C/2024/5575

19.9.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/5575)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

Produktspecifikationen, der er i overensstemmelse med artikel 94 i forordning (EU) nr. 1308/2013, findes i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»Sussex«

PDO-GB-02365

Ansøgningsdato: 27.7.2017

1. **Betegnelse, der skal registreres**

Sussex

2. **Tredjeland, som det afgrænsede område tilhører**

Det Forenede Kongerige Storbritannien og Nordirland

3. **Type geografisk betegnelse**

BOB

4. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

5. **Beskrivelse af vinene**

Vinkategori 1: Vin

Organoleptiske kendetegn:

»Sussex« stille vin

Udseende:

Farven varierer for det meste fra lysegul eller lime til lys gylden for hvidvinene. Rosévinene kan have en rødlig farve – sart lyserød, rosenbladsfarvet, vilde jordbær og blegrosa til laksefarvet. Rødvinene varierer for det meste fra lys rubinrød/violet til mellem rubinrød/violet og lilla-røde toner.

Vinene er fri for synlig uklarhed og sedimenter og klar for iagttageren.

Duft og smag:

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kendetegnet ved citrus-, lime-, hyldeblomst- og andre blomsteragtige noter, æble, pære og stikkelsbær, der er særlig tydelige i hvidvinene. Rosévinene kan være delikate og blomsteragtige med et strejf af hvide blomster, rosenblade, melon og jordbær. Rødvinene er generelt lettere i stilen med bløde tanniner og et strejf af røde og sorte frugter samt noter af læder, saftige blommer og vilde bær.

Analytiske kendetegn:

Reducerende sukker: ingen faste parametre.

Nedenstående kendetegn, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10 %
Minimalt totalt syreindhold	5 g/l for hvidvinene og rosévinene og 4 g/l for stille rødvine udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin

Organoleptiske kendetegn:

»Sussex« mousserende vin

Udseende:

De Chardonnay-dominerende blandinger kan variere fra lys citrongul eller lys gylden til dybe gyldne toner, afhængigt af vinens alder. Pinot-blandinger kan variere fra lysegult skær eller honning til dybe gyldne toner, som er mere almindelige, afhængigt af vinens alder. Rosévinene spænder fra en rødlig (rosenbladsfarvet) tone til dybere laksefarvet, til tider med en svag gylden tone i ældre vine. Rødvinene varierer fra lys rød til mørk næsten lys rubinrød/violet til mellem rubinrød/violet og lilla-røde toner.

Alle vinene er fri for synlig uklarhed og sedimenter.

Duft og smag:

sprøde citrusnoter og grøn æblesyre fra Chardonnay, mens Pinot kan have en mere jordagtig smag af røde bær og bagte æbler. Vine med en længere lagringsperiode på bærmen har udviklede autolytiske noter af brioche, frisk toast, melon, bagt brioche og smag af honning i både næse og gane. De mousserende røde vine har bløde tanniner og et strejf af røde og sorte frugter samt noter af læder, saftige blommer og vilde bær.

Alle vinene har et fint og delikat skum, som er synonymt med mousserende vin fremstillet efter den »traditionelle metode«.

Analytiske kendetegn:

Reducerende sukker: ingen faste parametre.

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11 %

Minimalt totalt syreindhold	mindste 6 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Vinkategori 1: Vin

Minimalt naturligt alkoholindhold:

Det minimale naturlige alkoholindhold er på mindst 8 % (før tilsætning – fastsat i EU-reglerne som ændret).

Tilsætning:

Ved tilsætning (i overensstemmelse med procedurerne i bilag VIII, del 1, litra A., i forordning (EU) 1308/2013 som ændret) må det totale alkoholindhold ikke forøges med mere end 3 % vol. I særlige år kan der tillades tilsætning på op til 3,5 % vol. De færdigt berigede vine har et virkeligt alkoholindhold på mindst 10 % vol.

Syring, afsyring:

Betingelserne og grænserne for syring/afsyring er dem, der er fastsat for fremstilling af vine. Afsyring af friske druer, druemost, druemost i gæring og ung ikkefærdiggæret vin er tilladt. Vin må kun afsyres med højst 1 g/l udtrykt i vinsyre. Syring er ikke tilladt, men i særlige år og efter Det Forenede Kongerige Storbritannien og Nordirlands regerings skøn kan dette tillades.

Sødning:

Sødning efter gæring er en proces, der er adskilt fra tilsætning. Vinens totale alkoholindhold kan forhøjes ved sødning med op til 4 % vol., dog højst 13,5 % for berigede vine.

