C/2024/5575

19.9.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/5575)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 94 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Sussex“

PDO-GB-02365

Datum der Antragstellung: 27.7.2017

1. **Einzutragender Name**

   Sussex

2. **Drittland, zu dem das abgegrenzte Gebiet Gehört**

   Vereinigtes Königreich Großbritannien und Nordirland

3. **Art der geografischen Angabe**

   g. U.

4. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   5. Qualitätsschaumwein

5. **Beschreibung der Weine**

   Weinkategorie 1: Wein

   Organoleptische Eigenschaften:

   „Sussex“ Stillwein

   Aussehen:

   Die Weißweine sind meist blassgelb oder limonenfarben bis hin zu blassgolden. Roséweine können blassrosa, blütenrosa, walderdbeerfarben und blass lachsfarben bis lachsfarben sein. Die Rotweine sind meist blass rubinrot/violett bis hin zu rubinrot/violett und purpurrot.

   Der Wein ist frei von sichtbaren Trübungen und Ablagerungen und ist für den Betrachter klar.

   Aroma und Geschmack:

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Noten von Zitrone, Limette, Holunderblüte und andere blumige Noten, Apfel, Birne und Stachelbeere sind bei den Weißweinen stark ausgeprägt. Roséweine können zart und blumig sein mit Noten von weißen Blumen, Rosenblättern, Melone und Erdbeere. Rotweine sind in der Regel leichter, mit weichen Tanninen und Noten von roten und schwarzen Früchten, Leder, saftigen Pflaumen und Waldbeeren am Gaumen.

Analysemerkmale:

Reduktionszucker: keine festgelegten Parameter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10 %
Mindestgesamtsäure	5 g/l für Weiß- und Roséwein und 4 g/l für stille Rotweine, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein

Organoleptische Eigenschaften:

„Sussex“ Schaumwein

Aussehen:

Bei Chardonnay-dominierten Mischungen kann die Farbe je nach Alter des Weins von hell zitronengelb oder blassgolden bis hin zu tiefgoldenen Tönen reichen. Bei Pinot-Mischungen kann die Farbe je nach Alter des Weins von hellgolden oder -honigfarben bis hin zu tiefgoldenen Tönen reichen, die häufiger vorkommen. Die Farben der Roséweine reichen von einem zartrosa Farbton (Rosenblüten) bis zu einem kräftigeren Lachsrosa, manchmal mit einem leichten Goldton bei älteren Weinen. Die Rotweine sind hell- bis dunkelrot, meist mit blassrubinroten/violetten bis hin zu rubinroten/violetten und purpurroten Farbtönen.

Alle Weine sind klar und frei von sichtbaren Trübungen und Ablagerungen.

Aroma und Geschmack:

Die Chardonnays weisen die knackige Säure von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln auf, während die Pinots eine eher erdige Mischung aus Aromen roter Beeren und Bratapfelaromen aufweisen können. Durch die längere Flaschenreifung auf der Hefe entstehen Weine mit Autolyse-Aromen von Brioche, frischem Toast, Melone, gebackener Brioche und Honigaromen im Geruch und Geschmack Die roten Schaumweine haben weiche Tannine und Anklänge von roten und schwarzen Früchten, Leder, saftigen Pflaumen und Waldbeeren am Gaumen.

Alle Weine weisen eine feine und anhaltende Mousse auf, Synonym für „Traditional Method“-Schaumwein.

Analysemerkmale:

Reduktionszucker: keine festgelegten Parameter.

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11 %

Mindestgesamtsäure	Mindestens 6 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

Weinkategorie 1: Wein

Natürlicher Mindestalkoholgehalt:

Der natürliche Mindestalkoholgehalt muss mindestens 8 % betragen (vor der Anreicherung – gemäß den EU-Vorschriften in der geänderten Fassung).

Anreicherung:

Das Anreicherungsverfahren (gemäß den im Anhang VIII Teil 1A der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in der geänderten Fassung festgelegten Verfahren) darf den Gesamtalkoholgehalt maximal um 3 % vol erhöhen. In außergewöhnlichen Jahren kann eine Anreicherung von bis zu 3,5 % vol genehmigt werden. Der vorhandene Alkoholgehalt des fertigen angereicherten Weins darf nicht weniger als 10 % vol betragen.

