Produktspecifikation

Beskyttet Oprindelsesbetegnelse (BOB) - Det Sydfynske Øhav

Producentforening: Geo Sydfyn Vinum : 2026-09-02

Indhold

Introduktion og baggrund 2
1. Formålsparagraf 2
2. Druesorter 3
3. Kemiske og analytiske kendetegn 4
4. Maksimalt høstudbytte pr. hektar 5
5. Vurdering af vinens kvalitet (Kontrolprocedure) 6
6. Skånsom behandling af druer og most 7
7. Sammenhængen med det geografiske område 8
8. Regler for etikettering og mærkning 12
9. Bæredygtig praksis og agro-økologisk forvaltning 13
10. Organisationslinks 14

Revisionsdato	Forfatter	Ændringer
2026-06-27	LD, HD	Første oplæg
2026-08-05	JA, TTA	Opdatering efter review
2026-08-12	JA	Første udgave til vurdering af fødevarestyrelsen
2026-08-20	JA	Tilføjet oversigt over vinavlere i området (afsnit 7.5)
2026-09-02	JA	Korrektioner + landareal, testsorter og domænenavn

Produktspecifikation

Beskyttet Oprindelsesbetegnelse (BOB) - Det Sydfynske Øhav

Introduktion og baggrund

Nærværende produktspecifikation er udarbejdet af sammenslutningen af producenter, Geo Sydfyn Vinum, med henblik på at opnå beskyttelse af oprindelsesbetegnelsen "Det Sydfynske Øhav" som en Beskyttet Oprindelsesbetegnelse (BOB) for vin i medfør af artikel 93 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013.

Vinområdet er geografisk beliggende i det sydfynske øhav og dækker de kystnære landjordsarealer inden for rammerne af UNESCO Global Geopark Det Sydfynske Øhav. Se afsnit 7. Områdets unikke topografi som et "druknet istidslandskab", sammen med de kalkholdige morænejorde og et mildt kystklima, skaber en helt særlig kombination af forhold, der egner sig til vindyrkning af meget høj kvalitet.

Vinområdet sigter på at blive verdens første bæredygtige vinregion, hvor det kun er tilladt at bruge sygdomsresistente druesorter (PIWI = Pilzwiderstandsfähig).

1. Formålsparagraf

1.1. Beskyttelse af kvalitet og omdømme
Formålet med denne produktspecifikation er juridisk at definere, beskytte og fremme de unikke kvalitetsegenskaber, det omdømme og de specifikke kendetegn, som vin produceret i Det Sydfynske Øhav besidder, og som kan tilskrives områdets geografiske oprindelse og menneskelige faktorer.

1.2. Definition af den fælles standard
Specifikationen fastsætter de bindende minimumskrav for samtlige vinstadier i området, herunder restriktioner for druesorter, maksimale høstudbytter pr. hektar, forarbejdningsmetoder samt kemiske og organoleptiske kvalitetskrav. Formålet er at sikre, at enhver vinflaske, der bærer betegnelsen BOB "Det Sydfynske Øhav", repræsenterer et kompromisløst og fejlfrit regionalt kvalitetsprodukt.

1.3. Agro-økologisk og bæredygtig vision (UNESCO-synergi)
Det er et helt centralt formål for producentforeningen, Geo Sydfyn Vinum, at forene vinavl af højeste karat med aktiv naturbeskyttelse. Ved konsekvent og udelukkende at basere vinproduktionen på robuste, svampetolerante hybridsorter (PIWI-sorter) samt udelukke kemiske ukrudtsmidler, forpligter områdets producenter sig til en agro-økologisk dyrkningsform. Denne praksis minimerer pesticidforbruget, beskytter det sårbare øhavsmiljø og grundvandet samt understøtter biodiversiteten i fuld overensstemmelse med UNESCO's globale retningslinjer for geoparker.

1.4. Sporbarhed og forbrugerbeskyttelse
Gennem etableringen af et strengt kontrolsystem under foreningens ledelse (se afsnit 5 og 8) sikres fuld sporbarhed fra den enkelte vinmark til den færdige flaske. Dette tjener til at beskytte forbrugerne mod vildledning og værne om det fælles varemærkes integritet på det nationale og internationale marked.

2. Druesorter

Tilladte druesorter samt procedure for aktivering og udfasning

2.1. Alle druer skal høstes på ejendommen og vinificeres indenfor det Sydfynske Øhavs område.

2.2. Godkendte PIWI-hovedsorter: Der må udelukkende anvendes svampetolerante PIWI-sorter (på engelsk: FRGs = Fungus-resistant grape varieties) , som udviser høj modstandskraft over for svampesygdomme og er tilpasset det nordiske kystklima.
Druerne skal ved høst i Danmark kunne opnå en modenhed på 80° Oe for anvendelse til stille vin og 70° Oe for anvendelse til mousserende vin.

