C/2024/5575

19.9.2024

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 97(3) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fis-settur tal-inbid**

(C/2024/5575)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]), oppożizzjoni mal-Kummissjoni.

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott li tikkonforma mal-Artikolu 94 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tinsab fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi.

DOKUMENT UNIKU

**"Sussex"**

**PDO-GB-02365**

**Data tal-applikazzjoni: 27.7.2017**

1. **L-isem li għandu jiġi rreġistrat**

Sussex

2. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona demarkata**

Ir-Renju Unit tal-Gran Brittanja u l-Irlanda ta' Fuq

3. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP

4. **Kategoriji għall-prodotti tad-dwieli**

1 Inbid

5 Inbid frizzanti ta' kwalità

5. **Deskrizzjoni tal-inbejjed**

Kategorija tal-Inbid 1: Inbid

Karatteristiċi Organolettiċi:

Inbid bla gass "Sussex"

Dehra viżiva:

Fil-biċċa l-kbira isfar ċar jew lewn l-ixkomp jagħti fid-dehbi ċar għall-inbejjed bojod. L-inbejjed rożè jistgħu jkunu bi ftit ħmura – roża ċar, roża lewn il-petali, frawli selvaġġ jagħti anki f'lewn is-salamun ċar jagħti fil-medju; bl-aħmar jidher fil-biċċa l-kbira rubin ċar / vjola sa lewn ir-rubin medju / vjola u sfumaturi ta' vjola jagħti fl-aħmar.

L-inbid ikun ħieles minn ċpar u sediment viżibbli u ċar għall-osservatur.

Aroma u Togħma:

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11.4.2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Karatteristiċi bħal lumi, xkomp, fjur tas-sebuqa u noti oħra ta' fjuri, tuffieħ, lanġas u ribes evidenti ħafna fl-inbejjed bojod. L-inbejjed rożè jistgħu jkunu delikati u ta' fjuri bi ħjiel ta' fjuri bojod, petali tal-ward, bettieħ u frawli. Il-ħomor ġeneralment se jkunu eħfef fl-istil b'tannini rotob u bi ħjiel ta' frott aħmar u iswed, ġilda, għanbaqar immerraq u frott artab selvaġġ fuq il-palat.

Karatteristiċi analitiċi:

Zokkor Riduċenti: l-ebda parametru stabbilit.

Il-karatteristiċi ta' hawn taħt li għalihom ma huwa speċifikat l-ebda valur huma konformi mal-limiti stabbiliti fir-Regolamenti tal-UE

| Karatteristiċi analitiċi ġenerali | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum) | 10 % |
| Aċidità totali minima | 5 g/l għall-inbid abjad u rożè u 4 g/l għall-aħmar bla gass espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'mil-ligrammi għal kull litru) | |

Kategorija tal-inbid 5: Inbid frizzanti ta' kwalità

Karatteristiċi Organolettiċi:

Inbid frizzanti "Sussex"

Dehra viżiva:

Għal taħlitiet dominanti ta' chardonnay, il-kulur jista' jvarja minn lumi ċar jew dehbi ċar, li jagħti fi sfumaturi ta' deheb skur, skont l-età tal-inbid. Għal taħlitiet ta' pinot, il-kulur jista' jvarja minn deheb ċar jew għasel għal sfumaturi ta' deheb skuri li huma aktar komuni, skont l-età tal-inbid. L-inbejjed rożè jvarjaw minn sfumatura bi ftit ħmura (roża lewn il-petali) għal roża tas-salamun aktar b'saħħtu, xi drabi bi sfumatura ħafifa ta' deheb għall-inbejjed b'aktar maturazzjoni. L-inbejjed ħomor ikunu minn aħmar ċar għal skur fil-biċċa l-kbira rubin ċar / vjola sa lewn ir-rubin medju / vjola u sfumaturi ta' vjola jagħti fl-aħmar.

L-inbejjed kollha jkunu ċari u ħielsa minn ċpar u sediment viżibbli.

Aroma u Togħma:

ċitru tal-lumi frisk u aċidità tat-tuffieħ aħdar mix-chardonnays, filwaqt li l-pinots jista' jkollhom taħlita aktar terrena ta' togħmiet ta' frott artab aħmar u tuffieħ moħmi. It-tqaddim aktar fit-tul fil-flixkun fuq il-karfa jipproduċi nbejjed b'noti awtolitiċi żviluppati ta' brioche, xiwi frisk, bettieħ, brioche moħmija u aromi tal-għasel fuq l-imnieħer u l-palat. L-inbejjed ħomor frizzanti għandhom tannini rotob u ħjiel ta' frott aħmar u iswed, ġilda, għanbaqar immerraq u frott artab selvaġġ fuq il-palat.

