C/2024/5575

19.9.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2024/5575)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

Οι προδιαγραφές προϊόντος που είναι σύμφωνες με το άρθρο 94 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 περιλαμβάνονται στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Sussex»

PDO-GB-02365

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 27.7.2017

1. **Ονομασία προς καταχώριση**

   Sussex

2. **Τρίτη χωρά στην οποία ανήκει η οριοθετημένη περιοχή**

   Ηνωμένο Βασίλειο της Μεγάλης Βρετανίας και της Βόρειας Ιρλανδίας

3. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΟΠ

4. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   1 Οίνος

   5 Αφρώδης οίνος ποιότητας

5. **Περιγραφή των οίνων**

   Κατηγορία οίνου 1: Οίνος

   Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

   Μη αφρώδης οίνος «Sussex»

   Όψη:

   Χρώμα ως επί το πλείστον ανοιχτό κίτρινο ή κιτρινοπράσινο του μοσχολέμονου έως απαλό χρυσαφί για τους λευκούς οίνους. Οι ερυθρωποί οίνοι μπορεί να έχουν ροδοκόκκινο χρώμα — απαλό ρόδινο, ρόδινο χρώμα του ροδοπέταλου, ρόδινο της αγριοφράουλας και ανοιχτό έως μέτριο ρόδινο του σολομού· οι ερυθροί οίνοι έχουν ως επί το πλείστον απαλές ρουμπινί / ιώδεις αποχρώσεις έως μέτριες ρουμπινί / ιώδεις και πορφυροκόκκινες.

   Ο οίνος δεν θα παρουσιάζει ορατή θολερότητα και ίζημα και θα είναι διαυγής για τον παρατηρητή.

   Άρωμα και γεύση:

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11.4.2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Χαρακτηριστικά όπως οι νότες λεμονιού, μοσχολέμονου, κουφοξυλιάς και άλλες ανθώδεις νότες, το μήλο, το αχλάδι και το φραγκοστάφυλο είναι έντονα αισθητά στους λευκούς οίνους. Οι ερυθρωποί οίνοι μπορεί να είναι λεπτοί και ανθώδεις με νότες λευκών ανθέων, ροδοπέταλων, πεπονιού και φράουλας. Οι ερυθροί οίνοι θα έχουν γενικά ελαφρύτερο χαρακτήρα με μαλακές τανίνες και νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων, δέρματος, χυμωδών δαμάσκηνων και άγριων μούρων στον ουρανίσκο.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Αναγωγικά σάκχαρα: δεν έχουν καθοριστεί παράμετροι.

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10 %
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 g/l για τον λευκό και τον ερυθρωπό οίνο και 4 g/l για τον μη αφρώδη ερυθρό οίνο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορία οίνου 5: Αφρώδης οίνος ποιότητας

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Αφρώδης οίνος «Sussex»

Όψη:

Στα μείγματα στα οποία κυριαρχεί η ποικιλία αμπέλου chardonnay, το χρώμα μπορεί να ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο του λεμονιού ή απαλό χρυσαφί έως βαθύ χρυσαφί, ανάλογα με την παλαιότητα του οίνου. Στα μείγματα της ποικιλίας pinot, το χρώμα μπορεί να ποικίλλει από απαλό χρυσαφί ή μελί έως βαθύ χρυσαφί που είναι το πιο σύνηθες, ανάλογα με την παλαιότητα του οίνου. Το χρώμα των ερυθρωπών οίνων ποικίλλει από ροδοκόκκινο (ρόδινο του ροδοπέταλου) έως πιο σκούρο ρόδινο του σολομού, ενώ οι οίνοι μεγαλύτερης παλαιότητας έχουν ενίοτε ελαφρά χρυσαφιές αποχρώσεις. Οι ερυθροί οίνοι θα έχουν απαλές κόκκινες έως σκούρες κόκκινες, κυρίως ανοιχτές ρουμπινί / ιώδεις έως μέτριες ρουμπινί / ιώδεις και πορφυροκόκκινες αποχρώσεις.

Όλοι οι οίνοι θα είναι διαυγείς χωρίς ορατή θολερότητα και ίζημα.

