C/2024/5575

19.9.2024

Rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta

(C/2024/5575)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan mukainen tuote-eritelmä on merkitty maantieteellisten merkintöjen unionin rekisteriin.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Sussex”

PDO-GB-02365

Hakemuksen jättöpäivä: 27.7.2017

1. **Rekisteröitävä nimi**

   Sussex

2. **Kolmas maa, johon rajattu alue kuuluu**

   Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistynyt kuningaskunta

3. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SAN

4. **Rypäletuotteiden luokat**

   1. Viini

   5. Laatukuohuviini

5. **Viini(e)n kuvaus**

   Viiniluokka 1: Viini

   Aistinvaraiset ominaisuudet:

   Hiilihapoton Sussex-viini

   Ulkonäkö:

   Valkoviinien väri vaihtelee useimmiten vaaleankeltaisesta tai vaalean limetinvihreästä vaalean kullankeltaiseen. Roseeviinien väri on punertava – joko hennon vaaleanpunainen, ruusun terälehden punainen, metsämansikan punainen tai hailakka, korkeintaan keskisyvä lohenpunainen. Punaviinien väri vaihtelee vaalean rubiininpunaisesta tai violetista keskisyvän rubiininpunaiseen tai violettiin ja purppuranpunaisen sävyihin.

   Viinit ovat kirkkaita, eikä niissä ole näkyvää sameutta tai sakkaa.

   Aromi ja maku:

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Valkoviineissä on selkeästi havaittavia sitruunan, limetin, seljankukan ja muiden kukkien sekä omenan, päärynän ja karviaismarjan vivahteita. Roseeviinit voivat olla hienovaraisia ja kukkaisia, ja niissä voi olla valkoisten kukkien, ruusun terälehtien, melonin ja mansikan vivahteita. Punaviinit ovat yleensä kevyempiä, ja niiden maussa on pehmeitä tanniineja sekä punaisten ja mustien marjojen ja hedelmien, nahan, mehukkaiden luumujen ja metsämarjojen vivahteita.

Analyyttiset ominaisuudet:

Pelkistävät sokerit: ei asetettuja parametreja.

Seuraavassa esitetyt ominaisuudet, joiden osalta arvoa ei ole määritelty, ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen rajaarvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10 %
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l valkoviineissä ja roseeviineissä ja 4 g/l hiilihapottomissa punaviineissä viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Sussex-kuohuviini

Ulkonäkö:

Sekoitteissa, joissa Chardonnay on hallitseva lajike, väri voi vaihdella vaalean sitruunankeltaisesta tai vaalean kullankeltaisesta syvän kullankeltaisen sävyihin viinin iästä riippuen. Pinot-pohjaisissa sekoitteissa väri voi vaihdella vaalean kullankeltaisesta tai hunajasta yleisemmin esiintyviin syvän kullankeltaisen sävyihin viinin iästä riippuen. Roseeviinien väri vaihtelee punertavan (ruusun terälehden) sävyistä syvemmän lohenpunaiseen. Vanhemmissa viineissä voi lisäksi olla kullankeltaisia vivahteita. Punaviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisesta tummempaan punaiseen, useimmiten vaalean rubiininpunaisen tai violetin sävyihin, ja edelleen keskivahvan rubiininpunaiseen tai violetin ja purppuranpunaisen sävyihin.

Kaikki viinit ovat kirkkaita, eikä niissä ole näkyvää sameutta tai sakkaa.

Aromi ja maku:

Chardonnay-lajikkeissa on sitrushedelmien ja vihreiden omenoiden raikasta happamuutta. Sen sijaan Pinot-lajikkeissa voi esiintyä maanläheisempiä punaisten marjojen ja uuniomenan aromeja. Kun viinejä kypsytetään pidempään pullossa sakan päällä, niihin muodostuu itsestään kehittyneitä briossin, tuoreen paahtoleivän, melonin, paistetun briossin ja hunajan aromien vivahteita, jotka ovat havaittavissa sekä tuoksussa että maussa. Punaisten kuohuviinien maussa on pehmeitä tanniineja sekä punaisten ja mustien hedelmien, nahan, mehukkaiden luumujen ja metsämarjojen vivahteita.