L-inbejjed kollha se juru mousse fin u persistenti, sinonimu mal-inbid frizzanti tal-"Metodu Tradizzjonali".

Karatteristiċi analitiċi:

Zokkor Riduċenti: l-ebda parametru stabbilit.

Il-karatteristiċi ta' hawn taħt li għalihom ma huwa speċifikat l-ebda valur huma konformi mal-limiti stabbiliti fir-Regolamenti tal-UE

| Karatteristiċi analitiċi ġenerali | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% ta' volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum) | 11 % |

| | |
|---|---|
| Aċidità totali minima | minimu ta' 6 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | |

6. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

Kategorija tal-Inbid 1: Inbid

Qawwa alkoħolika naturali minima:

Il-qawwa alkoħolika naturali minima ma għandhiex tkun inqas minn 8 % (qabel l-arrikkiment – stabbilit mir-regoli tal-UE kif emendati).

Arrikkiment:

Il-proċess ta' arrikkiment (skont il-proċeduri stabbiliti fl-Anness VIII, il-Parti 1A tar-Regolament (UE) 1308/2013 kif emendat) ma għandux iżid il-qawwa alkoħolika totali b'aktar minn 3 % ta' volum. Fi snin eċċezzjonali, jista' jiġi awtorizzat arrikkiment sa 3,5 % skont il-volum. Il-qawwa alkoħolika proprja tal-inbid arrikkit lest ma għandhiex tkun inqas minn 10 % ta' volum.

Aċidifikazzjoni, Deaċidifikazzjoni:

Il-kundizzjonijiet u l-limiti fuq l-aċidifikazzjoni/id-deaċidifikazzjoni huma dawk stabbiliti għall-produzzjoni tal-inbid. Id-deaċidifikazzjoni ta' għeneb frisk, most tal-għeneb, most tal-għeneb fil-fermentazzjoni u nbid ġdid li għadu qed jiffermenta hija permessa. Id-deaċidifikazzjoni tal-inbejjed hija permessa biss sa limitu ta' 1 g/l espress bħala aċidu tartariku. L-aċidifikazzjoni mhijiex permessa, iżda fi snin eċċezzjonali u fid-diskrezzjoni tal-Gvern tar-Renju Unit tal-Gran Brittanja u l-Irlanda ta' Fuq din tista' tiġi awtorizzata.

Żieda fil-ħlewwa:

Iż-żieda fil-ħlewwa wara l-fermentazzjoni hija proċess separat mill-arrikkiment. Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tista' tiżdied b'żieda fil-ħlewwa sa 4 % ta' volum, soġġett għal limitu ta' 13,5 % għall-inbejjed arrikkiti.

Iż-żieda fil-ħlewwa trid tkun konformi mal-kundizzjonijiet tal-Anness I D tar-Regolament (UE) 2019/934 dwar il-produzzjoni tal-Inbid u trid issir fid-DOP. Ir-riżerva ħelwa użata għandha tkun limitata għal most tal-għeneb, most tal-għeneb konċentrat, jew most tal-għeneb konċentrat rettifikat li, bl-eċċezzjoni ta' most tal-għeneb konċentrat rettifikat, għandha toriġina fl-istess DOP bħall-inbid li jkun qed jiġi dolċifikat.

Kategorija tal-inbid 5: Inbid frizzanti ta' kwalità

Livelli minimi permessi ta' zokkor fil-ħsad: L-għeneb se jkollu livell minimu ta' alkoħol naturali ta' 8 % (62o Oeschle, 15,0 Brix).

L-għeneb ta' bejn 7,5 % – 8 % ta' alkoħol potenzjali jista' jintuża bħala parti minn inbejjed ta' riżerva, biex jitħallat ma' għeneb aċċettabbli, fejn flimkien jissodisfaw ir-regoli dwar l-alkoħol minimu.

Dawn il-limiti huma għall-vinja kollha kemm hi, mhux varjetà waħda ta' għeneb jew għasir.