Vine med betegnelsen BOB "Det Sydfynske Øhav" skal udelukkende fremstilles af svampetolerante hybridsorter (PIWI-sorter) af slægten Vitis, som dyrkes inden for det afgrænsede geografiske område. Klassiske, ikke-resistente sorter (Vitis Vinifera) tillades ikke. De godkendte hovedsorter omfatter:

Grønne PIWI-sorter:	Solaris, Souvignier Gris, Muscaris, Johanitter, Hibernal, Riesel, Sauvignon Soyhieres, Calardis Soleil
Blå PIWI-sorter:	Rondo, Leon Millot, Regent, Cabernet Cortis, Cabernet Cantor, Castel, Bolero, Maréchal Foch / Triumphe d'Alsace, Monarch

2.2.1. Testsorter under afprøvning i området kan anvendes i blends op til 15% sammen med 85% godkendte sorter.

2.3. Procedure for aktivering af nye PIWI-sorter (Fremtidssikring):
For at sikre adgang til den nyeste agro-økologiske forskning og mindske pesticidforbruget i Geoparken, kan nye svampetolerante PIWI-sorter løbende aktiveres i specifikationen under følgende betingelser:

2.3.1. Ansøgning: En registreret vinproducent i vinområdet Det Sydfynske Øhav indsender en skriftlig anmodning til foreningens bestyrelse.

2.3.2. Kvalifikationskrav: Sorten skal være agronomisk testet og officielt optaget som en godkendt sort til erhvervsmæssig vinavl i enten Danmark eller i det tyske Bundessortenamt (f.eks. Beschreibende Sortenliste). Den skal dokumentere en signifikant forhøjet resistens mod svampesygdomme. Der skal desuden foreligge tilstrækkelig dokumentation/erfaringsmateriale for, at sorten kan modne i Danmark (minimum 3 års høstdata under danske betingelser).

2.3.3. Aktiveringsmekanisme: Ved flertalsbeslutning på foreningens årlige generalforsamling tilføjes den nye PIWI-sort til specifikationens tilladte sortsliste via en anmeldelse af en mindre ændring til Fødevarestyrelsen.

2.4. Procedure for udfasning og nedlæggelse af eksisterende PIWI-sorter:
Såfremt en godkendt PIWI-sort på grund af klimaforandringer (f.eks. for lavt syreindhold eller ubalance i modningen) eller på grund af muterede svampesygdomme (hvor resistensen brydes) ikke længere vurderes egnet til området, kan den nedlægges efter følgende procedure:

2.4.1. Faglig indstilling: Bestyrelsen eller et udpeget fagudvalg udarbejder en skriftlig evaluering, der påviser, at sorten over en periode på 3 høstår har mistet sin dyrkningsmæssige værdi, sin svampetolerance eller sin kvalitet i det sydfynske øhav.

2.4.2. Udfasningsperiode (Overgangsordning): Beslutningen om nedlæggelse skal vedtages med 2/3 flertal på foreningens generalforsamling. For at beskytte eksisterende investeringer i marken fastsættes en obligatorisk overgangsordning på 10 år fra vedtagelsesdatoen.

2.4.3. Deaktivering: I overgangsperioden må eksisterende vinmarker med den pågældende sort fortsat deklareres og sælges som BOB "Det Sydfynske Øhav". Nyplantning af sorten er forbudt fra vedtagelsesdagen. Efter de 10 år udgår sorten endegyldigt af Stk. 2.2.

3. Kemiske og analytiske kendetegn

Analytiske minimumskrav for vinene

Vinene skal generelt overholde Kommissionens forordning 606/2009 (vinavlprodukter, fremgangsmåder og restriktioner), 2019/934 (oenologiske fremgangsmåder) og 2021/1165 (tilsætningsstoffer ved økologisk produktion). Derudover skal de færdige vine med den Beskyttede Oprindelsesbetegnelse "Det Sydfynske Øhav" ved frigivelse til konsum opfylde følgende kemiske og analytiske værdier:

3.1. Alkoholindhold

3.1.1. Minimum naturligt alkoholindhold (ved høst): 9,2 % vol. (svarende til et potentielt alkoholindhold baseret på druernes sukkerindhold/Oechsle-grad, 70 Oe). Der tillades ikke chaptalisering hvis vinen skal opnå BOB betegnelsen. Dog må der ved mousserende vin tilsættes sukker til basisvinen før anden gæring.

3.1.2. Minimum faktisk alkoholindhold (i den færdige vin):

3.1.2.1. Stille hvidvine og rosévine:	10,5 % vol.
3.1.2.2. Mousserende vine (kvalitetsmousserende vin):	10,0 % vol.
3.1.2.3. Stille rødvine og orangevine:	11,0 % vol.

3.1.2.4. Hedvine– minimum gæret alkohol 7% vol. (svarer f.eks. til at der startes med en saft med 85 Oe, som gæres ned til en restsødme på 75 g/l).

3.2. Syreindhold og flygtig syre

3.2.1. Total syre (udtrykt som vinsyre): Minimum 5,0 g/l og maksimalt 10,5 g/l.
Bemærkning: Det milde kystklima sikrer, at druerne bevarer en frisk syre, som er afgørende for vinens holdbarhed og balance.

3.2.2. Flygtig syre (eddikesyre):

3.2.2.1. Hvidvin, rosé og mousserende: Maksimalt 0,45 g/l.

3.2.2.2. Rød- og orangevin: Maksimalt 0,6 g/l.
Bemærkning: Vinen skal under hele processen beskyttes imod uønsket oxidering. Først og fremmest ved minimering af luftrum over vinen under fremstillingen. F.eks. ved hjælp af tætsluttende låg og eventuelt ved et lag af inaktiv gas (f.eks. CO2 fra gæring eller tilført fra tryktank). Dette vil begrænse udviklingen af flygtige syrer samt holde den bundne mængde sulfit i vinen så lavt som muligt.

