C/2024/5575

2024 9 19

Paraiškos įregistruoti vyno sektoriaus produkto pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalį

(C/2024/5575)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, atitinkanti Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnį, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Sussex“

PDO-GB-02365

Taikymo pradžios data: 2017 7 27

1. **Registruojamas pavadinimas**

Sussex

2. **Trečioji valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Jungtinė Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos Karalystė

3. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN

4. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

5. **Vynų aprašymas**

1-oji kategorija. Vynas

Juslinės savybės

Neputojantis vynas „Sussex“

Išvaizda:

baltųjų vynų atveju – nuo blyškios geltonos arba laimo spalvos iki šviesiai auksinės spalvos. Rožiniai vynai būna rausvi – šviesiai rožiniai, rožių žiedlapių, paprastųjų žemuogių spalvos ir nuo blyškios iki vidutinio šviesumo lašišos spalvos. Raudonieji vynai dažniausiai būna nuo blyškios rubino / violetinės iki vidutinio šviesumo rubino / violetinės ir raudonos su purpuriniais atspalviais spalvos.

Vynas yra be matomų drumzlių ir nuosėdų, skaidrus.

Aromatas ir skonis:

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

baltiesiems vynams būdingi stiprūs citrinos, laimo, šeivamedžio ir kiti gėlių pokvapiai, obuolių, kriaušių ir agrastų poskoniai. Rožiniai vynai yra švelnaus gėlių aromato, su baltų gėlių, rožių žiedlapių, melionų ir braškių pokvapiais. Raudonieji vynai paprastai būna lengvesni, su švelniu taninų ir raudonųjų bei juodųjų uogų, odos, sultingų slyvų ir miško uogų poskoniais.

Analitinės savybės

Redukuojantieji cukrūs: nėra nustatytų parametrų.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10 %
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	baltojo ir rožinio vyno – 5 g/l, neputojančio raudonojo vyno – 4 g/l, išreiškiant vyno rūgšties kiekiu
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5-oji kategorija. Rūšinis putojantis vynas

Juslinės savybės

Putojantis vynas „Sussex“

Išvaizda:

derinių, kuriuose vyrauja „Chardonnay“ veislės vynuogės, spalva, priklausomai nuo vyno amžiaus, gali būti nuo blyškios citrinų ar šviesiai auksinės iki tamsiai auksinių atspalvių. „Pinot“ derinių spalva, priklausomai nuo vyno amžiaus, gali būti nuo šviesiai auksinės ar medaus iki tamsiai auksinių atspalvių, kurie yra dažnesni. Rožiniai vynai būna nuo rausvo (rožių žiedlapių) iki ryškesnio rausvo lašišos atspalvio, kartais su lengvu auksiniu atspalviu, jei vynas brandesnis. Raudonieji vynai būna nuo šviesiai iki tamsiai raudonos spalvos, daugiausia – nuo blyškios rubino / violetinės iki vidutinio šviesumo rubino / violetinės ir raudonos su purpuriniais atspalviais spalvos.

Visi vynai yra skaidrūs, be matomų drumzlių ir nuosėdų.

Aromatas ir skonis:

„Chardonnay“ veislės vynuogių vynams būdingas gaivus citrinų ir žaliųjų obuolių rūgštumas, o „Pinot“ vynuogių vynai gali pasižymėti labiau žemę primenančiu raudonųjų uogų ir keptų obuolių skoniu. Dėl ilgesnio brandinimo su nuosėdomis proceso, kuris vyksta buteliuose, išgaunamas vynas, kurį uostant ir ragaujant jaučiami sodrūs autolitiniai brijošių, šviežių skrebučių, melionų, skrudintų brijošių ir medaus pokvapiai. Putojantys raudonieji vynai pasižymi švelniu taninų ir raudonųjų bei juodųjų uogų, odos, sultingų slyvų ir miško uogų poskoniais.