Dikjarazzjoni tal-vendemmja: 85 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid frizzanti ta' Sussex irid ikun tas-sena nominata ta' kwalunkwe vendemmja.

Inbejjed ta' varjetà waħda: Għandu jkun fihom mill-inqas 90 % tal-varjetà ddikjarata – Blanc de Blancs se jkun fih mill-inqas 90 % Chardonnay. Blanc de Noirs bl-istess mod se jkun fih mhux inqas minn 90 % bħala kombinazzjoni ta' Pinot Noir u/jew Pinot Meunier.

Għasir: L-għasir se jkun ta' għenieqed sħaħ biss, ħlief għar-Rosé, li jista' jsir minn inbid magħmul minn għeneb parzjalment misħuq.

— Il-pressjoni massima tal-pressa użata hija ta' 1,6 bar.

— Ir-rendiment massimu huwa ta' 66,67 l/100 kg

Vinifikazzjoni: Minbarra r-regoli speċifikati hawn fuq u mod ieħor mill-Produtturi tal-Inbid ta' Sussex (SWP, Sussex Wine Producers), l-inbejjed iridu jissodisfaw l-istandards minimi kif speċifikati mil-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ għall-Metodu Tradizzjonali tal-Inbid Frizzanti ta' Kwalità (kif definit mir-Regolament tal-UE 1308/2013 u l-leġiżlazzjoni fis-seħħ).

Fermentazzjoni malolattika: Se tkun fid-diskrezzjoni tal-għassar.

Tirage: Il-qawwa alkoħolika totali ta' kull cuvée maħsuba għall-preparazzjoni ma għandhiex tkun inqas minn 10 % ta' volum.

Iż-żieda tal-likur tirage ma tistax tikkawża żieda fil-qawwa alkoħolika totali tal-cuvée ta' aktar minn 1,5 % ta' volum. Dan jitkejjel billi tiġi kkalkulata d-differenza bejn il-qawwa alkoħolika totali tal-cuvée u l-qawwa alkoħolika totali tal-inbid frizzanti ta' Sussex qabel ma jiżdied kwalunkwe likur ta' spedizzjoni.

Il-likur tirage użat għall-produzzjoni tal-inbid frizzanti ta' Sussex jista' jkun fih biss:

— Sukrożju

— Most tal-għeneb konċentrat

— Most tal-għeneb konċentrat rettifikat (RCM, Rectified Concentrated Must)

— Most tal-għeneb jew most tal-għeneb parzjalment iffermentat

— Inbid

Kwalunkwe nbid użat irid jinkiseb mill-istess Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta bħall-cuvée li miegħu jiġi miżjud.

It-tirage jista' jsir mill-fabbrika tal-inbid jew minn unità mobbli tal-ibbottiljar approvata.

Flixkun: L-għażla tal-flixkun hija fid-diskrezzjoni tal-fabbrika tal-inbid (iżda trid tikkonforma mar-regolamenti tal-UE).

Nota: Waqt l-ibbottiljar, iridu jinżammu 2 fliexken tal-cuvée, flimkien ma' 2 fliexken ta' kull jum separat ta' bbottiljar u jiġu mmarkati b'mod li ma jitħassarx għat-traċċabbiltà.

Tqaddim: Iż-żmien minimu li l-inbid frizzanti ta' Sussex irid jibqa' fil-flixkun qabel ir-rilaxx huwa ta' 15-il xahar*.

(Nota*: Minn dan iż-żmien irid ikun hemm minimu ta' 12-il xahar fuq il-karfa tat-tirage, f'liema każ l-inbid irid ikollu 3 xhur oħra wara l-isbokkament biex jagħmel il-15-il xahar.)

Sbokkament: Il-prattika użata għall-isbokkament trid titwettaq f'konformità mar-Regolamenti tal-UE li jissodisfaw id-definizzjoni tal-inbid frizzanti ta' kwalità tal-Metodu Tradizzjonali.

Likur ta' Spedizzjoni: hija fid-diskrezzjoni tal-fabbrika tal-inbid fi ħdan ir-regolamenti tal-UE li jkunu fis-seħħ dak iż-żmien. Kwalunkwe most jew inbid użat irid jinkiseb mill-istess Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta bħall-cuvée li miegħu jiġi miżjud.

b. *Rendimenti massimi*

Kategorija tal-Inbid 1: Inbid

Taħt kundizzjonijiet normali r-rendiment massimu tal-ħsad għandu jkun ta' 12-il tunnellata għal kull ettaru.

