C/2024/5575

2024.9.19.

Borágazati elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2024/5575)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

Az 1308/2013/EU rendelet 94. cikkének megfelelő termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában található.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Sussex”

PDO-GB-02365

A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.7.27.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

Sussex

2. **Az a harmadik ország, amelyhez a körülhatárolt terület tartozik**

Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királysága

3. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM

4. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

5. **A borok leírása**

1. borkategória: Bor

Érzékszervi jellemzők:

„Sussex” csendes bor

Külső megjelenés:

A fehérborok esetében a szín többnyire a halványsárga vagy a lime szín és a halvány aranyszín között változik. A rozé borok színe pirosas/halvány rózsaszín, a rózsaszirom, az erdei szamóca színét idéző, illetve halvány/közepes lazacszín lehet, a vörösborok pedig többnyire halvány rubinvörös/lila és közepes rubinvörös/lila és bíborvörös közötti árnyalatokat mutathatnak.

A bor látható homályosságtól és üledéktől mentes, és a megfigyelő számára tiszta.

Aroma és íz:

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A fehérborokban erősen érezhetőek a citromra, a lime-ra, a bodzavirágra emlékeztető és más virágos jegyek, illetve az alma, körte és egres jellemzői. A rozé borok finomak és virágosak lehetnek a fehér virágok, rózsaszirom, dinnye és szamóca jegyeivel. A vörösborok általában könnyedebb stílusúak, lágy tanninokkal, illetve piros és fekete gyümölcsöket, bőrt, lédús szilvát és vadon termő bogyós gyümölcsöket idéző jegyekkel.

Analitikai jellemzők:

Redukáló cukrok: nincs beállított paraméter.

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, megfelelnek az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10 %
Minimális összes savtartalom	5 g/l a fehérbor és a rozé esetében és 4 g/l a csendes vörösbor esetében, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. borkategória: Minőségi pezsgő

Érzékszervi jellemzők:

„Sussex” pezsgő

Külső megjelenés:

Chardonnay túlsúlyú keverékek esetében a szín a bor korától függően a világos citromtól vagy halvány aranyszíntől a mély aranyszínű árnyalatokig terjedhet. Pinot keverékek esetében a szín a halvány arany- vagy mézszíntől a mély aranyszínű árnyalatokig terjedhet, amelyek a bor korától függően gyakoribbak. A rozé borok a pirosas (rózsaszirom) árnyalattól az erősebb lazacrózsaszínig terjednek, korosabb borok esetében néha enyhe aranyszínű árnyalattal. A vörösborok színe a világostól a sötétvörösig terjed, többnyire halvány rubinvörös/lila és közép rubinvörös/lila és bíborvörös közötti árnyalatokkal.

Minden bor tiszta, és látható homályosságtól és üledéktől mentes.

Aroma és íz:

A chardonnay-k a ropogós citrom és zöld alma savasságát, a pinot típusok pedig a piros bogyós gyümölcsök és a sült alma földesebb ízvilágát hordozzák. Borseprőn történő hosszabb palackos érlelés során a borok illatában és ízében a briós, friss pirítós, dinnye, sült briós és méz aromák fejlett autolitikus jegyei jelennek meg. A vörös pezsgők ízét lágy tanninok, valamint piros és fekete gyümölcsök, bőr, lédús szilva és vadon termő bogyós gyümölcsök tónusai jellemzik.

Minden bor finom és tartós habzást mutat, ami a „hagyományos módszer” alapján készült pezsgő szinonimája.

Analitikai jellemzők:

Redukáló cukrok: nincs beállított paraméter.

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, megfelelnek az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11 %

Minimális összes savtartalom	minimum 6 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

1. borkategória: Bor

Minimális természetes alkoholtartalom:

A minimális természetes alkoholtartalom nem lehet kevesebb mint 8 % (alkoholtartalom-növelés előtt – a módosított uniós szabályok szerint).

