C/2024/5575

19.9.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 3 kohase veinisektoris kasutatava nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/5575)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 94 vastav tootespetsifikaat on esitatud liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

„Sussex“

PDO-GB-02365

Taotluse esitamise kuupäev: 27.7.2017

1. **Registreeritav nimetus**

Sussex

2. **Kolmas riik, kuhu määratletud piirkond kuulub**

Suurbritannia ja Põhja-Iiri Ühendkuningriik

3. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN

4. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

5. **Veinide kirjeldus**

Veinikategooria 1: vein

Organoleptilised omadused

Vaikne vein „Sussex“

Visuaalne välimus

Valgete veinide puhul enamasti kahvatukollane või rohekaskollane kuni kahvatu kuldne. Roosad veinid võivad olla heledamad punakad – kahvaturoosad, roosi õielehtede värvi, metsmaasikate värvi – ning kahvatust kuni keskmise lõheroosani; punased veinid on enamasti kahvatust rubiinpunasest/violetsest kuni keskmise rubiinpunaseni/violetseni ja kuni purpurpunase varjundini.

Veinid on visuaalselt selged, ilma nähtava hägususe ja setteta.

Lõhn ja maitse

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Valgetes veinides ilmnevad tugevalt sidruni, laimi, leedrilille ja muude lillenootide, õunte, pirnide ja karusmarjade omadused. Roosad veinid võivad olla õrnad ja lillelised, valgete lillede, roosi õielehtede, meloni ja maasika varjunditega. Punased veinid on tavaliselt kergemad, tanniinide poolest mahedamad ning neil on punaste ja mustade puuviljade, naha, mahlaste ploomide ja metsamarjade varjundid.

Analüütilised omadused

Redutseerivad suhkrud: parameetreid ei ole seatud.

Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10 %
Minimaalne üldhappesus	5 g/l valge ja roosa veini puhul ning 4 g/l vaikse punase veini puhul, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Veinikategooria 5: kvaliteetvahuvein

Organoleptilised omadused

Vahuvein „Sussex“

Visuaalne välimus

Veinisegude puhul, milles domineerib 'Chardonnay' sort, võib värvus varieeruda heledast sidrunikollasest või kahvatukuldsest kuni sügavkuldsete varjunditeni, olenevalt veini vanusest. 'Pinot' sordiga segude värvus võib olenevalt veini vanusest varieeruda kahvatukuldsest või meevärvist sügavamate kuldsete varjunditeni, mis on tavapärasemad. Roosade veinide värvus ulatub heledamast punakast (roosi õielehed) varjundist tugevama lõheroosani ning suurema vanusega veinide puhul mõnikord kerge kuldse varjundini. Punased veinid on värvuselt helepunasest tumepunaseni, enamasti kahvatud rubiinpunased/violetsed kuni keskmise rubiinpunaseni/violetseni ning lillakaspunaste varjunditega.

Kõik veinid on selged ja ilma nähtava hägususe ja setteta.

Lõhn ja maitse

'Chardonnay' segud annavad karge sidrunitsitruse ja rohelise õuna happesuse maitse, samas kui 'Pinot' segud võivad anda mullasema punaste marjade ja küpsetatud õunte maitse. Pikemalt pudelis settel laagerdumisel kujunevad veinides välja brioši, värske rösti, meloni, küpsetatud brioši autolüütilised noodid ning mee lõhna- ja maitsenüansid. Punased vahuveinid on tanniinide poolest mahedamad ning neil on punaste ja mustade puuviljade, naha, mahlaste ploomide ja metsamarjade varjundid.

Kõigi veinide vaht peab olema peen ja püsiv, nii nagu traditsioonilistel vahuveinidel.

Analüütilised omadused

Redutseerivad suhkrud: parameetreid ei ole seatud.

Allpool esitatud näitajad, mille väärtusi ei ole täpsustatud, on kooskõlas ELi määrustes sätestatud piirmääradega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11 %

Minimaalne üldhappesus	Vähemalt 6 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

6. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

Veinikategooria 1: vein

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ei tohi olla alla 8 % (enne rikastamist – sätestatud muudetud ELi eeskirjades).

