C/2024/5575

19.9.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/5575)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

Il disciplinare di produzione conforme all'articolo 94 del regolamento (UE) n. 1308/2013 figura nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

«Sussex»

PDO-GB-02365

Data di presentazione della domanda: 27.7.2017

1. **Nome o nomi da registrare**

Sussex

2. **Paese terzo cui appartiene la zona delimitata**

Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord

3. **Tipo di indicazione geografica**

DOP

4. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

5. **Descrizione dei vini**

Categoria di prodotti vitivinicoli 1: vino

Caratteristiche organolettiche:

vino fermo «Sussex»

Aspetto visivo:

per lo più giallo pallido o limetta fino al dorato pallido per i vini bianchi. I vini rosati possono essere blush: rosa pallido, petalo di rosa, fragola di bosco e salmone da pallido a medio; i vini rossi variano per lo più dal rubino chiaro/violaceo a rosso rubino medio/violaceo con sfumature rosso porpora.

Non si rileva alcun intorbidamento né sedimento nel vino, che appare limpido all'esame visivo.

Aroma e gusto:

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

nei vini bianchi sono molto presenti caratteristiche quali note di limone, limetta, fiori di sambuco e altre note floreali, mela, pera e uva spina. I vini rosati possono essere delicati e floreali con sentori di fiori bianchi, petali di rosa, melone e fragola. I rossi in generale si distinguono per una maggiore leggerezza, con tannini morbidi e sentori di frutti rossi e neri, cuoio, prugne succose e frutti di bosco al palato.

Caratteristiche analitiche

Zuccheri riduttori: nessun parametro stabilito.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	10 %
Acidità totale minima	5 g/l per i vini bianchi e rosati e 4 g/l per i rossi fermi espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di prodotti vitivinicoli 5: Vino spumante di qualità

Caratteristiche organolettiche:

Vino spumante di qualità «Sussex»

Aspetto visivo:

per gli assemblaggi in cui lo Chardonnay è dominante, il colore può variare dal giallo limone chiaro o dorato pallido a profonde sfumature giallo dorato intenso, a seconda dell'invecchiamento del vino. Per gli assemblaggi di pinot il colore può variare dal dorato pallido o miele a profonde sfumature giallo dorato intenso, che sono più comuni a seconda dell'età del vino. I vini rosati variano da sfumature blush (petalo di rosa) a un più intenso rosa salmone, talvolta con una leggera sfumatura dorata per i vini con invecchiamento più lungo. I vini rossi variano dal rosso chiaro al rosso scuro, per lo più dal rubino chiaro/violaceo al rosso rubino medio/violaceo con sfumature rosso porpora.

Non si rileva alcun intorbidamento né sedimento in nessuno dei vini, che appaiono limpidi all'esame visivo.

Aroma e gusto:

acidità pregnante di agrume di limone e mela verde dovuta agli Chardonnay, mentre i Pinot possono emanare una miscela più terrosa di frutti a bacca rossa e mela cotta. Il prolungato invecchiamento sulle fecce in bottiglia produce vini con intense note di autolisi che all'olfatto e al palato ricordano brioche, pane tostato, melone, brioche cotte al forno e aromi di miele. I vini spumanti rossi sono caratterizzati da tannini morbidi e sentori di frutti rossi e neri, cuoio, prugne succose e frutti di bosco al palato.

Tutti i vini presentano una spuma fine e persistente, sinonimo di vino spumante prodotto secondo il «metodo tradizionale».

Caratteristiche analitiche

Zuccheri riduttori: nessun parametro stabilito.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	11 %

Acidità totale minima	Minimo 6 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Categoria di prodotti vitivinicoli 1: vino

Titolo alcolometrico naturale minimo:

Il titolo alcolometrico naturale minimo non è inferiore all'8 % (prima dell'arricchimento; stabilito dalle norme dell'UE come modificate).

Arricchimento:

nel processo di arricchimento (secondo le procedure di cui all'allegato VIII, parte 1 A, del regolamento (UE) n. 1308/2013 come modificato) l'aumento del titolo alcolometrico totale non supera il limite del 3 %. In anni eccezionali si può autorizzare un arricchimento fino al 3,5 % in volume. Il titolo alcolometrico effettivo del vino finito arricchito non è inferiore a 10 % vol.

Acidificazione e disacidificazione:

le condizioni e i limiti di acidificazione/disacidificazione sono quelli previsti per la produzione di vino. È consentita la disacidificazione delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato e del vino nuovo ancora in fermentazione. La disacidificazione dei vini è consentita soltanto fino a un limite massimo di 1 g/l espresso in acido tartarico. L'acidificazione non è consentita, ma può essere autorizzata in anni eccezionali e a discrezione del governo del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord.

