C/2024/5575

19.9.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u sektoru vina u skladu s člankom 97. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2024/5575)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda u skladu s člankom 94. Uredbe (EU) br. 1308/2013 nalazi se u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Sussex”

PDO-GB-02365

Datum početka primjene: 27.7.2017.

1. **Naziv koji je potrebno upisati u registar**

Sussex

2. **Treća zemlja kojoj pripada razgraničeno područje**

Ujedinjena Kraljevina Velike Britanije i Sjeverne Irske

3. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI

4. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

5. **Opis vina**

Vino kategorije 1: vino

Organoleptička svojstva:

Mirno vino „Sussex”

Vizualna obilježja:

Bijela vina uglavnom su blijedožute boje, boje limete ili svijetlozlatne boje. Ružičasta vina mogu biti rumena (blijedoružičaste boje, boje ružinih latica ili šumskih jagoda) i blijede do srednje intenzivne boje lososa. Crna vina uglavnom su blijede rubin-crvene ili ljubičaste boje, rubin-crvene ili ljubičaste boje srednjeg intenziteta i grimiznih nijansi.

Vino je bistro, bez vidljivih zamućenja i taloga.

Miris i okus:

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

U bijelim vinima snažno do izražaja dolaze svojstva limuna, limete, bazge i drugih cvjetnih nota, jabuke, kruške i ogrozda. Ružičasta vina mogu biti delikatnih i cvjetnih svojstava, s notama bijelog cvijeća, ružinih latica, dinje i jagode. Crna vina općenito su lakša, blagih tanina i s notama crvenog i crnog voća, kože, sočnih šljiva i šumskog voća.

Analitička svojstva:

Reducirajući šećeri: nema zadanih parametara.

Svojstva u nastavku za koja se ne navode vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10 %
Najmanja ukupna kiselost	5 g/l za bijelo i ružičasto vino te 4 g/l za mirno crno vino, izražena kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Vino kategorije 5: kvalitetno pjenušavo vino

Organoleptička svojstva:

Pjenušavo vino „Sussex”

Vizualna obilježja:

Kod mješavina u kojima prevladava Chardonnay boja može biti u rasponu od svijetle boje limuna ili svijetlozlatne boje, sve do dubokih zlatnih nijansi, ovisno o zrelosti vina. Kod mješavina Pinota boja može biti u rasponu od svijetlozlatne ili boje meda do najčešće dubokih zlatnih nijansi, ovisno o zrelosti vina. Boja ružičastih vina varira od rumenih nijansi (boje ružinih latica) do snažnije ružičaste boje lososa, katkad s blagim znatnim nijansama u zrelijim vinima. Crna vina bit će svijetlocrvene do tamne uglavnom blijede rubin-crvene / ljubičaste, sve do rubin-crvene / ljubičaste boje srednjeg intenziteta i grimiznih nijansi.

Sva su vina bistra i bez vidljivih zamućenja i taloga.

Miris i okus:

Vina Chardonnay imaju svježu kiselost limuna i zelene jabuke, dok vina Pinot mogu imati više zemljanu kombinaciju okusa šumskog voća i pečenih jabuka. Duljim dozrijevanjem vina u boci na talogu dobivaju se vina razvijenih autolitičkih nota brioša, svježeg prepečenca, dinje, dok se u nosu i na nepcu osjete arome prepečenog brioša i meda. Pjenušava crna vina imaju blage tanine i note crvenog i crnog voća, kože, sočnih šljiva i šumskog voća.

Sva vina imaju sitne i dosljedne mjehuriće, koji su karakteristični za pjenušavo vino dobiveno tradicionalnom metodom.

Analitička svojstva:

Reducirajući šećeri: nema zadanih parametara.

Svojstva u nastavku za koja se ne navode vrijednosti u skladu su s ograničenjima utvrđenima u uredbama EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11 %

Najmanja ukupna kiselost	najmanje 6 grama po litri, izražena kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

6. **Postupci proizvodnje vina**

(a) *Osnovni enološki postupci*

Vino kategorije 1: vino

Najmanja prirodna alkoholna jakost:

Najmanja prirodna alkoholna jakost ne smije iznositi manje od 8 % (prije pojačavanja, kako je utvrđeno u propisima EU-a, kako su izmijenjeni).

