddar även druvorna mot sjukdomar, dels på grund av den salta fuktiga luften, dels på grund av havsbrisen som fläktar genom vinodlingarna så att druvorna torkar efter morgondagg eller regn.

8.4 *Mänskliga faktorer*

Den första yrkesmässiga vinodlingsverksamheten på Røsnæs inleddes 2008. De mänskliga faktorer som inverkar på vinodlingen och produktionen av vitt vin, rosévin, likörvin och mousserande kvalitetsvin i området har särskilt att göra med (1) valet av druvsorter, (2) valet av odlingsmetoder (avståndet mellan raderna, beskärning och uppbindning av vinstockarna, avlägsnande av blad osv.) och (3) den valda skördemetoden (manuell skörd). Avstånd mellan raderna: För bästa möjliga avkastning och kvalitet brukar vinodlarna på Røsnæs plantera vinstockarna med ett relativt brett avstånd – 2,5 meter – mellan raderna. Detta avstånd är obligatoriskt för all nyplantering från och med den 1 januari 2021. På så sätt nås druvorna av mer strålning från solen, som – särskilt utanför sommarsäsongen – står lågt på himlen, och uppbindning och beskärning av vinstockarna möjliggörs. Av samma skäl tillåts vinstockarna att utveckla ett högre bladverk än i Sydeuropa, så att den sammanlagda bladyta som kan omvandla solljus till glukos blir större. Avståndet mellan vinstockarna är omkring 1 meter. Det innebär att varje vinstock har en areal på omkring 2,2 m^2 till sitt förfogande, vilket ger dem tillgång till tillräckligt med näringsämnen för att druvorna ska kunna

mogna och utveckla sin doft och smak. Beskärning: Vinstockarna toppas under odlingsperioden för att begränsa tillväxten och säkerställa att druvklasarna får så mycket näring som möjligt. Gallring: Druvklasarna gallras vid behov för att minska avkastningen, optimera druvornas kvalitet och säkerställa att de kvarvarande druvklasarna får bästa möjliga tillgång till näringsämnen. Skördeperiod: Tiden för skörd avgörs genom noggrann övervakning av druvornas mognadsgrad. – Druvorna skördas vid fysiologisk mognad för att uppnå bästa möjliga balans mellan sötma och syra, i synnerhet äppelsyra. Genom att smaka på druvorna och/eller mäta druvsaftens socker- och syrahalt kan odlarna avgöra när det är rätt tid att skörda, det vill säga när druvorna har uppnått den perfekta balansen mellan syra och sötma för den avsedda användningen. Skördemetod: Druvorna måste skördas för hand. De mänskliga faktorerna återspeglas också på själva vinodlingen, där druvmustens sockerhalt, syrahalt och pH-värde kontrolleras vid skörd. Under vinframställningen används processer såsom sedimentering, andra jäsning och filtrering och – för vissa viner – mognadslagring och lagring på ekfat (*barrique*). Kalljäsning påverkar också vinets egenskaper: vita viner och roséviner kalljäses för att de ska bli friska och fruktiga. Alla ovanstående faktorer återspeglas i slutresultatet, dvs. det färdiga vinet med beteckningen Røsnæs, som är fylligt, friskt och fruktigt, oavsett om det rör sig om ett typiskt endruvsvin eller en cuvée (blandning). För flera av kategorierna gäller emellertid att det finns ytterligare samband mellan vinet och de lokala förhållandena.

8.5 *Orsakssamband för vinkategori 1: Vin och rosévin*

Eftersom Røsnæshalvön är omgiven av havet på tre sidor, ligger alla vinodlingar i det avgränsade området ovanligt nära havet. Det innebär att dagstemperaturen, särskilt under druvornas mognadsperiod, är begränsad, vilket ger dem en mycket fruktig smak. Detta är särskilt märkbart i de viner som ingår i kategori 1.

8.6 *Vinkategori 1: Torrt, halvtorrt, halvsött eller sött vitt vin*

De blommiga inslagen i doften och smaken (organoleptiska egenskaper) påminner tydligt om den unika floran på Røsnæshalvöns södersluttningar, där fläder, slån, hagtorn, vildros och säfferot växer. Denna egenskap återspeglas särskilt tydligt i de vita viner som jäses och lagras i ståltankar.

8.7 *Vinkategori 1: Vitt vin lagrat i tunna*

Druvorna för dessa viner skördas huvudsakligen på de vinodlingar som ligger närmast Kalundborg Fjord. Det har visat sig att vinodlingarna närmast fjorden nås av upp till 20–30 % mer solljus tack vare havsytans reflekterande förmåga. Druvorna från dessa odlingar når därför en utomordentligt hög mognadsgrad och används för framställning av vitt vin lagrat i tunna, där den intensiva doften och smaken hos druvorna framträder särskilt väl.

8.8 *Orsakssamband för vinkategori 3: Likörvin*

Likörvin framställs av ett basvin med samma organoleptiska egenskaper som beskrivs ovan, men med en tillräckligt hög restsockerhalt för att det ska gå att framställa likörvin. Likörvinerna lagras dessutom på ekfat i minst ett år, vilket ger ektoner. Smaken är fruktig, med en god balans mellan sötman och en fruktig, lätt syra.

8.9 *Orsakssamband för vinkategori 5: Mousserande kvalitetsvin*

Dessa viner kännetecknas av en tydlig mineralitet som bland annat beror på att jordmån och grundvatten i Røsnæs moränlandskap är mycket kalk- och mineralrika.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Förpackning

Rättslig ram

I EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Produkten ska tappas på flaska i det avgränsade området för att säkerställa att vinet verkligen har sitt ursprung i detta område. Detta skyddar både vinodlarnas och områdets anseende.

Det möjliggör även bättre kvalitetskontroll och spårbarhet, eftersom tappningen sker under kontrollerade förhållanden.

Dessutom kan transport av otappat vin leda till oxidering eller mikrobiologisk kontaminering. Kravet på att tappningen ska ske lokalt minimerar denna risk.

Märkning

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Årgången ska anges i märkningen om vinet framställs av en enda skörd. Om vinet framställs av druvor från flera skördeår anges ingen årgång.

– Druvsorten ska anges i märkningen om endast en druvsort används (endruvsvin).

Länk till produktspecifikationen

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