Rikastamine

Rikastamisprotsess (vastavalt muudetud määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa 1A osas sätestatud korras) ei tohi suurendada üldalkoholisisaldust üle 3 mahuprotsendi. Erakordsetel aastatel võib lubada rikastamist kuni 3,5 mahuprotsenti. Valmis rikastatud veini tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti.

Hapestamine, hapetustamine

Hapestamise/hapetustamise tingimused ja piirangud on sätestatud veini tootmise eeskirjades. Värskete viinamarjade, viinamarjavirde, kääriva viinamarjavirde ja kääriva toorveini hapetustamine on lubatud. Veinide hapetustamine on lubatud ainult kuni 1 g/l, väljendatud viinhappena. Hapestamine ei ole lubatud, kuid erandjuhtudel ning Suurbritannia ja Põhja-Iiri Ühendkuningriigi valitsuse äranägemisel võib seda lubada.

Magustamine

Magustamine pärast kääritamist on rikastamisest eraldiseisev protsess. Veini üldalkoholisisaldust võib magustamise teel suurendada kuni 4 mahuprotsenti, rikastatud veinide puhul kuni 13,5 mahuprotsendini.

Magustamine peab vastama veini tootmist käsitleva määruse (EL) 2019/934 I lisa D osa tingimustele ja see peab toimuma kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas. Magustamiseks tohib kasutada vaid viinamarjavirret, kontsentreeritud viinamarjavirret või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret, mis, välja arvatud puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde puhul, peab pärinema samast piirkonnast, kust on pärit kaitstud päritolunimetusega magustatav vein.

Veinikategooria 5: kvaliteetvahuvein

Minimaalsed lubatud suhkrukogused saagikoristusel. Viinamarjade naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 8 % (62° Oeschle, 15,0 Brixi arv).

Viinamarju, mille potentsiaalne alkoholisisaldus jääb vahemikku 7,5–8 %, võib kasutada reservveinides, et neid segada nõuetele vastavate viinamarjadega, kui need koos vastavad vähima alkoholisisalduse nõudele.

Need nõuded kehtivad viinamarjaistanduse kui terviku, mitte ühe viinamarjasordi või ühe pressimise kohta.

Aastakäik. 85 % Sussexi vahuveini valmistamiseks kasutatavatest viinamarjadest peavad olema ühest konkreetsest aastakäigust.

Ühe sordi veinid. Need peavad sisaldama vähemalt 90 % nimetatud sordi viinamarjadest – „Blanc de Blancs“ (valge vein heledatest viinamarjadest) peab sisaldama vähemalt 90 % 'Chardonnay' sorti. Sarnaselt peab „Blanc de Noirs“ (valge vein tumedatest viinamarjadest) segu sisaldama vähemalt 90 % kas 'Pinot Noir' ja/või 'Pinot Meunier' sorti.

Pressimine. Pressitakse ainult tervetest kobaratest, välja arvatud roosa veini valmistamisel, mida võib valmistada osaliselt purustatud viinamarjadest valmistatud veinist.

— Maksimaalne pressirõhk on 1,6 baari.

— Maksimaalne saagis on 66,67 l/100 kg

Veinivalmistamine. Lisaks eespool esitatud nõuetele ja muudele Sussexi veinitootjate ühingu kehtestatud eeskirjadele peavad veinid vastama kehtivates ELi õigusaktides traditsiooniliste kvaliteetvahuveinide kohta (nagu on määratletud ELi määruses (EL) nr 1308/2013 ja kehtivates õigusaktides) sätestatud miinimumnõuetele.

Malolaktiline kääritamine. Veinivalmistaja otsustab oma äranägemise järgi.

Tirage'i segu lisamine. Iga valmistamiseks ettenähtud kuvee üldalkoholisisaldus ei tohi olla alla 10 mahuprotsendi.

Tirage'i segu lisamine ei tohi suurendada kuvee üldalkoholisisaldust rohkem kui 1,5 mahuprotsenti. Seda mõõdetakse arvutades kuvee üldalkoholisisalduse ja Sussexi vahuveini alkoholisisalduse vahe enne *expedition*'i segu lisamist.

Sussexi vahuveini valmistamiseks kasutatav *tirage*'i segu võib sisaldada ainult:

— sahharoosi,

— kontsentreeritud viinamarjavirret,

— puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret,

— viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret või

— veini.