Kaikissa viineissä on hienojakoinen ja pitkäkestoinen vaahto, joka kertoo, että kyseessä on perinteisellä menetelmällä valmistettu kuohuviini.

Analyyttiset ominaisuudet:

Pelkistävät sokerit: ei asetettuja parametreja.

Seuraavassa esitetyt ominaisuudet, joiden osalta arvoa ei ole määritelty, ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen rajaarvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11 %

Vähimmäishappopitoisuus	vähintään kuusi grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

6. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

Viiniluokka 1: Viini

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus:

Luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään kahdeksan prosenttia (ennen väkevöintiä – kuten EU:n säännöissä, sellaisina kuin ne ovat muutettuina, on vahvistettu).

Väkevöiminen:

Kokonaisalkoholipitoisuutta voidaan lisätä väkevöimiskäsittelyllä enintään kolme tilavuusprosenttia (asetuksen (EU) N:o 1308/2013, sellaisena kuin se on muutettuna, liitteen VIII I osan A jaksossa vahvistettujen menettelyjen mukaisesti). Poikkeuksellisina vuosina väkevöinti voidaan sallia enintään 3,5 tilavuusprosenttiin asti. Valmiin väkevöidyn viinin todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia.

Happamuuden lisääminen ja vähentäminen:

Happamuuden lisäämisen ja vähentämisen osalta noudatetaan viinin tuotannolle vahvistettuja edellytyksiä ja rajaarvoja. Tuoreiden rypäleiden, rypäleen puristemehun, käymistilassa olevan rypäleen puristemehun ja käymistilassa olevan uuden viinin happamuuden vähentäminen on sallittua. Viinien happamuutta voidaan vähentää enintään 1 g/l viinihappona ilmaistuna. Happamuuden lisääminen ei ole sallittua, mutta poikkeuksellisina vuosina se voidaan sallia Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan hallituksen harkinnan mukaan.

Makeuttaminen:

Käymisen jälkeen toteutettu makeuttaminen on väkevöimisestä erillinen prosessi. Viinin kokonaisalkoholipitoisuutta voidaan nostaa makeuttamalla enintään neljä tilavuusprosenttia, väkevöidyissä viineissä enintään 13,5 tilavuusprosenttiin saakka.

Makeuttaminen on toteutettava viinin tuotantoa koskevan asetuksen (EU) 2019/934 liitteen I D osassa säädettyjen edellytysten mukaisesti, ja sen on tapahduttava suojatun alkuperänimityksen maantieteellisellä alueella. Makeuttamiseen voidaan käyttää vain rypäleen puristemehua, tiivistettyä rypäleen puristemehua tai puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua, jonka on puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua lukuun ottamatta oltava peräisin samalta maantieteelliseltä alueelta kuin makeutettava viini.

Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

Sallitut vähimmäissokeripitoisuudet sadonkorjuuhetkellä: Rypäleiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään kahdeksan prosenttia (Oechsle-asteikolla 62 °Oe ja Brix-asteikolla 15,0).

Reserve-viineissä voidaan käyttää viinirypäleitä, joiden potentiaalinen alkoholipitoisuus on 7,5–8 prosenttia. Nämä rypäleet sekoitetaan hyväksyttyjen rypäleiden joukkoon, jolloin yhdistelmä on alkoholia koskevien vähimmäissäännösten mukainen.

Nämä rajat koskevat koko viinitarhaa eivätkä yksittäistä rypälelajiketta tai puristamista.

Vuosikerran ilmoittaminen: Sussex-kuohuviinin valmistuksessa käytetyistä rypäleistä 85 prosenttia on oltava peräisin nimetystä vuosikerrasta.