Άρωμα και γεύση:

τραγανή οξύτητα λεμονιού και πράσινου μήλου από τις ποικιλίες chardonnay, ενώ οι ποικιλίες pinot μπορεί να έχουν πιο γήινο μείγμα γεύσεων κόκκινων μούρων και ψητού μήλου. Η μεγαλύτερη διάρκεια παλαίωσης στις οινολάσπες εντός της φιάλης έχει ως αποτέλεσμα οίνους με ανεπτυγμένες αυτολυτικές νότες μπριός και αρώματα φρέσκου φρυγανισμένου ψωμιού, πεπονιού, ψημένου μπριός και μελιού στη μύτη και στον ουρανίσκο. Οι αφρώδεις ερυθροί οίνοι έχουν μαλακές τανίνες και νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων, δέρματος, χυμωδών δαμάσκηνων και άγριων μούρων στον ουρανίσκο.

Όλοι οι οίνοι θα έχουν λεπτό και επίμονο αφρό, συνώνυμο του αφρώδους οίνου που παράγεται σύμφωνα με την «παραδοσιακή μέθοδο».

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Αναγωγικά σάκχαρα: δεν έχουν καθοριστεί παράμετροι.

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11 %

Ελάχιστη ολική οξύτητα	τουλάχιστον 6 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

Κατηγορία οίνου 1: Οίνος

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος:

Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν είναι μικρότερος από 8 % (πριν από τον εμπλουτισμό — καθορίζεται από τους κανόνες της ΕΕ όπως τροποποιήθηκαν).

Εμπλουτισμός:

Η διαδικασία εμπλουτισμού [σύμφωνα με τις διαδικασίες που ορίζονται στο παράρτημα VIII μέρος I τμήμα A του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 όπως τροποποιήθηκε] δεν αυξάνει τον ολικό αλκοολικό τίτλο κατά περισσότερο από 3 % vol. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μπορεί να επιτραπεί εμπλουτισμός έως 3,5 % vol. Ο αποκτηθείς αλκοολικός τίτλος του έτοιμου προς κατανάλωση εμπλουτισμένου οίνου είναι τουλάχιστον 10 % vol.

Αύξηση και μείωση της οξύτητας:

Οι όροι και τα όρια για την αύξηση/μείωση της οξύτητας είναι τα ίδια με εκείνα που καθορίζονται για την παραγωγή οίνου. Επιτρέπεται η μείωση της οξύτητας των νωπών σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση και του νέου οίνου που βρίσκεται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης. Η οξύτητα των οίνων επιτρέπεται να μειώνεται μόνο μέχρι το ανώτατο όριο του 1 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ. Η αύξηση της οξύτητας δεν επιτρέπεται, αλλά μπορεί να επιτραπεί σε εξαιρετικές χρονιές και κατά τη διακριτική ευχέρεια της κυβέρνησης του Ηνωμένου Βασιλείου της Μεγάλης Βρετανίας και της Βόρειας Ιρλανδίας.

Γλύκανση:

Η γλύκανση μετά τη ζύμωση αποτελεί διαδικασία χωριστή από τον εμπλουτισμό. Ο ολικός αλκοολικός τίτλος του οίνου μπορεί να αυξηθεί με γλύκανση έως και 4 % vol., με ανώτατο όριο το 13,5 % για τους εμπλουτισμένους οίνους.

Η γλύκανση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος I μέρος Δ του κανονισμού (ΕΕ) 2019/934 σχετικά με την παραγωγή οίνου και εντός της γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ. Για τη γλύκανση το συστατικό που μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς να έχει υποβληθεί σε ζύμωση (sweet reserve) περιορίζεται στο γλεύκος σταφυλιών, στο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών ή στο διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών τα οποία, με εξαίρεση το διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, προέρχονται από την ίδια γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ από την οποία προέρχεται και ο οίνος που έχει υποστεί γλύκανση.

Κατηγορία οίνου 5: Αφρώδης οίνος ποιότητας

Ελάχιστα επιτρεπόμενα επίπεδα σακχάρων κατά τη συγκομιδή: Τα σταφύλια θα έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 8 % (62ο Oeschle, 15,0 Brix).