3.3. Svovldioxid (Sulfitter)
Bemærkning: Sulfitter anvendes for at bevare vinens friskhed og forhindre oxidering og vækst af uønskede mikroorganismer. Sulfitter bevarer vinens kvalitet.
Den korrekte mængde frit sulfit afhænger af vinens pH, men den totale mængde (bundet + frit) må ikke overskride grænserne for økologisk vin (50 mg/l mindre end grænsen for konventionel vin (ved restsukker under 2 g/l) For alle andre kategorier vin nedsættes det med 30mg/l). Se også Kommissionens forordning Nr. 606/2009 Bilag 1B.

3.3.1. Rød- og orangevin: max 100 mg/l (total sulfit)

3.3.2. Hvidvin og rosé: max 150 mg/l (total sulfit)

3.3.3. Sulfit kan undværes, hvis vinen er beskyttet af gærceller i vinen (f.eks. Pet-nat vin).

3.3.4. ”Naturvin” og lignende uden tilsat sulfit skal mærkes: ”Ikke tilsat sulfit. Begrænset holdbarhed.”

3.4. Restsukker

Vinens restsukker angives med de generelle EU-definitioner (tør, halvtør, halvsød osv), men vinens balance skal altid godkendes i det organoleptiske smagspanel.

4. Maksimalt høstudbytte pr. hektar

4.1. Det maksimale udbytte for druer høstet inden for det afgrænsede geografiske område til fremstilling af vin med den Beskyttede Oprindelsesbetegnelse (BOB) ”Det Sydfynske Øhav” må, udtrykt i mængden af færdigbehandlet vin, ikke overstige følgende grænser:

4.1.1. Mousserende vin: Maksimalt 80 hl/ha (svarende til 8.000 liter vin pr. hektar).

4.1.2. Hvidvin og rose: Maksimalt 75 hl/ha (svarende til 7.500 liter vin pr. hektar).

4.1.3. Rød- og orange vin: Maksimalt 70 hl/ha (svarende til 7.000 liter vin pr. hektar).
Bemærkning: Med 3600 meter række pr hektar (2,5 m mellem rækker) og med et presseudbytte på 65% så svarer 70 hl til 3kg/m og 75hl til 3,2kg/m og 80 hl til 3,42kg/m. Med 2,75 m mellem rækker svarer 70 hl til 3,3kg/m, 75 hl til 3,56kg/m og 80 hl til 3,8 kg/m række.

4.2. Konsekvens ved overskridelse:
Såfremt udbyttet på en given vinmark for en defineret parcel (f.eks. rækker med en specifik sort, eller område, der på anden måde er veldefineret fx af køreveje) overstiger de i stk. 1 fastsatte maksimale grænseværdier, mister hele høsten fra den pågældende parcel i marken for det pågældende høstår retten til at anvende BOB ”Det Sydfynske Øhav”.
Vinen kan i så fald alene deklasseres og anmeldes som regional BGB-vin (Beskyttet Geografisk Betegnelse) eller som generel dansk vin uden oprindelsesbetegnelse.

5. Vurdering af vinens kvalitet (Kontrolprocedure)

Produktspecifikation:for organoleptisk og analytisk godkendelse

5.1. Det autoriserede smagspanel:
Før en vin må markedsføres med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) "Det Sydfynske Øhav", skal den undergå en obligatorisk organoleptisk bedømmelse. Foreningen Geo Sydfyn Vinum har det fulde ansvar for at finde, udpege og sammensætte det uvildige smagspanel. Panelet skal bestå af mindst 3 dommere (f.eks. eksterne ønologer, sommelierer eller registrerede fageksperter inden for vinavl), som har dokumenteret smagsfaglig erfaring, og som ikke har personlige, familiære eller økonomiske interesser i de vine, der testes.

5.2. Organoleptisk testmetode (Smagstesten):

5.1.1. Informeret smagning: Når vinen er færdigaftappet og blot mangler etiketter, indleveres prøveflasker til de af Geo Sydfyn Vinum udpegede dommere sammen med oplysninger om druesorter samt vinificeringsmetode. Færdigaftappet betyder, at der ikke kan ske ændringer af vinen efter smagstesten – f.eks. ved en evt. senere aftapning.

5.1.2. Typicitet: De 3 autoriserede dommere skal skriftligt bekræfte, at vinen udviser de karakteristiske regionale kendetegn for området (herunder den frugtdrevne syrestruktur og den aromatiske profil, som er unik for vine baseret på godkendte PIWI-sorter dyrket i Geoparkens morænelandskab). Se også afsnit 7.4

5.1.3. Fejlfrihed: Vinen skal af dommerne vurderes som i balance og fuldstændig fri for tekniske og organoleptiske fejl (såsom oxidation, eddikesyre, fejlaromaer eller urenheder).

5.3. Analytisk verifikation (Laboratorietesten):
Sideløbende med smagstesten skal foreningens fagudvalg udføre en komplet laboratorieanalyse med en korrekt kalibreret OenoFoss eller WineScan. Analysen skal dokumentere, at vinen overholder alle de kemiske minimumskrav fastsat i afsnit 4.

5.4. Certificering og konsekvens:
Geo Sydfyn Vinum udsteder et unikt godkendelsesnummer for det specifikke parti (bringe/lotnummer), hvis de overholder flg. punkter.

5.4.1. Vinen godkendes af de 3 smagsdommere

5.4.2. Vinen overholder laboratorietesten

5.4.3. Høstrapporter viser, at høstudbytte og modenhed ved høst overholdes

Hvis vinen afvises af panelet, må det pågældende parti ikke sælges som BOB "Det Sydfynske Øhav". Vinen kan i stedet deklasseres til regional BGB-vin eller generel dansk vin, såfremt den opfylder reglerne herfor.