Yhden lajikkeen viinit: Vähintään 90 prosenttia rypäleistä on oltava peräisin mainitusta lajikkeesta. Blanc de blanc -viineissä käytetyistä rypäleistä vähintään 90 prosenttia on peräisin Chardonnay-lajikkeista. Vastaavasti blanc de noir -viinien sekoitteissa käytetyistä rypäleistä vähintään 90 prosenttia on peräisin Pinot Noir- ja/tai Pinot Meunier -lajikkeista.

Puristaminen: Puristuksessa käytetään ainoastaan kokonaisia rypäleterttuja, lukuun ottamatta roseeviinejä, jotka voidaan valmistaa osittain murskatuista rypäleistä valmistetusta viinistä.

— Suurin mahdollinen puristuspaine on 1,6 baaria.

— Enimmäistuotos on 66,67 l/100 kg.

Viiniyttäminen: Edellä mainittujen sääntöjen ja Sussex-viinin tuottajien ryhmän (Sussex Wine Producers, SWP) antamien sääntöjen lisäksi viinien on täytettävä perinteisellä menetelmällä valmistettuja laatukuohuviinejä koskevat vähimmäisvaatimukset, jotka on vahvistettu EU:n lainsäädännössä (EU:n asetuksessa 1308/2013 ja voimassa olevassa lainsäädännössä).

Malolaktinen käyminen: Malolaktisen käymisen soveltamisesta päättää viininvalmistaja.

Tirage-liuos: Kunkin valmistukseen tarkoitetun cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia.

Tirage-liuoksen lisääminen saa nostaa cuvéen kokonaisalkoholipitoisuutta enintään 1,5 tilavuusprosenttia. Tämä mitataan laskemalla cuvéen kokonaisalkoholipitoisuuden ja Sussex-kuohuviinin kokonaisalkoholipitoisuuden välinen erotus ennen expedition-liuoksen lisäämistä.

Sussex-kuohuviinin valmistukseen käytettävä tirage-liuos saa sisältää ainoastaan

— sakkaroosia

— tiivistettyä rypäleen puristemehua

— puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua

— rypäleen puristemehua tai osittain käynyttä rypäleen puristemehua

— viiniä.

Käytetyn viinin on oltava peräisin samalta suojatun alkuperänimityksen kattamalta maantieteelliseltä alueelta kuin cuvée, johon se lisätään.

Tirage-liuoksen lisäyksen voi suorittaa viininvalmistamo tai hyväksytty liikkuva pullotusyksikkö.

Pullo: Viininvalmistamo voi itse valita käytettävän pullon (jonka on kuitenkin oltava EU:n säännösten mukainen).

Huomautus: Pullotettaessa on säilytettävä kaksi pulloa cuvéeta sekä kaksi pulloa kultakin pullotuspäivältä. Pullot on merkittävä pysyvällä tavalla jäljitettävyyttä varten.

Kypsyttäminen: Sussex-kuohuviiniä pidetään pullossa vähintään 15 kuukautta* ennen myyntiin saattamista.

(Huomautus*: Viiniä pidetään tirage-sakan päällä vähintään 12 kuukautta. Sakanpoiston jälkeen viiniä on pidettävä pullossa vielä kolme kuukautta, jotta 15 kuukauden aikaraja täyttyy.)

Sakanpoisto: Sakanpoistoon sovellettavissa käytännöissä on noudatettava EU:n asetuksia, jotka kattavat perinteisellä menetelmällä valmistettavan laatukuohuviinin määritelmän.

Expedition-liuos: Expedition-liuoksen käyttö on viininvalmistamon harkintavallassa kyseisenä ajankohtana voimassa olevien EU:n asetusten puitteissa. Käytetyn rypäleen puristemehun tai viinin on oltava peräisin samalta suojatun alkuperänimityksen kattamalta maantieteelliseltä alueelta kuin cuvée, johon se lisätään.

b. *Enimmäistuotokset*

Viiniluokka 1: Viini

Tavanomaisissa olosuhteissa enimmäistuotos on 12 tonnia hehtaaria kohden.

Absoluuttinen enimmäistuotos on 14,0 tonnia hehtaaria kohden*.