Pojačavanje:

Postupkom pojačavanja (u skladu s postupcima utvrđenima u dijelu 1. odjeljku A Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, kako je izmijenjen) ukupna alkoholna jakost ne smije se povećati za više od 3 % volumnog udjela. U određenim se godinama iznimno može dopustiti pojačavanje do 3,5 % volumnog udjela. Stvarna alkoholna jakost gotovog pojačanog vina ne smije iznositi manje od 10 % volumnog udjela.

Dokiseljavanje i otkiseljavanje:

Uvjeti i ograničenja za dokiseljavanje/otkiseljavanje odgovaraju onima utvrđenima za proizvodnju vina. Dopušteno je otkiseljavanje svježeg grožđa, mošta, mošta u vrenju i mladog vina u vrenju. Otkiseljavanje vina dopušteno je samo do granice od 1 g/l, izraženo kao vinska kiselina. Dokiseljavanje nije dopušteno, ali može se dopustiti u određenim godinama i ako to odluči vlada Ujedinjene Kraljevine Velike Britanije i Sjeverne Irske.

Doslađivanje:

Doslađivanje nakon vrenja postupak je odvojen od pojačavanja. Ukupna alkoholna jakost vina može se povećati doslađivanjem do 4 % volumnog udjela, uz granicu od 13,5 % za pojačana vina.

Doslađivanje mora biti u skladu s uvjetima iz dijela D Priloga I. Uredbi (EU) 2019/934 u pogledu proizvodnje vina i mora se provoditi na području ZOI-ja. Za slatku rezervu koriste se isključivo mošt, koncentrirani mošt ili pročišćeni koncentrirani mošt koji, uz iznimku pročišćenog koncentriranog mošta, potječe s istog područja ZOI-ja kao i vino koje se doslađuje.

Vino kategorije 5: Kvalitetno pjenušavo vino

Najmanje dopuštene razine šećera pri berbi: najmanja razina prirodnog alkohola iznosi 8 % (62 °Oechsle, 15,0 Brix)

Grožđe potencijalne alkoholne jakosti od 7,5 % do 8 % može se koristiti kao dio rezerve vina, namijenjene miješanju s prihvatljivim grožđem kad se procijeni da će ta mješavina zadovoljiti pravila o najmanjoj razini alkohola.

Ta se ograničenja odnose na cijeli vinograd, a ne samo na određenu sortu grožđa ili prešanje.

Oznaka berbe: 85 % grožđa koje se koristi za proizvodnju pjenušavog vina „Sussex" mora biti iz označene godine berbe.

Vina od jedne sorte: moraju sadržavati najmanje 90 % navedene sorte – vina Blanc de Blancs sadržavat će najmanje 90 % sorte Chardonnay. Isto tako, vina Blanc de Noir sadržavat će najmanje 90 % kombinacije sorti Pinot Noir i/ili Pinot Meunier.

Prešanje: prešaju se isključivo cijeli grozdovi, osim u slučaju ružičastih vina, koja se mogu proizvoditi od vina dobivenog od djelomično izmuljanog grožđa.

— Najveći dopušteni tlak prešanja iznosi 1,6 bara.

— Najveći dopušteni prinos iznosi 66,67 l/100 kg.

Vinifikacija: osim prethodno navedenih pravila i drugih propisa udruženja proizvođača vina „Sussex”, vina moraju ispunjavati i najmanje standarde utvrđene u zakonodavstvu EU-a koje je na snazi u području kvalitetnog pjenušavog vina (kako je definirano u Uredbi (EU) br. 1308/2013 i zakonodavstvu na snazi) proizvedenog tradicionalnim metodama.

Jabučno-mliječno vrenje: o tome odlučuje vinar.

Tiraža: ukupna alkoholna jakost svake kupaže namijenjene proizvodnji ne smije iznositi manje od 10 % volumnog udjela.

Dodavanjem tiražnog likera ne smije se povećati ukupna alkoholna jakost kupaže za više od 1,5 % volumnog udjela. To se mjeri izračunom razlike između ukupne alkoholne jakosti kupaže i ukupne alkoholne jakosti pjenušavog vina „Sussex” prije dodavanja ekspedicijskog likera.