Säuerung, Entsäuerung:

Die Bedingungen und Grenzwerte für die Säuerung/Entsäuerung entsprechen denen für die Weinerzeugung. Die Entsäuerung von frischen Trauben, Traubenmost und in der Gärung befindlicher Traubenmost und Jungwein ist zulässig. Die Entsäuerung von Wein ist nur bis zu einer Grenze von 1 g/l, ausgedrückt als Weinsäure, erlaubt. Eine Säuerung ist nicht erlaubt, kann aber in außergewöhnlichen Jahren und nach dem Ermessen der Regierung des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland zugelassen werden.

Süßung:

Die Süßung nach der Gärung ist ein von der Anreicherung getrennter Prozess. Der Gesamtalkoholgehalt des Weins kann durch Süßung um bis zu 4 % vol erhöht werden, wobei für angereicherte Weine ein Grenzwert von 13,5 % gilt.

Die Süßung muss den Anforderungen von Anhang I Teil D der Verordnung (EU) 2019/934 über die Erzeugung von Wein entsprechen und in dem Gebiet der g. U. erfolgen. Als Süßreserve dürfen nur Traubenmost, konzentrierter Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet werden, die – mit Ausnahme von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat – aus derselben Region stammen müssen wie der Wein mit g. U., für dessen Süßung sie verwendet werden.

Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein

Zulässiger Mindestzuckergehalt bei der Ernte: Die Trauben weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 8 % (62 °Oechsle, 15,0 Brix) auf.

Trauben mit einem potenziellen Alkoholgehalt zwischen 7,5 % und 8 % können als Teil von Reserveweinen verwendet werden, die mit Trauben akzeptabler Qualität verschnitten werden, wenn sie in Kombination die Bedingungen hinsichtlich des Mindestalkoholgehalts erfüllen.

Diese Grenzwerte gelten für die gesamte Rebfläche, nicht für eine einzelne Rebsorte oder Kelterung.

Angabe des Erntejahres: 85 % der für die Herstellung von „Sussex"-Schaumwein verwendeten Trauben müssen in dem angegebenen Erntejahr geerntet worden sein.

Sortenreine Weine: Die angegebenen Sorte muss mindestens 90 % ausmachen – Blanc de Blancs müssen mindestens 90 % Chardonnay enthalten. Blanc de Noirs müssen ebenfalls zu mindestens 90 % aus Pinot Noir und/oder Pinot Meunier erzeugt werden.

Pressen: Es werden nur ganze Trauben gepresst, mit Ausnahme von Roséwein, der aus teilweise gequetschten Trauben hergestellt werden kann.

— Der maximale Pressdruck beträgt 1,6 bar.

— Der maximale Ertrag beträgt 66,67 l/100 kg.

Ausbau: Zusätzlich zu den oben genannten und anderen von den Erzeugern von „Sussex"-Wein (Sussex Wine Producers, SWP) festgelegten Vorschriften müssen die Weine die Mindestanforderungen erfüllen, die in den geltenden EU-Rechtsvorschriften für nach traditionellem Verfahren erzeugten Qualitätsschaumwein festgelegt sind (gemäß der EU-Verordnung 1308/2013 und den geltenden Rechtsvorschriften).

Malolaktische Gärung: Liegt im Ermessen des Winzers.

Verschnitt: Der Gesamtalkoholgehalt jeder zur Zubereitung bestimmten Cuvée beträgt mindestens 10 % vol.

Durch den Zusatz von Fülldosage darf der Gesamtalkoholgehalt der Cuvée um höchstens 1,5 % vol steigen. Dies wird durch die Berechnung der Differenz zwischen dem Gesamtalkoholgehalt der Cuvée und dem Gesamtalkoholgehalt des „Sussex"-Schaumweins vor der etwaigen Zugabe der Versanddosage festgestellt.