(Huomautus*: Tämä taso sallitaan vain poikkeuksellisissa olosuhteissa sillä edellytyksellä, että SWP:lle voidaan osoittaa, että sokeripitoisuudet, happamuus ja maku eivät vaarannu, tai siinä tapauksessa, että kyseisissä olosuhteissa tuotoksen vähentäminen voisi heikentää sadon laatua. Tällaisessa tapauksessa SWP ilmoittaa korotuksesta tuottajille sekä järjestelmästä ja viinin laadusta vastaaville tahoille.)

Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

Rypäleen puristemehun osuus ennen väkevöimistä on 80 hehtolitraa/hehtaari viinitarhaa kohden.

7. **Rajattu maantieteellinen alue**

Itä- ja Länsi-Sussex

Hiilihapoton Sussex-viini valmistetaan rypäleistä, jotka on kasvatettu Itä- ja Länsi-Sussexin läänien hallinnollisten rajojen sisäpuolella.

Sussex-kuohuviini on perinteisellä menetelmällä valmistettu valkoinen tai roseelaatukuohuviini. Sussex-kuohuviiniä valmistetaan ajan saatossa vakiintuneista kuohuviinilajikkeista, joita viljellään Itä- ja Länsi-Sussexin läänien hallinnollisten rajojen sisäpuolella.

8. **Tärkeimmät rypälelajikkeet**

Viiniluokka 1: Viini

Seuraavat rypälelajikkeet ovat sallittuja:

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.

Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

Laatukuohuviinit valmistetaan pääasiassa seuraavista rypälelajikkeista:

Chardonnay, Pinot Noir ja Pinot Meunier.

Lisäksi voidaan käyttää lajikkeita Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier ja Pinot Noir Précoce.

9. **Yhteyden kuvaus**

9.1 *Yksityiskohtaiset tiedot maantieteellisestä alueesta (luontoon ja ihmisen **toimintaan** liittyvät tekijät)*

Luontoon liittyvät tekijät

Maaperä

Suurin osa Sussexin viinitarhoista sijaitsee joko South Downsin liitukivikukkuloilla tai pohjoisessa, jossa maaperä on mineraalipitoista vihreää hiekkakiveä. South Downs on Itä- ja Länsi-Sussexin läpi kulkeva laaja geologinen muodostelma, joka tekee alueen maaperästä hyvin kalkkipitoisen.

South Downsin alue on Englannin suurin kansallispuisto. Kukkulat nousevat esiin merestä Beachy Headissä Itä-Sussexissa ja kulkevat Länsi-Sussexin kautta edelleen Hampshireen. Kukkulat hallitsevat maisemaa alueen etelärajalla yhdessä Englannin kanaalin kanssa. Tämä liitukaudelta peräisin oleva geologinen ilmiö on syntynyt meren eliöiden yli 100 miljoonaa vuotta sitten jättämistä liitukalkkikerrostumista. Tektonisesti ne nousivat esiin samaan aikaan Alppien kanssa ja muodostivat Etelä-Englantiin South Downsiksi kutsutun kukkulaharjanteiden ketjun. South Downs on itse asiassa Pariisin altaan jatke eli osa yhtenäistä liituesiintymien nauhaa, joka kulkee Pohjois-Ranskasta Etelä-Englantiin.

