C/2024/5575

19.9.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2024/5575)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones que cumple lo dispuesto en el artículo 94 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 figura en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Sussex»

PDO-GB-02365

Fecha de la solicitud: 27.7.2017

1. **Nombre que debe registrarse**

Sussex

2. **Tercer país al que pertenece la zona delimitada**

Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte

3. **Tipo de indicación geográfica**

DOP

4. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

5. **Descripción de los vinos**

Categoría de vino 1: vino

Características organolépticas:

Vino tranquilo «Sussex»

Apariencia visual:

Predominantemente amarillo pálido o entre lima y dorado pálido, en el caso de los vinos blancos. Los vinos rosados pueden presentar tonos rosáceos, como rosa pálido, rosa pétalo, fresa silvestre y salmón entre pálido y medio; los tintos se presentan sobre todo como rubí pálido; rubí entre violeta y medio; y violeta y tonos rojos púrpura.

El vino no presenta turbiedad ni sedimentos visibles y se muestra claro para el observador.

Fase olfativa y fase gustativa:

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características, entre otras, de limón, lima, flor de saúco y otras notas florales, manzana, pera y grosella, muy visibles en los vinos blancos. Los vinos rosados pueden ser delicados y florales con matices de flores blancas, pétalos de rosa, melón y fresa. Los tintos suelen ser más ligeros, con taninos suaves y matices de frutas rojas y negras, cuero, ciruelas jugosas y bayas silvestres en boca.

Características analíticas:

Azúcares reductores: no hay parámetros establecidos.

Las características que se indican a continuación para las que no se especifican valores se ajustan a los límites establecidos en los Reglamentos de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10 %
Acidez total mínima	5 g/l en el vino blanco y rosado y 4 g/l en el tinto tranquilo, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría de vino 5: vino espumoso de calidad

Características organolépticas:

Vino espumoso «Sussex»

Apariencia visual:

En el caso de las mezclas en que predomina la chardonnay, el color puede variar desde el limón claro o el dorado pálido hasta los tonos dorados intensos, dependiendo del grado de envejecimiento del vino. En el caso de las mezclas de pinot, el color puede variar desde el dorado pálido o miel hasta los tonos dorados intensos más habituales, dependiendo del grado de envejecimiento del vino. Los vinos rosados van desde los tonos rosáceos (rosa pétalo) al rosa salmón más intenso, a veces con un ligero tono dorado en el caso de los vinos con un mayor grado de envejecimiento. Los vinos tintos van del rojo claro al oscuro, principalmente rubí pálido; rubí entre violeta y medio; y violeta y tonos rojos púrpura.

Todos los vinos se muestran claros y no presentan turbiedad ni sedimentos visibles.

Fase olfativa y fase gustativa:

acidez seca de cítricos (limón) y de manzana verde en los chardonnays, mientras que los pinots pueden tener una mezcla más terrosa de sabores de bayas rojas y manzanas horneadas. El envejecimiento en botella más largo sobre lías da lugar a vinos con notas autolíticas desarrolladas de pan tipo *brioche*, tostadas recién hechas, melón, *brioche* horneada y aromas de miel en nariz y boca. Los tintos espumosos presentan taninos suaves y matices de frutas rojas y negras, cuero, ciruelas jugosas y bayas silvestres en boca.

Todos los vinos muestran una espuma fina y persistente, característica del vino espumoso producido por el «método tradicional».

Características analíticas:

Azúcares reductores: no hay parámetros establecidos.

Las características que se indican a continuación para las que no se especifican valores se ajustan a los límites establecidos en los Reglamentos de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11 %

Acidez total mínima	un mínimo de 6 gramos por litro, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Categoría de vino 1: vino

Grado alcohólico natural mínimo:

El grado alcohólico natural mínimo no podrá ser inferior al 8 % (antes del enriquecimiento, según establece la normativa de la UE modificada).

Enriquecimiento:

El proceso de enriquecimiento [de conformidad con los procedimientos establecidos en el anexo VIII, parte 1A, del Reglamento (UE) 1308/2013 modificado] no aumentará el grado alcohólico volumétrico total en más del 3 %. En años excepcionales, podrá autorizarse un aumento artificial del grado alcohólico volumétrico total de hasta el 3,5 %. El grado alcohólico volumétrico real del vino enriquecido será del 10 % como mínimo.

Acidificación y desacidificación:

Las condiciones y los límites de acidificación y desacidificación son los establecidos para la producción de vino. Se autoriza la desacidificación de uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado y vino nuevo aún en fermentación. Solo se permite la desacidificación de los vinos hasta un límite de 1 g/l, expresado en ácido tartárico. No se permite la acidificación, si bien podrá autorizarse en años excepcionales y a discreción del Gobierno del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte.