Τα σταφύλια με δυναμικό αλκοολικό τίτλο μεταξύ 7,5 % και 8 % μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως μέρος οίνων Réserve, αναμεμειγμένα με αποδεκτά σταφύλια, όταν συνδυαστικά θα πληρούν τους κανόνες για τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο.

Τα όρια αυτά ισχύουν για το σύνολο του αμπελώνα και όχι για μία μόνο ποικιλία αμπέλου ή για την έκθλιψη.

Δήλωση σχετικά με τη συγκομιδή: Το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αφρώδους οίνου Sussex πρέπει να προέρχεται από το οριζόμενο έτος συγκομιδής.

Μονοποικιλιακοί οίνοι: Πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 90 % της αναφερόμενης ποικιλίας — το Blanc de Blancs θα περιέχει τουλάχιστον 90 % Chardonnay. Ομοίως, το Blanc de Noirs θα περιέχει τουλάχιστον 90 % Pinot Noir και/ή Pinot Meunier συνδυαστικά.

Έκθλιψη: Η έκθλιψη θα πραγματοποιείται μόνο σε ολόκληρα τσαμπιά, με εξαίρεση τους ερυθρωπούς οίνους, οι οποίοι μπορούν να παρασκευάζονται από οίνο παραγόμενο από σταφύλια που έχουν υποστεί μερική σύνθλιψη.

— Η μέγιστη πίεση έκθλιψης που χρησιμοποιείται είναι 1,6 bar.

— Η μέγιστη απόδοση είναι 66,67 l/100 kg.

Οινοποίηση: Εκτός από τους κανόνες που καθορίζονται ανωτέρω και διαφορετικά από την οργάνωση παραγωγών οίνων Sussex (Sussex Wine Producers — SWP), οι οίνοι πρέπει να πληρούν τα ελάχιστα πρότυπα που καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας που παρασκευάζονται σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο (όπως ορίζονται στον κανονισμό ΕΕ 1308/2013 και στην ισχύουσα νομοθεσία).

Μηλογαλακτική ζύμωση: Επαφίεται στη διακριτική ευχέρεια του οινοποιού.

Προσθήκη σακχάρων και ζυμομυκήτων (Tirage): Ο ολικός αλκοολικός τίτλος κάθε προϊόντος βάσης που προορίζεται για παρασκευή είναι τουλάχιστον 10 % vol.

Η προσθήκη διαλύματος έκλυσης (liqueur de tirage) δεν επιτρέπεται να επιφέρει αύξηση του ολικού αλκοολικού τίτλου του προϊόντος βάσης κατά περισσότερο από 1,5 % vol. Η αύξηση αυτή μετράται με τον υπολογισμό της διαφοράς μεταξύ του ολικού αλκοολικού τίτλου του προϊόντος βάσης και του ολικού αλκοολικού τίτλου του αφρώδους οίνου Sussex, πριν από την ενδεχόμενη προσθήκη λικέρ απογέμισης (liqueur d'expédition).

Το διάλυμα έκλυσης που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του αφρώδους οίνου Sussex μπορεί να περιέχει μόνο:

— Σακχαρόζη

— Συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών

— Διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών

— Γλεύκος σταφυλιών ή γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση

— Οίνο

Κάθε χρησιμοποιούμενος οίνος πρέπει να προέρχεται από την ίδια προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με το προϊόν βάσης στο οποίο προστίθεται.

Η προσθήκη σακχάρων και ζυμομυκήτων μπορεί να πραγματοποιείται από το οινοποιείο ή από εγκεκριμένη κινητή μονάδα εμφιάλωσης.

Φιάλη: Η επιλογή της φιάλης επαφίεται στη διακριτική ευχέρεια του οινοποιείου (αλλά πρέπει να είναι σύμφωνη με τους κανονισμούς της ΕΕ).

Σημείωση: Κατά την εμφιάλωση, 2 φιάλες προϊόντος βάσης, συν 2 φιάλες από κάθε χωριστή ημέρα εμφιάλωσης, πρέπει να διατηρούνται και να φέρουν ανεξίτηλη σήμανση για λόγους ιχνηλασιμότητας.

