C/2024/5575

19.9.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/5575)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het productdossier overeenkomstig artikel 94 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is opgenomen in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Sussex”

PDO-GB-02365

Datum van aanvraag: 27.7.2017

1. **Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

Sussex

2. **Derde land waartoe het afgebakende gebied behoort**

Verenigd Koninkrijk van Groot-Brittannië en Noord-Ierland

3. **Type geografische aanduiding**

BOB

4. **Categorieën wijnbouwproducten**

1 Wijn

5 Mousserende kwaliteitswijn

5. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijncategorie 1: wijn

Organoleptische kenmerken:

Stille wijn “Sussex”

Visueel aspect:

doorgaans bleekgeel of limoen tot bleekgoud voor de witte wijnen. Roséwijnen kunnen zacht-bleekroze zijn, de kleur van rozenblaadjes, wilde aardbeien, en bleek tot gematigd zalmroze. De rode wijnen zijn doorgaans bleekrobijnrood/violet tot gematigd robijnrood/violet met paarsrode tinten.

De wijn bevat geen zichtbare troebeling en sedimenten en is helder voor de waarnemer.

Aroma en smaak:

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

kenmerken zoals citroen, limoen, vlierbloesem en andere florale toetsen, appel, peer en kruisbessen komen sterk naar voren in de witte wijnen. De roséwijnen kunnen delicaat en floraal zijn met tonen van witte bloemen, rozenblaadjes, meloen en aardbei. De rode wijnen zijn in het algemeen lichter van stijl met zachte tanninen en tonen van rode en zwarte vruchten, leer, sappige pruimen en wilde bessen in de mond.

Analytische kenmerken:

Reducerende suikers: geen parameters vastgesteld.

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10 %
Minimale totale zuurgraad	5 g/l voor witte wijn en rosé, en 4 g/l voor stille rode wijn, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn

Organoleptische kenmerken:

mousserende wijn “Sussex”

Visueel aspect:

voor blends met overwegend chardonnay kan de kleur variëren van lichtcitroen of bleekgoud tot diepe gouden tinten, afhankelijk van de leeftijd van de wijn. Voor blends met pinot kan de kleur uiteenlopen van bleekgoud of honing tot diepe gouden tinten die vaker voorkomen, afhankelijk van de leeftijd van de wijn. De roséwijnen variëren van een zachtroze (rozenblaadjes) tot een sterker zalmroze tint; soms met een lichte gouden tint voor wijnen die iets ouder zijn. De rode wijnen gaan van lichtrood tot donker, doorgaans bleekrobijnrood/violet tot gematigd robijnrood/violet met paarsrode tinten.

Alle wijnen zijn helder en er is geen sprake van zichtbare troebeling en sedimenten.

Aroma en smaak:

de zuurheid van frisse citroen en groene appel voor de chardonnays, terwijl de pinots een meer gronderige combinatie van de smaak van rode bessen en gebakken appelen kunnen hebben. Langere rijping op de wijnmoer en de fles zorgt voor wijnen met doorgedreven autolytische toetsen van brioche, verse toast, meloen, gebakken brioche en honingaroma’s in de neus en mond. De mousserende rode wijnen hebben zachte tanninen en tonen van rode en zwarte vruchten, leer, sappige pruimen en wilde bessen in de mond.

Alle wijnen vertonen een fijne en lang aanhoudende sprankeling, wat synoniem staat voor de mousserende wijnen volgens de “traditionele methode”.

Analytische kenmerken:

Reducerende suikers: geen parameters vastgesteld.

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11 %

Minimale totale zuurgraad	ten minste 6 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Wijncategorie 1: wijn

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte:

het minimale natuurlijke alcoholgehalte bedraagt niet minder dan 8 % (vóór verrijking — vastgesteld in EU-regels zoals gewijzigd).

Verrijking:

bij het proces van verrijking (overeenkomstig de procedures vastgesteld in bijlage VIII, deel 1A bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 als gewijzigd) wordt het totale alcoholgehalte met niet meer dan 3 volumeprocent verhoogd. In uitzonderlijke jaren kan verrijking tot 3,5 volumeprocent worden toegestaan. Het effectieve alcoholgehalte van de afgewerkte verrijkte wijn bedraagt ten minste 10 volumeprocent.