Edulcoración:

La edulcoración tras la fermentación es un proceso distinto del enriquecimiento. El grado alcohólico volumétrico total del vino puede aumentarse mediante la edulcoración hasta un 4 %, con un límite del 13,5 % en el caso de los vinos enriquecidos.

La edulcoración debe ajustarse a las condiciones del anexo I D del Reglamento (UE) 2019/934, relativo a la producción de vino, y debe tener lugar en la DOP. La reserva dulce utilizada se limitará al mosto de uva, al mosto de uva concentrado o al mosto de uva concentrado rectificado que, con excepción del mosto de uva concentrado rectificado, sea originario de la misma DOP que el vino edulcorado.

Categoría de vino 5: vino espumoso de calidad

Niveles mínimos de azúcar permitidos en la cosecha: las uvas tendrán un grado alcohólico natural mínimo del 8 % (62.º Oeschle, 15,0 grados Brix).

Las uvas de entre el 7,5 y el 8 % de alcohol potencial pueden utilizarse como parte de los reservas, para ser mezcladas con uvas aceptables, siempre que, combinadas, cumplan las normas mínimas en materia de alcohol.

Estos límites se aplican al viñedo en su conjunto, no a una sola variedad de uva o al prensado.

Declaración de la añada: el 85 % de las uvas utilizadas para la elaboración del vino espumoso Sussex debe corresponder al año designado de una añada.

Vinos de una sola variedad: deben contener al menos un 90 % de la variedad declarada —el Blanc de Blancs contendrá al menos un 90 % de chardonnay—. Del mismo modo, el Blanc de Noirs contendrá como mínimo un 90 % como combinación de pinot noir o pinot meunier.

Prensado: el prensado se llevará a cabo únicamente con racimos enteros, excepto en el caso del rosado, que puede hacerse con el vino elaborado a partir de uvas parcialmente trituradas.

— La presión máxima de prensado utilizada es de 1,6 bar.

— El rendimiento máximo es de 66,67 l/100 kg

Vinificación: además de las normas especificadas anteriormente y las que acuerde Sussex Wine Producers, los vinos deben cumplir las normas mínimas especificadas en la legislación de la UE en vigor para el vino espumoso del método tradicional [tal como se define en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en la legislación vigente].

Fermentación maloláctica: quedará a discreción del vinicultor.

Tiraje: el grado alcohólico volumétrico total de cada vino base destinado a la elaboración no podrá ser inferior al 10 %.

La adición de licor de tiraje no podrá producir un aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino base superior al 1,5 %. Este aumento se medirá calculando la diferencia entre el grado alcohólico total del vino base y el grado alcohólico total del vino espumoso Sussex antes de que se añada licor de expedición.

El licor de tiraje utilizado para la producción de vino espumoso Sussex solo podrá contener:

— Sacarosa

— Mosto de uva concentrado

— Mosto de uva concentrado rectificado

— Mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado

— Vino

Todo vino utilizado debe proceder de la misma denominación de origen protegida que el vino base al que se añade.

El tiraje puede realizarlo la bodega o una unidad de embotellado móvil autorizada.

Botella: la elección de la botella queda a discreción de la bodega (pero debe cumplir la normativa de la UE).

Nota: en el embotellado, deberán conservarse y marcarse de forma indeleble para su trazabilidad dos botellas de vino base, más dos botellas de cada día de embotellado por separado.

Maduración: el tiempo mínimo de permanencia en botella de un vino espumoso Sussex antes de su comercialización es de quince meses*.

(* Nota: de este tiempo, debe pasar un mínimo de doce meses en lías de tiraje, en cuyo caso el vino debe pasar tres meses más tras la fecha de degüelle para completar los quince meses).

Degüelle: la práctica utilizada para el degüelle debe llevarse a cabo de conformidad con los Reglamentos de la UE que se ajusten a la definición de vino espumoso de calidad elaborado por el método tradicional.

Licor de expedición: queda a discreción de la bodega en el marco de la normativa de la UE en vigor. Todo mosto o vino utilizado debe proceder de la misma denominación de origen protegida que el vino base al que se añade.

b. *Rendimientos máximos*

Categoría de vino 1: vino

En condiciones normales, el rendimiento máximo de cosecha será de 12 toneladas por hectárea.

El rendimiento máximo absoluto de cosecha es de 14,0 toneladas por hectárea*.