Tiražni liker namijenjen proizvodnji pjenušavih vina „Sussex” smije sadržavati samo:

— saharozu

— koncentrirani mošt

— pročišćeni koncentrirani mošt

— mošt ili djelomično fermentirani mošt

— vino.

Sva vina koja se koriste moraju biti s istog područja zaštićene oznake izvornosti kao i kupaža kojoj se dodaju.

Tiražu smije provesti vinarija ili odobrena mobilna jedinica za punjenje u boce.

Boca: vinarija odlučuje koje će boce koristiti (ali one moraju biti u skladu s propisima EU-a).

Napomena: pri punjenju u boce moraju se sačuvati dvije boce kupaže i dvije boce iz svakog pojedinačnog dana punjenja te ih se mora neizbrisivo označiti kako bi se osigurala sljedivost.

Dozrijevanje: prije puštanja u promet pjenušavo vino „Sussex” mora dozrijevati u boci najmanje 15 mjeseci*.

(*Napomena: od toga najmanje 12 mjeseci mora odležati na tiražnom talogu, a nakon degoržiranja čuva se još tri mjeseca kako bi se postiglo dozrijevanje od 15 mjeseci.)

Degoržiranje: postupak koji se primjenjuje za degoržiranje mora se provoditi prema propisima EU-a u skladu s definicijom kvalitetnog pjenušavog vina proizvedenog tradicionalnim metodama.

Ekspedicijski liker: vinarija odlučuje o upotrebi ekspedicijskog likera u skladu s važećim propisima EU-a. Sav mošt ili vino koji se koriste moraju biti s istog područja zaštićene oznake izvornosti kao i kupaža kojoj se dodaju.

(b) *Najveći prinosi*

Vino kategorije 1: vino

U uobičajenim uvjetima najveći prinos berbe iznosi 12 tona po hektaru.

Apsolutni najveći prinos berbe iznosi 14,0 tona po hektaru*.

(*Napomena: ta se vrijednost odobrava samo u iznimnim okolnostima, ako se udruženju proizvođača vina „Sussex” može dokazati da se ne ugrožavaju razine šećera, kiselost i okus ili ako su uvjeti takvi da bi se smanjenjem prinosa ugrozila kvaliteta usjeva. Udruženje proizvođača vina „Sussex” šalje obavijest o tom povećanju proizvođačima, voditelju programa i službi za normizaciju vina.)

Vino kategorije 5: kvalitetno pjenušavo vino

Prinos mošta prije pojačavanja iznosi 80 hl/ha, izmjereno na razini vinograda.

7. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Istočni i Zapadni Sussex

Mirna vina „Sussex” dobivaju se od grožđa koje se uzgaja na administrativnom području grofovija Istočni i Zapadni Sussex.

Pjenušavo vino „Sussex” je kvalitetno pjenušavo bijelo ili ružičasto vino proizvedeno tradicionalnim metodama od uobičajenih sorti grožđa za pjenušavo vino koje se uzgajaju na administrativnom području grofovija Istočni i Zapadni Sussex.

8. **Glavne sorte vinove loze**

Vino kategorije 1: vino

Dopuštene su sljedeće sorte grožđa:

Acolon, Albariño, 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.

Vino kategorije 5: kvalitetno pjenušavo vino

Proizvodi se uglavnom od sljedećih sorti grožđa:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Osim njih mogu se koristiti i sorte Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier i Pinot Noir Précoce.

9. **Opis povezanosti**

9.1. *Detaljne informacije o zemljopisnom području (prirodni i ljudski čimbenici)*

Prirodni čimbenici

Zemlja

Vinogradi u Sussexu uglavnom su zasađeni na krednom tlu vapnenačkih brežuljaka South Downs ili na zelenom pijesku bogatom mineralima na sjeveru. Riječ je o važnoj geološkoj značajci koja se proteže Istočnim i Zapadnim Sussexom i ima znatan vapnenački utjecaj.