Ilmasto

Sussexin etuna on sen sijainti korkealla merenpinnasta. Lisäksi alue tunnetaan yhtenä Englannin kuivimmista ja lämpimimmistä alueista, tosin iltatuulet voivat olla viileitä. Alueen ilmasto luokitellaan puolimannermaiseksi, ja keskimääräinen sademäärä on tavallisesti 600–850 mm vuodessa. Sussexin alueet pitävät yhä hallussaan Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan ennätystä auringonpaisteen määrässä; kasvukauden tehoisan lämpötilan summa (Coomben ja Dryn määritelmä, 2004) on kasvukaudella huhti-lokakuussa noin 970–1050.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Viininvalmistustaidot Sussexissa ovat kehittyneet viime vuosina nopeasti Plumpton Collegen laajentumisen myötä. Oppilaitos tarjoaa viininviljelyn ja viininvalmistuksen maisteritason kursseja, jotka ovat kuninkaallisen maatalousyliopiston (Cirencester) hyväksymiä. Monet Sussexissa työskentelevät viininvalmistajat ja viinitilojen johtajat ovat suorittaneet kursseja Plumpton Collegessa, joka on viinialan koulutuksen osaamiskeskus Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneessä kuningaskunnassa ja sijaitsee Sussexissa Brightonin pohjoispuolella. Se on ainoa viileän ilmaston viinialueella sijaitseva viinialan oppilaitos, joka tarjoaa viininvalmistuksen kandidaatti- ja maisteriohjelmia ja jossa on oma tutkimuskeskus. Sussexin viininvalmistajat ovat kehittäneet alueella tuotetulle viinille tiukat määritysstandardit ja ottaneet Sussex-kuohuviineille käyttöön pidemmän pullokypsytyksen. Nämä toimivat riippumattomina laadullisina arviointiperusteina sekä hiilihapottomille että kuohuviineille. Lisäksi rypälelajikkeiden määrää on rajoitettu ja Sussex-viinien valmistuksessa käytetyille rypäleille on otettu käyttöön tavanomaista korkeampi luonnollinen alkoholipitoisuus. Kuohuviineissä käytettävät rypäleet korjataan käsin ja puristetaan kokonaisina terttuina.

9.2 *Yksityiskohtaiset tiedot viinin laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat olennaisesti tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Hiilihapottomissa viineissä on esimerkiksi sitruunan, limetin, seljankukan ja muiden kukkien sekä omenan, päärynän ja karviaisen vivahteita, jotka esiintyvät valkoviineissä voimakkaina. Roseeviinit voivat olla hienovaraisia ja kukkaisia, ja niissä voi olla valkoisten kukkien, ruusun terälehtien, melonin ja mansikan vivahteita. Punaviinit ovat yleensä kevyempiä, ja niissä on pehmeitä punaisten ja mustien hedelmien, nahan, mehukkaiden luumujen ja metsämarjojen makuja.

Kuohuviineissä on Chardonnay-lajikkeista peräisin olevaa sitrushedelmien raikkautta ja vihreän omenan happoisuutta, kun taas pinotviineissä voi olla maanläheisempiä punaisten marjojen ja uuniomenoiden makuja. Tavanomaista pidempi kypsytys sakan päällä tuottaa viinejä, joissa on kehittyneitä autolyyttisiä briossin, tuoreen paahtoleivän, melonin, paistetun briossin ja hunajan aromeja, jotka ovat havaittavissa sekä tuoksussa että maussa. Punaisten kuohuviinien maussa on punaisten ja mustien hedelmien, nahan, mehukkaiden luumujen ja metsämarjojen vivahteita.

9.3 *Yhteys maantieteellisen alueen ominaispiirteiden ja viinin laadun välillä*

Sussexin viinitarhat sijaitsevat korkean leveysasteen alueella, jossa kasvukausi on pidempi, mikä mahdollistaa rypäleiden kypsymisen täyteen fenoliseen kypsyyteen, ja jossa päivälämpötilojen vaihteluväli on suuri, mikä tarjoaa ihanteelliset kasvuolosuhteet perinteisellä menetelmällä valmistettujen laatukuohuviinien ja hiilihapottomien viinien tuotannolle.

Lämpimien päivien, viileämpien iltojen ja pitkän kasvukauden ansiosta saadaan kuohuviinejä, joissa on luonnollisen raikasta hapokkuutta. Viinit ovat puhtaita ja raikkaita, mutta niissä on kuitenkin myös syvyyttä. Ne ovat monitahoisia ja luonteeltaan runsaita. Punaiset kuohuviinit ovat yleensä tyyliltään kevyitä. Hiilihapottomissa viineissä on selkeästi havaittavia kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita.