(* Nota: este nivel solo se autorizará en circunstancias excepcionales, cuando pueda demostrarse a Sussex Wine Producers que no se están poniendo en peligro los niveles de azúcar, acidez y sabor, o cuando las condiciones sean tales que la reducción del rendimiento pueda perjudicar a la calidad del cultivo. Sussex Wine Producers enviará la notificación de este aumento a los productores, al gestor del régimen y a Wine Standards.)

Categoría de vino 5: vino espumoso de calidad

Del mosto, antes del aumento artificial del grado alcohólico natural, 80 hl/ha medidos sobre la base de viñedos.

7. **Zona geográfica delimitada**

East Sussex y West Sussex

El vino tranquilo Sussex se elabora a partir de uvas cultivadas dentro de los límites administrativos de los condados de East Sussex y West Sussex.

El Sussex espumoso es un vino espumoso de calidad blanco o rosado elaborado a partir de variedades clásicas de uva de vinificación espumosa cultivadas dentro de los límites administrativos de los condados de East Sussex y West Sussex.

8. **Principales variedades de uvas de vinificación**

Categoría de vino 1: vino

Se autorizan las siguientes variedades de uva:

acolon; albarino; auxerrois; bacchus; chardonnay; dornfelder; gamay; huxelrebe; muller thurgau; orion; ortega; pinot blanc; pinot gris; pinot neunier; pinot noir; pinot noir précoce; regent; regner; reichensteiner; riesling; rondo; roter veltliner; schonburger; siegerrebe; solaris.

Categoría de vino 5: vino espumoso de calidad

Se elaborará principalmente con las variedades de uva siguientes:

chardonnay, pinot noir y pinot meunier

Además, pueden utilizarse arbanne, pinot gris, pinot blanc, petit meslier y pinot noir précoce.

9. **Descripción de los vínculos**

9.1. *Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)*

Factores naturales

Suelos

La mayoría de los viñedos de Sussex se asientan sobre la creta de South Downs o las arenas verdes ricas en minerales al norte. Esta importante característica geológica que se extiende por East Sussex y West Sussex tiene una influencia calcárea significativa.

South Downs es ahora el mayor parque nacional de Inglaterra. Surge del mar en Beachy Head, en East Sussex, y atraviesa West Sussex en dirección hacia Hampshire, dominando el paisaje del límite meridional de la región con el canal de la Mancha. Este fenómeno geológico cretáceo es el resultado de los yacimientos calcáreos milenarios que quedan de los organismos marinos de hace más de cien millones de años. Fueron elevadas tectónicamente al mismo tiempo que los Alpes para formar esta cadena de colinas, South Downs, que, de hecho, forman parte de la misma creta, una extensión de la cuenca parisina, que atraviesa el norte de Francia en dirección hacia el sur de Inglaterra.

Clima

Sussex se beneficia de una altitud elevada y también es reconocida como una de las zonas más secas y cálidas de Inglaterra, aunque con brisas nocturnas frescas. Se clasifica como «clima semicontinental», con precipitaciones medias que suelen oscilar entre los 600 y 850 mm al año. Las zonas de Sussex siguen registrando el mayor número de horas de sol del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte y, durante el período vegetativo de abril a octubre, entre 970 y 1050 grados-día aproximadamente (definidos por Coombe y Dry, 2004).

Factores humanos

Las habilidades enológicas en Sussex se han desarrollado rápidamente en los últimos años, impulsadas por la expansión del Plumpton College, cuyos cursos de grado y máster en Viticultura y Enología están validados por la Real Universidad Agraria (Cirencester). Muchos de los vinicultores y administradores de viñedos que trabajan en Sussex han asistido a cursos en el Plumpton College, un centro de excelencia para la formación en materia de vino en el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte y que situado justo al norte de Brighton, en Sussex. Es la única escuela de vino situada en una región vinícola de clima fresco con un departamento de investigación que ofrece programas de licenciatura y máster en Enología. Los vinicultores de Sussex han desarrollado normas analíticas más estrictas para el vino producido y un envejecimiento en botella más largo para el vino espumoso Sussex, así como una evaluación cualitativa independiente tanto para el vino tranquilo como para el espumoso. Han limitado el número de variedades de uva y han introducido mayores niveles de alcohol natural en las uvas utilizadas para producir vinos Sussex. Las uvas utilizadas para el vino espumoso se vendimian a mano y se prensan en racimos enteros.