6. Skånsom behandling af druer og most

Tekniske restriktioner for høst og druebehandling

6.1. Alle druer høstes i hånden, hvorved druerne kvalitetssikres allerede i vinmarken. De høstede druer føres til vineriet uden unødig forsinkelse for at undgå oxidering og begyndende bakterievækst af beskadigede druer.

6.2. Afstilkning og presnings-metoder: Afstilkning og knusning af druerne foregår, så knusning af kernerne undgås. Presningen af druerne skal foregå i skånsomme systemer, der bevarer druernes kvalitet og beskytter mosten mod bitterstoffer fra kerner og stilke.
Helklasepres, - direkte pres efter knusning - eller presning efter maceration - kan benyttes alt efter den ønskede vinstil.

6.3. Maceration: kortere eller længere maceration af de knuste druer skal foregå køligt og i tætlukkede beholdere for at undgå begyndende oxidering af druemosten.

7. Sammenhængen med det geografiske område

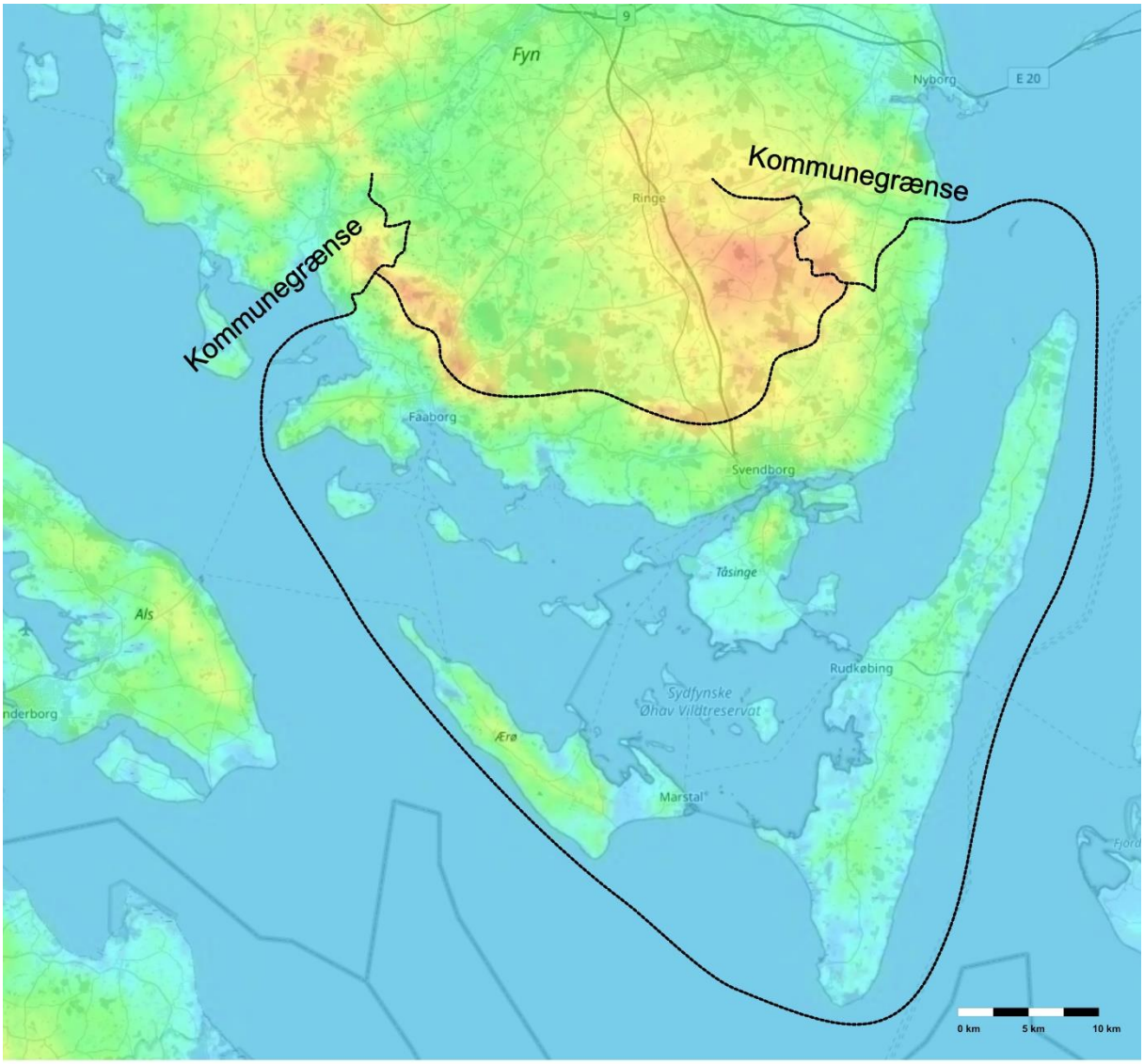
Årsagssammenhæng mellem områdets terroir og vinens egenskaber