Ir-rendiment massimu assolut tal-ħsad huwa ta' 14,0-il tunnellata għal kull ettaru*.

(Nota*: Dan il-livell se jiġi awtorizzat biss f'ċirkostanzi eċċezzjonali, meta jista' jiġi ppruvat lill-SWP li l-livelli taz-zokkor, l-aċidità u t-togħma mhumiex qed jiġu pperikolati, jew fil-fatt fejn il-kundizzjonijiet huma tali li t-tnaqqis fir-rendiment jista' jkun ta' detriment għall-kwalità tal-għalla. In-notifika ta' tali żieda se tintbagħat mill-SWP lill-produtturi, lill-maniġer tal-iskema u lill-Istandards tal-Inbid.)

Kategorija tal-inbid 5: Inbid frizzanti ta' kwalità

Mill-most, qabel l-arrikkiment, huwa ta' 80 hl/ha mkejjel fuq bażi ta' vinja.

7. **Żona ġeografika demarkata**

Sussex tal-Lvant u tal-Punent

L-inbid bla gass ta' Sussex huwa magħmul minn għeneb imkabbar fil-konfini amministrattivi tal-kontej ta' Sussex tal-Lvant u tal-Punent.

Sussex sparkling huwa nbid abjad jew rożè frizzanti ta' kwalità tal-Metodu Tradizzjonali magħmul minn varjetajiet ta' għeneb tal-inbid frizzanti klassiku mkabbra fil-konfini amministrattivi tal-kontej ta' Sussex tal-Lvant u tal-Punent

8. **Varjetajiet prinċipali ta' għeneb tal-inbid**

Kategorija tal-Inbid 1: Inbid

Il-varjetajiet tal-għeneb li ġejjin huma permessi:

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.

Kategorija tal-Inbid 5: Inbid frizzanti ta' kwalità

għandu jsir prinċipalment mill-varjetajiet tal-għeneb li ġejjin:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Barra minn hekk, jistgħu jintużaw Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier u Pinot Noir Précoce.

9. **Deskrizzjoni tal-links**

9.1. *Dettalji taż-żona ġeografika (fatturi naturali u umani)*

Fatturi naturali

Il-ħamrija

Il-maġġoranza tal-vinji ta' Sussex huma bbażati fuq il-ġibs tas-South Downs jew fuq il-greensands rikki fil-minerali fit-Tramuntana. Din il-karatteristika ġeoloġika ewlenija li tgħaddi minn Sussex tal-Lvant u tal-Punent għandha influwenza kalkaruża sinifikanti.

Is-South Downs issa huma l-akbar Park Nazzjonali tal-Ingilterra. Huma joħorġu mill-baħar f'Beachy Head fil-Lvant ta' Sussex, jgħaddu mill-Punent ta' Sussex u jidħlu f'Hampshire, u jiddominaw il-pajsaġġ tal-konfini tan-Nofsinhar tar-reġjun mal-Kanal Ingliż. Dan il-fenomenu ġeoloġiku kretaċju huwa r-riżultat ta' għadd innumerevoli ta' snin ta' depożiti ta' ġibs li tħallew mill-organiżmi tal-baħar aktar minn 100 miljun sena ilu. Dawn intrefgħu 'l fuq tettonikament fl-istess żmien tal-Alpi biex iffurmaw dan ix-xifer ta' għoljiet, is-South Downs, li fil-fatt huma parti mill-istess faxxa ta' ġibs, estensjoni tal-Baċir ta' Pariġi, li jgħaddi mit-Tramuntana ta' Franza, lejn in-Nofsinhar tal-Ingilterra.

Il-klima

Sussex jibbenefika minn altitudni għolja u huwa rikonoxxut ukoll bħala waħda mill-aktar żoni xotti u sħan fl-Ingilterra għalkemm b'żiffiet friski filgħaxija. Huwa kklassifikat bħala li għandu "klima semikontinentali", b'medja ta' xita tipikament bejn 600–850 mm fis-sena. Iż-żoni ta' Sussex għad għandhom rekords għall-itwal sigħat ta' xemx fir-Renju Unit tal-Gran Brittanja u l-Irlanda ta' Fuq, b'Jiem ta' Grad ta' Tkabbir (GDDs, Growing Degree Days) (kif definiti minn Coombe u Dry 2004), matul l-istaġun tat-tkabbir ta' April sa Ottubru, ta' madwar 970–1050.

