C/2024/5575

19.9.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 97 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v odvětví vína

(C/2024/5575)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

Specifikace produktu v souladu s článkem 94 nařízení (EU) č. 1308/2013 se nachází v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Sussex“

PDO-GB-02365

Datum podání žádosti: 27. 7. 2017

1. **Název, který má být zapsán**

   Sussex

2. **Třetí země, do které vymezená oblast patří**

   Spojené království Velké Británie a Severního Irska

3. **Druh zeměpisného označení**

   CHOP

4. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno

   5. Jakostní šumivé víno

5. **Popis vín**

   Kategorie vína 1: Víno

   Organoleptické vlastnosti:

   Tiché víno „Sussex“

   Vzhled:

   U bílých vín většinou světle žlutá nebo limetková až světle zlatavá. Růžová vína mohou mít nádech světle růžové, růžových okvětních lístků, lesních jahod a mohou být světlá až středně lososová; červené barvy se objevují převážně v odstínech od světle rubínové/fialové až po středně rubínovou/fialovou a purpurově červenou.

   Pro pozorovatele je víno čiré bez viditelného zákalu a usazenin.

   Vůně/chuť:

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=cs).

V bílých vínech se výrazně projevují typické rysy citronu, limetky, květu černého bezu a dalších květinových tónů, jablka, hrušky a angreštu. Růžová vína mohou být jemná a květinová s tóny bílých květů, růžových okvětních lístků, melounu a jahod. Červená vína jsou obecně lehčí, mají chuť s jemnými třísloninami a tóny červeného a černého ovoce, usně, šťavnatých švestek a lesních plodů.

Analytické vlastnosti:

Obsah redukujících cukrů: žádné nastavené parametry.

Níže uvedené charakteristiky, pro něž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10 %
Minimální celková kyselost	5 g/l pro bílé a růžové víno a 4 g/l pro červené tiché víno, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v mili-ekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Kategorie vína 5: Jakostní šumivé víno

Organoleptické vlastnosti:

Šumivé víno „Sussex“

Vzhled:

U směsí s převahou chardonnay se barva může pohybovat od světle citronové nebo světle zlatavé až po sytě zlatavé odstíny v závislosti na stáří vína. U rulandských směsí se barva může pohybovat od světle zlaté nebo medové až po častější sytě zlatavé odstíny v závislosti na stáří vína. Růžová vína mají různé odstíny, od růžové (růžové okvětní lístky) až po výraznější lososově růžovou, někdy s lehkým zlatavým nádechem u starších vín. Červená vína jsou světle červená až tmavá, většinou mají světle rubínové/fialové až středně rubínové/fialové a purpurově červené odstíny.

Všechna vína jsou čirá a bez viditelného zákalu a usazenin.

Vůně a chuť:

Vína chardonnay se vyznačují svěží citronovou vůní a kyselostí zelených jablek, zatímco rulandská vína mohou mít zemitější příchuť červených bobulí a pečených jablek. Delší zrání v láhvi na kalech dává vzniknout vínům s rozvinutými autolytickými tóny briošky, čerstvého toastu, melounu, pečené briošky a medové vůně po čichu i chuti. Šumivá červená vína mají chuť s jemnými třísloninami a tóny červeného a černého ovoce, usně, šťavnatých švestek a lesních plodů.

Všechna vína se vyznačují jemnou a stálou pěnou, která je synonymem pro šumivé víno vyráběné tradiční metodou.

Analytické vlastnosti:

Obsah redukujících cukrů: žádné nastavené parametry.

Níže uvedené charakteristiky, pro něž nejsou specifikovány žádné hodnoty, jsou v souladu s mezními hodnotami stanovenými v nařízeních EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11 %

Minimální celková kyselost	minimálně 6 gramů na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Kategorie vína 1: Víno

Minimální přirozený obsah alkoholu:

Minimální přirozený obsah alkoholu nesmí být nižší než 8 % (před obohacením – stanoveno předpisy EU v platném znění).

Obohacování:

Proces obohacování (v souladu s postupy stanovenými v příloze VIII části 1A nařízení (EU) č. 1308/2013 v platném znění) nesmí zvýšit celkový obsah alkoholu o více než 3 % objemová. Ve výjimečných letech může být povoleno obohacení až o 3,5 % objemových. Skutečný obsah alkoholu hotového obohaceného vína je nejméně 10 % objemových.