Die zur Herstellung von „Sussex"-Schaumwein verwendete Fülldosage darf nur Folgendes enthalten:

— Saccharose

— Traubenmostkonzentrat

— Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat

— Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost

— Wein

Jeder verwendete Wein muss aus derselben Gebiet stammen wie die Cuvée mit g. U., der er zugesetzt wird.

Der Verschnitt kann von der Kellerei oder durch eine zugelassene mobile Abfüllanlage vorgenommen werden.

Flasche: Die Wahl der Flasche liegt im Ermessen der Kellerei (sie muss jedoch den EU-Vorschriften entsprechen).

Hinweis: Bei der Abfüllung müssen 2 Flaschen der Cuvée und 2 Flaschen jeder einzelnen Tagesabfüllung aufbewahrt und zur Rückverfolgbarkeit unverwischbar gekennzeichnet werden.

Reifung: Die Mindestreifedauer eines „Sussex"-Schaumweins in der Flasche vor der Freigabe beträgt 15 Monate*.

(Hinweis*: Davon muss der Schaumwein mindestens 12 Monate auf der Hefe reifen und nach dem Degorgieren weitere drei Monate reifen, um die Mindestreifedauer von 15 Monaten zu erreichen.)

Degorgieren: Das Verfahren für das Degorgieren, das der Definition des nach traditionellen Verfahren hergestellten Qualitätsschaumweins entspricht, muss im Einklang mit den EU-Bestimmungen durchgeführt werden.

Versanddosage: Liegt im Ermessen der Kellerei im Rahmen der geltenden EU-Bestimmungen. Jeder verwendete Most oder Wein muss aus demselben Gebiet stammen wie die Cuvée mit g. U., der er zugesetzt wird.

b. *Höchsterträge*

Weinkategorie 1: Wein

Unter normalen Bedingungen liegt der maximale Ernteertrag bei 12 Tonnen pro Hektar.

Der absolute maximale Ernteertrag beträgt 14,0 Tonnen pro Hektar*.

(Hinweis*: Dieser Wert wird nur in Ausnahmefällen genehmigt, wenn den SWP nachgewiesen werden kann, dass der Zuckergehalt, der Säuregehalt und der Geschmack nicht gefährdet sind, oder wenn Bedingungen herrschen, aufgrund derer eine Verringerung des Ertrags die Qualität der Ernte beeinträchtigen könnte. Die SWP teilen eine solche Erhöhung den Erzeugern, dem Programmleiter und der Abteilung Weinstandards mit.)

Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein

Vor der Anreicherung ergeben sich 80 hl Most/ha, gemessen auf Rebflächenbasis.

7. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

East Sussex und West Sussex

„Sussex"-Stillwein wird aus Trauben hergestellt, die innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Grafschaften East Sussex und West Sussex angebaut werden.

Bei „Sussex"-Schaumwein handelt es sich um einen nach traditionellem Verfahren hergestellten weißen oder rosé Qualitätsschaumwein aus klassischen Schaumweintraubensorten, die innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Grafschaften East Sussex und West Sussex angebaut werden.

8. **Wichtigste Keltertraubensorten**

Weinkategorie 1: Wein

Folgende Rebsorten sind zulässig:

Acolon, Albarino, 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.

Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein

Wird hauptsächlich aus folgenden Rebsorten hergestellt:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Außerdem können Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier und Pinot Noir Précoce verwendet werden.

9. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

9.1. *Angaben zum geografischen Gebiet (natürliche und menschliche Einflüsse)*

Natürliche Einflüsse

Böden

Die meisten Weinberge in Sussex liegen entweder auf den Kreideböden der South Downs oder auf den mineralreichen Grünsand-Böden im Norden. Diese besondere geologische Formation, die sich durch East Sussex und West Sussex zieht, hat einen bedeutenden Einfluss auf die Kalkhaltigkeit.

