C/2024/5575

19.9.2024.

Vīna nozares produkta nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu

(C/2024/5575)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. pantam, ir atrodama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Sussex”

PDO-GB-02365

Pieteikuma iesniegšanas datums: 27.7.2017.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

Sussex

2. **Trešā valsts, pie kuras pieder noteiktais apgabals**

Lielbritānijas un Ziemeļīrijas Apvienotā Karaliste

3. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN

4. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

5. **Vīna(-u) apraksts**

1. vīna kategorija – vīns

Organoleptiskās īpašības

“Sussex” nedzirkstošais vīns

Vizuālais izskats

Baltvīni lielākoties ir gaiši dzeltenā vai dzeltenzaļā līdz gaiši zeltainā krāsā. Sārtvīni var būt sārti – gaiši rozā, rožu ziedlapiņu krāsā, meža zemeņu krāsā un gaišā līdz vidēji tumšā lašsārtā krāsā; sarkanvīni lielākoties ir gaiši rubīnsarkanā / violetā līdz vidēji tumši rubīnsarkanā / violetā un purpursarkanā nokrāsā.

Vīnam nepiemīt redzama dūmakainība un nogulsnes, un novērotājam tas šķiet dzidrs.

Smarža un garša

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Baltvīniem piemīt izteiktas citronu, laima, plūškoka ziedu un citu ziedu notis, kā arī ābolu, bumbieru un ērkšķogu notis. Sārtvīni var būt maigi un ar balto ziedu, rožu ziedlapiņu, meloņu un zemeņu niansēm. Sarkanvīni parasti ir vieglāki, ar maigiem tanīniem un sarkano un melno augļu, ādas, sulīgu plūmju un savvaļas ogu garšas niansēm.

Analītiskās īpašības

Reducējošie cukuri: nav noteiktu parametru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10 %
Minimālais kopējais skābums	5 g/l baltvīnam un sārtvīnam un 4 g/l nedzirkstošam sarkanvīnam (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. vīna kategorija – kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Organoleptiskās īpašības

“Sussex” dzirkstošais vīns

Vizuālais izskats

Maisījumu, kuros dominē “Chardonnay”, krāsa var būt no gaišas citrondzeltenas vai gaiši zeltainas līdz dziļi zeltainām nokrāsām atkarībā no vīna vecuma. “Pinot” maisījumu krāsa atkarībā no vīna vecuma var būt no gaišas zelta vai medus krāsas līdz tumšām zelta nokrāsām, kas ir biežāk sastopamas. Sārtvīnu krāsa ir no sārtas (rožu ziedlapiņu) līdz izteiktai lašsārtai krāsai, dažkārt ar vieglu zeltainu nokrāsu ilgāk izturētiem vīniem. Sarkanvīni ir gaiši sarkanā līdz tumši sarkanā, galvenokārt gaiši rubīnsarkanā / violetā līdz vidēji tumši rubīnsarkanā / violetā un purpursarkanā nokrāsā.

Visi vīni ir dzidri un bez redzamas dūmakainības un nogulsnēm.

Smarža un garša

Kraukšķīgu citronu un zaļo ābolu skābums no “Chardonnay”, savukārt “Pinot” vairāk raksturīgs piezemētāks sarkano ogu un ceptu ābolu aromāts. Jo ilgāk vīns tiek izturēts pudelēs uz nogulsnēm, jo vairāk attīstās autolītiskas briošas, svaigi grauzdētas maizes, meloņu, ceptas briošas un medus aromāta un garšas nianses. Dzirkstošajiem sarkanvīniem ir maigi tanīni un sarkano un melno augļu, ādas, sulīgu plūmju un savvaļas ogu garšas nianses.

Visiem vīniem ir izsmalcinātas un noturīgas putas, kas raksturīgas pēc “tradicionālas metodes” ražotam dzirkstošajam vīnam.

Analītiskās īpašības

Reducējošie cukuri: nav noteiktu parametru.

Tālāk norādītās īpašības, kurām vērtības nav noteiktas, atbilst ES regulās noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11 %

Minimālais kopējais skābums	vismaz 6 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

6. **Vīndarības metodes**

a. Galvenās vīndarības metodes

1. vīna kategorija – vīns

Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija

Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 8 % (pirms bagātināšanas – noteikts grozītajos ES noteikumos).

Bagātināšana

Bagātināšanas process (saskaņā ar procedūrām, kas noteiktas grozītās Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VIII pielikuma 1.A daļā) nepalielina kopējo spirta tilpumkoncentrāciju vairāk kā par 3 %. Izņēmuma gados var tikt pieļauta bagātināšana līdz 3,5 % apmērā. Bagātināta gatavā vīna faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 10 %.