7.1. Vinområdet

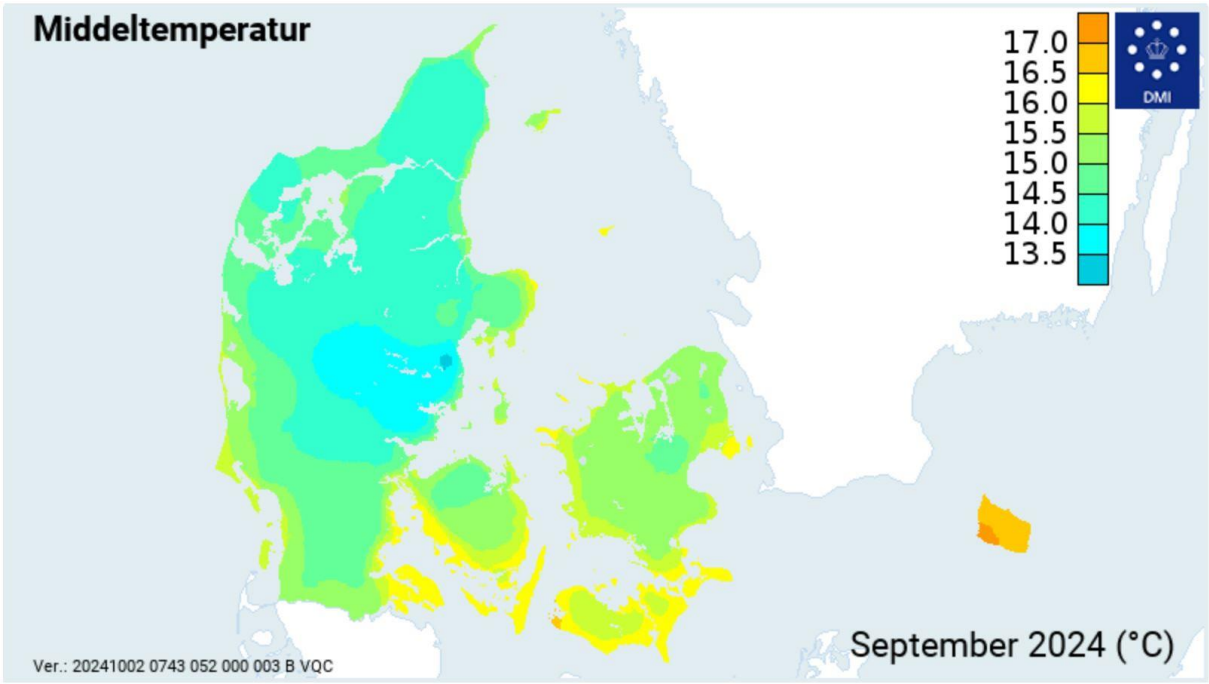
Vinområdet dækker alle øerne i Geopark området samt den kystnære del af Sydfyn indenfor Geoparken - afgrænset i nordvest af kommunegrænsen og landskabshævningerne nord for Fåborg (Svanninge bakker) og i øst af landskabshævningerne nord for Svendborg og op til Gudbjerg/Galdbjerg og endeligt kommunegrænsen mod nordøst.

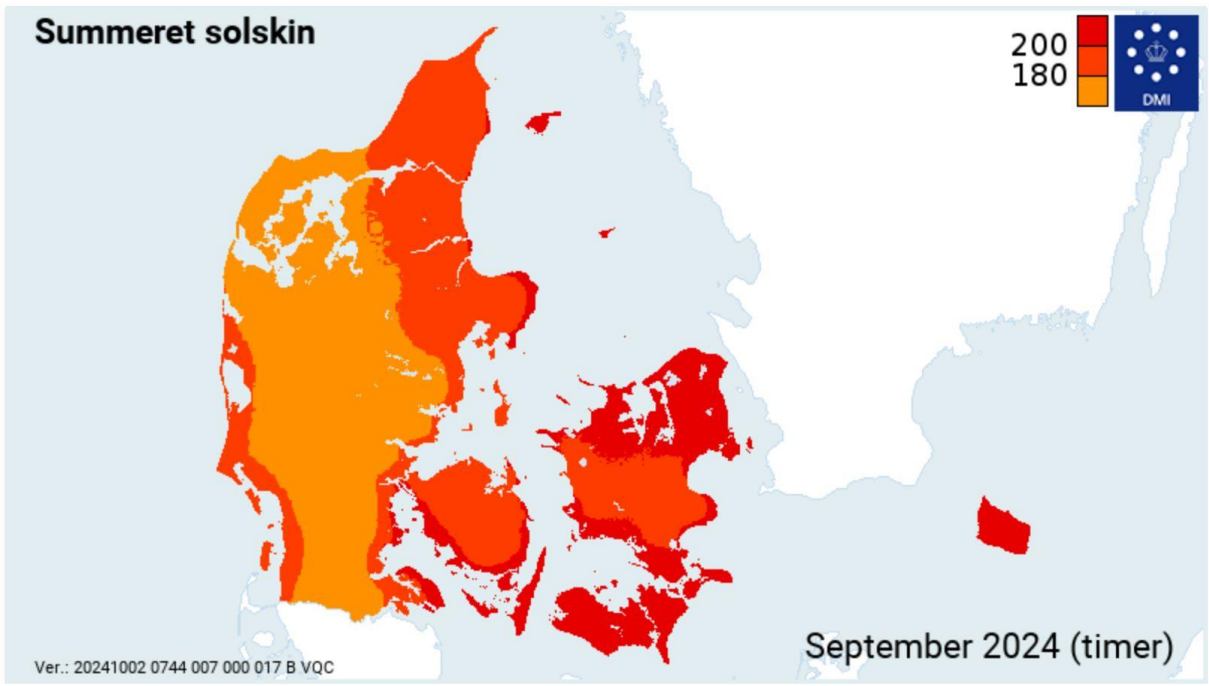
Det svarer til et samlet landareal på ca. 800 km² eller 80.000 ha.