Ωρίμαση: Ο ελάχιστος χρόνος παραμονής του αφρώδους οίνου Sussex στη φιάλη πριν από τη διάθεση προς κατανάλωση είναι 15 μήνες*.

(Σημείωση*: Από αυτό το χρονικό διάστημα ο οίνος πρέπει να παραμένει για τουλάχιστον 12 μήνες σε οινολάσπες με το διάλυμα έκλυσης, ενώ στη συνέχεια απαιτούνται επιπλέον 3 μήνες μετά την εκπωμάτιση για να συμπληρωθούν οι 15 μήνες.)

Εκπωμάτιση: Η πρακτική που χρησιμοποιείται για την εκπωμάτιση πρέπει να εφαρμόζεται σύμφωνα με τους κανονισμούς της ΕΕ και να πληροί τον ορισμό του αφρώδους οίνου ποιότητας που παράγεται σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο.

Λικέρ απογέμισης: Επαφίεται στη διακριτική ευχέρεια του οινοποιείου σύμφωνα με τους εκάστοτε ισχύοντες κανονισμούς της ΕΕ. Κάθε χρησιμοποιούμενο γλεύκος ή οίνος πρέπει να προέρχεται από την ίδια προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με το προϊόν βάσης στο οποίο προστίθεται.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Κατηγορία οίνου 1: Οίνος

Υπό κανονικές συνθήκες, η μέγιστη απόδοση της συγκομιδής είναι 12 τόνοι ανά εκτάριο.

Η απόλυτη μέγιστη απόδοση της συγκομιδής είναι 14,0 τόνοι ανά εκτάριο*.

(Σημείωση*: Το επίπεδο αυτό θα επιτρέπεται μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις, όταν μπορεί να αποδειχθεί στη SWP ότι δεν τίθενται σε κίνδυνο τα επίπεδα σακχάρων, η οξύτητα και η γεύση ή, για την ακρίβεια, όταν οι συνθήκες είναι τέτοιες που η μείωση της απόδοσης θα μπορούσε να αποβεί επιζήμια για την ποιότητα της καλλιέργειας. Κοινοποίηση της εν λόγω αύξησης θα αποστέλλεται από τη SWP στους παραγωγούς, στον διαχειριστή του συστήματος και στην ομάδα επιθεώρησης για τα πρότυπα οίνου.)

Κατηγορία οίνου 5: Αφρώδης οίνος ποιότητας

Η απόδοση του γλεύκους, πριν από τον εμπλουτισμό, είναι 80 hl/ha, μετρούμενη σε βάση αμπελώνα.

7. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ανατολικό και δυτικό Σάσεξ

Ο μη αφρώδης οίνος Sussex παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται εντός των διοικητικών ορίων των κομητειών του ανατολικού και του δυτικού Σάσεξ.

Ο αφρώδης οίνος Sussex είναι αφρώδης λευκός ή ερυθρωπός οίνος ποιότητας που παράγεται σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο από κλασικές αφρώδεις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται εντός των διοικητικών ορίων των κομητειών του ανατολικού και του δυτικού Σάσεξ.

8. **Κυρίες οινοποιησιμες ποικιλίες αμπέλου**

Κατηγορία οίνου 1: Οίνος

Επιτρέπονται οι ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

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.

Κατηγορία οίνου 5: Αφρώδης οίνος ποιότητας

Παρασκευάζεται κυρίως από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Επιπλέον, μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι ποικιλίες Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier και Pinot Noir Précoce.

9. **Περιγραφή των δεσμών**

9.1. *Πληροφορίες για τη γεωγραφική περιοχή (φυσικοί και ανθρωπογενείς παράγοντες)*

Φυσικοί παράγοντες

Εδάφη

Οι περισσότεροι αμπελώνες του Σάσεξ βρίσκονται είτε στα εδάφη κιμωλίας των South Downs είτε στα πλούσια σε ορυκτά εδάφη πράσινης άμμου προς τον βορρά. Αυτό το σημαντικό γεωλογικό χαρακτηριστικό που παρατηρείται σε ολόκληρο το ανατολικό και δυτικό Σάσεξ έχει ισχυρή ασβεστολιθική επιρροή.

