C/2024/5575

19.9.2024 г.

Публикуване на заявление за регистрация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2024/5575)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

Продуктовата спецификация в съответствие с член 94 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се намира в регистъра на географските означения на Съюза.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Sussex“

PDO-GB-02365

Дата на подаване на заявлението: 27.7.2017 г.

1. **Наименование за регистрация**

Sussex

2. **Трета държава, към която принадлежи определеният район**

Обединено кралство Великобритания и Северна Ирландия

3. **Вид на географското означение**

ЗНП

4. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

5. **Описание на вината**

Категория вино 1: Вино

Органолептични характеристики:

Тихи вина „Sussex“

Външен вид:

Цветът е предимно бледожълт или с нюанс на лайм до бледозлатист при белите вина. Вината розе може да са с едва розовеещ до бледорозов цвят, цвят на венчелистчета от роза, дива ягода и от бледо до средно наситен розово-оранжев цвят; червените са предимно с бледорубинен/виолетов до средно наситено рубинен/виолетов цвят и пурпурно червени оттенъци.

Виното е без видимо помътняване и утайка и изглежда бистро.

Аромат и вкус:

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

В белите вина се долавят отчетливо характеристиките на лимон, лайм, бъз и други флорални нотки, на ябълка, круша и бодливо френско грозде. Винаторозе могат да са деликатни и флорални, с леки нотки на бели цветя, венчелистчета от роза, пъпеш и ягода. Червените обикновено са по-леки, с меки танини и вкус с леки нотки на червени и черни плодове, кожа, сочни сливи и горски плодове.

Аналитични характеристики:

Редуциращи захари: няма определени параметри.

Характеристиките по-долу, за които не са посочени стойности, са в съответствие с ограниченията, предвидени в регламентите на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	10 %
Минимална обща киселинност	5 g/l за белите вина и вината розе и 4 g/l за тихите червени вина, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория вино 5: Качествено пенливо вино

Органолептични характеристики:

Пенливо вино„Sussex“

Външен вид:

При смесите, в които преобладава сортът Chardonnay, цветът може да е от светлолимонов или бледозлатист до тъмнозлатисти оттенъци в зависимост от възрастта на виното. При смесите, в които преобладава сортът Pinot, цветът може да е от бледозлатист или меден до по-често наблюдавани тъмнозлатисти оттенъци в зависимост от възрастта на виното. Цветът на вината розе е от едва розовеещ оттенък (на розови листенца) до по-наситено розово-оранжев, понякога с леко златист нюанс при по-стари вина. Цветът на червените вина е от светлочервен до тъмно, предимно бледорубинен/виолетов до средно наситено рубинен/виолетов цвят и пурпурночервени оттенъци.

Всички вина са бистри и без видимо помътняване и утайка.

Аромат и вкус:

Във вината от сорта Chardonnay се усеща свежа киселинност на лимон и зелена ябълка, докато вината от сорта Pinot може да са с по-близък до земята букет от аромати на червени горски плодове и печена ябълка. При по-дълго стареене върху утайки в бутилка се получават вина с изразени автолитични нотки с аромат и вкус на бриош, прясно препечен хляб, пъпеш, изпечен бриош и мед. Пенливите червени вина са с меки танини и с вкус на леки нотки на червени и черни плодове, кожа, сочни сливи и горски плодове.

Всички вина са с фина и трайна пяна, която е синоним на пенливите вина, произведени по „традиционен метод“.

Аналитични характеристики:

Редуциращи захари: няма определени параметри.

Характеристиките по-долу, за които не са посочени стойности, са в съответствие с ограниченията, предвидени в регламентите на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	11 %

Минимална обща киселинност	най-малко 6 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

6. **Винопроизводствени практики**

а) *Основни енологични практики*

Категория вино 1: Вино

Минимално естествено алкохолно съдържание:

Минималното естествено алкохолно съдържание е не по-малко от 8 % (преди обогатяване — определено с изменените правила на ЕС).

Обогатяване:

Процесът на обогатяване (в съответствие с процедурите, посочени в приложение VIII, част 1А към Регламент (ЕС) № 1308/2013, с измененията) не увеличава общото алкохолно съдържание с повече от 3 об. %. В отделни години по изключение може да се разреши обогатяване до 3,5 об. %. Действителното алкохолно съдържание на готовото обогатено вино е не по-малко от 10 об. %.

Повишаване на киселинното съдържания, намаляване на киселинното съдържание:

Условията и граничните стойности за повишаване на киселинното съдържания/намаляване на киселинното съдържание са, както са посочени за производството на вино. Разрешено е намаляване на киселинното съдържание на прясното грозде, гроздовата мъст, гроздовата мъст в процес на ферментация и на младото вино в процес на ферментация. Намаляване на киселинното съдържание на вината е разрешено само до гранична стойност от 1 g/l, изразено като винена киселина. Не се разрешава повишаване на киселинното съдържание, но в определени години по изключение и по преценка на правителството на Обединеното кралство Великобритания и Северна Ирландия то може да бъде разрешено.