Se nedenstående topografiske kort.

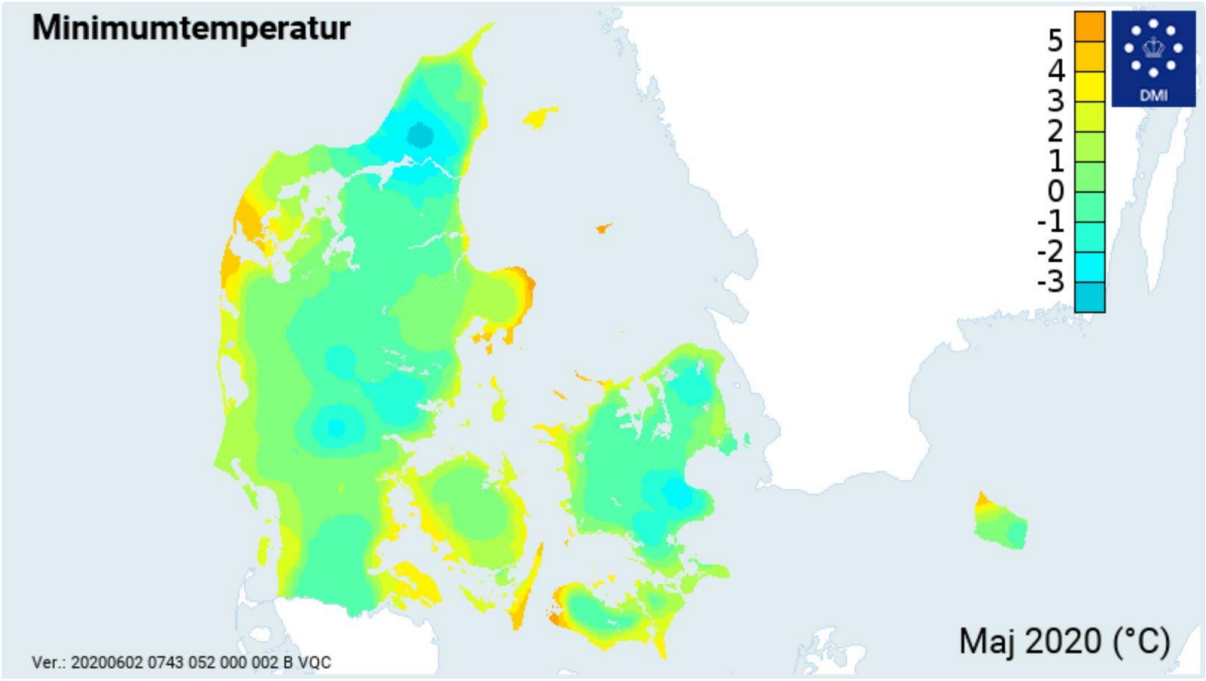


De klimatiske fordele ved dette område fremgår tydeligt ved at se på middeltemperatur og solskinstimer i druernes modningsmåned (september) i et år med nogenlunde normalvejr, hvor området ligger i læ for den fremherskende nordvestenvind og temperaturstabiliseret af den omgivende vandmasse.





Havets beskyttelse ses også i et år (2020), hvor der var udbredt nattefrost i hele den første halvdel af maj måned, hvor de nye knopper netop er begyndt at skyde.



Vinene fra det afgrænsede område under den Beskyttede Oprindelsesbetegnelse (BOB) "Det Sydfynske Øhav" besidder en unik identitet, der er uløseligt forbundet med områdets status som UNESCO Global Geopark. Kombinationen af et "druknet istidslandskab", kalkholdige morænejorde og den konsekvente anvendelse af godkendte svampetolerante PIWI-sorter definerer vinens fælles særpræg.

7.2. Det naturlige miljøs faktorer (Mikroklima og Geologi)

7.2.1. Det "druknede" øhavs klima: Det Sydfynske Øhav er karakteriseret ved en kyststrækning omgivet af et lavvandet havområde med 55 øer og holme. Dette store vandareal fungerer som en gigantisk termisk regulator. Havet akkumulerer varme gennem sommeren og afgiver den langsomt i efterårsmånederne, hvilket skaber en forlænget modningsperiode for alle druesorter uden risiko for tidlig efterårsfrost.
Om foråret beskytter havets stabile temperatur også vinmarkerne mod majfrost, hvis forårets opvarmning af det europæiske kontinent flytter azorerhøjtrykket mod nord og derved åbner for, at kold luft fra de arktiske egne strømmer langt ned i Europa midt i maj, når vinplanternes knopbrydning netop er begyndt.
Desuden reducerer havets konstante luftcirkulation og de kystnære vinde risikoen for stillestående, fugtig luft i vinmarkerne.

7.2.2. Istidslandskabet og jordbunden:
Landskabet er formet under den sidste istid, hvor enorme gletsjere har efterladt bakkede morænelandskaber, herunder markante formationer som Svanninge Bakker og hatbakkerne på Langeland. Vinmarkerne er primært anlagt på syd- og sydøstvendte moræneskrænter, hvilket sikrer optimal solindstråling og naturligt dræn. Jordbunden

består af aflejringer af rigt, kalkholdigt moræneler blandet med grus, sand og flinteforekomster.

