

Produktspecifikation for vinavlsprodukter fra Vinområde Sjælland

Den beskyttede betegnelse:	Sjælland.
Ansøger:	Danske Vingaarde, Interesseorganisation for Vinavlere og Vinproducenter i Danmark, Sekretariatet Aarø 250, 6100 Haderslev. Sekretariatsleder Svend Aage Hansen, telefon 7458 4776, mobil 4010 9495, fax 7458 4756, mail: sah@aaro-vin.dk Lokalafdeling: Sjælland
Beskrivelse af vinene:	I Vinområde Sjælland fremstilles følgende vinavlsprodukter: <ul style="list-style-type: none">• Vin (røde, hvide og rosé)• Mousserende vin• Mousserende kvalitetsvin• Vin af delvist tørrede druer

Vigtigste analytiske kendetegn:

Vin (røde, hvide, rosé og mousserende):

- virkeligt alkoholindhold, min. 9,5 % vol., dog således at søde vine kan fremstilles med et lavere virkeligt alkoholindhold, hvis det totale alkoholindhold er min. 10,5 % vol.

- Totalt syreindhold, min 4,5 g/l ¹).

- Indhold af flygtige syrer, maks. 1,0 g/l for hvidvin (og rosé) og 1,1 g/l for rødvin ²).

Vin af delvist tørrede druer:

- Naturligt alkoholindhold, min. 16 % vol.

- Totalt syreindhold min. 4,5 g/l ¹)

- Indhold af flygtige syrer, maks. 1,8 g/l ²)

- Totalt svovldioxidindhold³:

- Hvidvin og rosévin. maks. 180 mg/l som SO₂, dog maks. 200 mg/l hvis restsukker > 5g/l

- Rødvin og vin af delvist tørrede druer max 135 mg/l som SO₂, dog max 180 mg/l hvis restsukker > 5g/l.

- Mousserende vin

 - totalt og virkeligt alkoholindhold, min. 9,5 % vol.

 - Totalt syreindhold, min 4,5 g/l ¹).

 - Indhold af flygtige syrer, maks. 1,0 g/l ²)

¹ Totalsyre udtrykt som vinsyre

² Flygtig syre udtrykt som eddikesyre. Værdien svarer til 30 milliækvivalter pr. l.

³ Grænserne for svovldioxidindhold kan være højere i år, hvor vejrforholdene har gjort det påkrævet, inden for de grænser, der er fastsat i bilag I B, stk. A.4 og bilag I, C, 2 til Reg. 606/2009

- totalt svovldioxidindhold. < 180 mg/l som SO₂.
- kuldioxidindhold (> 3,5 bar overtryk ved 20 °C)

Organoleptiske kendetegn:

Alle vinområdets vinavlsprodukter er karakteriseret ved deres fyldighed og en særlig kompleksitet, sammenlignet med landets øvrige vinområder.

De røde vine er medium til kraftig type med dyb, rød farve og passende alkohol. Mørke og lyse bær i næsen. Almindeligvis forholdsvis høj syre, som de i visse år er nødvendigt at reducere. De hvide (og rosé) vine er fyldige, undertiden fede og med middel alkoholprocent.

Vin af delvis tørrede druer er særdeles kraftige med dyb rød, grænsende til sort farve og virkelig alkohol på min. 15 % vol. Mørke bær og tørret frugt og chokolade i næsen. Syre, der balanceres af restsukker i munden. Meget fyldige og fede vine.

De mousserende vine er fyldige og komplekse, med højt syreindhold domineret af mælkesyre

Det maksimale indhold af sulfid:

Totalt svovldioxidindhold³:

Hvidvin (rosé) maks. 180 mg/l som SO₂, dog maks. 200 mg/l hvis restsukker > 5g/l

Rødvin og vin af delvis tørrede druer max 135 mg/l som SO₂, dog max 180 mg/l hvis restsukker > 5g/l.

Mousserende vin og mousserende kvalitetsvin: maks.180 mg/l som SO₂³

Vinområde Sjælland udgøres af de administrative områder:

- Region Sjælland
- Region Hovedstaden (med undtagelse af regionskommune Bornholm)

60 hl

Der anvendes følgende druesorter opført på OIV's liste:

Blå sorter: Acolon, Cabernet Cantor, Baco Noir, Baron, Bolero, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Castel 19637, Frühburgunder, Léon Millot, Lucie/Lucy Kuhlmann, Monarch, Muscat Bleu, Rondo, Pinot Meunier, Pinot Noir, Piroso, Précoce Noir, Regent, Spätburgunder,

Grønne sorter: Chardonnay, Helios, Johanniter, Madeleine Angevine 7672, Madeleine Sylvaner, Merzling, Muscaris, Orion, Ortega, Phoenix, Pinot Auxerrois, Bianca, Reform, Riesling,

Særlige ønologiske fremgangsmåder:

Afgrænsning af det geografiske område:

Maksimale udbytter pr. hektar
Druesorter

Sibera, Solaris, Villaris, Zalas Perle

Oplysninger om det geografiske område

Rosé sorter: Siegerrebe, Sauvignier gris

Vinområde Sjælland hører med til de nordlige vinzoner i Europa med kystklima, som er karakteriseret ved en relativ kort vækstsæson, lange dage om sommeren og stærkt reduceret dagslængde i forårs- og efterårsmånederne. 1.540 solskinstimer – lidt flere i den sydlige del af området end mod nord, 580 – 610 mm nedbør, middeltemp. 8,0 – 8,1 °C, nedbørdage 113.

Oplysninger om produktet

Undergrunden består overvejende af kalk og kridt mens jordbunden, i kraft af istiden, overvejende består af moræneler.

Vin, vin af delvis tørrede druer og mousserende vin fra Vinområde Sjælland er generelt kendte for deres fyldighed og kompleksitet, som kan henføres til området specifikke forhold.

Årsagssammenhæng

Det høje antal solskinstimer i området, ikke mindst i modningsperioden august, september og oktober, medfører god indlejring af sukker i druerne. Årsmiddeltemperaturen i området svarer stort set til de øvrige regioner med undtagelse af Jylland, hvor den er lavere, men i modningsperioden er både middel-, dags og nattemperaturerne højere end i de øvrige vinområder, når bortses fra Bornholm. Disse temperaturforhold kombineret med solindstrålingen og med den moderate regnmængde resulterer i fyldige og komplekse vine sammenlignet med de øvrige vinområder. Ikke desto mindre fås ofte høje syreniveauer, som det kan være nødvendigt at reducere. Den generelt kalkrige undergrund tilfører vinområdets vinavlsprodukter tydelig mineralitet.

Gældende krav fastlagt i EU eller i dansk lovgivning

I EU-lovgivningen:

- Mærkning med årgang, hvis mindst 85 % af de druer, der er medgået til fremstillingen af produktet er høstet de pågældende år, jf. artikel 61 i Reg. 607/2009

I dansk lovgivning:

- (ingen)

Verificerende myndighed/organ:

Fødevarestyrelsen (Kompetent myndighed og verificerende myndighed)

Myndigheden/organets opgaver:

Fødevarestyrelsen varetager alle kontrolopgaver, jf. artikel 25 i KFO 607/2009⁴, herunder udtagning af prøver til analytisk og organoleptisk test.

⁴ Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 af 14. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter

Kontrollen gennemføres som en stikprøvekontrol blandt de omfattede vinproducenter og –tapperier på grundlag af en risikoanalyse.