Kõik kasutatavad veinid peavad pärinema samast kaitstud päritolunimetusega piirkonnast kui kuveed, millele need veinid lisatakse.

Tirage'i segu võib lisada veinitootja või heakskiidetud teisaldatav villimisüksus.

Pudel. Veinitootja valib pudeli oma äranägemise järgi (kuid see peab olema kooskõlas ELi õigusaktidega).

Märkus. Villimisel tuleb säilitada kaks pudelit kuveed ja kaks pudelit igast eraldi villimispäevast ning jälgitavuse tagamiseks tuleb need kustumatult märgistada.

Laagerdamine. Sussexi vahuvein peab enne turulelaskmist pudelis seisma vähemalt 15 kuud*.

(Märkus*: sellest vähemalt 12 kuud peab vein seisma *tirage*'i segu settel, ning sellisel juhul peab vein seisma veel kolm kuud pärast setete eraldamist, et täituks 15 kuud.)

Setete eraldamine. Setete eraldamine peab toimuma kooskõlas ELi määrustega, mis vastavad traditsioonilise kvaliteetvahuveini määratlusele.

Expedition'i segu. Veinitootja otsustab selle lisamise oma äranägemise järgi kooskõlas sel ajal kehtivate ELi nõuetega. Kasutatav virre või vein peab olema pärit samast kaitstud päritolunimetusega piirkonnast kui kuvee, millele seda lisatakse.

b. *Maksimaalne saagikus*

Veinikategooria 1: vein

Tavatingimustes on maksimaalne saagikus 12 tonni hektari kohta.

Maksimaalse saagikuse ülempiir on 14,0 tonni hektari kohta*.

(Märkus*: sellist taset lubatakse ainult erandlikel asjaoludel, kui viinamarjakasvataja tõestab Sussexi veinitootjate ühingule, et selline saagikus ei kahjusta suhkrusisaldust, happesust ega maitset, või juhul kui olud on sellised, et saagikuse vähendamine võib kahjustada saagi kvaliteeti. Sussexi veinitootjate ühing saadab saagikuse suurendamise teate veinitootjatele, akrediteerimissüsteemi juhile ja veini standardiametile.)

Veinikategooria 5: kvaliteetvahuvein

Viinamarjavirdest saadakse enne rikastamist 80 hl/ha, mõõdetuna viinamarjaistanduse alusel.

7. **Määratletud geograafiline piirkond**

Ida-Sussex ja Lääne-Sussex

Sussexi vaikset veini valmistatakse viinamarjadest, mis on kasvatatud Ida- ja Lääne-Sussexi maakonna halduspiirides.

Sussexi vahuvein on traditsiooniline valge või roosa kvaliteetvahuvein, mis on valmistatud klassikalistest vahuveini-viinamarjasortidest, mida kasvatatakse Ida- ja Lääne-Sussexi maakonna halduspiirides.

8. **Peamised veiniviinamarjasordid**

Veinikategooria 1: vein

Lubatud on järgmised viinamarjasordid:

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.

Veinikategooria 5: kvaliteetvahuvein

Peab olema valmistatud peamiselt järgmistest viinamarjasortidest:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Lisaks võib kasutada järgmisi sorte: Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier ja Pinot Noir Précoce.

9. **Seoste kirjeldus**

9.1. *Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta (looduslikud ja inimtegurid)*

Looduslikud tegurid

Mullad

Suurem osa Sussexi viinamarjaistandustest asub kas South Downsi küngaste kriidimullal või Sussexi põhjaosas asuvatel mineraalrikastel glaukoniitliivakivimuldadel. See Ida- ja Lääne-Sussexit läbiv peamine geoloogiline pinnakiht on märkimisväärselt lubjarikka mõjuga.