Τα South Downs είναι πλέον το μεγαλύτερο εθνικό πάρκο της Αγγλίας. Αναδύονται από τη θάλασσα στο Beachy Head του ανατολικού Σάσεξ, διασχίζουν το δυτικό Σάσεξ και συνεχίζουν έως το Hampshire, δεσπόζοντας στο τοπίο της νότιας οριογραμμής της περιοχής με τη Μάγχη. Αυτό το κρητιδικό γεωλογικό φαινόμενο είναι το αποτέλεσμα αιώνων συσσώρευσης των εναποθέσεων κιμωλίας που άφησαν οι θαλάσσιοι οργανισμοί πριν από περισσότερα από 100 εκατομμύρια χρόνια. Λόγω της τεκτονικής δραστηριότητας, οι εναποθέσεις αυτές ανυψώθηκαν παράλληλα με τις Άλπεις για να σχηματίσουν αυτή την κορυφογραμμή λόφων, τα South Downs, που αποτελούν στην πραγματικότητα μέρος της ίδιας ζώνης κιμωλίας, προέκταση της λεκάνης του Παρισιού, η οποία διασχίζει τη βόρεια Γαλλία και εισέρχεται στη νότια Αγγλία.

Κλίμα

Το Σάσεξ βρίσκεται σε μεγάλο υψόμετρο ενώ αναγνωρίζεται επίσης ως μία από τις ξηρότερες και θερμότερες περιοχές της Αγγλίας, παρά τις δροσερές βραδινές αύρες. Το κλίμα του χαρακτηρίζεται ως «ημιηπειρωτικό», με μέσο ύψος βροχοπτώσεων που κυμαίνεται συνήθως μεταξύ 600 και 850 mm ετησίως. Περιοχές του Σάσεξ εξακολουθούν να κατέχουν το ρεκόρ για τον μεγαλύτερο αριθμό ωρών ηλιοφάνειας στο Ηνωμένο Βασίλειο της Μεγάλης Βρετανίας και της Βόρειας Ιρλανδίας, με τον αριθμό των βαθμοημερών βλάστησης (όπως ορίζονται από τους Coombe και Dry 2004), κατά την καλλιεργητική περίοδο από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, να ανέρχεται περίπου στις 970-1 050.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι οινοποιητικές δεξιότητες στο Σάσεξ αναπτύχθηκαν ραγδαία κατά τα τελευταία έτη, γεγονός στο οποίο συνέβαλε η επέκταση του Plumpton College, του οποίου τα προγράμματα προπτυχιακών και μεταπτυχιακών σπουδών στην αμπελουργία και στην οινολογία επικυρώνονται από το Royal Agricultural University (Cirencester). Πολλοί από τους οινοποιούς και τους διαχειριστές αμπελώνων που εργάζονται στο Σάσεξ έχουν παρακολουθήσει μαθήματα στο Plumpton College, το οποίο αποτελεί κέντρο αριστείας για την εκπαίδευση στον τομέα της οινολογίας στο Ηνωμένο Βασίλειο της Μεγάλης Βρετανίας και της Βόρειας Ιρλανδίας και βρίσκεται ακριβώς βόρεια του Brighton στο Σάσεξ. Πρόκειται για τη μοναδική σχολή οινολογίας που βρίσκεται σε αμπελουργική περιοχή με δροσερό κλίμα στην οποία υπάρχει ερευνητικό τμήμα που προσφέρει προγράμματα μεταπτυχιακών και μεταπτυχιακών σπουδών στην οινολογία. Οι οινοποιοί του Σάσεξ έχουν αναπτύξει υψηλότερα αναλυτικά πρότυπα για τον παραγόμενο οίνο, ενώ εφαρμόζουν μεγαλύτερες περιόδους παλαίωσης στη φιάλη για τον αφρώδη οίνο Sussex και ανεξάρτητη ποιοτική αξιολόγηση τόσο για τον μη αφρώδη όσο και για τον αφρώδη οίνο. Περιόρισαν τον αριθμό των ποικιλιών αμπέλου και καθιέρωσαν υψηλότερα επίπεδα φυσικού αλκοολικού τίτλου στα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων Sussex. Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για τον αφρώδη οίνο συγκομίζονται χειρωνακτικά και εκθλίβονται σε ολόκληρα τσαμπιά.