Fatturi umani

Il-ħiliet tal-vinifikazzjoni f'Sussex żviluppaw b'mod rapidu matul dawn l-aħħar snin, imsaħħa bl-espansjoni ta' Plumpton College, li l-korsijiet fil-livell ta' lawrja u masters fil-Vitikultura u l-Enoloġija huma vvalidati mir-Royal Agricultural University (Cirencester). Ħafna mill-għassara u l-maniġers tal-vinji li jaħdmu f'Sussex attendew korsijiet fi Plumpton College li huwa ċentru ta' eċċellenza għall-edukazzjoni dwar l-inbid fir-Renju Unit tal-Gran Brittanja u l-Irlanda ta' Fuq u li jinsab fit-Tramuntana ta' Brighton f'Sussex. Hija l-unika skola tal-inbid ibbażata f'reġjun tal-inbid bi klima friska b'dipartiment tar-riċerka li joffri programmi ta' lawrja ta' baċellerat u masters fl-Enoloġija. L-għassara ta' Sussex żviluppaw standards analitiċi ogħla għall-inbid prodott u maturazzjoni itwal fil-flixkun għall-inbid frizzanti ta' Sussex, valutazzjoni kwalitattiva indipendenti kemm għall-inbid bla gass kif ukoll għall-inbid frizzanti. Huma llimitaw l-għadd ta' varjetajiet ta' għeneb u introduċew livelli ogħla ta' alkoħol naturali fl-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbejjed ta' Sussex. L-għeneb użat għall-inbid frizzanti jinħasad bl-idejn u jingħasar f'għenieqed sħaħ.

9.2. *Dettalji tal-kwalità jew il-karatteristiċi tal-inbid li huma essenzjalment jew esklussivament dovuti għall-ambjent ġeografiku*

L-inbejjed bla gass għandhom noti bħal lumi, xkomp, fjur tas-sebuqa u noti oħra ta' fjuri, tuffieħ, lanġas u ribes evidenti ħafna fl-inbejjed bojod. L-inbejjed rożè jistgħu jkunu delikati u ta' fjuri bi ħjiel ta' fjuri bojod, petali tal-ward, bettieħ u frawli. Il-ħomor ġeneralment se jkunu eħfef fl-istil bi ħjiel ħafif ta' frott aħmar u iswed, ġilda, għanbaqar immerraq u frott artab selvaġġ fuq il-palat.

L-inbejjed frizzanti għandhom ċitru tal-lumi frisk u aċidità tat-tuffieħ aħdar mix-chardonnays, filwaqt li l-pinots jista' jkollhom taħlita aktar terrena ta' togħmiet ta' frott artab aħmar u tuffieħ moħmi. It-tqaddim aktar fit-tul tal-flixkun fuq il-karfa jipproduċi nbejjed b'noti awtolitiċi żviluppati ta' brioche, xiwi frisk, bettieħ, brioche moħmija u aromi tal-għasel fuq l-imnieħer u l-palat. L-inbejjed ħomor frizzanti għandhom ħjiel ta' frott aħmar u iswed, ġilda, għanbaqar immerraq u frott artab selvaġġ fuq il-palat.

9.3. *Rabta bejn il-karatteristiċi taż-żona ġeografika u l-kwalità tal-inbid*

Il-latitudni għolja tal-vinji ta' Sussex tagħti l-opportunità li jkun hemm staġun tat-tkabbir itwal, li jippermetti li l-għeneb jimmatura sa maturità fenolika sħiħa, u l-firxa wiesgħa ta' temperaturi matul il-jum li tipprovdi kundizzjonijiet ta' tkabbir ideali għall-produzzjoni tal-inbid frizzanti u bla gass ta' kwalità tal-Metodu Tradizzjonali.

Il-ġranet sħan u l-iljieli aktar friski u staġun twil tat-tkabbir jagħtu lok għal inbejjed frizzanti b'aċidità naturali rinfreskanti li huma nodfa u friski, iżda għandhom fond u huma kumplessi, b'rikkezza fil-karattru. L-inbejjed frizzanti ħomor ġeneralment ikunu ħfief fl-istil. L-inbejjed bla gass għandhom togħmiet prominenti ta' fjuri u ta' frott.