Aanzuring en ontzuring:

de voorwaarden en grenzen van aanzuring/ontzuring zijn diegene die zijn vastgesteld voor de productie van wijn. Ontzuring van verse druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost en jonge, nog gistende wijn is toegestaan. Wijn mag slechts worden ontzuurd tot een maximum van 1 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur. Aanzuring is niet toegestaan, maar in uitzonderlijke jaren en naar keuze van de regering van het Verenigd Koninkrijk van Groot-Brittannië en Noord-Ierland kan dit worden toegestaan.

Verzoeting:

verzoeting na vergisting is een ander proces dan verrijking. Het totale alcoholgehalte van de wijn kan worden verhoogd door middel van verzoeting met maximaal 4 % volume, behoudens een grens van 13,5 % voor verrijkte wijnen.

Verzoeting moet voldoen aan de voorwaarden van bijlage I D van Verordening (EU) 2019/934 wat betreft de productie van wijn, en moet plaatsvinden in de BOB. De gebruikte "sweet reserve" blijft beperkt tot druivenmost, geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost die, met uitzondering van de gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, afkomstig is uit dezelfde BOB als de wijn die wordt verzoet.

Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn

Minimaal toegestane suikergehalte bij het oogsten: de druiven hebben een minimaal natuurlijk alcoholgehalte van 8 % (62o Oeschle, 15,0 Brix).

Druiven met een potentieel alcoholgehalte van 7,5 % — 8 % kunnen worden gebruikt in het kader van reservewijnen, om te worden geassembleerd met in aanmerking komende druiven, wanneer ze in combinatie de minimale alcoholregels zouden overschrijden.

Deze grenzen gelden voor de gehele wijngaard, niet voor een enkel druivenras of een enkele persing.

Verklaring wijnjaar: 85 % van de druiven die worden gebruikt om de mousserende wijn Sussex te bereiden, moeten afkomstig zijn uit het benoemde wijnoogstjaar.

Cepagewijnen: moeten ten minste 90 % van het genoemde druivenras bevatten — Blanc de Blancs bevat ten minste 90 % chardonnay. Evenzo bevat Blanc de Noirs ten minste 90 % als een combinatie van hetzij pinot noir en/of pinot meunier.

Het persen: het persen gebeurt uitsluitend met hele druiven, met uitzondering van rosé, die kan worden vervaardigd van wijn die van gedeeltelijk gekneusde druiven is gemaakt.

— de maximale persdruk die wordt gebruikt is 1,6 bar.

— de maximale opbrengst is 66,67 l/100 kg

Vinificatie: naast de bovengenoemde regels en andere regels van de wijnproducenten van Sussex (Sussex Wine Producers, SWP) moeten de wijnen voldoen aan de minimumnormen als omschreven in de geldende EU-wetgeving voor traditionele methoden voor mousserende kwaliteitswijn (zoals gedefinieerd in EU-verordening 1308/2013 en de geldende wetgeving).

Malolactische gisting: naar keuze van de wijnmaker.

Tirage: het totale alcoholgehalte van elke cuvee die voor bereiding bestemd is, heeft een alcoholvolumegehalte van minstens 10 %.

De toevoeging van liqueur de tirage mag niet tot gevolg hebben dat het totale alcoholgehalte van de cuvee met meer dan 1,5 % vol wordt verhoogd. Dit wordt gemeten door het verschil tussen het totale alcoholgehalte van de cuvee en het totale alcoholgehalte van de mousserende wijn "Sussex" te berekenen vóór toevoeging van de dosagelikeur.

De liqueur de tirage die voor de productie van mousserende wijn "Sussex" wordt gebruikt, mag alleen het volgende bevatten:

— sacharose;

— geconcentreerde druivenmost;

— gerectificeerde geconcentreerde druivenmost;

— druivenmost of gedeeltelijk gegiste druivenmost;

— wijn.