Přikyselování a odkyselování:

Podmínky a omezení pro přikyselování/odkyselování jsou stanoveny jako ty pro výrobu vína. Odkyselování čerstvých hroznů, hroznového moštu, částečně zkvašeného hroznového moštu a mladého vína v procesu kvašení je povoleno. Odkyselování vín je povoleno pouze do limitu 1 g/l vyjádřeného jako kyselina vinná. Přikyselování není povoleno, ale ve výjimečných letech a na základě rozhodnutí vlády Spojeného království Velké Británie a Severního Irska povoleno být může.

Slazení:

Slazení po kvašení je proces oddělený od obohacování. Celkový obsah alkoholu ve víně může být zvýšen doslazením až o 4 % objemová, přičemž limit pro obohacená vína je 13,5 %.

Slazení musí splňovat podmínky přílohy I části D nařízení (EU) 2019/934 o výrobě vína a musí probíhat v CHOP. Použitá sladká rezerva je omezena na hroznový mošt, zahuštěný hroznový mošt nebo rektifikovaný zahuštěný hroznový mošt, který s výjimkou rektifikovaného zahuštěného hroznového moštu pochází ze stejné CHOP jako slazené víno.

Kategorie vína 5: Jakostní šumivé víno

Minimální povolené hladiny cukru při sklizni: hrozny mají minimální přirozený obsah alkoholu 8 % (62 Oeschle, 15,0 Brix).

Hrozny s potenciálním obsahem alkoholu mezi 7,5 % a 8 % mohou být použity jako součást rezervních vín, která se smíchají s přijatelnými hrozny, pokud jejich kombinace splňuje pravidla pro minimální obsah alkoholu.

Tyto limity se vztahují na vinici jako celek, nikoli na jednu moštovou odrůdu nebo lisování.

Prohlášení o sklizni: 85 % hroznů použitých k výrobě šumivého vína Sussex musí pocházet z nominovaného ročníku kterékoliv sklizně.

Jednodruhová vína: musí obsahovat nejméně 90 % uvedené odrůdy – Blanc de Blancs bude obsahovat nejméně 90 % Chardonnay. Blanc de Noirs bude obsahovat nejméně 90 % kombinace odrůd Pinot Noir a/nebo Pinot Meunier.

Lisování: lisují se pouze celé hrozny, s výjimkou růžového vína, které může být vyrobeno z vína z částečně rozdrcených hroznů.

— Maximální tlak lisu je 1,6 baru.

— Maximální výnos je 66,67 l/100 kg.

Vinifikace: kromě výše uvedených a jinak stanovených pravidel výrobců vína Sussex musí vína splňovat minimální normy stanovené platnými právními předpisy EU pro jakostní šumivá vína vyráběná tradiční metodou (jak je definováno v nařízení EU 1308/2013 a platných právních předpisech).

Jablečno-mléčná fermentace: záleží na uvážení vinaře.

Tiráž: celkový obsah alkoholu každé kupáže určené k přípravě nesmí být nižší než 10 % objemových.

Přídavek tirážního likéru může zvýšit celkový obsah alkoholu v kupáži nejvýše o 1,5 % objemového. Toto zvýšení se vypočte z rozdílu mezi celkovým obsahem alkoholu kupáže a celkovým obsahem alkoholu šumivého vína Sussex před případným přídavkem expedičního likéru.

Tirážní likér pro jakostní šumivé víno může obsahovat pouze:

— sacharózu

— zahuštěný hroznový mošt

— rektifikovaný moštový koncentrát

— hroznový mošt nebo částečně zkvašený hroznový mošt

— víno

Použité víno musí pocházet ze stejného chráněného označení původu jako kupáž, do níž se přidává.

Tiráž může provádět vinařství nebo schválená mobilní stáčecí jednotka.

Láhev: výběr láhve je na uvážení vinařství (musí však být v souladu s předpisy EU).

Poznámka: při lahvování se musí uchovat 2 láhve kupáže a 2 láhve z každého dne lahvování zvlášť, které musí být nesmazatelně označeny pro zpětnou sledovatelnost.

Zrání: minimální doba, po kterou musí být šumivé víno Sussex před uvedením na trh ponecháno v láhvi, je 15 měsíců*.

(Poznámka*: z toho musí být víno minimálně 12 měsíců ponecháno na tirážních kalech a po odkalení je třeba vyčkat další 3 měsíce, aby se dosáhlo 15 měsíců.)

Odkalování: postup používaný při odkalování musí být prováděn v souladu s předpisy EU, které splňují definici jakostního šumivého vína vyráběného tradiční metodou.

Expediční likér: je na uvážení vinařství v rámci předpisů EU platných v danou chvíli. Použitý mošt nebo víno musí pocházet ze stejného chráněného označení původu jako kupáž, do níž se přidává.

b. *Maximální výnosy*

Kategorie vína 1: Víno

Za normálních podmínek je maximální výnos sklizně 12 tun na hektar.