Die South Downs sind heute der größte Nationalpark Englands. Sie erheben sich am Beachy Head in East Sussex aus dem Meer, verlaufen durch West Sussex, weiter nach Hampshire und prägen die Landschaft an der südlichen Grenze der Region am Ärmelkanal. Dieses geologische Phänomen aus der Kreidezeit ist das Ergebnis äonenlanger Kalkablagerungen, die von Meeresorganismen von vor über 100 Millionen Jahren stammen. Sie wurden zur gleichen Zeit wie die Alpen tektonisch angehoben und bildeten diesen Hügelkamm, die South Downs, die eigentlich Teil desselben Kreidebandes sind, einer Erweiterung des Pariser Beckens, das sich durch Nordfrankreich bis nach Südengland erstreckt.

Klima

Sussex profitiert von seiner Höhenlage und gilt als eine der trockensten und wärmsten Gegenden Englands, wenn auch mit kühlen Abendbrisen. Das Klima gilt als „semikontinentales Klima" mit einer durchschnittlichen Niederschlagsmenge von 600-850 mm pro Jahr. Die Gebiete von Sussex halten immer noch die Rekorde für die meisten Sonnenstunden im Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland, mit Wachstumsgradtagen (nach Coombe und Dry 2004) während der Vegetationsperiode von April bis Oktober von etwa 970-1050.

Menschliche Einflüsse

Das Know-how der Weinbereitung in Sussex hat sich in den letzten Jahren rasant entwickelt, unter anderem durch die Erweiterung des Plumpton College, dessen Diplom- und Masterstudiengänge in Weinbau und Önologie von der Royal Agricultural University (Cirencester) anerkannt sind. Viele der in Sussex tätigen Winzer und Außenbetriebsleiter haben Kurse am Plumpton College besucht, einem Kompetenzzentrum für Weinbauausbildung im Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland nördlich von Brighton in Sussex. Es ist die einzige Weinbauschule in einer Weinregion mit kühlem Klima, die über eine Forschungsabteilung verfügt und Bachelor- und Masterstudiengänge in Önologie anbietet. Die Winzer von Sussex haben höhere Analysestandards für den erzeugten Wein und eine längere Flaschenreifung für „Sussex"-Schaumwein entwickelt, eine unabhängige qualitative Bewertung sowohl für Still- als auch für Schaumwein. Sie haben die Anzahl der Rebsorten begrenzt und einen höheren Gehalt an natürlichem Alkohol in den Trauben eingeführt, die für die Herstellung von „Sussex"-Weinen verwendet werden. Die für Schaumwein verwendeten Trauben werden von Hand geerntet und in ganzen Trauben gepresst.

9.2. *Einzelheiten zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Weins, die überwiegend oder ausschließlich auf das geografische Gebiet zurückzuführen sind*

Bei Stillweinen sind Noten von Zitrone, Limette, Holunderblüte und andere blumige Noten, Apfel, Birne und Stachelbeere bei den Weißweinen stark ausgeprägt. Roséweine können zart und blumig sein mit Noten von weißen Blumen, Rosenblättern, Melone und Erdbeere. Rotweine sind in der Regel leichter, mit weichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten, Leder, saftigen Pflaumen und Waldbeeren am Gaumen.

Schaumweine weisen die knackige Säure von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln der Chardonnays auf, während die Pinots eine eher erdige Mischung aus Aromen roter Beeren und Bratapfelaromen aufweisen können. Durch die längere Flaschenreifung auf der Hefe entstehen Weine mit Autolyse-Aromen von Brioche, frischem Toast, Melone, gebackener Brioche und Honigaromen im Geruch und Geschmack. Die roten Schaumweine haben Anklänge von roten und schwarzen Früchten, Leder, saftigen Pflaumen und Waldbeeren am Gaumen.

9.3. *Zusammenhang zwischen den Eigenschaften des geografischen Gebiets und der Qualität des Weins*

Der hohe Breitengrad der Weinberge in Sussex ermöglicht eine längere Vegetationsperiode, in der die Trauben zur vollen phenolischen Reife heranreifen können, und die große tageszeitliche Temperaturspanne bietet ideale Wachstumsbedingungen für die Erzeugung von Schaum- und Stillweinen nach traditionellen Verfahren.