Alle wijn die wordt gebruikt, moet afkomstig zijn van dezelfde beschermde oorsprongsbenaming als de cuvee waaraan deze wordt toegevoegd.

De tirage kan worden uitgevoerd door het wijnhuis of door een erkende mobiele bottelinstallatie.

Fles: het staat het wijnhuis vrij om de fles te kiezen (maar deze moet voldoen aan de EU-regelgeving).

Opmerking: bij het bottelen moeten twee flessen cuvee en twee flessen van elke afzonderlijke dag van de botteling worden bewaard en onuitwisbaar worden gemerkt met het oog op de traceerbaarheid.

Rijping: de minimale periode gedurende welke een mousserende wijn "Sussex" in de fles moet blijven alvorens op de markt te worden gebracht, bedraagt 15 maanden*.

(Opmerking*: van deze periode moeten minstens 12 maanden op de wijnmoer van de tirage worden doorgebracht, waarbij de wijn nog eens 3 maanden nodig heeft na het degorgeren om tot de 15 maanden te komen.)

Degorgeren: de praktijk die voor het degorgeren wordt toegepast, moet in overeenstemming zijn met de EU-verordeningen die voldoen aan de definitie van mousserende kwaliteitswijn volgens de traditionele methode.

Dosagelikeur: naar keuze van het wijnhuis binnen de op dat moment geldende EU-regelgeving. Alle most en wijn die worden gebruikt, moeten afkomstig zijn van dezelfde beschermde oorsprongsbenaming als de cuvee waaraan deze wordt toegevoegd.

b. *Maximumopbrengsten*

Wijncategorie 1: wijn

Onder normale omstandigheden bedraagt de maximale oogstopbrengst 12 ton per hectare.

De absolute maximale oogstopbrengst bedraagt 14,0 ton per hectare*.

(Opmerking*: dit niveau wordt alleen in uitzonderlijke omstandigheden toegestaan, wanneer aan de SWP kan worden aangetoond dat het suikergehalte, de zuurgraad en de geur en smaak niet in gevaar worden gebracht of ingeval de omstandigheden van die aard zijn dat het verminderen van de oogst schadelijk zou zijn voor de kwaliteit ervan. De kennisgeving van een dergelijke verhoging wordt door de SWP verstuurd aan de producenten, de beheerder van de regeling en de wijnnormen.)

Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn

Van de most wordt vóór verrijking 80 hl/ha gemeten per wijngaard.

7. **Afgebakend geografisch gebied**

Oost- en West-Sussex

De stille wijn "Sussex" wordt vervaardigd van druiven die binnen de administratieve grenzen van de graafschappen Oost- en West-Sussex worden geteeld.

"Sussex sparkling" is een mousserende witte of rosékwaliteitswijn volgens de traditionele methode, gemaakt van klassieke wijndruifrassen die binnen de administratieve grenzen van de graafschappen Oost- en West-Sussex worden geteeld.

8. **Voornaamste wijndruivenrassen**

Wijncategorie 1: wijn

De volgende wijndruivenrassen zijn toegestaan:

acolon; albarino; auxerrois; bacchus; chardonnay; dornfelder; gamay; huxelrebe; müller-thurgau; orion; ortega; pinot blanc; pinot gris; pinot meunier; pinot noir; pinot noir précoce; regent; regner; reichensteiner; riesling; rondo; roter veltliner; schonburger; siegerrebe; solaris.

Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn

Wordt hoofdzakelijk vervaardigd uit de volgende druivenrassen:

chardonnay, pinot noir, pinot meunier.

Daarnaast mogen arbanne, pinot gris, pinot blanc, petit meslier en pinot noir précoce worden gebruikt.

9. **Beschrijving van de verbanden**

9.1. *Bijzonderheden over het geografische gebied (natuurlijke en menselijke factoren)*

Natuurlijke factoren

Bodems:

het grootste deel van de wijngaarden van Sussex zijn gelegen op de kalkbodem van de South Downs of op de mineraalrijke Greensands in het noorden. Deze grote geologische structuur die door Oost- en West-Sussex loopt, zorgt voor een aanzienlijke kalkhoudende inwerking.