Dolcificazione:

la dolcificazione dopo la fermentazione è un processo distinto dall'arricchimento. Il titolo alcolometrico totale del vino non può subire, mediante dolcificazione, un aumento superiore a 4 % vol., entro il limite del 13,5 % per i vini arricchiti.

La dolcificazione deve essere conforme alle condizioni di cui all'allegato I D del regolamento (UE) 2019/934 relativo alla produzione del vino e deve avvenire nella DOP. La riserva dolce utilizzata è limitata al mosto di uve, al mosto di uve concentrato o al mosto di uve concentrato rettificato che, ad eccezione del mosto di uve concentrato rettificato, sono originari della stessa DOP del vino dolcificato.

Categoria di prodotti vitivinicoli 5: vino spumante di qualità

Livelli minimi di zucchero consentiti alla vendemmia: le uve hanno un titolo alcolometrico naturale minimo dell'8 % (62 Oeschle, 15,0 Brix).

È possibile utilizzare uve con titolo alcolometrico potenziale compreso tra 7,5 % e 8 % come parte dei vini riserva, per assemblaggi con uve accettabili, se insieme soddisfano le norme sul livello minimo di alcol.

Tali limiti riguardano il vigneto nel suo insieme, non un'unica varietà o pressatura.

Dichiarazione di annata: l'85 % delle uve utilizzate per la produzione del vino spumante Sussex deve essere dell'annata indicata.

Vini monovarietali: devono contenere almeno il 90 % della varietà indicata - I Blanc de Blancs contengono almeno il 90 % di Chardonnay. Analogamente i Blanc de Noirs contengono almeno il 90 % di una combinazione di Pinot Noir e/o Pinot Meunier.

Pressatura: la pressatura avviene esclusivamente a grappoli interi, ad eccezione del rosato che si può produrre con vini ottenuti da uve parzialmente pigiate.

— La pressione massima di pressatura utilizzata è di 1,6 bar.

— La resa massima è di 66,67 l/100kg

Vinificazione: oltre alle norme specificate in precedenza e altrove dai Sussex Wine Producers (SWP), i vini devono soddisfare i requisiti minimi previsti dalla normativa UE vigente per il vino spumante di qualità ottenuto con il metodo tradizionale (come definito dal regolamento UE 1308/2013 e dalla normativa vigente).

Fermentazione malolattica: a discrezione del vinificatore.

Tirage: il titolo alcolometrico totale di ciascuna cuvée destinata alla preparazione non è inferiore a 10 % vol.

L'aggiunta del liqueur de tirage non deve dar luogo a un aumento del titolo alcolometrico totale della cuvée superiore a 1,5 % vol. A tale scopo si calcola la differenza tra il titolo alcolometrico totale della cuvée e il titolo alcolometrico totale del vino spumante Sussex prima di aggiungere il liqueur d'expédition.

Il liqueur de tirage utilizzato per la produzione del vino spumante Sussex può contenere soltanto:

— saccarosio

— mosto di uve concentrato

— mosto di uve concentrato rettificato (MCR)

— mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato

— vino

I vini utilizzati devono provenire dalla stessa denominazione di origine protetta della cuvée cui sono aggiunti.

Il tirage può essere effettuato dalla cantina o da un'unità di imbottigliamento mobile riconosciuta.

Bottiglia: la scelta della bottiglia è a discrezione della cantina (ma dev'essere conforme alla normativa dell'UE).

Nota: al momento dell'imbottigliamento si devono conservare due bottiglie di cuvée più due bottiglie per ciascun giorno di imbottigliamento, marchiate in modo indelebile ai fini della tracciabilità.

Maturazione: il periodo minimo di permanenza in bottiglia di un vino spumante Sussex prima dell'immissione in commercio è di 15 mesi*.

(Nota*: nell'ambito di questo periodo occorre prevedere un minimo di 12 mesi sulle fecce per il tirage; in tal caso per raggiungere i 15 mesi sono necessari altri tre mesi dopo la sboccatura del vino).

Sboccatura: la pratica utilizzata per la sboccatura dev'essere effettuata conformemente ai regolamenti dell'UE in modo da soddisfare la definizione di vino spumante di qualità ottenuto con il metodo tradizionale.

Liqueur d'expédition: a discrezione della cantina nel rispetto dei regolamenti dell'UE vigenti. Qualsiasi mosto o vino utilizzato deve provenire dalla stessa denominazione di origine protetta della cuvée cui è aggiunto.

b. *Rese massime*

Categoria di prodotti vitivinicoli 1: vino

In condizioni normali, la resa massima della vendemmia è di 12 tonnellate per ettaro.

La resa massima assoluta della vendemmia è di 14,0 tonnellate per ettaro*.