Alkoholtartalom-növelés:

Az alkoholtartalom-növelés folyamata (a módosított 1308/2013/EU rendelet VIII. mellékletének I.A. részében foglalt eljárásokkal összhangban) nem növelheti az összes alkoholtartalmat 3 térfogatszázaléknál nagyobb mértékben. Kivételes években legfeljebb 3,5 térfogatszázalékig történő alkoholtartalom-növelés engedélyezhető. A megnövelt alkoholtartalmú kész bor tényleges alkoholtartalma nem lehet kevesebb 10 térfogatszázaléknál.

Savnövelés és savtompítás:

A savnövelésre/savtompításra vonatkozó feltételek és határértékek megegyeznek a bortermelésre megállapítottakkal. A friss szőlő, a szőlőmust, az erjedésben lévő szőlőmust és a még erjedésben lévő újbor savtompítása megengedett. A borok savtompítása csak a borkősavban kifejezett 1 g/l-es határértékig megengedett. A savnövelés nem megengedett, de kivételes években, továbbá Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királysága kormányának mérlegelése alapján engedélyezhető.

Édesítés:

Az erjedést követő édesítés a sűrítéstől elkülönülő eljárás. A bor összes alkoholtartalma édesítés útján legfeljebb 4 térfogatszázalékkal növelhető, sűrített borok esetében 13,5 %-os határértékig.

Az édesítésnek meg kell felelnie a bortermelésről szóló (EU) 2019/934 rendelet I. mellékletének D. részében foglalt feltételeknek, és az OEM-hez tartozó területen kell történnie. A felhasznált édes tartalék kizárólag szőlőmust, sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustsűrítmény lehet, amely – a finomított szőlőmustsűrítmény kivételével – ugyanazon OEM területéről származik, mint az édesítésre szánt bor.

5. borkategória: Minőségi pezsgő

Szüretkor megengedett minimális cukorszintek: A szőlő minimális természetes alkoholszintje 8 % (62 Oeschle-fok, 15,0 Brix-fok).

A 7,5–8 % közötti potenciális alkoholszintű szőlőfajták tartalékborok részeként, elfogadható szőlőfajtákkal keverve használhatók fel, amennyiben együttesen megfelelnének a minimális alkoholszintre vonatkozó szabályoknak.

E határértékek a szőlőültetvény egészére vonatkoznak, nem pedig egyetlen szőlőfajtára vagy préselésre.

Évjárat-nyilatkozat: A Sussex pezsgő készítéséhez felhasznált szőlő 85 %-ának egy adott évjárat megjelölt évéből kell származnia.

Fajtaborok: Legalább 90 %-ban a megadott fajtát kell tartalmazniuk – a Blanc de Blancs legalább 90 %-ban Chardonnay-t tartalmaz. Ehhez hasonlóan, a Blanc de Noirs legalább 90 %-ban a Pinot Noir és/vagy a Pinot Meunier kombinációját tartalmazza.

Préselés: A préselés kizárólag egész fürtökből történik, kivéve a rozét, amely részben zúzott szőlőből készült borból is előállítható.

— Az alkalmazott maximális nyomás 1,6 bar.

— A maximális hozam 66,67 l/100 kg

Borkészítés: A fenti és a sussexi bortermelők szervezete (SWP) által meghatározott egyéb szabályokon túlmenően a boroknak meg kell felelniük a hagyományos módszerrel előállított minőségi pezsgőre vonatkozó hatályos uniós jogszabályok minimumszabályainak (az 1308/2013/EU rendeletben és a hatályos jogszabályokban meghatározottak szerint).

Malolaktikus fermentáció: A borász mérlegelési jogkörébe tartozik.

Tirázs: Az elkészítésre szánt küvék összes alkoholtartalma nem lehet kevesebb 10 térfogatszázaléknál.

A tirázslikőr hozzáadása nem eredményezheti a küvé összes alkoholtartalmának 1,5 térfogatszázaléknál nagyobb mértékű növekedését. Ezt a küvé összes alkoholtartalma és a Sussex pezsgő összes alkoholtartalma közötti különbség kiszámításával mérik az expedíciós likőr hozzáadása előtt.