L-effett tal-ġibs fil-ħamrija fuq l-inbid bla gass u frizzanti ta' Sussex ma għandux jiġi sottovalutat u jagħti karattru distintiv lill-inbid. Il-ġibs jikkonsisti f'kalċit iffurmat mill-qxur ta' dawn l-organiżmi tal-baħar, li huma poruż ħafna u jaġixxu bħala ġibjun (jaħżnu madwar 300–400 litru ta' ilma għal kull $m^3$) li jipprovdi lid-dwieli bi provvista stabbli ta' ilma, anke fis-sjuf l-aktar nixfin. Il-ġibs jiġbed l-ilma permezz ta' azzjoni kapillari. L-isforz meħtieġ mid-dwieli biex tiġi sfruttata din il-provvista tal-ilma jpoġġi lid-dwieli taħt pressjoni tal-ilma biżżejjed fl-istaġun tat-tkabbir biex jinkiseb dak il-bilanċ delikat ta' maturità, aċidità u potenzjal ta' aroma ta' frott artab.

Il-ħamrija greensand fit-Tramuntana tas-South Downs tipprovdi wkoll ħamrija li tiskula liberament ideali għall-vitikultura.

It-terroir partikolari ta' Sussex jipproduċi għażla wiesgħa ta' nbejjed bla gass prinċipalment ħfief (b'livell baxx ta' alkoħol) minn bojod xotti jqarmċu għal inbejjed ħomor b'togħma ta' frott u nbejjed rożè eleganti. Il-klima marittima sħuna u xotta, il-ħamrija ta' Sussex li tiskula liberament u ż-żieda ta' żiffiet friski ta' filgħaxija jfissru li l-għeneb jiżviluppa livelli għoljin ta' aċidità naturali kruċjali għall-inbid frizzanti.

Dawn il-fatturi naturali u umani inerenti, b'mod partikolari l-ħamrija kalkarja, rekord eċċezzjonali ta' xemx u x-xita annwali moderata ta' 600–850 mm, jagħmlu lil Sussex reġjun ideali biex jipproduċi għeneb ta' kwalità eċċellenti għall-inbejjed bla gass u frizzanti.

10. **Kundizzjonijiet essenzjali oħra**

10.1. *Rekwiżiti speċifiċi tal-ippakkjar*

–

10.2. *Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar*

Kategorija tal-Inbid 1: Inbid

Wara li l-inbid ikun ikkwalifika bħala "Sussex", l-inbid bla gass jista' jiġi kkomplementat bit-termini addizzjonali "Bla gass" jew "Oriġini" fuq it-tikketta.

Vendemmji – tapplika r-regola tal-85 % (ta' hawn fuq).

Żona ġeografika ddefinita – Il-kliem "Prodott tal-Ingilterra" jew "Magħmul fl-Ingilterra" jridu jiġu inklużi fuq it-tikketta.

It-terminu "*denominazzjoni ta' oriġini protetta*" jrid jidher fuq it-tikketta.

L-emblema ta' Sussex tista' tintwera fuq it-tikketta.



It-tikkettar kollu li juri l-kontenut taz-zokkor u tal-alkoħol irid isegwi r-regolamenti tal-UE.

Kategorija tal-Inbid 5: Inbid frizzanti ta' kwalità

L-isem "Sussex" fuq l-inbid frizzanti jista' jiġi kkomplementat biż-żieda ta' "Frizzanti" "Klassiku" jew "Oriġini" fuq it-tikketta. Jistgħu jiżdiedu wkoll fuq it-tikketta t-termini "iffermentat fil-flixkun", "metodu tradizzjonali", "iffermentat fil-flixkun bil-metodu tradizzjonali" jew "tradizzjonali",

Vendemmji – tapplika r-regola tal-85 % (ta' hawn fuq).

Żona ġeografika ddefinita – Il-kliem "Prodott tal-Ingilterra" jew "Magħmul fl-Ingilterra" iridu jiġu inklużi fuq it-tikketta.

It-terminu "*denominazzjoni ta' oriġini protetta*" jrid jidher fuq it-tikketta.

L-emblema ta' Sussex tista' tintwera fuq it-tikketta.



It-tikkettar kollu li juri l-kontenut taz-zokkor u tal-alkoħol irid isegwi r-regolamenti tal-UE.

10.3. *Rekwiżiti addizzjonali*

–

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni**

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