(Nota*: tale livello è autorizzato soltanto in circostanze eccezionali, qualora sia possibile dimostrare agli SWP che i livelli di zucchero, l'acidità e il sapore non sono compromessi, o in presenza di condizioni tali che la riduzione della resa potrebbe nuocere alla qualità della coltura. La notifica di tale aumento sarà inviata dagli SWP ai produttori, al gestore del regime e ai responsabili della disciplina del settore).

Categoria di prodotti vitivinicoli 5: vino spumante di qualità

Per il mosto la resa massima prima dell'arricchimento è pari a 80 hl/ha (misurazione effettuata in base al vigneto).

7. **Zona geografica delimitata**

Sussex orientale e occidentale

Il vino fermo «Sussex» è ottenuto da uve coltivate entro i confini amministrativi delle contee orientali e occidentali del Sussex.

Lo spumante Sussex è un vino spumante di qualità, bianco o rosato, ottenuto con il metodo tradizionale da varietà di uve da vino spumante classiche coltivate entro i confini amministrativi delle contee orientali e occidentali del Sussex.

8. **Varietà principali di uve da vino**

Categoria di prodotti vitivinicoli 1: vino

Sono ammesse le varietà di uve da vino seguenti:

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.

Categoria di prodotti vitivinicoli 5: vino spumante di qualità

Ottenuto principalmente dalle varietà di uve da vino seguenti:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Si possono utilizzare inoltre Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier e Pinot Noir Précoce.

9. **Descrizione dei legami**

9.1. *Informazioni dettagliate sulla zona geografica (fattori naturali e umani)*

Fattori naturali

Suoli

La maggior parte dei vigneti del Sussex è ubicata tra le colline di gesso dei South Downs o sulle sabbie verdi ricche di minerali a nord. Questa importante caratteristica geologica che contraddistingue il Sussex orientale e occidentale ha un'influenza significativa in termini di suolo calcareo.

I South Downs costituiscono attualmente il più grande parco nazionale dell'Inghilterra. Si levano dal mare a Beachy Head nel Sussex orientale, attraversano il Sussex occidentale fino a prolungarsi nello Hampshire, dominando il paesaggio sul confine meridionale della regione con la Manica. Questo fenomeno geologico cretaceo è il risultato del lunghissimo accumularsi di depositi gessosi prodotti da organismi marini oltre 100 milioni di anni fa. La zona è stata interessata da un sollevamento tettonico contemporaneamente alle Alpi; si è così formata questa cresta collinare, i South Downs, che fa parte della stessa fascia gessosa, un'estensione del bacino di Parigi che attraversa la Francia settentrionale fino a raggiungere l'Inghilterra meridionale.

Clima

Il Sussex beneficia dell'altitudine elevata ed è anche considerato una delle zone più secche e più calde dell'Inghilterra, nonostante le fresche brezze serali. Il clima di questa zona è classificato come «semi-continentale», ed è caratterizzato da precipitazioni medie generalmente comprese tra 600 e 850 mm all'anno. Il Sussex registra ancora il maggior numero di ore di soleggiamento nel Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord, con una sommatoria termica (GDD) (secondo la definizione di Coombe e Dry 2004) di circa 970-1050 durante il periodo vegetativo da aprile a ottobre.

Fattori umani

Nel Sussex le competenze enologiche si sono sviluppate rapidamente negli ultimi anni, potenziate dall'ampliamento del Plumpton College, i cui corsi di laurea di primo livello e i cui master in Viticultura ed enologia sono riconosciuti dalla Royal Agricultural University (Cirencester). Molti viticoltori e gestori di vigneti che lavorano nel Sussex hanno frequentato corsi presso il Plumpton College, un centro di eccellenza per la formazione vitivinicola nel Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord, che ha sede poco a nord di Brighton, nel Sussex. È l'unica scuola vitivinicola con sede in una regione vinicola contraddistinta da un clima fresco; dispone di un dipartimento di ricerca che offre programmi di laurea di primo livello e master in enologia. I viticoltori del Sussex hanno sviluppato standard analitici più elevati per il vino prodotto e un metodo di invecchiamento prolungato in bottiglia per il vino spumante Sussex, nonché una valutazione qualitativa indipendente sia per il vino fermo che per il vino spumante. Hanno limitato il numero di varietà di uve e introdotto livelli alcolici naturali più elevati nelle uve utilizzate per la produzione dei vini Sussex. Le uve utilizzate per il vino spumante sono raccolte a mano e pressate a grappoli interi.

9.2. *Dettagli sulla qualità o sulle caratteristiche del vino essenzialmente o esclusivamente riconducibili all'ambiente geografico*

I vini fermi presentano note di limone, limetta, fiori di sambuco e altre note floreali, mela, pera e uva spina nettamente percepibili nei vini bianchi. I vini rosati possono essere delicati e floreali con sentori di fiori bianchi, petali di rosa, melone e fragola. I rossi in generale si distinguono per una maggiore leggerezza, con sentori morbidi di frutti rossi e neri, cuoio, prugne succose e frutti di bosco al palato.