A Sussex pezsgő előállításához használt tirázslikőr kizárólag a következőket tartalmazhatja:

— Szacharóz

— Sűrített szőlőmust

— Finomított szőlőmustsűrítmény

— Szőlőmust vagy részben erjedt szőlőmust

— Bor

Minden felhasznált bornak ugyanazzal az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátottnak kell lennie, mint amellyel az a küvé rendelkezik, amelyhez hozzáadják.

A tirázst a pincészet vagy egy jóváhagyott mobil palackozóegység végezheti.

Palack: A palack kiválasztása a pincészet saját belátása szerint történik (de meg kell felelnie az uniós szabályozásnak).

Megjegyzés: Palackozáskor 2 palack küvét, valamint minden napi palackozásából 2 palackot meg kell tartani, és nyomonkövethetőség céljából letörölhetetlenül meg kell jelölni.

Érlelés: A Sussex pezsgőnek a szabad forgalomba bocsátás előtt legalább 15 hónapot* kell palackban töltenie.

(Megjegyzés*: Ebből az időből legalább 12 hónapot kell tirázs borseprőn tölteni, amely esetben a bornak további 3 hónapot kell várnia a degorzsálást követően, hogy meglegyen a 15 hónap.)

Degorzsálás: A degorzsáláshoz alkalmazott gyakorlatot az uniós rendeletekkel összhangban kell végezni, a hagyományos módszerrel előállított minőségi pezsgő fogalommeghatározásának megfelelően.

Expedíciós likőr: A pincészet saját belátása szerint, az éppen hatályos uniós rendeletek alapján. Minden felhasznált mustnak vagy bornak ugyanazzal az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátottnak kell lennie, mint amellyel az a küvé rendelkezik, amelyhez hozzáadják.

b) *Maximális hozamok*

1. borkategória: Bor

Normál körülmények között a maximális betakarítási hozam 12 tonna/hektár.

Az abszolút maximális betakarítási hozam 14 tonna/hektár*.

(Megjegyzés*: Ez a szint csak kivételes körülmények között engedélyezhető, ha az SWP felé bizonyítható, hogy a cukorszint, a savtartalom és az íz nem kerül veszélybe, vagy olyan feltételek esetén, amelyek miatt a hozam csökkenése károsan érinthetné a termés minőségét. Az ilyen növelésről az SWP értesítést küld a termelők, a rendszermenedzser és a Wine Standards felé.)

5. borkategória: Minőségi pezsgő

Az alkoholtartalom-növelés előtti must szőlőültetvényenként mért mennyisége 80 hl/ha.

7. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Kelet- és Nyugat-Sussex

A Sussex csendes bor a Kelet- és Nyugat-Sussex megyék közigazgatási határain belül termesztett szőlőből készül.

A Sussex pezsgő hagyományos módszerrel előállított fehér vagy rozé minőségi pezsgő, amelyet a Kelet- és Nyugat-Sussex megyék közigazgatási határain belül termesztett, pezsgő előállítására szánt klasszikus szőlőfajtákból készítenek.

8. **Fontosabb borszőlőfajták**

1. borkategória: Bor

A következő szőlőfajták megengedettek:

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.

5. borkategória: Minőségi pezsgő

Elsősorban a következő szőlőfajtákból készítendő:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Emellett Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier és Pinot Noir Précoce is felhasználható.

9. **A kapcsolatok leírása**

9.1. *A földrajzi területtel kapcsolatos részletes információk (természeti és emberi tényezők)*

Természeti tényezők

Talajok

A sussexi szőlőültetvények többségének alapját vagy South Downs krétaköve, vagy az ásványi anyagokban gazdag északi zöldhomok jelenti. Ez a Kelet- és Nyugat-Sussexen átívelő fő geológiai alakulat jelentős meszes hatást gyakorol.