Sødning skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag I, del D, til forordning (EU) 2019/934 om fremstilling af vin og skal finde sted i den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB). Sødmereserven, der anvendes, er begrænset til druemost, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost, som med undtagelse af rektificeret koncentreret druemost skal have oprindelse i samme BOB som den vin, der sødes.

Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin

Mindste tilladte sukkerindhold på høsttidspunktet: Druer har et naturligt alkoholindhold på mindst 8 % (62 grader Oeschlé, 15,0 grader Brix).

Druer med et potentielt alkoholindhold på mellem 7,5 % og 8 % kan anvendes som en del af Reserva-vine, der skal blandes med godkendte druer, hvor de som blanding ville overholde reglerne for minimumsalkoholindhold.

Disse grænser gælder for vindyrkningsarealet som helhed og ikke for en enkelt druesort eller presning.

Årgangserklæring: 85 % af de druer, der anvendes til fremstilling af Sussex mousserende vin, skal være fra det udpegede år af enhver årgang.

Enkeltsortsvine: Skal indeholde mindst 90 % af den angivne sort – Blanc de Blancs indeholder mindst 90 % Chardonnay. Blanc de Noirs indeholder ligeledes mindst 90 % som en blanding af enten Pinot Noir og/eller Pinot Meunier.

Presning: Der sker kun presning af hele klaser, bortset fra til rosévin, som kan fremstilles af vin lavet af delvis knuste druer.

— Det maksimale tryk ved presning er 1,6 bar.

— Det maksimale udbytte er 66,67 l/100 kg

Vinfremstilling: Ud over ovenstående regler og de af Sussex Wine Producers (SWP) udstukne regler skal vinene opfylde de minimumsstandarder, der er fastsat i gældende EU-lovgivning om mousserende kvalitetsvin fremstillet efter den traditionelle metode (som defineret i forordning (EU) 1308/2013 og den gældende lovgivning).

Malolaktisk gæring: Sker efter vinproducentens skøn.

Tirage: Det totale alkoholindhold i hver cuvée, der er bestemt til fremstilling, skal være mindst 10 % vol.

Tilsætning af tiragelikør må højst medføre en forøgelse af cuvéens totale alkoholindhold på 1,5 % vol. Dette måles ved at beregne forskellen mellem cuvéens totale alkoholindhold og det totale alkoholindhold i Sussex mousserende vin inden tilsætningen af ekspeditionslikør.

Tiragelikøren, der anvendes til fremstilling af Sussex mousserende vin, må kun indeholde:

— Saccharose

— Koncentreret druemost

— Rektificeret koncentreret druemost

— Druemost eller delvis gæret druemost

— Vin

Enhver vin, der anvendes, skal stamme fra samme beskyttede oprindelsesbetegnelse som den cuvée, hvortil den er tilsat.

Tirage kan foretages af vinbedriften eller af et godkendt mobilt aftapningssted.

Flaske: Valget af flaske er op til vinbedriften (men skal være i overensstemmelse med EU-reglerne).

Bemærk: Ved aftapningen skal der opbevares to flasker cuvée plus to flasker af hver dags aftapning, og aftapningen skal opbevares og være tydeligt angivet og må ikke kunne slettes.

Lagring: Sussex mousserende vin skal lagres på flaske i mindst 15 måneder før frigivelse*.

(*Bemærk: I den tid skal der ske lagring på bærmen i mindst 12 måneder, hvortil lægges yderligere tre måneder til efterfølgende degorgering, så det bliver til i alt 15 måneder.

Degorgering: Den praksis, der anvendes til degorgering, skal udføres i overensstemmelse med EU-forordninger, der opfylder definitionen af mousserende kvalitetsvin efter den traditionelle metode.

Ekspeditionslikør: Dette er op til vinbedriften inden for rammerne af de gældende EU-bestemmelser. Enhver anvendt most eller vin skal stamme fra samme beskyttede oprindelsesbetegnelse som den cuvée, hvortil den er tilsat.

b. *Maksimale udbytter*

Vinkategori 1: Vin

Under normale forhold er det maksimale høstudbytte 12 ton pr. hektar.

Det absolutte maksimale høstudbytte er 14,0 ton pr. hektar*.