7.3. PIWI-sorternes fælles synergi med området
Danmark blev i 2000 godkendt som vinland af EU. Dette er til dels hjulpet i gang af klimaændringerne, men især af nye druesorter udviklet i Tyskland (PIWI) hvoraf nogle modner så tidligt, at de kan opnå fuld modenhed i Danmark. Antallet af brugbare druesorter er nu på vej til at vokse betydeligt, da der er en udvikling i gang af nyeste generation resistente druer specielt udvalgt til det danske klima.
Det er vigtigt, at sorterne er sygdomsresistente, da det i Danmark kun er tilladt at bruge så få plantebeskyttelsesmidler, at vindyrkning i praksis skal foregå økologisk.

7.3.1. Vindtørring af klaser: Disse sorter er bl.a. udvalgt på baggrund af deres robuste anatomi og løse klasebygninger. Den fremherskende øhavsvind kan derfor sikre en hurtig optørring efter regnbyger og minimerer risikoen for gråskimmel under modningsperioden.

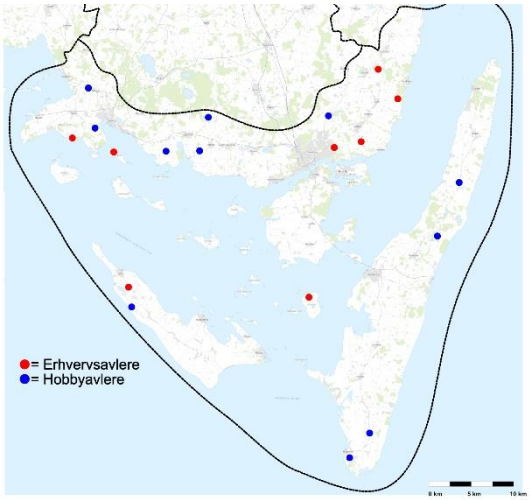
7.3.2. Agro-økologisk bæredygtighed: Sorterne besidder en genetisk resistens over for de primære svampesygdomme. Dette muliggør en dyrkningsform med op til 90% reduktion af sprøjtemidler, hvilket beskytter det sårbare grundvand og økosystem i UNESCO-geoparken, i tråd med områdets eksisterende biodynamiske og økologiske vinavlstraditioner.

7.4. Årsagssammenhæng (Hvordan landskabet kan smages i vinen)
Det tætte samspil mellem det naturlige miljø og de svampetolerante sorter resulterer i vine med et klart og genkendeligt regionalt udtryk:

7.4.1. Aromatisk intensitet: Takket være det milde øhavs klima og en sol, der ikke steger druerne som i Sydeuropa, men er delt ud over flere timer (lange dage og korte lyse sommernætter) kombineret med den kølige modningsperiode udvikler alle de hvide og blå sorter en usædvanlig intens, ren og frugt dreven aromaprofil præget af friske, grønne frugter, citrus og modne bær.

7.4.2. Struktur og sprød mineralitet: På grund af det kølige klima beholder druesorter, der i Sydtyskland ville være overmodne og flade uden syre, en flot syreprofil, der sammen med tanniner og alkoholen giver vinene en god struktur, der både giver en spændende smagsoplevelse af de unge vine, men også giver vinen potentiale til at lagre og udvikle sig over tid. Syreprofilen giver vinene kant og en friskhed, der opleves som en sprød mineralitet.

7.5. Udvikling af vingårdene
Vingårdene i distriktet ligger fordelt over hele området. Der er både et antal etablerede erhvervsavlere og en underskov af mindre hobbyavlere.
Med den ekstra opmærksomhed, en BOB "Det Sydfynske Øhav" giver, vil avlerne igennem producentforeningen kunne inspirere hinanden til et endnu højere kvalitetsniveau. Og hobbyavlerne vil gennem de fælles aktiviteter lære, hvad der skal til for evt. at skifte til erhverv.



8. Regler for etikettering og mærkning

Produktspecifikation: Anvendelse af den beskyttede betegnelse og logo

For at sikre fuld sporbarhed og beskytte omdømmet for vinområdet "Det Sydfynske Øhav", skal alle flasker, der markedsføres under denne Beskyttede Oprindelsesbetegnelse (BOB), opfylde følgende mærkningskrav:

8.1. Obligatoriske tekst angivelser på etiketten
Hver flaske skal på enten for- eller bag etiketten tydeligt og i samme synsfelt indeholde følgende tekst:

8.1.1. Områdenavnet: Den officielle beskyttede betegnelse "Det Sydfynske Øhav"

8.1.2. Kategorien: Ordene "Beskyttet Oprindelsesbetegnelse" eller EU's officielle forkortelse "BOB" skal fremgå i direkte forbindelse med områdenavnet.

8.1.3. Høstår (Årgang): Det specifikke høstår skal altid være angivet, da vinene afspejler det enkelte års unikke klimaforhold i det sydfynske øhav.

8.1.4. Aftapper: Navn og adresse på den ansvarlige producent/aftapper inden for det afgrænsede geografiske område.

8.2. Angivelse af druesorter (Enkeltdrues vine og Blends)

8.2.1. Enkeltdrues vine: Hvis vinen markedsføres med navnet på en specifik godkendt PIWI-sort (f.eks Solaris), skal minimum 85% af vinen stamme fra denne druesort jf. EU's generelle regler. Ved 100% anvendelse må dette gerne præciseres på etiketten.