Absolutní maximální výnos sklizně je 14,0 tuny na hektar*.

(Poznámka*: tato úroveň bude povolena pouze ve výjimečných případech, kdy je možné výrobcům vína Sussex prokázat, že není ohrožena cukernatost, kyselost a chuť, nebo v případech, kdy jsou podmínky takové, že by snížení výnosu mohlo být na úkor kvality plodiny. Oznámení o takovém zvýšení zašlou výrobci vína Sussex producentům, správci režimu a správcům norem v odvětví vína.)

Kategorie vína 5: Jakostní šumivé víno

Z moštu před obohacením je 80 hl/ha měřeno na vinici.

7. **Vymezená zeměpisná oblast**

Východní a Západní Sussex

Tiché víno Sussex se vyrábí z hroznů vypěstovaných v rámci správních hranic hrabství Východní a Západní Sussex.

Šumivé víno Sussex je jakostní bílé nebo růžové šumivé víno vyráběné tradiční metodou z klasických odrůd šumivého vína pěstovaných v rámci správních hranic hrabství Východní a Západní Sussex.

8. **Hlavní moštové odrůdy**

Kategorie vína 1: Víno

Povoleny jsou tyto moštové odrůdy:

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.

Kategorie vína 5: Jakostní šumivé víno

Vyrábí se hlavně z těchto moštových odrůd:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Dále lze použít Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier a Pinot Noir Précoce.

9. **Popis souvislostí**

9.1. *Podrobnosti o zeměpisné oblasti (přírodní a lidské faktory)*

Přírodní faktory

Půdy

Většina vinic v Sussexu se rozkládá buď na křídových útesech South Downs, nebo na minerálně bohatých zelených pískovcích na severu. Tento významný geologický útvar, který prochází Východním i Západním Sussexem, má příznivý vápenatý vliv.

South Downs je nyní největším národním parkem Anglie. Útesy vystupují z moře u Beachy Head ve Východním Sussexu, táhnou se přes Západní Sussex a dále do Hampshire a tvoří dominantu krajiny na jižní hranici regionu s Lamanšským průlivem. Tento křídový geologický fenomén je výsledkem éry křídových usazenin, které zanechaly mořské organismy před více než 100 miliony let. Tektonicky se zvedly současně s Alpami a vytvořily tento hřeben kopců South Downs, které jsou součástí stejného křídového pásma jako Pařížská pánev, jež prochází severní Francií a zasahuje do jižní Anglie, a jejím prodloužením.

Klima

Sussex má výhodu vysoké nadmořské výšky a je rovněž považován za jednu z nejsušších a nejteplejších oblastí v Anglii, i když s chladnými večerními vánky. Podnebí je klasifikováno jako „polokontinentální klima“ s průměrnými srážkami obvykle mezi 600–850 mm ročně. Oblasti Sussexu stále drží rekordy v délce slunečního svitu ve Spojeném království Velké Británie a Severního Irska, přičemž počet vegetačních stupňů (GDD) (definice Coombe a Dry z roku 2004) se během vegetačního období od dubna do října pohybuje kolem 970–1050.

Lidské faktory

Vinařské dovednosti v Sussexu se v posledních letech rychle rozvíjejí, k čemuž přispělo rozšíření Plumpton College, jejíž studijní a magisterské obory vinařství a enologie jsou zaštiťovány Královskou zemědělskou univerzitou (v Cirencesteru). Studium na Plumpton College, která je centrem špičkového vinařského vzdělávání ve Spojeném království Velké Británie a Severního Irska a nachází se severně od Brightonu v Sussexu, absolvovalo mnoho vinařů a správců vinic, kteří pracují v Sussexu. Je to jediná vinařská škola v chladné vinařské oblasti, která má výzkumné oddělení a nabízí bakalářský a magisterský studijní program enologie. Vinaři ze Sussexu zavedli pro vyráběné víno vyšší analytické normy a delší zrání v lahvích pro šumivé víno Sussex coby nezávislé kvalitativní hodnocení tichého i šumivého vína. Omezili počet moštových odrůd a zavedli vyšší přirozený obsah alkoholu v hroznech používaných k výrobě vín Sussex. Hrozny používané pro výrobu šumivého vína se sklízejí ručně a lisují se celé.

9.2. *Informace o jakosti nebo vlastnostech vína, které lze přičíst především nebo výlučně zeměpisnému prostředí*

V tichých vínech se projevují tóny citronu, limetky, květu černého bezu a další květinové tóny, v bílých vínech jsou silně patrná jablka, hrušky a angrešt. Růžová vína mohou být jemná a květinová s tóny bílých květů, růžových okvětních lístků, melounu a jahod. Červená vína jsou obecně lehčí, mají chuť s jemnými tóny červeného a černého ovoce, usně, šťavnatých švestek a lesních plodů.