Подслаждане:

Подслаждането след ферментация е отделен процес от обогатяването. Общото алкохолно съдържание на виното може да бъде повишено чрез подслаждане с до 4 об. %, при условие че граничната стойност за обогатените вина е 13,5 %.

Подслаждането трябва да отговаря на условията, посочени в част Г от приложение I към Регламент (ЕС) 2019/934 относно производството на вино, и трябва да се извършва в района на ЗНП. Използваната „сладка резерва“ се ограничава до гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, която с изключение на ректифицираната концентрирана гроздова мъст е получена в същия район на ЗНП като виното, което се подслажда.

Категория вино 5: Качествено пенливо вино

Минимално разрешено захарно съдържание при беритбата: Гроздето е с минимално естествено алкохолно съдържание 8 % (62o Oeschle, 15.0 Brix).

Грозде с потенциално алкохолно съдържание 7,5—8 % може да се използва като част от заделените вина, за да се смеси с отговарящо на условията грозде, когато двете заедно биха отговаряли на правилата за минимално алкохолно съдържание.

Тези гранични стойности се отнасят за цялото лозе, а не за отделен сорт грозде или пресоване.

Декларация за годината на реколтата: 85 % от гроздето, използвано за производството на пенливо вино „Sussex“, трябва да бъде от посочената година на реколтата.

Едносортови вина: Трябва да съдържат най-малко 90 % от посочения сорт — Blanc de Blancs (бели вина от бяло грозде) ще съдържат най-малко 90 % Chardonnay. По подобен начин Blanc de Noirs (бели вина от черно грозде) ще съдържат най-малко 90 % като комбинация от Pinot Noir и/или Pinot Meunier.

Пресоване: Пресоват се само цели гроздове, с изключение на вината розе, които може да са получени от частично намачкано грозде.

— Максималното използвано налягане при пресоване е 1,6 bar.

— Максималният добив е 66,67 l/100 kg

Винификация: В допълнение към посочените по-горе правила и тези, определени от производителите на вината „Sussex“, вината трябва да отговарят на минималните стандарти, определени от действащото законодателство на ЕС относно качественото пенливо вино, произведено по традиционен метод (както е определено в Регламент (ЕС) № 1308/2013 и действащото законодателство).

Ябълчно-млечна ферментация: по преценка на винопроизводителя.

Тираж: Общото алкохолно съдържание на всяка ферментационна смес, предназначена за производство, е не по-малко от 10 об. %.

Добавянето на тиражен ликьор не може да води до повишаване на общото алкохолно съдържание на ферментационната смес с повече от 1,5 об. %. Това се измерва, като се изчислява разликата между общото алкохолно съдържание на ферментационната смес и общото алкохолно съдържание на пенливото вино „Sussex“ преди всяко добавяне на експедиционен ликьор.

Тиражният ликьор, използван за производството на пенливо вино „Sussex“, може да съдържа само:

— Захароза

— Концентрирана гроздова мъст

— Ректифицирана концентрирана гроздова мъст

— Гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст

— Вино

Всяко използвано вино трябва да произхожда от същото защитено наименование за произход като ферментационната смес, към която се добавя.

Тиражът може да се извърши от винарната или от одобрена мобилна бутилираща инсталация.

Бутилка: Изборът на бутилка е по преценка на винарната (но трябва да отговаря на нормативната уредба на ЕС).

Забележка: При бутилирането трябва да се запазят 2 бутилки от ферментационната смес плюс 2 бутилки от бутилирането през всеки отделен ден и да се обозначат по неизличим начин с цел проследимост.

Зреене: Минималното време, за което пенливите вина „Sussex“ трябва да останат в бутилката преди да бъдат пуснати за консумация, е 15 месеца*.

(Забележка*: Най-малко 12 месеца от това време трябва да включва зреене върху тиражни утайки, като в този случай виното трябва да остане още 3 месеца след „отцеждане“, т.е. отстраняване на утайките, за да станат общо 15 месеца.)

Отцеждане: Отцеждането или отстраняването на утайките трябва да се извършва в съответствие с нормативната уредба на ЕС, като съответства на определението за качествени пенливи вина, произведени по традиционен метод.

Експедиционен ликьор: по преценка на винарната в рамките на действащата нормативната уредба на ЕС. Всяка мъст или всяко вино, които се използват, трябва да произхождат от същото защитено наименование за произход като ферментационната смес, към която се добавят.

б) *Максимални добиви*

Категория вино 1: Вино

При нормални условия максималният добив на грозде е 12 тона от хектар.

Абсолютният максимален добив на грозде е 14,0 тона от хектар*.