Brežuljci South Downs sada su najveći nacionalni park u Engleskoj. Uzdižu se iz mora u Beachy Headu u Istočnom Sussexu, protežu Zapadnim Sussexom sve do Hampshirea te prevladavaju krajolikom regije na južnoj granici s kanalom La Manche. Ta je geološka pojava iz razdoblja krede rezultat eona taloženja krednih ostataka morskih organizama više od 100 milijuna godina. Tektonskim djelovanjem izbačeni su uvis u isto vrijeme kad i Alpe, čime je nastao taj greben brežuljaka poznat kao South Downs, koji je zapravo isti sloj krede i produžetak Pariške zavale, koja se proteže od sjevera Francuske do juga Engleske.

Klima

Sussex se nalazi na velikoj nadmorskoj visini i poznat je kao jedno od najsušnijih i najtoplijih dijelova Engleske, iako uvečer puše hladni povjetarac. Klasificiran je kao područje s polukontinentalnom klimom, a prosječna godišnja količina kišnih padalina iznosi od 600 do 850 mm. Područja Sussexa i dalje imaju rekordan broj sunčanih sati u Ujedinjenoj Kraljevini Velike Britanije i Sjeverne Irske, pri čemu temperaturne sume povezane s rastom (engl. *Growing Degree Days*, kako su ih definirali Coombe i Dry, 2004.) tijekom sezone rasta od travnja do listopada iznose od 970 do 1050.

Ljudski čimbenici

Vještine proizvodnje vina u Sussexu proteklih se godina ubrzano razvijaju, potaknute širenjem fakulteta Plumpton College, čije je preddiplomske i diplomske studije vinogradarstva i enologije prepoznalo sveučilište Royal Agricultural University (Cirencester). Brojni vinari i upravitelji vinograda iz Sussexa pohađali su studije na fakultetu Plumpton College, centru izvrsnosti za obrazovanje u području vinarstva u Ujedinjenoj Kraljevini Velike Britanije i Sjeverne Irske, smještenom sjeverno od Brightona, u Sussexu. Riječ je o jedinoj školi vinarstva smještenoj u vinskoj regiji s hladnom klimom koja nudi preddiplomske i diplomske studije enologije. Proizvođači vina „Sussex” razvili su više analitičke standarde za proizvedeno vino i dulje trajanje dozrijevanja u boci za pjenušavo vino „Sussex”, nezavisnu ocjenu kvalitete mirnih i pjenušavih vina. Ograničili su broj sorti grožđa i uveli više razine prirodnog alkohola u grožđu od kojeg se proizvode vina „Sussex”. Grožđe od kojeg se proizvodi pjenušavo vino bere se ručno, a prešaju se cijeli grozdovi.

9.2. *Pojedinosti o kvaliteti ili značajkama vina koje su uvelike ili isključivo rezultat zemljopisnog okruženja*

U mirnim vinima do izražaja dolaze note limuna, limete, bazge i druge cvjetne note, kao i jabuka, kruška i ogrozd, koje su posebno izražene u bijelim vinima. Ružičasta vina mogu biti delikatnih i cvjetnih svojstava, s notama bijelog cvijeća, ružinih latica, dinje i jagode. Crna vina općenito su lakša i s blagim notama crvenog i crnog voća, kože, sočnih šljiva i šumskog voća.

Pjenušava vina imaju svježu kiselost limuna i zelene jabuke koja potječe od sorte Chardonnay, dok vina Pinot mogu imati više zemljanu kombinaciju okusa šumskog voća i pečenih jabuka. Duljim dozrijevanjem vina u boci na talogu dobivaju se vina razvijenih autolitičkih nota brioša, svježeg prepečenca, dinje, dok se u nosu i na nepcu osjete arome prepečenog brioša i meda. Pjenušava crna vina imaju note crvenog i crnog voća, kože, sočnih šljiva i šumskog voća.

9.3. *Povezanost između značajki zemljopisnog područja i kvalitete vina*

Velika nadmorska visina na kojoj su zasađeni vinogradi u Sussexu omogućuje dulju sezonu rasta, pa grožđe može postići potpunu fenolnu zrelost, a znatni dnevni porast temperature osigurava idealne uvjete za rast potrebne za tradicionalnu proizvodnju kvalitetnog pjenušavog i mirnog vina.