(*Bemærk: Dette niveau er kun tilladt under ekstraordinære omstændigheder, når det kan dokumenteres over for SWP, at sukkerindholdet, syreindholdet og smagen ikke bringes i fare, eller faktisk hvis betingelserne er af en sådan art, at en nedsættelse af udbyttet kan være til skade for afgrødens kvalitet. SWP fremsender meddelelse om en sådan forhøjelse til producenterne, forvalteren af ordningen og vinstandardiseringsorganer.

Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin

Af mosten, før tilsætning, er 80 hl/ha målt på basis af et vindyrkningsareal.

7. **Afgrænset geografisk område**

East og West Sussex

Sussex stille vin er fremstillet af druer dyrket inden for de administrative grænser af East og West Sussex county.

Sussex mousserende vin er en mousserende hvid- eller rosévin i høj kvalitet fremstillet efter den traditionelle metode af klassiske mousserende druesorter dyrket inden for de administrative grænser af East og West Sussex county.

8. **Primære druesorter**

Vinkategori 1: Vin

Følgende druesorter er tilladt:

Acolon Albariño Auxerrois Bacchus Chardonnay Dornfelder Gamay Huxelrebe Müller Thurgau Orion Ortega Pinot Blanc Pinot Gris Pinot Meunier Pinot Noir Pinot Noir Précoce Regent Regner Reichensteiner Riesling Rondo Roter Veltliner Schönburger Siegerrebe Solaris

Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin

skal hovedsagelig være fremstillet af følgende druesorter:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Desuden kan Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier og Pinot Noir Précoce anvendes.

9. **Tilknytning til det geografiske område**

9.1. *Oplysninger om det geografiske område (naturlige og menneskelige faktorer)*

Naturlige produktionsfaktorer

Jord

Størstedelen af vindyrkningsarealerne i Sussex er enten baseret på kridt fra South Downs eller på det mineralrige grønsand mod nord. Disse væsentlige geologiske træk, der løber gennem East og West Sussex har en betydelig kalkholdig påvirkning.

South Downs er nu Englands største nationalpark. Den rejser sig fra havet ved Beachy Head i East Sussex, løber gennem West Sussex og videre ud i Hampshire og dominerer landskabet i regionens sydlige grænse mod Den Engelske Kanal. Dette kridtagtige geologiske fænomen er resultatet af millioner af år med kalkholdige aflejringer fra marine organismer for over 100 millioner år siden. De er blevet skubbet op af de tektoniske plader på samme tid som Alperne og har dannet denne højderyg, South Downs, der faktisk er en del af samme bånd af kridt, en forlængelse af Paris-bækkenet, der løber gennem Nordfrankrig og ind i Sydengland.

Klima

Sussex har en god beliggenhed i højlandet og er også anerkendt som et af de tørreste og varmeste områder i England, omend med kølige aftenbriser. Det er klassificeret som havende »semi-fastlandsklima«, hvor den gennemsnitlige nedbør typisk ligger på mellem 600-850 mm om året. Flere områder i Sussex er stadig de steder i Det Forenede Kongerige med de fleste solskinstimer og med vækstgraddage (som defineret af Coombe og Dry 2004) i vækstsæsonen fra april til oktober på omkring 970-1 050.

Menneskelige faktorer

Vinfremstillingsevnerne i Sussex har været i hastig udvikling i de seneste år, hvilket er blevet understøttet af udvidelsen af Plumpton College, hvis uddannelser og masteruddannelser inden for vindyrkning og ønologi valideres af Royal Agricultural University (Cirencester). Mange af de vinproducenter og forvaltere af vinbedrifter, som arbejder i Sussex, har deltaget i kurser på Plumpton College, et ekspertisecenter for uddannelser inden for vin i Det Forenede Kongerige, der ligger lige nord for Brighton i Sussex. Det er den eneste vinskole i et vinområde med køligt klima med en forskningsafdeling, der tilbyder bachelor- og kandidatuddannelser i ønologi. Vinproducenterne i Sussex har udviklet højere analytiske standarder for den producerede vin og længere lagring på flaske for Sussex mousserende vin, en uafhængig kvalitativ vurdering for både stille og mousserende vin. De har begrænset antallet af druesorter og indført højere naturlige alkoholniveauer i de druer, der anvendes til fremstilling af Sussex vine. De druer, der anvendes til mousserende vin, høstes manuelt og presses i hele klaser.

9.2. *Nærmere oplysninger om vinens kvalitet eller kendetegn, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø.*

Stille vine er kendetegnet ved citrus-, lime-, hyldeblomst- og andre blomsteragtige noter, æble, pære og stikkelsbær, der er særlig tydelige i hvidvinene. Rosévinene kan være delikate og blomsteragtige med et strejf af hvide blomster, rosenblade, melon og jordbær. Rødvinene er generelt lettere i stilen med bløde strejf af røde og sorte frugter samt noter af læder, saftige blommer og vilde bær.