9.2. *Λεπτομέρειες σχετικά με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του οίνου, τα οποία οφείλονται, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Οι μη αφρώδεις οίνοι έχουν νότες όπως λεμόνι, μοσχολέμονο, κουφοξυλιά και άλλες νότες ανθέων, μήλου, αχλαδιού και φραγκοστάφυλου που είναι έντονα αισθητές στους λευκούς οίνους. Οι ερυθρωποί οίνοι μπορεί να είναι λεπτοί και ανθώδεις με νότες λευκών ανθέων, ροδοπέταλων, πεπονιού και φράουλας. Οι ερυθροί οίνοι θα έχουν γενικά ελαφρύτερο χαρακτήρα με απαλές νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων, δέρματος, χυμωδών δαμάσκηνων και άγριων μούρων στον ουρανίσκο.

Οι αφρώδεις οίνοι έχουν την τραγανή οξύτητα του λεμονιού και του πράσινου μήλου από τις ποικιλίες chardonnay, ενώ οι ποικιλίες pinot μπορεί να έχουν ένα πιο γήινο μείγμα αρωμάτων κόκκινων μούρων και ψητού μήλου. Η μεγαλύτερη διάρκεια παλαίωσης στις οινολάσπες εντός της φιάλης έχει ως αποτέλεσμα οίνους με ανεπτυγμένες αυτολυτικές νότες μπριός και αρώματα φρέσκου φρυγανισμένου ψωμιού, πεπονιού, ψημένου μπριός και μελιού στη μύτη και στον ουρανίσκο. Οι αφρώδεις ερυθροί οίνοι έχουν νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων, δέρματος, χυμωδών δαμάσκηνων και άγριων μούρων στον ουρανίσκο.

9.3. *Δεσμός μεταξύ των χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας του οίνου*

Το μεγάλο γεωγραφικό πλάτος των αμπελώνων του Σάσεξ δημιουργεί πρόσφορο έδαφος για μεγαλύτερη καλλιεργητική περίοδο, με αποτέλεσμα τα σταφύλια να μπορούν να φθάσουν σε πλήρη φαινολική ωρίμαση, ενώ το εύρος των ημερήσιων θερμοκρασιών παρέχει ιδανικές συνθήκες καλλιέργειας για την παραγωγή αφρωδών και μη αφρωδών οίνων ποιότητας σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο.

Οι θερμές ημέρες και τα δροσερότερα βράδια και η μακρά καλλιεργητική περίοδος έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή αφρωδών οίνων με δροσιστική φυσική οξύτητα, οι οποίοι είναι διαυγείς και δροσεροί, αλλά έχουν βάθος, πολυπλοκότητα και πλούσιο χαρακτήρα. Οι ερυθροί αφρώδεις οίνοι έχουν κατά κανόνα ελαφρύ χαρακτήρα. Οι μη αφρώδεις οίνοι έχουν έντονες ανθώδεις και φρουτώδεις γεύσεις.

Η επιρροή της κιμωλίας από την οποία αποτελούνται τα εδάφη στον μη αφρώδη και αφρώδη οίνο Sussex δεν θα πρέπει να υποτιμάται και προσδίδει διακριτικό χαρακτήρα στον οίνο. Η κιμωλία αποτελείται από ασβεστίτη που έχει σχηματιστεί από τα κελύφη των θαλάσσιων οργανισμών, τα οποία είναι εξαιρετικά πορώδη και λειτουργούν ως ταμιευτήρας (αποθηκεύοντας κατ' εκτίμηση 300-400 λίτρα νερού ανά m^3) που παρέχει στα αμπέλια σταθερή παροχή νερού, ακόμη και στα ξηρότερα καλοκαίρια. Η κιμωλία απορροφά νερό μέσω τριχοειδούς δράσης. Η προσπάθεια που απαιτείται για να αξιοποιήσουν τα πρέμνα αυτήν την παροχή νερού θέτει τα αμπέλια, κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, ακριβώς στα επίπεδα υδατικής καταπόνησης που χρειάζονται για να επιτύχουν αυτήν τη λεπτή ισορροπία μεταξύ ωριμότητας, οξύτητας και αρωματικού δυναμικού μούρων.