Zahvaljujući toplim danima i hladnijim večerima te dugoj sezoni rasta dobivaju se pjenušava vina osvježavajuće prirodne kiselosti, čista i svježa, a opet duboka i složena, s bogatim svojstvima. Crna pjenušava vina uglavnom su lagana. U mirnim vinima ističu se cvjetni i voćni okusi.

Ne treba zanemariti utjecaj krednog tla na mirna i pjenušava vina „Sussex”, koje im daje prepoznatljiv karakter. Kredu čini kalcit koji nastaje od ljuštura morskih organizama, koje su vrlo porozne i djeluju kao rezervoar (skladište oko 300 – 400 litara vode po kubičnom metru), što vinovoj lozi osigurava stalnu opskrbu vodom, čak i tijekom najsuših ljetnih dana. Kreda vodu privlači kapilarnim djelovanjem. Zbog količine energije koja joj je potrebna da dođe do te vode, vinova loza pod dovoljnim je vodnim stresom tijekom sezone rasta da bi se postigla ta delikatna ravnoteža između zrelosti, kiselosti i aromatskog potencijala bobica.

Zeleni pijesak na sjeveru područja South Downs također je vrsta tla koje omogućuje odvodnju, što je idealno za vinogradarstvo.

Zahvaljujući posebnom teroaru Sussexa dobiva se velik raspon uglavnom laganih mirnih vina (s niskim sadržajem alkohola), od svježih bijelih do voćnih crnih i profinjenih ružičastih vina. Zbog tople i suhe morske klime, tla u Sussexu koja pospješuju odvodnju i hladnih večernjih povjetaraca u grožđu se razvija visoka razina prirodne kiselosti, koja je ključna za proizvodnju pjenušavog vina.

Ti svojstveni prirodni i ljudski čimbenici, posebno vapnenačka tla, rekordan broj sunčanih sati i umjerena godišnja količina kišnih padalina od 600 do 850 mm čine Sussex idealnom regijom za uzgoj grožđa izuzetne kvalitete za proizvodnju mirnih i pjenušavih vina.

10. **Osnovni dodatni uvjeti**

10.1. *Posebni zahtjevi u pogledu pakiranja*

—

10.2. *Posebni zahtjevi u pogledu označivanja*

Vino kategorije 1: vino

Na etiketi vina s oznakom „Sussex” mogu se nalaziti dodatni izrazi „Still” (mirno) ili „Origin” (izvorno).

Godina berbe – primjenjuje se (prethodno navedeno) pravilo od 85 %.

Određeno zemljopisno područje – na etiketi se moraju nalaziti izrazi „Produce of England” (engleski proizvod) ili „Made in England” (proizvedeno u Engleskoj).

Na etiketi se mora nalaziti izraz „protected designation of origin” (zaštićena oznaka izvornosti).

Na etiketi se može prikazati i amblem Sussexa.



Oznake na kojima se navodi sadržaj šećera i alkohola moraju biti u skladu s propisima EU-a.

Vino kategorije 5: kvalitetno pjenušavo vino

Na etiketi pjenušavog vina „Sussex” mogu se nalaziti dodatni izrazi „Sparkling” (pjenušavo), „Classic” (klasično) ili „Origin” (izvorno). Mogu se navesti i izrazi „bottle-fermented” (fermentirano u boci), „traditional method” (tradicionalna metoda), „bottle fermented in the traditional method” (fermentirano u boci tradicionalnom metodom) ili „traditional” (tradicionalno).

Godina berbe – primjenjuje se (prethodno navedeno) pravilo od 85 %.

Određeno zemljopisno područje – na etiketi se moraju nalaziti izrazi „Produce of England” (engleski proizvod) ili „Made in England” (proizvedeno u Engleskoj).

Na etiketi se mora nalaziti izraz „protected designation of origin” (zaštićena oznaka izvornosti).

Na etiketi se može prikazati i amblem Sussexa.



Oznake na kojima se navodi sadržaj šećera i alkohola moraju biti u skladu s propisima EU-a.

10.3. *Dodatni zahtjevi*

—

Upućivanje na objavu specifikacije

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