Visi vynai pasižymi lengva ir ilgai išliekančia puta, būdinga pagal tradicinį metodą pagamintiems putojantiems vynams.

Analitinės savybės

Redukuojantieji cukrūs: nėra nustatytų parametrų.

Toliau išvardytos savybės, kurių vertės nenurodytos, atitinka ES reglamentuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11 %

Mažiausias bendrasis rūgštingumas	ne mažesnis kaip 6 gramai litre, išreiškiant vyno rūgšties kiekiu
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

6. **Vyno gamybos praktika**

a) *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1-oji kategorija. Vynas

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija:

mažiausia natūrali alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 8 proc. (prieš sodrinimą – nustatyta ES taisyklėse su pakeitimais).

Sodrinimas:

sodrinimo procesas (pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 su pakeitimais VIII priedo I dalies A skirsnyje nustatytas procedūras) neturi padidinti bendros alkoholio koncentracijos daugiau kaip 3 tūrio proc. Ypač nepalankių sąlygų metais gali būti leidžiamas sodrinimas iki 3,5 tūrio proc. Pagaminto sodrinto vyno faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra ne mažesnė kaip 10 tūrio proc.

Rūgštinimas ir rūgštingumo mažinimas:

rūgštinimo ir (arba) rūgštingumo mažinimo sąlygos ir apribojimai yra tokie, kokie nustatyti vyno gamybai. Leidžiama mažinti šviežių vynuogių, vynuogių misos, rauginamos vynuogių misos ir rauginamo jauno vyno rūgštingumą. Vynų rūgštingumą galima sumažinti tik iki 1 g/l, išreiškiant vyno rūgšties kiekiu. Rūgštinimas nėra leidžiamas, tačiau ypač nepalankių klimato sąlygų metais, Jungtinės Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos Karalystės vyriausybės sprendimu, gali būti leista jį atlikti.

Saldinimas:

saldinimas po rauginimo yra atskiras procesas nuo sodrinimo. Saldinant vyną, bendrą jo alkoholio koncentraciją galima padidinti iki 4 tūrio proc., o sodrintų vynų atveju – ne daugiau kaip iki 13,5 tūrio proc.

Saldinimas turi atitikti Reglamento (ES) 2019/934 dėl vyno gamybos I priedo D dalies sąlygas ir turi būti atliekamas SKVN žymimoje vietovėje. Saldinimui naudojama tik vynuogių misa, koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota koncentruota vynuogių misa, kuri, išskyrus rektifikuotą koncentruotą vynuogių misą, turi būti tos pačios SKVN žymimos vietovės kilmės, kaip ir saldinamas vynas.

5-oji kategorija. Rūšinis putojantis vynas

Mažiausias leistinas cukraus kiekis derliaus nuėmimo metu: mažiausia natūrali vynuogių alkoholio koncentracija – 8 proc. (62 ° pagal Ekslės skalę, 15,0 ° pagal Brix skalę).

Vynuogės, kurių potenciali alkoholio koncentracija yra nuo 7,5 proc. iki 8 proc., gali būti naudojamos kaip rezervinių vynų dalis ir maišomos su tinkamomis vynuogėmis, jei jų derinys atitiktų mažiausios alkoholio koncentracijos taisykles.

Šie apribojimai taikomi visam vynuogynui, o ne atskirai vynuogių veislei ar spaudimui.

Vynuogių derliaus metų žymėjimas: 85 proc. putojančiam vynui „Sussex“ gaminti naudojamų vynuogių turi būti surinktos per nurodytus vienus vynuogių derliaus metus.

Vynai, pagaminti iš vienos veislės vynuogių: ne mažiau kaip 90 proc. jų sudėties turi sudaryti nurodytos veislės vynuogės – „Blanc de Blancs“ rūšies vynų sudėtyje turi būti ne mažiau kaip 90 proc. „Chardonnay“ veislės vynuogių. „Blanc de Noirs“ rūšies vynų sudėtyje taip pat turi būti ne mažiau kaip 90 proc. „Pinot Noir“ ir (arba) „Pinot Meunier“ veislės vynuogių.