(Забележка*: Такъв размер ще се разрешава само при изключителни обстоятелства, когато на производителя на вината „Sussex“ може да бъде доказано, че не са застрашени съдържанието на захар, киселинността и ароматът или когато условията са такива, че намаляването на добива може да е във вреда на качеството на реколтата. Производителят на вината „Sussex“ изпраща уведомление за такова увеличение до производителите, управителя на схемата и Съвета по стандартизация на вината (Wine Standards).

Категория вино 5: Качествено пенливо вино

На мъстта преди обогатяване е 80 hl/ha, измерено на базата на лозето.

7. **Определен географски район**

East Sussex и West Sussex

Тихите вина „Sussex“ се произвеждат от грозде, отгледано в административните граници на окръг East Sussex и окръг West Sussex.

Пенливите вина „Sussex“ са качествени пенливи бели вина или вина розе, произведени по традиционен метод от класически сортове грозде за пенливо вино, отгледано в административните граници на окръг East Sussex и окръг West Sussex.

8. **Основни винени сортове грозде**

Категория вино 1: Вино

Разрешени са следните сортове грозде:

Acolon; Albarino; Auxerrois; Bacchus; Chardonnay; Dornfelder; Gamay; Huxelrebe; Muller Thurgau; Orion; Ortega; Pinot Blanc; Pinot Gris; Pinot Meunier; Pinot Noir; Pinot Noir Précoce; Regent; Regner; Reichensteiner; Riesling; Rondo; Roter Veltliner; Schonburger; Siegerrebe; Solaris.

Категория вино 5: Качествено пенливо вино

Произвежда се основно от следните сортове грозде:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

В допълнение може да се използват Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier и Pinot Noir Précoce.

9. **Описание на връзките**

9.1. *Данни за географския район (природни и човешки фактори)*

Природни фактори

Почви

Голямата част от лозята на Sussex са засадени върху варовиците на South Downs или върху богатите на минерали глауконитови пясъчници на север. Тази основна геоложка характеристика, която се наблюдава в East Sussex и West Sussex, оказва значително варовито въздействие.

Сега възвишенията South Downs са един от най-големите национални паркове на Англия. Те се издигат от морето при Beachy Head в East Sussex, минават през West Sussex и продължават в Hampshire, като доминират в ландшафта по южната граница на региона по бреговете на Ламанш. Този геоложки феномен от периода креда е резултат от дълги векове на варовикови отлагания, останали от морски организми преди повече от 100 милиона години. Възвишенията са се издигнали тектонично по същото време като Алпите, за да образуват тази верига от хълмове — South Downs, които всъщност са част от същата варовикова ивица — продължение на Парижкия басейн, която преминава през Северна Франция в Южна Англия.

Климат

Sussex е с голяма надморска височина и също така е признат за един от най-сухите и най-топлите райони в Англия, макар и с хладен вечерен бриз. Климатът в този район се определя като „полуконтинентален“, като средното количество на валежите обикновено е 600—850 mm годишно. Някои райони на Sussex все още държат рекорди за най-дълги часове слънцегреене в Обединеното кралство Великобритания и Северна Ирландия с около 970—1050 градусодни (както са определени от Coombe и Dry през 2004 г.) през вегетационния сезон от април до октомври.

Човешки фактори

Уменията за винопроизводство се развиват бързо в Sussex през последните години, подпомагани от разширяването на колежа Plumpton, чиито дипломи и магистърски курсове по лозарство и енология се сертифицират от Royal Agricultural University (Кралския университет по селско стопанство) (Cirencester). Много от винарите и управителите на лозя, които работят в Sussex, са посещавали курсове в колежа Plumpton, който е център за върхови постижения в образованието в областта на виното в Обединеното кралство Великобритания и Северна Ирландия и се намира точно на север от Brighton в Sussex. Това е единственото учебно заведение в областта на виното, установено във винарски район с хладен климат, с научноизследователски факултет, който предлага програми за бакалавърска и за магистърска степен по енология. Винарите от Sussex са разработили по-високи аналитични стандарти за произвежданите вина и по-дълго стареене в бутилки за пенливите вина „Sussex“ — независима оценка на качеството както за тихите, така и за пенливите вина. Те са ограничили броя на сортовете грозде и са въвели по-високи нива на естествено алкохолно съдържание в гроздето, използвано за производството на вината „Sussex“. Гроздето, което се използва за производството на пенливи вина, се бере на ръка и се пресова на цели гроздове.

9.2. *Подробности за качеството или характеристиките на виното, които могат да се отдадат основно или изключително на географската среда*

Тихите вина са с нотки на лимон, лайм, бъз и други флорални ухания, като в белите вина се долавят отчетливо такива на ябълка, круша и бодливо френско грозде. Вината розе могат да са деликатни и флорални, с леки нотки на бели цветя, венчелистчета от роза, пъпеш и ягода. Червените вина обикновено са по-леки, с вкус с меки нотки на червени и черни плодове, кожа, сочни сливи и горски плодове.