Paskābināšana, atskābināšana

Vīna ražošanai ir noteikti paskābināšanas/atskābināšanas nosacījumi un ierobežojumi. Ir atļauta svaigu vīnogu, vīnogu misas, rūgstošas vīnogu misas un rūgstoša jauna vīna atskābināšana. Vīnu atskābināšana ir atļauta tikai līdz 1 g/l (izteikta vīnskābē). Paskābināšana nav atļauta, bet izņēmuma gados un pēc Lielbritānijas un Ziemeļīrijas Apvienotās Karalistes valdības ieskatiem to var atļaut.

Saldināšana

Saldināšana pēc raudzēšanas ir no bagātināšanas neatkarīgs process. Vīna kopējo spirta tilpumkoncentrāciju var palielināt, saldinot līdz 4 %, ievērojot 13,5 % robežvērtību bagātinātiem vīniem.

Saldināšanai jāatbilst Regulas (ES) 2019/934 I pielikuma D daļā paredzētajiem nosacījumiem attiecībā uz vīna ražošanu un jānotiek ar ACVN apzīmētā apgabalā. Saldināšanai var izmantot vienīgi vīnogu misu, koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu, kuras izcelsme, izņemot rektificētu koncentrētu vīnogu misu, ir tajā pašā ar ACVN apzīmētajā apgabalā, kurā iegūts saldinātais vīns.

5. vīna kategorija – kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Minimālais pieļaujamais cukura saturs ražas novākšanas laikā. Vīnogu dabiskais spirta saturs ir vismaz 8 % (62o *Oeschle*, 15,0 *Brix*).

Vīnogas, kuru potenciālais spirta saturs ir no 7,5 % līdz 8 %, var izmantot rezerves vīniem, ko sajauc ar vīniem, kas iegūti no pieņemamām vīnogām, lai rezultātā tie atbilstu noteikumiem par minimālo spirta saturu.

Šīs robežvērtības attiecas uz vīna dārzu kopumā, nevis uz vienu vīnogu šķirni vai spiedumu.

Paziņojums par ražas gadu. 85 % vīnogu, ko izmanto "Sussex" dzirkstošā vīna ražošanā, jābūt iegūtām norādītajā ražas gadā.

Vienas vīnogu šķirnes vīni. Jāsatur vismaz 90 % norādītās šķirnes – "Blanc de Blancs" satur vismaz 90 % "Chardonnay". Līdzīgi "Blanc de Noirs" satur vismaz 90 % "Pinot Noir" un/vai "Pinot Meunier".

Spiešana. Tiek spiesti vienīgi veseli ķekari, izņemot "Rosé", kas var būt izgatavots no vīna, kurš iegūts no daļēji sasmalcinātām vīnogām.

— Maksimālais izmantotais preses spiediens ir 1,6 bāri.

— Maksimālais vīna iznākums ir 66,67 l/100 kg.

Vinifikācija. Papildus iepriekš minētajiem noteikumiem un citos gadījumos, ko noteikusi organizācija *Sussex Wine Producers* (*SWP*), vīniem jāatbilst minimālajiem standartiem, kas noteikti spēkā esošajos ES tiesību aktos attiecībā uz kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kurš ražots pēc tradicionālas metodes (kā noteikts ES Regulā (ES) Nr. 1308/2013 un spēkā esošajos tiesību aktos).

Malolaktiskā fermentācija. Pēc vīndara ieskatiem.

Vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošana. Katra gatavošanai paredzētā mucas satura (*cuvée*) kopējā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 10 %.

Vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošana nedrīkst palielināt *cuvée* kopējo spirta tilpumkoncentrāciju vairāk kā par 1,5 %. Šo palielinājumu mēra, aprēķinot starpību starp *cuvée* kopējo spirta tilpumkoncentrāciju un "Sussex" dzirkstošā vīna kopējo spirta tilpumkoncentrāciju pirms saldinātāja pievienošanas.

Vecvīnā izšķīdināts cukurs, ko izmanto "Sussex" dzirkstošā vīna ražošanai, drīkst saturēt vienīgi:

— saharozi,

— koncentrētu vīnogu misu,

— rektificētu koncentrētu vīnogu misu (*RCM*),

— vīnogu misu vai daļēji fermentētu vīnogu misu,

— vīnu.

Izmantotajam vīnam jābūt iegūtam tajā pašā ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmētajā apgabalā, kurā iegūts *cuvée*, kam tas pievienots.

Vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošanu var veikt vīna darītava vai apstiprināta pārvietojama pudeļu pildīšanas vienība.

Pudele. Pudeles izvēle ir vīna darītavas ziņā (bet tai jāatbilst ES noteikumiem).

Piezīme. Veicot pildīšanu pudelēs, divas pudeles *cuvée* un divas katrā atsevišķā dienā iepildītas pudeles ir jāuzglabā un neizdzēšamā veidā jāmarķē, lai nodrošinātu izsekojamību.

Izturēšana. Pirms laišanas tirdzniecībā "Sussex" dzirkstošais vīns ir jātur pudelē vismaz 15 mēnešus*.

(Piezīme*. Šajā periodā vecvīnā izšķīdināta cukura nogulsnēm jāveidojas vismaz 12 mēnešus, un tādā gadījumā pēc vīna attīrīšanas no nogulsnēm tas jāiztur vēl 3 mēnešus, lai kopā būtu 15 mēneši.)

Attīrīšana no nogulsnēm. Attīrīšana no nogulsnēm jāveic saskaņā ar ES regulām atbilstoši pēc tradicionālas metodes ražota kvalitatīva dzirkstošā vīna definīcijai.

Saldinātājs. Saldinātāju izvēlas vīna darītava saskaņā ar tobrīd spēkā esošajām ES regulām. Izmantotajai misai vai vīnam jābūt iegūtam tajā pašā ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmētajā apgabalā, kurā iegūts *cuvée*, kam tas pievienots.

b. Maksimālais ražas iznākums

1. vīna kategorija – vīns

Normālos apstākļos maksimālais ražas iznākums ir 12 tonnas no hektāra.

Absolūtais maksimālais ražas iznākums ir 14,0 tonnas no hektāra*.

(Piezīme*. Šis daudzums ir pieļaujams vienīgi izņēmuma gadījumos, kad ir iespējams pierādīt *SWP*, ka netiek apdraudēts cukura līmenis, skābuma līmenis un garša, vai arī tad, ja apstākļi ir tādi, ka ražas iznākuma samazināšana varētu kaitēt kultūraugu kvalitātei. Paziņojumu par šādu palielinājumu *SWP* nosūta ražotājiem, akreditācijas shēmas vadītājam un Vīna standartu organizācijai.)

5. vīna kategorija – kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Pirms bagātināšanas misas lietderīgais iznākums ir 80 hl/ha, mērot vīna dārzos.

7. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Īstsaseksa un Vestsaseksa

"Sussex" nedzirkstošo vīnu izgatavo no vīnogām, kas audzētas Īstsaseksas un Vestsaseksas grāfistu administratīvajās robežās.

"Sussex" dzirkstošais vīns ir pēc tradicionālas metodes gatavots kvalitatīvs dzirkstošais baltvīns vai sārtvīns, kas ražots no klasiskajām dzirkstošā vīna vīnogu šķirnēm, kuras audzētas Īstsaseksas un Vestsaseksas grāfistu administratīvajās robežās.

8. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

1. vīna kategorija – vīns

Ir atļautas šādas vīnogu šķirnes:

"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. vīna kategorija – kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Izgatavo galvenokārt no šādām vīnogu šķirnēm:

"Chardonnay", "Pinot Noir", "Pinot Meunier".

Papildus var izmantot "Arbanne", "Pinot Gris", "Pinot Blanc", "Petit Meslier" un "Pinot noir Précoce".

9. **Saiknes apraksts**

9.1. *Informācija par ģeogrāfisko apgabalu (dabas faktori un cilvēkfaktori)*

Dabas faktori

Augsnes

Lielākajā daļā Saseksas vīna dārzu ir vai nu Sautdaunsas krīta pakalnu grēdai (*South Downs*) raksturīgā krīta augsne, vai arī minerālvielām bagāta zaļā smilts ziemeļu virzienā. Šajā lielajā ģeoloģiskajā veidojumā, kas stiepjas caur Īstsaseksu un Vestsaseksu, ir vērojama būtiska kaļķu ietekme.