Sussexin maaperässä oleva liitukalkki vaikuttaa hiilihapottomiin ja kuohuviineihin merkittävällä tavalla ja tekee viinistä omaleimaisen. Liitukalkki sisältää kalsiittia, joka on muodostunut meren eliöiden kuorista, jotka ovat erittäin huokoisia ja toimivat vesisäiliönä (joka varastoi arviolta 300–400 litraa vettä kuutiometriä kohden). Siten ne tarjoavat viiniköynnöksille tasaisen vedensaannin myös kuivimpina kesinä. Liitukalkki imee vettä kapillaarivaikutuksen kautta. Viiniköynnösten on ponnisteltava, jotta ne pääsevät hyödyntämään vesivarantoja. Näin ne altistuvat vesistressille, jonka määrä on juuri riittävä kasvukaudella, jotta kypsyys, hapokkuus ja marja-aromin potentiaali saavuttavat herkän tasapainonsa.

Myös South Downsin pohjoispuolen hiekkakivimaaperä läpäisee hyvin vettä ja soveltuu hyvin viininviljelyyn.

Sussexin erityinen alue tuottaa laajan valikoiman pääasiassa kevyitä (matala alkoholipitoisuus) hiilihapottomia viinejä sekä raikkaina kuivina valkoviineinä, hedelmäisinä punaviineinä että tyylikkäinä roseeviineinä. Lämpimän ja kuivan meri-ilmaston, Sussexin vettä läpäisevän maa-aineksen ja viileiden iltatuulien ansiosta rypäleisiin kehittyy luontaista happamuutta, mikä on oleellinen ominaisuus kuohuviineissä.

Nämä alueen luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvät tekijät, erityisesti kalkkipitoinen maaperä, poikkeuksellisen suuri auringonpaisteen määrä ja 600–850 mm:n vuotuinen sademäärä, tekevät Sussexista ihanteellisen alueen korkealaatuisten rypäleiden tuotantoon hiilihapottomien viinien ja kuohuviinien valmistusta varten.

10. **Olennaiset lisäedellytykset**

10.1 *Erityiset pakkausvaatimukset*

–

10.2 *Merkintöjä koskevat erityisvaatimukset*

Viiniluokka 1: Viini

Sen jälkeen, kun viini on saanut luokituksen hiilihapoton Sussex-viini, sitä voidaan täydentää merkitsemällä etikettiin lisäilmaisu ”Still” [hiilihapoton viini] tai ”Origin” [alkuperä].

Vuosikerta – sovelletaan 85 prosentin sääntöä (edellä).

Rajattu maantieteellinen alue – Merkinnässä on oltava sanat ”Produce of England” [Englannista peräisin oleva tuote] tai ”Made in England” [valmistettu Englannissa].

Etiketissä on oltava ilmaisu ”protected designation of origin” [suojattu alkuperänimitys].

Etikettiin voidaan merkitä Sussexin tunnus.



Kaikkien sokeri- ja alkoholipitoisuuksia koskevien merkintöjen on oltava EU:n säännösten mukaisia.

Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

Kuohuviinin nimeä ”Sussex” voidaan täydentää lisäämällä etikettiin maininta ”Sparkling” [kuohuviini], ”Classic” [klassikko] tai ”Origin” [alkuperä]. Etikettiin voidaan lisätä myös ilmaisut ”käytetty pullossa”, ”perinteinen menetelmä”, ”perinteisellä menetelmällä pullokäytetty” tai ”perinteinen”.

Vuosikerta – sovelletaan 85 prosentin sääntöä (edellä).

Rajattu maantieteellinen alue – Merkinnässä on oltava sanat ”Produce of England” [Englannista peräisin oleva tuote] tai ”Made in England” [valmistettu Englannissa].

Etiketissä on oltava ilmaisu ”protected designation of origin” [suojattu alkuperänimitys].

Etikettiin voidaan merkitä Sussexin tunnus.



Kaikkien sokeri- ja alkoholipitoisuuksia koskevien merkintöjen on oltava EU:n säännösten mukaisia.

10.3 *Lisävaatimukset*

–

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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