Spaudimas: spaudžiamos tik visos vynuogių kekės, išskyrus gaminant rožinį vyną: jis gali būti gaminamas iš vyno, pagaminto iš nevisiškai sutraiškytų vynuogių.

— Didžiausias naudojamas spaudimo slėgis – 1,6 bar.

— Didžiausia išeiga – 66,67 l/100 kg.

Vyno darymas: be pirmiau nurodytų ir kitų Sasekso vyno gamintojų (angl. *Sussex Wine Producers*, SWP) nustatytų taisyklių, vynai turi atitikti minimalius galiojančiuose ES teisės aktuose nurodytus standartus, taikomus pagal tradicinį metodą pagamintam rūšiniam putojančiam vynui (kaip apibrėžta Reglamente (ES) 1308/2013 ir galiojančiuose teisės aktuose).

Pienarūgštis rūgimas: taikomas vyndario nuožiūra.

Išpilstymas į butelius: kiekvieno paruošimui skirto kiuvė visuminė alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 10 tūrio proc.

Pridėjus *tirage liqueur*, kiuvė visuminė alkoholio koncentracija neturi padidėti daugiau kaip 1,5 tūrio proc. Toks padidėjimas nustatomas apskaičiuojant kiuvė ir putojančio vyno „Sussex“ visuminės alkoholio koncentracijos skirtumą prieš pilant *expedition liqueur*.

Putojančio vyno „Sussex“ gamybai naudojamą *tirage liqueur* gali sudaryti tik šios sudedamosios dalys:

— sacharozė;

— koncentruota vynuogių misa;

— rektifikuota koncentruota vynuogių misa;

— vynuogių misa arba iš dalies rauginta vynuogių misa;

— vynas.

Naudojamas vynas turi būti gautas iš tos pačios saugoma kilmės vietos nuoroda žymimos vietos, kaip ir kiuvė, į kurį jis dedamas.

Vynas gali būti išpilstomas į butelius vyno darykloje arba patvirtintame mobiliame išpilstymo į butelius įrenginyje.

Butelis: vyno darykla butelį pasirenka savo nuožiūra (tačiau jis turi atitikti ES reikalavimus).

Pastaba: vyną išpilstant į butelius, turi būti atidedami du kiuvė buteliai ir po du kiekvieną atskirą dieną išpilstyto vyno butelius, kurie turi būti nenutrinamai paženklinti, siekiant užtikrinti atsekamumą.

Brandinimas: prieš jį pateikiant rinkai, putojantis vynas „Sussex“ turi būti laikomas butelyje mažiausiai 15 mėnesių*.

(Pastaba*: per šį laikotarpį vynas ne mažiau kaip 12 mėnesių turi būti brandinamas su *tirage* nuosėdomis, tad nupylus nuosėdas vynas turi būti laikomas butelyje dar tris mėnesius, kad iš viso susidarytų 15 mėnesių).

Nuosėdų nupylimas: nuosėdų nupylimas turi būti atliekamas pagal ES reglamentus, laikantis pagal tradicinį metodą pagaminto rūšinio putojančio vyno apibrėžties.

Expedition Liqueur: dedamas vyno daryklos nuožiūra, laikantis tuo metu galiojančių ES reglamentų. Naudojama misa ar vynas turi būti gauti iš tos pačios saugoma kilmės vietos nuoroda žymimos vietos, kaip ir kiuvė, į kurį jie dedami.

b) *Didžiausia išeiga*

1-oji kategorija. Vynas

Įprastomis sąlygomis didžiausia išeiga yra 12 tonų iš hektaro.

Absoliuti didžiausia išeiga yra 14,0 tonų iš hektaro*.