De mousserende vine har sprøde citrusnoter og grøn æblesyre fra Chardonnay, mens Pinot kan have en mere jordagtig smag af røde bær og bagte æbler. Vine med en længere lagringsperiode på bærmen har udviklede autolytiske noter af brioche, frisk toast, melon, bagt brioche og smag af honning i både næse og gane. De mousserende røde vine har strejf af røde og sorte frugter samt noter af læder, saftige blommer og vilde bær.

9.3. *Sammenhængen mellem det geografiske områdes kendetegn og vinens kvalitet.*

De høje breddegrader, hvorpå vindyrkningsarealerne i Sussex er beliggende, giver mulighed for en længere vækstsæson, så druerne kan opnå fuld phenolmodenhed, og de store daglige temperatursvingninger giver ideelle vækstbetingelser for fremstilling af både mousserende og stille kvalitetsvin efter den traditionelle metode.

De varme dage og køligere aftener og en lang vækstsæson giver mousserende vine med et forfriskende naturligt syreindhold, som er rene og friske, men alligevel har dybde og er komplekse, med en rig karakter. Røde mousserende vine er generelt lettere i stilen. Stille vine har fremtrædende blomster- og frugtnoter.

Effekten af den kridtholdige jord på Sussex stille og mousserende vin må ikke undervurderes og giver vinen en særlig karakter. Kridt består af calcit dannet af skallerne fra disse marine organismer, som er meget porøse og fungerer som reservoir (opbevaring af ca. 300-400 liter vand pr. m^3), giver konstant forsyning af vand til vinstokkene, selv i de tørreste somre. Kridt suger vand til sig ved hjælp af dets kapillærvirkning. Den indsats, det kræver for vinstokkene at udnytte denne vandforsyning, udsætter vinstokkene for lige præcis den vandstress, der skal til for at opnå den fine balance mellem modenhed, syreindhold og bæraromapotentiale.

Grønsandsjorden nord for South Downs giver også veldrænet jord, som er ideel til vindyrkning.

Den særlige terroir i Sussex producerer et bredt udvalg af hovedsagelig lette (lavt alkoholindhold) stille vine fra sprøde, tørre hvidvine til frugtagtige rødvine og elegante rosévine. Det varme, tørre havklima, den veldrænede jord i Sussex samt kølige aftenbriser betyder, at druerne udvikler et højt naturligt syreindhold, der er afgørende for mousserende vin.

Disse iboende naturlige og menneskelige faktorer, især den kalkholdige jord, de usædvanligt mange solskinstimer og den moderate årlige nedbør på 600-850 mm gør Sussex til et ideelt område til fremstilling af druer af enestående kvalitet til stille og mousserende vine.

10. **Andre vigtige betingelser**

10.1. *Særlige emballeringskrav*

—

10.2. *Særlige mærkningskrav*

Vinkategori 1: Vin

Når en vin er blevet betegnet som »Sussex« stille vin, kan der supplerende anføres »stille« eller »oprindelsesbetegnelse« på etiketten.

Årgange – 85 %-reglen (ovenfor) finder anvendelse.

Afgrænset geografisk område – Ordene »Produce of England« eller »Made in England« skal anføres på etiketten.

Udtrykket »*beskyttet oprindelsesbetegnelse*« skal fremgå af etiketten.

Sussex-symbolet kan vises på etiketten.



Al mærkning af sukker- og alkoholindhold skal være i overensstemmelse med EU-reglerne.

Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin

Betegnelsen »Sussex« på mousserende vin kan suppleres med tilføjelsen af »Sparkling«, »Classic« eller »Origin« på etiketten. Benævnelserne »lagret på flaske«, »traditionel metode«, »gæret på flaske efter den traditionelle metode« eller »traditionel« kan også tilføjes på etiketten.

Årgange – 85 %-reglen (ovenfor) finder anvendelse.

Afgrænset geografisk område – Ordene »Produce of England« eller »Made in England« skal anføres på etiketten.

Udtrykket »*beskyttet oprindelsesbetegnelse*« skal fremgå af etiketten.

Sussex-symbolet kan vises på etiketten.



Al mærkning af sukker- og alkoholindhold skal være i overensstemmelse med EU-reglerne.

10.3. *Supplerende krav*

—

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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