9.2. *Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico*

Los vinos tranquilos presentan, entre otras notas, de limón, lima, flor de saúco y otras notas florales, manzana, pera y grosella, muy visibles en los vinos blancos. Los vinos rosados pueden ser delicados y florales con matices de flores blancas, pétalos de rosa, melón y fresa. Los tintos suelen ser más ligeros, con matices suaves de frutas rojas y negras, cuero, ciruelas jugosas y bayas silvestres en boca.

Los vinos espumosos presentan una acidez seca de cítricos (limón) y de manzana verde procedente de las chardonnays, mientras que los pinots pueden presentar una mezcla más terrosa de sabores de bayas rojas y manzanas horneadas. El envejecimiento más largo en botella sobre lías produce vinos con notas autolíticas desarrolladas de pan tipo *brioche*, tostadas recién hechas, melón, *brioche* horneado y aromas de miel en nariz y boca. Los tintos espumosos presentan matices de frutas rojas y negras, cuero, ciruelas jugosas y bayas silvestres en boca.

9.3. *Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino*

La gran latitud de los viñedos de Sussex permite disponer de una temporada de crecimiento más larga, lo que favorece que las uvas maduras sean totalmente fenólicas, y de una amplia gama de temperaturas diurnas que proporciona unas condiciones de cultivo óptimas para la producción de vino espumoso y de vino tranquilo según el método tradicional.

Los días cálidos, las tardes más frescas y un largo período vegetativo dan lugar a vinos espumosos con acidez natural refrescante, limpios y frescos, pero profundos y complejos, con un carácter rico. Los vinos espumosos tintos suelen ser ligeros. Los vinos tranquilos presentan aromas florales y afrutados.

El efecto de la creta presente en los suelos en el vino tranquilo y espumoso de Sussex no debe subestimarse y le confiere un carácter distintivo. La creta consiste en calcita formada a partir de las conchas de estos organismos marinos, muy porosos y que actúan como un embalse (almacenan entre 300 y 400 litros de agua por m^3) que proporciona a las vides un suministro constante de agua, incluso en los veranos más secos. La creta se vierte en el agua a través de la acción capilar. El esfuerzo que requieren las vides para acceder a este abastecimiento de agua hace que las viñas sufran un estrés hídrico suficiente en el período vegetativo para alcanzar ese delicado equilibrio entre madurez, acidez y potencial aroma a bayas.

Los suelos de arenisca verde al norte de South Downs también proporcionan un buen drenaje ideal para la viticultura.

El territorio particular de Sussex produce una amplia selección de vinos tranquilos principalmente ligeros (de bajo contenido alcohólico), que van de los blancos secos crujientes a los vinos tintos afrutados, pasando por los vinos rosados elegantes. El clima marítimo cálido y seco, los suelos bien drenados de Sussex y la adición de brisas nocturnas frescas hacen que las uvas desarrollen unos altos niveles de acidez natural que resultan cruciales para el vino espumoso.

Estos factores naturales y humanos inherentes, en particular los suelos calcáreos, el excepcional índice de insolación y la moderada pluviometría anual de entre 600 y 850 mm hacen de Sussex una región ideal para producir uvas de excelente calidad para vinos tranquilos y espumosos.

10. **Condiciones complementarias esenciales**

10.1. *Requisitos específicos en materia de envasado*

—

10.2. *Requisitos específicos en materia de etiquetado*

Categoría de vino 1: vino

Después de que un vino se haya calificado de «Sussex», el vino tranquilo puede complementarse con las menciones adicionales en inglés «still» u «origin» en la etiqueta.

Años de cosecha: se aplica la regla del 85 % (anterior).

Zona geográfica definida: en la etiqueta deben figurar las palabras en inglés «Produce of England» o «Made in England».

El término en inglés «protected designation of origin» debe figurar en la etiqueta.

El emblema de Sussex puede figurar en la etiqueta.



Todo etiquetado que indique el contenido de azúcar y alcohol debe ajustarse a la normativa de la UE.

Categoría de vino 5: vino espumoso de calidad

La denominación «Sussex» en el vino espumoso puede complementarse con la adición de los términos «Sparkling», «Classic» u «Origin» en la etiqueta. También pueden añadirse las menciones «bottle-fermented», «traditional method», «bottle fermented in the traditional method» o «traditional».

Años de cosecha: se aplica la regla del 85 % (anterior).

Zona geográfica definida: en la etiqueta deben figurar las palabras en inglés «produce of England» o «made in England».

El término en inglés «protected designation of origin» debe figurar en la etiqueta.

El emblema de Sussex puede figurar en la etiqueta.



Todo etiquetado que indique el contenido de azúcar y alcohol debe ajustarse a la normativa de la UE.

10.3. *Requisitos adicionales*

—

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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