I vini spumanti presentano acidità pregnante di agrume di limone e mela verde dovuta agli Chardonnay, mentre i Pinot possono emanare una miscela più terrosa di frutti a bacca rossa e mela cotta. Il prolungato invecchiamento sulle fecce in bottiglia produce vini con intense note di autolisi che all'olfatto e al palato ricordano brioche, pane tostato, melone, brioche cotte al forno e aromi di miele. I vini spumanti rossi si distinguono per sentori di frutti rossi e neri, cuoio, prugne succose e frutti di bosco al palato.

9.3. *Legame fra le caratteristiche della zona geografica e la qualità del vino*

Grazie all'elevata latitudine i vigneti del Sussex hanno un periodo vegetativo più lungo, che consente alle uve di maturare fino a raggiungere la piena maturazione fenolica; l'ampia escursione termica diurna offre condizioni vegetative ideali per la produzione di vini spumanti e fermi ottenuti con il metodo tradizionale.

Le giornate calde e le serate più fresche insieme al lungo periodo vegetativo danno luogo a vini spumanti con acidità naturale rinfrescante, puliti e freschi, che si fanno notare per la profonda complessità e il carattere ricco. I vini spumanti rossi in generale si distinguono per la leggerezza. Nei vini fermi dominano i sapori floreali e fruttati.

Non si deve sottovalutare l'effetto esercitato sui vini fermi e sugli spumanti del Sussex dal gesso contenuto nei suoli, che conferisce al vino un carattere distintivo. Il gesso è costituito da calcite, prodotta dalle conchiglie degli organismi marini; questo materiale, molto poroso, funge da serbatoio (con uno stoccaggio stimato di 300-400 litri di acqua per m^3) e fornisce alle viti un approvvigionamento idrico costante, anche nelle estati più secche. Il gesso attira l'acqua attraverso un'azione capillare. Lo sforzo che le viti devono sostenere per attingere a tale riserva idrica le pone in una situazione di moderato stress idrico nel periodo vegetativo, che consente loro di raggiungere questo delicato equilibrio di maturazione, acidità e aroma di bacche.

Inoltre i terreni di sabbia verde a nord dei South Downs sono ben drenati e dunque ideali per la viticoltura.

Il particolare terroir del Sussex produce un'ampia gamma di vini fermi prevalentemente leggeri (a bassa gradazione alcolica), dai bianchi franchi e secchi ai rossi fruttati, fino ai rosati eleganti. Il clima marittimo caldo e secco, i terreni ben drenati del Sussex insieme alle fresche brezze serali fanno sì che le uve sviluppino elevati livelli di acidità naturale, fondamentali per il vino spumante.

Questi intrinseci fattori naturali e umani, in particolare i suoli calcarei, l'eccezionale soleggiamento e la moderata piovosità annua (600-850 mm) fanno del Sussex una regione ideale per produrre uve di qualità eccellente per i vini fermi e spumanti.

10. **Ulteriori condizioni essenziali**

10.1. *Requisiti specifici in materia di confezionamento*

—

10.2. *Requisiti specifici in materia di etichettatura*

Categoria di prodotti vitivinicoli 1: vino

Per i vini qualificati come vini fermi «Sussex» la qualifica può essere integrata aggiungendo sull'etichetta le menzioni «Still» oppure «Origin».

Indicazione dell'annata - si applica la regola dell'85 % (vedi sopra).

Zona geografica delimitata - l'etichetta deve recare la dicitura «Produce of England» o «Made in England».

Sull'etichetta deve figurare l'indicazione *«protected designation of origin»*.

Sull'etichetta può figurare l'emblema del Sussex.



Tutte le etichette che indicano il tenore di zucchero e il tenore alcolico devono essere conformi ai regolamenti dell'UE.

Categoria di prodotti vitivinicoli 5: vino spumante di qualità

Per il vino spumante il nome «Sussex» può essere integrato aggiungendo sull'etichetta le menzioni «Sparkling», «Classic» oppure «Origin». È altresì possibile aggiungere le menzioni «bottle-fermented», «traditional method», «bottle fermented in the traditional method» oppure «traditional».

Indicazione dell'annata - si applica la regola dell'85 % (vedi sopra).

Zona geografica delimitata - l'etichetta deve recare la dicitura «Produce of England» o «Made in England».

Sull'etichetta deve figurare l'indicazione *«protected designation of origin»*.

Sull'etichetta può figurare l'emblema del Sussex.



Tutte le etichette che indicano il tenore di zucchero e il tenore alcolico devono essere conformi ai regolamenti dell'UE.

10.3. *Requisiti supplementari*

—

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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