South Downsi künkad on nüüd Inglismaa suurim rahvuspark. Need tõusevad merest Ida-Sussexis asuvast Beachy Headist, kulgevad läbi Lääne-Sussexi edasi Hampshire'i krahvkonda, domineerides piirkonna maastikul selle lõunapiiril La Manche'i väinaga. See kriidiajastust pärit geoloogiline nähtus on tekkinud ajastute jooksul mereorganismide poolt üle 100 miljoni aasta tagasi jäänud kriidilademetest. Need lademed liikusid tektooniliselt ülespoole samal ajal kui Alpide mäestik ning nii moodustus South Downsi küngastik, mis moodustab osa Alpidega samast kriidilademest ja on Pariisi nõo pikendus, mis kulgeb läbi Põhja-Prantsusmaa kuni Inglismaa lõunaosasse.

Kliima

Sussexi kliimale tuleb kasuks suur kõrgus merepinnast ning seda piirkonda peetakse ka üheks kõige kuivemaks ja soojemaks piirkonnaks Inglismaal, hoolimata jahedatest õhtustest tuultest. Sussex liigitatakse poolkontinentaalse kliimaga piirkonnaks, kus keskmine sademete hulk on tavaliselt 600–850 mm aastas. Sussexi piirkondade käes on Suurbritannia ja Põhja-Iiri Ühendkuningriigis endiselt kõige pikemate päikesepaisteliste päevade rekord kasvuperioodil aprillist oktoobrini, kus kraadipäevade väärtus (vastavalt Coombe'i ja Dry 2004. aasta määratlusele) ulatub umbes 970–1050 kraadini.

Inimtegurid

Veinivalmistamise oskused on Sussexis viimastel aastatel kiiresti arenenud. Sellele aitab kaasa Plumpton College'i laienemine, mille viinamarjakasvatuse ja önoloogia diplom ja magistriõppe kursused on valideeritud Cirencesteris asuva Kuningliku Põllumajandusülikooli poolt. Paljud Sussexis töötavad veinitootjad ja viinamarjaistanduste töödejuhatajad on osalenud kursustel Plumpton College'is, mis on Suurbritannia ja Põhja-Iiri Ühendkuningriigi veinihariduse tippkeskus ning asub Sussexis Brightonist põhja pool. See on ainus jaheda kliimaga veinipiirkonnas asuv veinikool, mille teadusosakond pakub bakalaureuse- ja magistriõppe programme önoloogias. Sussexi veinitootjad on välja töötanud kõrgemad analüütilised standardid toodetavatele veinidele ja Sussexi vahuveini pikema pudelis laagerdumise, mis on sõltumatu kvalitatiivne hinnang nii vaikse kui ka vahuveini kohta. Veinitootjad on vähendanud viinamarjasortide arvu ja aretanud Sussexi veinide tootmiseks kasutatavates viinamarjades suurema loodusliku alkoholisisalduse. Vahuveini valmistamiseks kasutatavad viinamarjad korjatakse käsitsi ja pressitakse tervete kobaratena.

9.2. *Üksikasjad veini kvaliteedi või omaduste kohta, mis on peamiselt või täielikult seotud geograafilise keskkonnaga*

Vaiksetel veinidel on sidruni, laimi, leedriõite noodid ning tugevad muude lillede, õuna-, pirni- ja karusmarjanoodid valgetes veinides. Roosad veinid võivad olla õrnad ja lillelised, valgete lillede, roosi õielehtede, meloni ja maasika varjunditega. Punased veinid on tavaliselt kergemad ning maitses on õrnalt tunda punaseid ja musti puuvilju, nahka, mahlaseid ploome ja metsamarju.

Vahuveinidel on karge sidrunitsitrusviljade ja rohelise õuna happesus 'Chardonnay' segudest, samas kui 'Pinot' segud annavad mullalisema punaste marjade ja küpsetatud õunte maitsed. Pikemalt pudelis settel laagerdumisel kujunevad veinides välja brioši, värske rösti, meloni, küpsetatud brioši autolüütilised noodid ning mee lõhna- ja maitsenüansid. Punastel vahuveinidel on punaste ja mustade puuviljade, naha, mahlaste ploomide ja metsamarjade varjundid.

9.3. *Seos geograafilise piirkonna omaduste ja veini kvaliteedi vahel*

Sussexi viinamarjaistanduste asukoht kõrgematel laiuskraadidel annab võimaluse pikemaks kasvuperioodiks, mis võimaldab viinamarjadel küpseda fenoolse täisküpsuseni, ning suur ööpäevane temperatuuride vahe tagab ideaalsed kasvutingimused traditsiooniliste kvaliteetvahuveinide ja vaiksete veinide tootmiseks.