Sautdaunsas krīta pakalnu grēda tagad ir lielākais Anglijas nacionālais parks. Tā paceļas no jūras pie Bīčīheda (*Beachy Head*) krīta zemesraga Īstsaseksā, stiepjas cauri Vestsaseksai un iestiepjas Hempšīrā, dominējot ainavā pie reģiona dienvidu robežas ar Lamanša jūras šaurumu. Šī krīta ģeoloģiskā parādība ir veidojusies no krīta nogulām, ko jūras organismi atstājuši vairāk nekā 100 miljonu gadu laikā. Tā pacēlās augstāk tajā pašā laikā, kad tektonisku svārstību rezultātā pacēlās Alpi, veidojot šo pakalnu grēdu, Sautdaunsu, kura faktiski ir daļa no vienas un tās pašas krīta joslas – Parīzes baseina pagarinājuma, kas stiepjas cauri Francijas ziemeļu daļai un iestiepjas Anglijas dienvidu daļā.

Klimats

Saseksu labvēlīgi ietekmē tās atrašanās augstu virs jūras līmeņa, un tā ir atzīta arī par vienu no sausākajiem un siltākajiem apgabaliem Anglijā, lai gan vakaros mēdz pūst vēsas brīzes. Tajā ir "mēreni kontinentāls klimats", un vidējais nokrišņu daudzums parasti ir 600–850 mm gadā. Saseksas apgabalos joprojām tiek reģistrēts vislielākais saules gaismas stundu skaits Lielbritānijas un Ziemeļīrijas Apvienotajā Karalistē, un veģetācijas sezonā no aprīļa līdz oktobrim augšanai labvēlīgu temperatūru summa (*Growing Degree Days*, (*GDD*)) (ko definēja *Coombe* un *Dry* 2004. gadā) ir aptuveni 970–1050 °C.

Cilvēkfaktori

Pēdējos gados vīndarības prasmes Saseksā ir strauji attīstījušās, un to veicināja Plamptonas koledžas (*Plumpton College*) paplašināšanās – tās grādus un maģistra līmeņa studiju kursus vīnkopībā un vīndarībā apstiprina Karaliskā Lauksaimniecības universitāte (Sairencesterā). Daudzi vīndari un vīna dārzu apsaimniekotāji, kas strādā Saseksā, ir apmeklējuši kursus Plamptonas koledžā, kas ir vīna nozares izglītības izcilības centrs Lielbritānijas un Ziemeļīrijas Apvienotajā Karalistē un atrodas uz ziemeļiem no Braitonas Saseksā. Tā ir vienīgā vīndarības skola, kas atrodas vīna reģionā ar vēsu klimatu, un tās pētniecības fakultāte piedāvā bakalaura un maģistra studiju programmas vīndarībā. Saseksas vīndari ir izstrādājuši augstākus analītiskos standartus saražotajam vīnam un ilgākai "Sussex" dzirkstošā vīna izturēšanai pudelēs, kas ir neatkarīgs kvalitatīvs nedzirkstošo un dzirkstošo vīnu novērtējums. Viņi ir ierobežojuši vīnogu šķirņu skaitu un noteikuši augstāku dabiskā spirta saturu vīnogās, ko izmanto "Sussex" vīnu ražošanā. Dzirkstošā vīna ražošanai izmantotās vīnogas novāc ar rokām un spiež veselos ķekaros.

9.2. *Informācija par vīna kvalitāti vai īpašajām iezīmēm, kuras atkarīgas galvenokārt vai vienīgi no ģeogrāfiskās vides*

Nedzirkstošajiem baltvīniem piemīt citronu, laima, plūškoka ziedu un citu ziedu notis, kā arī ābolu, bumbieru un ērkšķogu notis. Sārtvīni var būt maigi un ar balto ziedu, rožu ziedlapiņu, meloņu un zemeņu niansēm. Sarkanvīni parasti ir vieglāki, ar sarkano un melno augļu, ādas, sulīgu plūmju un savvaļas ogu garšas niansēm.

Dzirkstošajiem vīniem ir kraukšķīgu citronu un zaļo ābolu skābums no "Chardonnay", savukārt "Pinot" vairāk raksturīgs piezemētāks sarkano ogu un ceptu ābolu aromāts. Jo ilgāk vīns tiek izturēts pudelēs uz nogulsnēm, jo vairāk attīstās autolītiskas briošas, svaigi grauzdētas maizes, meloņu, ceptas briošas un medus aromāta un garšas nianses. Dzirkstošajiem sarkanvīniem ir sarkano un melno augļu, ādas, sulīgu plūmju un savvaļas ogu garšas nianses.

9.3. *Saikne starp ģeogrāfiskā apgabala īpašajām iezīmēm un vīna kvalitāti*

Tā kā Saseksas vīna dārzi atrodas augstu virs jūras līmeņa, veģetācijas periods var būt garāks, kas dod iespēju vīnogām nogatavoties līdz pilnīgai fizioloģiskajai gatavībai, un lielais diennakts temperatūras diapazons nodrošina ideālus augšanas apstākļus vīnogām, kuras izmanto kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanai pēc tradicionālas metodes un nedzirkstošo vīnu ražošanai.