8.2.2. Blandingsvine (Blends): Hvis flere sorter angives på etiketten, skal de listes i faldende rækkefølge efter den mængde, de udgør i vinen.

8.3. Brug af logo og Det Sydfynske Øhav-brand

8.3.1. EU-symbolet: Det officielle røde og gule EU-symbol for "Beskyttet Oprindelsesbetegnelse" skal trykkes på etiketten for at synliggøre vinens høje europæiske status over for forbrugerne.

8.3.2. Det Sydfynske Øhavs-logo: Producenter, der har fået deres vin godkendt af det autoriserede smagspanel under Geo Sydfyn Vinum, har ret til at anvende det officielle logo for Det Sydfynske Øhav på flaskens etiket eller halskrave.

8.3.3. Sporbarhed (Lotnummer): Det unikt tildelte godkendelsesnummer fra foreningens kontroludvalg skal fremgå på flasken (typisk som et lotnummer på bagetiketten) som dokumentation for, at vinen har bestået både laboratorietesten og den organoleptiske kontrol. Dette lotnummer kan i kombination med avlernes vinjournal forbinde flasken tilbage til de parceller i vinmarken, hvor druerne, der indgår i flasken, er høstet.

9. Bæredygtig praksis og agro-økologisk forvaltning

Retningslinjer for bæredygtig dyrkning i vinmarken

For at bevare og styrke biodiversiteten, beskytte det kystnære havmiljø og værne om grundvandet i overensstemmelse med UNESCO-målsætningerne for Geopark Det Sydfynske Øhav, skal forvaltningen af vinmarkerne følge disse bæredygtige principper:

9.1. Minimal anvendelse af sprøjtemidler (Planteværn)

9.1.1. Udnyttelse af PIWI-resistens: Da der i området udelukkende anvendes godkendte svampetolerante PIWI-sorter jf. afsnit 2, skal producenterne udnytte druernes naturlige, genetiske resistens til at minimere anvendelsen af kemisk-syntetiske svampemidler (fungicider).

9.1.2. Beskyttelse af PIWI-resistens: For at undgå at planternes resistens udpines eller kollapser, skal smittetrykket holdes lavt ved at udføre 2-3 forebyggende sprøjtninger med godkendte sprøjtemidler (f.eks. sprøjtesvovl og natron) per sæson. Sprøjtningen bør foregå ved 3-5 blads-stadiet, før blomstring og ved klaselukning (ca. to måneder før høst). Afhængigt af vejrforholdene kan 1-2 yderligere sprøjtninger gennemføres, hvis det vurderes nødvendigt ved forhøjet smitterisiko (f.eks. ved brug af Rimpro eller Vitimedio prognosemodeller).

9.1.3. Forbud mod ukrudtsmidler (Herbicider): Anvendelse af kemiske ukrudtsmidler (f.eks. glyphosat/Roundup) i selve vinmarken og på de tilstødende arealer er udelukket under denne specifikation. Ukrudtsbekæmpelse under vinstokkene skal ske mekanisk eller ved hjælp af manuelle metoder (f.eks. hakning). Jorddække med ukrudtsdug er også en mulighed.

9.2. Jordbunds Pleje og biodiversitet

9.2.1. Permanent græsdække og urtevegetation: Mellem vinstokkenes rækker (køresporene) skal der opretholdes et permanent grøndække eller udsås specifikke blandinger af vilde blomster og urter. Dette forhindrer jorderosion på de bakkede moræneskrænter under kraftige regnbyger, opbygger jordens indhold af organisk stof, forbedrer jordens evne til at holde på vandet og skaber vigtige levesteder for lokale insekter, bier og nyttedyr.

9.2.2.2. Organisk gødskning: Jordens frugtbarhed skal primært vedligeholdes og opbygges ved brug af organiske materialer, såsom komposteret staldgødning, organisk kompost eller ved at lade det afklippede materiale fra vinterbeskæringen (grenene) og druekvaset (resterne fra presningen) kompostere direkte tilbage i marken.
Alle økologisk godkendte gødningsprodukter kan anvendes.
Syntetisk kunstgødning (N-P-K) skal undgås for at beskytte grundvandet mod nitratudvaskning.
Bladgødskning med bittersalt og mineraler (mikronæringsstoffer) i ren form kan anvendes.
Planternes ernæringsstatus dokumenteres minimum hvert fjerde år ud fra bladanalyser.

9.2.3. Løvarbejde: For at sikre optimal luftcirkulation i druezonen og minimere eventuelle sygdomsangreb på en naturlig måde, skal der udføres omhyggeligt og rettidigt løvvægsarbejde: Skudlugning før blomstring til maksimum 15 skud/m, løbende bortskæring af sideskud, samt bortskæring af overskydende blade og skud omkring klaserne), således at solen og vinden naturligt kan tørre druerne, og der sikres en god lysfordeling og lav luftfugtighed i løvvæggen.

9.3. Bevarelse af landskabselementer og kulturarv

Beskyttelse af mikroklimaet: Eksisterende levende hegn, stendiger, skel og skovbryn i direkte tilknytning til vinmarkerne skal bevares og plejes skånsomt. Disse landskabselementer fungerer som naturlige vindbrydere mod øhavets kystvinde og fungerer som vigtige korridorer for biodiversiteten i geoparken.

10. Organisationslinks

UNESCO Geopark Det Sydfynske Øhav:	https://www.geoparkoehavet.dk/
Geo Sydfyn Vinum (producentforening):	https://geosydfynvinum.dk/