Soojad päevad ja jahedamad õhtud ning pikk kasvuperiood annavad värskendava loodusliku happesuse vahuveinidele, mis on puhtad ja värsked, kuid siiski sügavad ja keerukad ning rikkaliku iseloomuga. Punased vahuveinid on tavaliselt kerged. Vaiksetel veinidel on tugevam lilleline ja puuviljaline maitse.

Kriidi mõju mullas ei tohiks Sussexi vaikse ja vahuveini puhul alahinnata ning see annab veinile eristatava iseloomu. Kriit koosneb kaltsinaadist, mis on moodustunud mereorganismide kestadest. See on ülimalt poorne ning toimib reservuaarina (hoides endas umbes 300–400 liitrit vett kuupmeetri kohta), mis tagab viinapuudele pideva veevarustuse isegi kõige kuivematel suvedel. Kriit tõmbab kapillaarjõu mõjul vee enda sisse. Tehes pingutusi selle veevarustuseni jõudmiseks, talub viinapuu kasvuperioodil täpselt parajalt määral veepuudust, et saavutada see õrn tasakaal küpsuse, happesuse ja marjaaroomi potentsiaali vahel.

South Downsist põhja pool asuvad glaukoniitliivakivimullad on samuti hea äravooluga mullad, mis on ideaalsed viinamarjakasvatuseks.

Selles Sussexi kasvatuspiirkonnas toodetakse laia valikut peamiselt kergeid (madala alkoholisisaldusega) vaikseid veine, alates kargetest kuivadest veinidest kuni puuviljaste punaste veinide ja elegantsete roosade veinideni. Sussexi soe ja kuiv kliima, hea äravooluga mullad ning lisaks õhtused jahedad briisid annavad viinamarjadele suure loodusliku happesuse, mis on vahuveini puhul ülimalt oluline.

Need looduslikud tegurid ja inimtegurid, eelkõige lubjarikkad mullad, erakordne päikesepaiste rekord ning mõõdukas sademete hulk aastas, 600–850 mm, teevad Sussexist ideaalse piirkonna, kus toota suurepärase kvaliteediga viinamarju vaiksete ja vahuveinide jaoks.

10. **Muud olulised tingimused**

10.1. *Pakendamise erinõuded*

—

10.2. *Märgistamise erinõuded*

Veinikategooria 1: vein

Pärast seda, kui vein on kvalifitseeritud kui „Sussex“, võib vaikse veini märgistusele lisada täiendava märke „Still“ (vaikne) või „Origin“ (päritolu).

Aastakäik – kohaldatakse 85 % reeglit (esitatud eespool).

Määratletud geograafiline piirkond – märgistusel peavad olema sõnad „Produce of England“ (Inglismaa toode) või „Made in England“ (Valmistatud Inglismaal).

Märgisel peab olema märge „*Kaitstud päritolunimetus*“.

Märgisel võib esitada Sussexi embleemi.



Kõik märgised, millel on näidatud suhkru- ja alkoholisisaldus, peavad vastama ELi määrustele.

Veinikategooria 5: kvaliteetvahuvein

Nimetust „Sussex“ võib vahuveinil märgisel täiendada märkega „vahuvein“, „klassikaline“ või „päritolu“. Märgisele võib lisada ka märked „bottle-fermented“ (pudelis kääritatud), „traditional method“ (traditsiooniline meetod), „bottle fermented in the traditional method“ (traditsioonilisel meetodil pudelis kääritatud) või „traditional“ (traditsiooniline);

Aastakäik – kohaldatakse 85 % reeglit (esitatud eespool).

Määratletud geograafiline piirkond – märgistusel peavad olema sõnad „Produce of England“ (Inglismaa toode) või „Made in England“ (Valmistatud Inglismaal).

Märgisel peab olema märge „*Kaitstud päritolunimetus*“.

Märgisel võib esitada Sussexi embleemi.



Kõik märgised, millel on näidatud suhkru- ja alkoholisisaldus, peavad vastama ELi määrustele.

10.3. *Täiendavad nõuded*

—

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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