A South Downs dombhát jelenleg Anglia legnagyobb nemzeti parkját alkotja. A kelet-sussexi Beachy Headnél emelkedik ki a tengerből, majd Nyugat-Sussexen keresztül átvágva Hampshire-be is behatol, uralva a régió La Manche csatornával alkotott déli határának tájképét. Ez a krétakori geológiai jelenség évezredek során alakult ki a tengeri élőlények több mint 100 millió évvel ezelőtti meszes lerakódásaiból. Az Alpokéval egyidejű tektonikai emelkedés hozta létre a mai South Downs dombhátat, amely valójában ugyanazon krétarétegnek a része, a Párizsi-medence meghosszabbítása, amely Észak-Franciaországon áthaladva Dél-Angliába is benyúlik.

Éghajlat

Nagy tengerszint feletti magassága miatt Sussex az egyik legszárazabb és legmelegebb területnek számít Angliában, bár esténként hűvös szellők jellemzik. Besorolása szerint „félig kontinentális éghajlattal” rendelkezik, az átlagos csapadékmennyiség jellemzően évi 600–850 mm között mozog. Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királyságában Sussex területei továbbra is rekorderek a napsütéses órák terén, mivel az áprilistól októberig tartó tenyészidő során mintegy 970–1050 között van (a Coombe és Dry 2004-es meghatározása szerinti) növekedési foknapok (GDD) értéke.

Emberi tényezők

Sussexben az elmúlt évek során gyorsan fejlődtek a borkészítési ismeretek, amit a Plumpton College bővülése is segített; az itt elvégezhető szőlészeti és borászati alap- és mesterfokú kurzusokat a Királyi Mezőgazdasági Egyetem (Cirencester) hitelesítette. A Sussexben dolgozó borászok és szőlészetvezetők közül sokan vettek részt a Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királyságában a borászati oktatás kiválósági központjának számító és Brightontól északra található sussexi Plumpton College kurzusain. Ez az egyetlen olyan borászati iskola, amely hűvös éghajlatú borvidéken található, és amelynek kutatási részlege borászati alap- és mesterképzést kínál. A sussexi borászok az előállított bor tekintetében szigorúbb analitikai szabványokat, a Sussex pezsgő vonatkozásában hosszabb palackos érlelést, a csendes bor és a pezsgő esetében pedig független kvalitatív értékelést dolgoztak ki. Korlátozták a szőlőfajták számát, és magasabb természetes alkoholszintet vezettek be a Sussex borok előállításához felhasznált szőlő esetében. A pezsgőhöz felhasznált szőlőt kézzel szüretelik és egész fürtökben préselik.

9.2. *A bornak az elsősorban vagy kizárólag a földrajzi környezettel összefüggő minőségével vagy jellemzőivel kapcsolatos információk*

A csendes borok a fehérborokban erősen érezhető, citromra, lime-ra, bodzavirágra és más virágokra emlékeztető, illetve az almát, a körtét és az egrest idéző jegyeket mutatnak. A rozé borok finomak és virágosak lehetnek a fehér virágok, rózsaszirom, dinnye és szamóca jegyeivel. A vörösborok általában könnyedebb stílusúak, piros és fekete gyümölcsöket, bőrt, lédús szilvát és vadon termő bogyós gyümölcsöket idéző lágy jegyekkel.

A chardonnay-k a ropogós citrom és zöld alma savasságát, a pinot típusok pedig a piros bogyós gyümölcsök és a sült alma földesebb ízvilágát kölcsönzik a pezsgőknek; borseprőn történő hosszabb palackos érlelés során a borok illatában és ízében a briós, friss pirítós, dinnye, sült briós és méz aromák fejlett autolitikus jegyei jelennek meg. A vörös pezsgők íze piros és fekete gyümölcsök, bőr, lédús szilva és vadon termő bogyós gyümölcsök tónusait mutatja.

9.3. *A földrajzi terület jellemzői és a bor minősége közötti kapcsolat*

A sussexi szőlőültetvények nagy földrajzi szélessége lehetővé teszi a hosszabb tenyészidőt és ezáltal a szőlő teljes fenolos érettségét, valamint a széles napi hőmérsékleti tartományt, amely ideális termesztési feltételeket biztosít a hagyományos módszerrel előállított minőségi pezsgő és csendes bor készítéséhez.