В пенливите вина се усеща свежа киселинност на лимон и зелена ябълка, която се дължи на сорта Chardonnay, докато във вината от сорта Pinot може да има по-близък до земята букет от аромати на червени горски плодове и печена ябълка. При по-дълго стареене върху утайки в бутилка се получават вина с изразени автолитични нотки с аромат и вкус на бриош, прясно препечен хляб, пъпеш, изпечен бриош и мед. Пенливите червени вина са с леки нотки на червени и черни плодове, кожа, сочни сливи и горски плодове.

9.3. *Връзка между характеристиките на географския район и качеството на виното*

Високото надморско равнище, на което са разположени лозята в Sussex, дава възможност за по-дълъг вегетационен сезон, като така на гроздето се осигурява време да узрее до пълна фенологична зрялост, а с широкия диапазон на дневните температури се създават идеални условия за растеж, за да се произвеждат по традиционен метод качествени пенливи и тихи вина.

Топлите дни и по-хладните вечери, както и дългият вегетационен сезон водят до получаване на пенливи вина с освежаваща естествена киселинност, които са чисти и свежи, но същевременно притежават дълбочина и комплексност, с богат характер. Червените пенливи вина обикновено са по-леки. Тихите вина имат изразени флорални и плодови аромати.

Въздействието на съдържащия се в почвите варовик върху тихите и пенливите вина „Sussex“ не следва да се подценява, като им придава отличителен характер. Варовикът се състои от калцит, образуван от силно порести черупки на морски организми и действа като резервоар (съхранява приблизително 300—400 литра вода на кубичен метър), който осигурява на лозовите растения постоянно снабдяване с вода дори и през най-сухите лета. Водата се просмуква във варовика капилярно. Усилието, което се изисква от лозите, за да черпят от тези запаси вода, създава точно необходимия недостиг на вода по време на вегетационния сезон, за да се постигне онзи деликатен баланс между зрялост, киселинност и потенциал за аромат на горски плодове.

Глауконитовите почви в северната част на South Downs също осигуряват лесно отводняване, което ги прави идеални за лозарство.

В специфичния лозарски район на Sussex се произвежда широка селекция от предимно леки (нискоалкохолни) тихи вина — от свежи сухи бели вина до плодови червени вина и елегантни вина розе. Топлият и сух морски климат, пропускливите почви на Sussex, както и хладният вечерен бриз, създават условия в гроздето да се развиват високи нива на естествена киселинност, която е от решаващо значение за пенливите вина.

Тези присъщи природни и човешки фактори, по-специално варовитите почви, рекордното слънцегреене и умерените годишни валежи от 600—850 mm, правят Sussex идеален район за производството на грозде с изключително качество за тихи и пенливи вина.

10. **Съществени допълнителни условия**

10.1. *Специфични изисквания по отношение на опаковането*

—

10.2. *Специфични изисквания по отношение на етикетирането*

Категория вино 1: Вино

След като дадено вино е определено като тихо вино „Sussex“, на етикета му могат да бъдат посочени и допълнителните термини „Still“ („Тихо“) или „Origin“ („Произход“).

Години на реколтата — прилага се правилото (посочено по-горе) за 85 %.

Определен географски район — на етикета трябва да се съдържа текстът „Produce of England“ („Продукт от Англия“) или „Made in England“ („Произведено в Англия“).

На етикета трябва да фигурира означението *„защитено наименование за произход“*.

На етикета може да е изобразена емблемата на Sussex.



Всяко етикетиране, при което се показва съдържанието на захар или алкохолното съдържание, трябва да бъде в съответствие с нормативната уредба на ЕС.

Категория вино 5: Качествено пенливо вино

На етикета на пенливите вина наименованието „Sussex“ може да бъде допълнено от термините „Sparkling“ („Пенливо“), „Classic“ („Класическо“) или „Origin“ („Произход“). На етикета може да се добавят също и термините „ферментация в бутилка“, „традиционен метод“, „ферментация в бутилка при традиционен метод“ или „традиционен“.

Години на реколтата — прилага се правилото (посочено по-горе) за 85 %.

Определен географски район — на етикета трябва да се съдържа текстът „Produce of England“ („Продукт от Англия“) или „Made in England“ („Произведено в Англия“).

На етикета трябва да фигурира означението *„защитено наименование за произход“*.

На етикета може да е изобразена емблемата на Sussex.



Всяко етикетиране, при което се показва съдържанието на захар или алкохолното съдържание, трябва да бъде в съответствие с нормативната уредба на ЕС.

10.3. *Допълнителни изисквания*

—

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.gov.uk/government/collections/protected-geographical-food-and-drink-names-uk-applications-and-consultations