Siltās dienas un vēsie vakari, kā arī ilgais veģetācijas periods dod iespēju ražot dzirkstošos vīnus ar atsvaidzinošu dabisko skābumu, tīrus un svaigus, tomēr dziļus un kompleksus, ar bagātīgu raksturu. Dzirkstošie sarkanvīni parasti ir viegli. Nedzirkstošajiem vīniem piemīt izteikta ziedu un augļu garša.

Nedrīkst novērtēt par zemu augsnēs esošā krīta ietekmi uz "Sussex" nedzirkstošo un dzirkstošo vīnu, jo tas piešķir vīnam atšķirīgas īpašības. Krīts sastāv no kalcīta, kas veidojies no jūras organismu čaumalām, kuras ir ļoti porainas un darbojas kā rezervuārs (glabājot aptuveni 300–400 litrus ūdens uz m^3), kas vīnogulājiem nodrošina pastāvīgu ūdensapgādi pat vissausākajās vasarās. Krīts uzsūc ūdeni caur kapilāriem. Vīnkokiem ir samērā grūti uzsūkt šo ūdeni, tādēļ veģetācijas periodā tie izjūt pietiekamu ūdens trūkumu, lai tiktu panākts šis trauslais gatavības, skābuma un ogu aromātu potenciāla līdzsvars.

Zaļās smilts augsnes, kas atrodas uz ziemeļiem no Sautdaunsas krīta pakalnu grēdas, nodrošina vīnkopībai ideāli piemērotu bezmaksas drenāžu.

Saseksas apgabala īpašās iezīmes ļauj ražot plašu galvenokārt vieglu (ar zemu spirta saturu) nedzirkstošo vīnu klāstu – no sausiem baltvīniem līdz augļainiem sarkanvīniem un elegantiem sārtvīniem. Siltais, sausais jūras klimats, Saseksas augsnes, kas nodrošina ar bezmaksas drenāžu un vēsās vakara brīzes nozīmē to, ka vīnogās veidojas augsts dabiskā skābuma līmenis, kas ir būtiski svarīgs dzirkstošajam vīnam.

Šie raksturīgie dabas un cilvēkfaktori, jo īpaši kaļķainās augsnes, izcilie saules gaismas rādītāji un mērenais gada nokrišņu daudzums 600–850 mm apmērā, padara Saseksu par ideālu reģionu, kurā audzēt izcilas kvalitātes vīnogas nedzirkstošajiem un dzirkstošajiem vīniem.

10. **Būtiski papildu nosacījumi**

10.1. *Īpašās prasības attiecībā uz iepakojumu*

—

10.2. *Īpašās prasības attiecībā uz marķējumu*

1. vīna kategorija – vīns

Pēc tam, kad vīns ir atzīts par "Sussex" nedzirkstošo vīnu, tā etiķeti var papildināt ar apzīmējumiem "Nedzirkstošs" vai "Oriģināls".

Ražas gads – piemēro 85 % noteikumu (aprakstīts iepriekš).

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals – etiķetē jāiekļauj norāde "Anglijas produkts" vai "Ražots Anglijā".

Uz etiķetes jābūt norādei "*aizsargāts cilmes vietas nosaukums*".

Uz etiķetes var norādīt Saseksas emblēmu.



Visām etiķetēm, kurās norādīts cukura un spirta saturs, ir jāatbilst ES noteikumiem.

5. vīna kategorija – kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Nosaukumu "Sussex" attiecībā uz dzirkstošo vīnu var papildināt, etiķetē pievienojot vārdus "Dzirkstošs", "Klasisks" vai "Oriģināls". Etiķetē var pievienot arī apzīmējumus "fermentēts pudelēs", "ražots pēc tradicionālas metodes", "fermentēts pudelēs pēc tradicionālas metodes" vai "tradicionāls".

Ražas gads – piemēro 85 % noteikumu (aprakstīts iepriekš).

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals – etiķetē jāiekļauj norāde "Anglijas produkts" vai "Ražots Anglijā".

Uz etiķetes jābūt norādei "*aizsargāts cilmes vietas nosaukums*".

Uz etiķetes var norādīt Saseksas emblēmu.



Visām etiķetēm, kurās norādīts cukura un spirta saturs, ir jāatbilst ES noteikumiem.

10.3. *Papildu prasības*

—

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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