A meleg nappalok és hűvösebb esték, illetve a hosszú tenyészidő természetes savakat mutató pezsgőkhöz vezetnek, amelyek tiszták és frissek, ugyanakkor mélység és összetettség, továbbá gazdag karakter jellemzi őket. A vörös pezsgők általában könnyedebb stílusúak. A csendes borok markáns virágos és gyümölcsös ízvilággal rendelkeznek.

A Sussex csendes bor és pezsgő esetében nem szabad alábecsülni a talajban található kréta hatását, amely jellegzetes karaktert kölcsönöz a bornak. A kréta a tengeri élőlények héjából képződött kalcitból áll, amely rendkívül porózus, ugyanakkor tározóként működik (köbméterenként 300–400 liter vizet tárolva), ily módon pedig a szőlő még a legszárazabb nyarakon is állandó vízellátáshoz jut. A kréta a kapilláris hatás révén szívja magába a vizet. A tárolt víz eléréséhez szükséges erőfeszítése miatt a szőlő épp elég vízhiánynak van kitéve a tenyészidő alatt ahhoz, hogy elérje az érettség, a savasság és a bogyók aromapotenciáljának kényes egyensúlyát.

A South Downs dombháttól északra fekvő zöldhomok talajokat is a szőlőtermesztéshez ideális akadálytalan vízelvezetés jellemzi.

A sussexi sajátos terroir főként könnyű (alacsony alkoholtartalmú) csendes borok széles választékát eredményezi, a ropogós száraz fehérboroktól a gyümölcsös vörösborokon át az elegáns rozékig. Sussex meleg, száraz tengeri éghajlata, akadálytalan vízelvezetésű talajai, továbbá a hűvös esti szellők miatt a szőlőben kialakul a pezsgőkhöz elengedhetetlenül fontos magas természetes savtartalom.

Ezek az eredendő természeti és emberi tényezők, különösen a meszes talajok, a kivételesen sok napsütés és a 600–850 mm-es éves csapadékmennyiség a csendes borokhoz és pezsgőkhöz szükséges kiváló minőségű szőlő előállítására ideális területté teszik Sussexet.

10. **További alapvető feltételek**

10.1. *Egyedi csomagolási követelmények*

–

10.2. *Egyedi címkézési követelmények*

1. borkategória: Bor

Miután egy bor „Sussex” csendes bor minősítést kapott, a címkén feltüntethető a „Still” vagy „Origin” kiegészítő kifejezés.

Évjáratok – a (fenti) 85 %-os szabály alkalmazandó.

Meghatározott földrajzi terület – A címkén fel kell tüntetni a „Produce of England” vagy „Made in England” feliratot.

A címkén szerepeltetni kell az „*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*” kifejezést.

A címkén feltüntethető a Sussex embléma.



A cukor- és alkoholtartalmat feltüntető valamennyi jelölésnek meg kell felelnie az uniós előírásoknak.

5. borkategória: Minőségi pezsgő

A pezsgőn szereplő „Sussex” elnevezés kiegészíthető a „Sparkling” „Classic” vagy „Origin” kifejezéssel a címkén. A címkén feltüntethető a „palackban erjesztett”, a „hagyományos módszer”, a „hagyományos módszerrel palackban erjesztett” vagy a „hagyományos” kifejezés is.

Évjáratok – a (fenti) 85 %-os szabály alkalmazandó.

Meghatározott földrajzi terület – A címkén fel kell tüntetni a „Produce of England” vagy „Made in England” feliratot.

A címkén szerepeltetni kell az „*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*” kifejezést.

A címkén feltüntethető a Sussex embléma.



A cukor- és az alkoholtartalmat feltüntető valamennyi jelölésnek meg kell felelnie az uniós előírásoknak.

10.3. *További követelmények*

–

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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