(Pastaba*: tokio dydžio išeiga leidžiama tik išskirtinėmis aplinkybėmis, kai Sasekso vyno gamintojams galima įrodyti, kad nekils pavojus vyno cukraus kiekiui, rūgštingumui ir skoniui, arba susidarius tokioms aplinkybėms, kad išeigos sumažinimas gali pakenkti derliaus kokybei. Pranešimus apie tokį padidinimą Sasekso vyno gamintojai siunčia vyndariams, sistemos valdytojui ir Vyno standartų kontrolės grupei).

5-oji kategorija. Rūšinis putojantis vynas

Iš misos, prieš sodrinimą – 80 hl/ha, vertinant pagal vynuogyną.

7. **Nustatyta geografinė vietovė**

Rytų ir Vakarų Saseksas

Neputojantis vynas „Sussex“ gaminamas iš vynuogių, auginamų Rytų ir Vakarų Sasekso grafysčių administracinėse ribose.

Putojantis vynas „Sussex“ – tai pagal tradicinį metodą pagamintas rūšinis putojantis baltasis arba rožinis vynas, gaminamas iš klasikinių putojančio vyno vynuogių veislių, auginamų Rytų ir Vakarų Sasekso grafysčių administracinėse ribose.

8. **Pagrindinės vyninių vynuogių veislės**

1-oji kategorija. Vynas

Liedžiama naudoti šių veislių vynuoges:

„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-oji kategorija. Rūšinis putojantis vynas

Gaminamas daugiausia iš šių vynuogių veislių:

„Chardonnay“, „Pinot noir“, „Meunier“.

Be to, gali būti naudojamos „Arbanne“, „Pinot Gris“, „Pinot Blanc“, „Petit Meslier“ ir „Pinot Noir Précoce“ veislės.

9. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

9.1. *Geografinės vietovės duomenys (gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai)*

Gamtiniai veiksniai

Dirvožemiai

Dauguma Sasekso vynuogynų auga Pietų žemakalnių kreidiniame dirvožemyje arba šiaurėje esančiuose žaliuosiuose smėlynuose, kuriuose gausu mineralų. Šis svarbus Rytų ir Vakarų Sasekso geologinis elementas daro didelį poveikį dirvožemio kalkingumui.

Šiuo metu Pietų žemakalniai sudaro didžiausią Anglijos nacionalinį parką. Šios kalvos kyla iš jūros ties Bičio kyšuliu Rytų Sasekse, driekiasi per Vakarų Saseksą ir tolyn į Hampšyrą, dominuodamos regiono kraštovaizdyje ties pietine riba su Lamanšu. Šis kreidos periodo geologinis reiškinys per daugelį eonų susiformavo iš kreidinių nuosėdų, susidariusių iš jūros organizmų prieš daugiau kaip 100 mln. metų. Dėl tektoninių procesų jos kilo aukštyn tuo pačiu metu kaip ir Alpės, todėl susiformavo kalvų grandinė Pietų žemakalniai, kuri iš tikrųjų yra tos pačios kreidinių uolų grandinės dalis, t. y. Paryžiaus baseino, besidriekiančio per šiaurės Prancūziją į pietų Angliją, tęsinys.

Klimatas

Saseksas yra aukštai virš jūros lygio, be to, jis pripažintas vienu sausiausių ir šilčiausių Anglijos regionų, nors vakarais čia pučia vėsūs vėjai. Jo klimatas priskiriamas pusiau žemyniniam, o vidutinis metinis kritulių kiekis paprastai siekia 600–850 mm. Tam tikroms Sasekso vietovėms vis dar priklauso didžiausio saulėtų valandų dienoje skaičiaus Jungtinėje Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos Karalystėje rekordai, o vegetacijos sezono metu (nuo balandžio iki spalio mėn.) vegetacijos dienų (kaip apibrėžta Coombe ir Dry 2004 m. vynininkystės leidinyje) skaičius siekia apie 970–1050.