Τα εδάφη πράσινης άμμου στα βόρεια των South Downs αποτελούν επίσης καλά στραγγιζόμενα εδάφη ιδανικά για την αμπελοκαλλιέργεια.

Στο ιδιαίτερο οινοπέδιο του Σάσεξ παράγει ευρεία ποικιλία κυρίως ελαφρών (χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλη) μη αφρωδών οίνων, από τραγανούς, ξηρούς, λευκούς έως φρουτώδεις ερυθρούς οίνους και κομψούς ερυθρωπούς οίνους. Χάρη στο θερμό, ξηρό θαλάσσιο κλίμα και στα καλά στραγγιζόμενα εδάφη του Σάσεξ σε συνδυασμό με τις δροσερές βραδινές αύρες, τα σταφύλια αναπτύσσουν υψηλά επίπεδα φυσικής οξύτητας που είναι ζωτικής σημασίας για τον αφρώδη οίνο.

Αυτοί οι εγγενείς φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες, ιδίως τα ασβεστολιθικά εδάφη, τα εξαιρετικά υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας και οι μέτριες ετήσιες βροχοπτώσεις των 600-850 mm καθιστούν το Σάσεξ ιδανική περιοχή για την παραγωγή σταφυλιών εξαιρετικής ποιότητας για μη αφρώδεις και αφρώδεις οίνους.

10. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

10.1. *Ειδικές απαιτήσεις συσκευασίας*

—

10.2. *Ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης*

Κατηγορία οίνου 1: Οίνος

Μετά τον χαρακτηρισμό ενός οίνου ως μη αφρώδους οίνου «Sussex», στην ετικέτα του οίνου μπορούν να αναγραφούν οι πρόσθετες ενδείξεις «Still» (Αφρώδης) ή «Origin» (Προέλευση).

Έτη συγκομιδής — ισχύει ο κανόνας του 85 % (ανωτέρω).

Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή — Οι λέξεις «Produce of England» (Προϊόν Αγγλίας) ή «Made in England» (Παράγεται στην Αγγλία) πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα.

Η ένδειξη «*προστατευόμενη ονομασία προέλευσης*» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα.

Το έμβλημα του Σάσεξ μπορεί να εμφανίζεται στην ετικέτα.



Κάθε επισήμανση στην οποία αναγράφεται η περιεκτικότητα σε σάκχαρα και αλκοόλη πρέπει να είναι σύμφωνη με τις κανονιστικές διατάξεις της ΕΕ.

Κατηγορία οίνου 5: Αφρώδης οίνος ποιότητας

Η ονομασία «Sussex» στον αφρώδη οίνο μπορεί να συμπληρωθεί με την προσθήκη των λέξεων «Sparkling» (Αφρώδης), «Classic» (Κλασικός) ή «Origin» (Προέλευση) στην ετικέτα. Οι ενδείξεις «bottle-fermented» (ζύμωση σε φιάλη), «traditional method» (παραδοσιακή μέθοδος), «bottle fermented in the traditional method» (ζύμωση σε φιάλη με την παραδοσιακή μέθοδο) ή «traditional» (παραδοσιακός) μπορούν επίσης να προστεθούν στην ετικέτα.

Έτη συγκομιδής — ισχύει ο κανόνας του 85 % (ανωτέρω).

Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή — Οι λέξεις «Produce of England» (Προϊόν Αγγλίας) ή «Made in England» (Παράγεται στην Αγγλία) πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα.

Η ένδειξη «*προστατευόμενη ονομασία προέλευσης*» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα.

Το έμβλημα του Σάσεξ μπορεί να εμφανίζεται στην ετικέτα.



Κάθε επισήμανση στην οποία αναγράφεται η περιεκτικότητα σε σάκχαρα και αλκοόλη πρέπει να είναι σύμφωνη με τις κανονιστικές διατάξεις της ΕΕ.

10.3. *Πρόσθετες απαιτήσεις*

—

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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