Aufgrund warmer Tage, kühlerer Abende und einer langen Vegetationsperiode entstehen Schaumweine mit erfrischender, natürlicher Säure, die klar und frisch sind, aber auch Tiefe und Komplexität besitzen und einen reichhaltigen Charakter haben. Rote Schaumweine sind im Allgemeinen leicht. Stillweine haben ausgeprägte blumige und fruchtige Aromen.

Der Einfluss der kreidehaltigen Böden auf „Sussex"-Still- und Schaumweine ist nicht zu unterschätzen und verleiht den Weinen einen unverwechselbaren Charakter. Kreide besteht aus Kalzit, das aus den Panzern von Meeresorganismen gebildet wird. Diese sind sehr porös und wirken wie ein Reservoir (das schätzungsweise 300-400 Liter Wasser pro m^3 speichert), das die Rebstöcke selbst in den trockensten Sommern ständig mit Wasser versorgt. Durch den Kapillareffekt zieht die Kreide das Wasser an. Da die Reben diese Wasserversorgung nur unter einem gewissen Maß an Anstrengung anzapfen können, sind sie in der Vegetationsperiode gerade so viel Wasserstress ausgesetzt, dass sie diese feine Balance zwischen Reife, Säure und Beerenaromapotenzial erreichen.

Die Grünsand-Böden im Norden der South Downs sind ebenfalls durchlässige Böden, ideal für den Weinbau.

Das besondere Terroir von Sussex bringt eine große Auswahl an überwiegend leichten (alkoholarmen) Stillweinen hervor, von spritzigen trockenen Weißweinen über fruchtige Rotweine bis hin zu eleganten Roséweinen. Das warme, trockene Meeresklima, die durchlässigen Böden von Sussex und die kühlen Abendbrisen sorgen dafür, dass die Trauben einen hohen natürlichen Säuregehalt entwickeln, der für Schaumwein entscheidend ist.

Diese natürlichen und menschlichen Einflüsse, insbesondere die kalkhaltigen Böden, die außergewöhnliche Sonnenscheindauer und die moderate jährliche Niederschlagsmenge von 600-850 mm, machen Sussex zu einer idealen Region, um Trauben von hervorragender Qualität für Still- und Schaumweine zu erzeugen.

10. **Weitere wesentliche Bedingungen**

10.1. *Besondere Verpackungsvorschriften*

–

10.2. *Besondere Etikettierungsvorschriften*

Weinkategorie 1: Wein

Bei einem Wein, der als „Sussex"-Stillwein eingestuft wurde, können die zusätzlichen Angaben „Still" oder „Origin" auf dem Etikett ergänzt werden.

Jahrgänge – Es gilt die 85 %-Regel (siehe oben).

Abgegrenztes geografisches Gebiet – Auf dem Etikett ist „Produce of England" oder „Made in England" anzugeben.

Die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ muss auf dem Etikett erscheinen.

Das Sussex-Emblem darf auf dem Etikett abgebildet werden.



Alle Angaben zum Zucker- und Alkoholgehalt auf dem Etikett müssen den EU-Vorschriften entsprechen.

Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein

Die Bezeichnung „Sussex“ auf Etiketten von Schaumwein kann durch den Zusatz „Sparkling“ „Classic“ oder „Origin“ ergänzt werden. Die Angaben „Flaschengärung“, „traditionelles Verfahren“, „Flaschengärung nach traditionellem Verfahren“ oder „traditionell“ können ebenfalls auf dem Etikett aufgeführt werden.

Jahrgänge – Es gilt die 85 %-Regel (siehe oben).

Abgegrenztes geografisches Gebiet – Auf dem Etikett ist „Produce of England“ oder „Made in England“ anzugeben.

Die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ muss auf dem Etikett erscheinen.

Das Sussex-Emblem darf auf dem Etikett abgebildet werden.



Alle Angaben zum Zucker- und Alkoholgehalt auf dem Etikett müssen den EU-Vorschriften entsprechen.

10.3. *Zusätzliche Vorschriften*

—

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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