Žmogiškieji veiksniai

Pastaraisiais metais Sasekse sparčiai plėtojami vyndarystės įgūdžiai, o prie to prisidėjo Plumptono koledžo, kurio vynuogininkystės ir vynininkystės magistrantūros studijas patvirtino Karališkasis žemės ūkio universitetas (Sairensesteris), plėtra. Daugelis Sasekse dirbančių vyndarių ir vynuogynų valdytojų yra baigę kursus Plumptono koledže, kuris yra Jungtinės Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos Karalystės vynininkystės studijų kompetencijos centras, įsikūręs į šiaurę nuo Braitono, Sasekse. Tai vienintelė vynininkystės mokykla, įsikūrusi vėsaus klimato vyno regione, turinti mokslinių tyrimų skyrių ir siūlanti vynininkystės bakalauro ir magistro studijų programas. Sasekso vyndariai sukūrė aukštesnius gaminamo vyno analitinius standartus ir taiko ilgesnį putojančio vyno „Sussex“ brandinimą buteliuose, taip pat vykdo nepriklausomą kokybinį tiek neputojančio, tiek putojančio vyno vertinimą. Jie apribojo vynuogių veislių skaičių ir nustatė didesnę natūralią alkoholio koncentraciją vynuogėse, iš kurių gaminamas vynas „Sussex“. Putojančiam vynui gaminti naudojamos vynuogės renkamos rankomis ir spaudžiamos visos jų kekės.

9.2. *Informacija apie vyno kokybę arba savybes, kurias daugiausia arba išimtinai lemia geografinė aplinka*

Neputojantiems baltiesiems vynams būdingi stiprūs citrinos, laimo, šeivamedžio ir kiti gėlių pokvapiai, obuolių, kriaušių ir agrastų poskoniai. Rožiniai vynai yra švelnaus gėlių aromato, su baltų gėlių, rožių žiedlapių, melionų ir braškių pokvapiais. Raudonieji vynai paprastai būna lengvesni, su švelniais raudonųjų bei juodųjų uogų, odos, sultingų slyvų ir miško uogų poskoniais.

Dėl naudojamų „Chardonnay“ veislės vynuogių putojantiems vynams būdingas gaivus citrinų ir žaliųjų obuolių rūgštumas, o „Pinot“ vynuogių vynai gali pasižymėti labiau žemę primenančiu raudonųjų uogų ir keptų obuolių skoniu. Dėl ilgesnio brandinimo su nuosėdomis proceso, kuris vyksta buteliuose, išgaunamas vynas, kurį uostant ir ragaujant jaučiami sodrūs autolitiniai brijošių, šviežių skrebučių, melionų, skrudintų brijošių ir medaus pokvapiai. Putojantys raudonieji vynai pasižymi raudonųjų bei juodųjų uogų, odos, sultingų slyvų ir miško uogų poskoniais.

9.3. *Ryšys tarp geografinės vietovės savybių ir vyno kokybės*

Kadangi Sasekso vynuogynai geografinėje platumoje yra aukštai, tai sudaro sąlygas ilgesniam vegetacijos sezonui, todėl vynuogės fenolių požiūriu visiškai sunoksta, o platus paros temperatūrų diapazonas sudaro idealias vynuogių auginimo sąlygas pagal tradicinį metodą gaminamo putojančio ir neputojančio vyno gamybai.

Dėl šiltų dienų ir vėsesnių vakarų bei ilgo vegetacijos sezono putojantys vynai pasižymi gaiviu natūraliu rūgštingumu, yra švaraus ir gaivaus, tačiau kartu sodraus ir sudėtingo skonio, intensyvūs. Raudonieji putojantys vynai paprastai yra lengvi. Neputojantys vynai pasižymi ryškiais gėlių ir vaisių skoniais.

