

Produktspecifikation for vinavlsprodukter fra Vinområde Fyn

- Den beskyttede betegnelse: Fyn.
- Ansøger: Danske Vingaarde, Interesseorganisation for Vinavlere og Vinproducenter i Danmark, Sekretariat Aarø 250, 6100 Haderslev. Sekretariatsleder Svend Aage Hansen, telefon 7458 4776, mobil 4010 9495, fax 7458 4756, mail: sah@aaro-vin.dk
Lokalafdeling: Fyn
- Beskrivelse af vinene: I Vinområde Fyn fremstilles følgende vinavlsprodukter:
- Vin (røde, hvide og rosé)
 - Mousserende vin
 - Mousserende kvalitetsvin

Vigtigste analytiske kendetegn:

- Vin (røde, hvide og rosé) - 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/l¹).
 - Indhold af flygtige syrer, maks. 1,0 g/l for hvidvin (og rosé) og 1,1 g/l for rødvin²).
 - Totalt svovldioxidindhold³:
Hvidvin og rosévin. maks. 180 mg/l som SO₂, dog maks. 200 mg/l hvis restsukker > 5g/l
Rødvin 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/l¹).
 - Indhold af flygtige syrer, maks. 1,0 g/l²)
 - totalt svovldioxidindhold. < 180 mg/l som SO₂³).
 - kuldioxidindhold (> 3,5 bar overtryk ved 20 °C)

Organoleptiske kendetegn:

Alle vinområdets vinavlsprodukter er karakteriseret ved deres karakterfuldhed og fyldighed, sammenlignet med landets øvrige

¹ Totalsyre udtrykt som vinsyre

² Flygtig syre udtrykt som eddikesyre

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

vinområder.

Vurdering/angivelse af organoleptiske kendetegn
De røde vine er smukt røde til den lyse side og uden lilla farvetoner. De er fyldige men ikke kraftige som vinene fra Østersøområdet og ikke særligt tanninholdige. Til gengæld mere frugtige. De hvide (og rosé) vine er fyldige, frugtige og ret lette med rigelig syre i forhold til alkoholniveauet.

De mousserende vine er karakterfulde og frugtholdige, domineret af høj syre.

Det maksimale indhold af sulfit

Totalt svovldioxidindhold³:

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

Rødvin 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 Fyn er del af Region Syddanmark og udgøres af Fyn med naturligt tilhørende øer.

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, Sibera, Solaris, Villaris, Zalas Perle

Rosé sorter: Siegerrebe, Sauvignier gris

Vinområde Fyn 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. 1.448 solskinstimer, 639 mm regn, middeltemp. 8,1 °C, nedbørsdage 113.

Undergrunden består overvejende af tertiære bjergarter mens jordbunden, i kraft af istiden, overvejende består af moræneler.

Vin og mousserende vin fra Vinområde Fyn er generelt kendte

Særlige ønologiske fremgangsmåder:

Afgrænsning af det geografiske område:

Maksimal udbytte pr. hektar

Druesorter

Oplysninger om det geografiske område

Oplysninger om produktet

Årsagssammenhæng

for deres karakterfuldhed og fyldighed, som kan henføres til områdets specifikke forhold.

Vin og mousserende vin fra Vinområde Fyn har nogle af de samme karakteristika som vin fra den vestlige del af Vinområde Sjælland, men er også prægede af det lavere antal solskinstimer, den lavere nattetemperatur specielt i modningsperioden august til oktober såvel som den højere nedbør. Undergrunden består primært i moræneler, og den mineralitet, der præger mange af vinene fra Vinområde Sjælland fornemmes ikke her. Vinene fremtræder derfor mindre kraftige, men alligevel fyldige, og med en særlig karakter.

Man kan sige, at de vilkår, som gennem tiden har gjort fynsk gartneribrug berømt også påvirker vinavlen. Den længere vækstsæson inden modningen giver karakter til vinene, idet det dog kan være nødvendigt at chaptalisere i dårlige år. Det kan også være aktuelt at fjerne syre fra vinene.

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.

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.

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

Producenterne gennemfører egenkontrol vedr. analytiske og organoleptiske kendetegn.

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