Šumivá vína chardonnay se vyznačují svěží citronovou vůní a kyselostí zelených jablek, zatímco rulandská vína mohou mít zemitější příchuť červených bobulí a pečených jablek. Delší zrání v láhvi na kalech dává vzniknout vínům s rozvinutými autolytickými tóny briošky, čerstvého toastu, melounu, pečené briošky a medové vůně po čichu i chuti. Šumivá červená vína mají chuť s tóny červeného a černého ovoce, usně, šťavnatých švestek a lesních plodů.

9.3. *Souvislost mezi vlastnostmi zeměpisné oblasti a jakostí vína*

Vysoká zeměpisná šířka vinic v Sussexu umožňuje delší vegetační období, díky němuž hrozny dozrávají do plné fenolové zralosti, a široký rozsah denních teplot poskytuje ideální podmínky pro pěstování jakostních šumivých a tichých vín vyráběných tradiční metodou.

Teplé dny a chladnější večery a dlouhé vegetační období dávají vzniknout šumivým vínům s osvěžující přirozenou kyselostí, která jsou čistá a svěží, ale zároveň mají hloubku a jsou komplexní, s bohatým charakterem. Červená šumivá vína jsou obecně lehká. Tichá vína mají výraznou květinovou a ovocnou chuť.

Křída v půdě výrazně ovlivňuje tichá a šumivá vína Sussex a dodává jim jedinečný charakter. Křída se skládá z kalcitu tvořeného schránkami mořských organismů, které jsou velmi pórovité a fungují jako zásobárna (podle odhadů obsahují 300–400 litrů vody na m^3), která poskytuje vinné révě stálý přísun vody i v nejsušším létě. Křída nasává vodu kapilárním působením. Úsilí, které réva musí vynaložit, aby se dostala k těmto zásobám vody, způsobuje, že réva je ve vegetačním období vystavena právě takovému nedostatku vody, aby dosáhla křehké rovnováhy mezi zralostí, kyselostí a potenciálem bobulového aroma.

Zelenopísčité půdy na severu útesů South Downs rovněž poskytují propustnou půdu, která je ideální pro pěstování vinné révy.

Díky specifickému terroiru Sussexu se zde vyrábí široká škála převážně lehkých (nízkoalkoholických) tichých vín od svěžích suchých bílých vín po ovocná červená vína a elegantní růžová vína. Teplé a suché přímořské klima Sussexu, jeho propustná půda a chladné večerní vánky zajišťují, že hrozny mají vysokou přirozenou kyselost, která je zásadní pro šumivé víno.

Díky těmto přírodním a lidským faktorům, zejména vápenatým půdám, výjimečnému slunečnímu svitu a mírným ročním srážkám mezi 600–850 mm, je Sussex ideální oblastí pro produkci hroznů vynikající kvality vhodných pro tichá a šumivá vína.

10. **Další základní podmínky**

10.1 *Zvláštní požadavky na balení*

—

10.2 *Zvláštní požadavky na označování*

Kategorie vína 1: Víno

Poté co bylo víno označeno jako tiché víno „Sussex“, mohou být na štítku doplněny další výrazy „Still“ nebo „Origin“.

Ročníky – platí pravidlo 85 % (výše).

Vymezená zeměpisná oblast – na štítku musí být uveden nápis „Produce of England“ nebo „Made in England“.

Na štítku musí být uveden výraz *„chráněné označení původu“*.

Na štítku může být uveden znak Sussexu.



Veškeré označování obsahu cukru a alkoholu se musí řídit předpisy EU.

Kategorie vína 5: Jakostní šumivé víno

Název šumivého vína „Sussex“ může být na štítku doplněn dodatky „Sparkling“ „Classic“ nebo „Origin“. Na štítku mohou být rovněž uvedeny výrazy „kvašeno v lahvi“, „tradiční metoda“, „kvašeno v lahvi tradiční metodou“ nebo „tradiční“.

Ročníky – platí pravidlo 85 % (výše).

Vymezená zeměpisná oblast – na štítku musí být uveden nápis „Produce of England“ nebo „Made in England“.

Na štítku musí být uveden výraz *„chráněné označení původu“*.

Na štítku může být uveden znak Sussexu.



Veškeré označování obsahu cukru a alkoholu se musí řídit předpisy EU.

10.3 ***Dodatečné požadavky***

—

Odkaz na zveřejnění specifikace

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