Svarbu nenuvertinti dirvožemiuose esančios kreidos poveikio, kuris neputojančiam ir putojančiam vynui „Sussex“ suteikia išskirtinių savybių. Kreidą sudaro kalcitas, susidaręs iš jūrinių organizmų kriauklių, tai labai akyta uoliena, kuri veikia kaip rezervuaras (viename kubiniame metre sukaupiama apie 300–400 litrų vandens), aprūpinantis vynuogynus pastoviu vandens kiekiu net pačiomis sausringiausiomis vasaromis. Vanduo iš dirvožemio aukštyn kyla kreidos kapiliarais. Vynemdžiams reikia įdėti pastangų, kad gautų šį vandenį, todėl vegetacijos sezonu jiems pavyksta gauti tiek vandens, kiek reikia subtiliai prinokimo, rūgštingumo ir aromato pusiausvyrai pasiekti.

Į šiaurę nuo Pietų žemakalnių esančių žaliųjų smėlynų dirvožemiai yra savaime nusisausinantys ir idealiai tinka vynuogininkystei.

Ypatingos Sasekso regiono savybės leidžia gaminti įvairų, daugiausia lengvų (mažos alkoholio koncentracijos) neputojančių vynų asortimentą: nuo gaivių sausų baltųjų iki vaisiškų raudonųjų ir subtilių rožinių vynų. Šiltas, sausas jūrinis klimatas, savaime nusisausinantis Sasekso dirvožemis ir vėsūs vakaro vėjai lemia didelį natūralų vynuogių rūgštingumą, kuris labai svarbus putojančio vyno gamybai.

Šie gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai, visų pirma kalkingas dirvožemis, rekordinis saulės šviesos kiekis ir 600–850 mm vidutinis metinis kritulių kiekis lemia tai, kad Saseksas yra idealus regionas puikios kokybės vynuogėms, iš kurių gaminami neputojantys ir putojantys vynai, auginti.

10. **Kitos būtinos sąlygos**

10.1. *Specialūs pakavimo reikalavimai*

—

10.2. *Specialūs ženklinimo reikalavimai*

1-oji kategorija. Vynas

Vyną priskyrus „Sussex“ neputojančiam vynui, jo etiketėje gali būti nurodyti papildomi terminai „Still“ (neputojantis) arba „Origin“ (kilmė).

Nurodant vynuogių derliaus metus taikoma 85 proc. taisyklė (žr. pirmiau).

Nustatyta geografinė vietovė – etiketėje turi būti užrašas „angliškas produktas“ arba „pagaminta Anglijoje“.

Etiketėje turi būti nurodytas terminas „saugoma kilmės vietos nuoroda“.

Etiketėje gali būti pavaizduota Sasekso emblema.



Etiketėje nurodant cukraus kiekį ir alkoholio koncentraciją turi būti laikomasi ES reglamentų.

5-oji kategorija. Rūšinis putojantis vynas

Prie putojančio vyno pavadinimo „Sussex“ etiketėje gali būti nurodyti papildomi terminai „Sparkling“ (putojantis), „Classic“ (klasikinis) arba „Origin“ (kilmė). Etiketėje taip pat gali būti nurodyti žodžiai „fermentuotas butelyje“, „tradicinis metodas“, „fermentuotas butelyje pagal tradicinį metodą“ arba „tradicinis“.

Nurodant vynuogių derliaus metus taikoma 85 proc. taisyklė (žr. pirmiau).

Nustatyta geografinė vietovė – etiketėje turi būti užrašas „angliškas produktas“ arba „pagaminta Anglijoje“.

Etiketėje turi būti nurodytas terminas „saugoma kilmės vietos nuoroda“.

Etiketėje gali būti pavaizduota Sasekso emblema.



Etiketėje nurodant cukraus kiekį ir alkoholio koncentraciją turi būti laikomasi ES reglamentų.

10.3. *Papildomi reikalavimai*

—

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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