De South Downs vormen momenteel het grootste nationale park in Engeland. Ze rijzen op uit de zee aan Beachy Head in Oost-Sussex en, lopen door West-Sussex tot in Hampshire, waar ze het landschap van de zuidelijke grens van de regio met het Engelse Kanaal domineren. Dit geologische fenomeen uit de krijtperiode is het resultaat van eeuwenlange kalkafzettingen die meer dan 100 miljoen jaar geleden door mariene organismen werden achtergelaten. Ze werden op hetzelfde moment als de Alpen tektonisch omhoog getild en vormden deze bergketen, de South Downs, die in feite deel uitmaakt van dezelfde krijtstrook, een uitloper van het bekken van Parijs, die door Noord-Frankrijk en tot in Zuid-Engeland loopt.

Klimaat

Sussex kan profiteren van de grote hoogte en wordt ook erkend als een van de droogste en warmste gebieden in Engeland, ondanks de koele avondbries. Het is ingedeeld als "semicontinentaal klimaat", met een gemiddelde neerslag van 600-850 mm per jaar. De gebieden van Sussex staan nog steeds bekend om de meeste zonne-uren in het Verenigd Koninkrijk van Groot-Brittannië en Noord-Ierland, met ongeveer 970-1 050 groei-graaddagen (GGD's) (zoals gedefinieerd door Coombe en Dry, 2004) tijdens het groeiseizoen van april tot oktober.

Menselijke factoren

De vaardigheden inzake wijnbouw hebben zich de afgelopen jaren snel ontwikkeld in Sussex, versterkt door de uitbreiding van Plumpton College, waarvan het diploma en de masteropleidingen in wijnbouw en oenologie gevalideerd zijn door de Royal Agricultural University (Cirencester). Veel van de wijnmakers en wijngaardbeheerders die in Sussex actief zijn, hebben opleidingen gevolgd aan Plumpton College, een kenniscentrum voor onderwijs over wijn in het Verenigd Koninkrijk van Groot-Brittannië en Noord-Ierland, dat net ten noorden van Brighton in Sussex ligt. Het is de enige op wijn toegespitste school die gelegen is in een gebied met een koel klimaat, en een onderzoeksafdeling die bachelor- en masteropleidingen in oenologie aanbiedt. De wijnmakers van Sussex hebben hogere analytische normen ontwikkeld voor de vervaardigde wijn, en langere rijping op de fles voor de mousserende wijn "Sussex", een onafhankelijke kwalitatieve beoordeling voor zowel stille als mousserende wijn. Zij hebben het aantal druivenrassen beperkt en hebben een hoger natuurlijk alcoholgehalte ingevoerd in de druiven die voor de productie van de Sussex-wijnen worden gebruikt. De druiven die voor de mousserende wijn worden gebruikt, worden met de hand geoogst en worden in trossen geperst.

9.2. *Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van de wijn die hoofdzakelijk of uitsluitend zijn toe te schrijven aan de geografische omgeving*

Bij de stille wijnen komen toetsen zoals citroen, limoen, vlierbloesem en andere florale toetsen, appel, peer en kruisbessen sterk naar voren in de witte wijnen. De roséwijnen kunnen delicaat en floraal zijn met tonen van witte bloemen, rozenblaadjes, meloen en aardbei. De rode wijnen zijn in het algemeen lichter van stijl met zachte tonen van rode en zwarte vruchten, leer, sappige pruimen en wilde bessen in de mond.

De mousserende wijnen hebben de zuurheid van frisse citroen en groene appel van de chardonnays, terwijl de pinots een meer gronderige combinatie van de smaak van rode bessen en gebakken appelen kunnen hebben. Langere rijping op de wijnmoer en de fles zorgt voor wijnen met doorgedreven autolytische toetsen van brioche, verse toast, meloen, gebakken brioche en honingaroma's in de neus en mond. De mousserende rode wijnen hebben zachte tonen van rode en zwarte vruchten, leer, sappige pruimen en wilde bessen in de mond.

9.3. *Verband tussen de kenmerken van het geografische gebied en de kwaliteit van de wijn*

De grote hoogte van de Sussex-wijngaarden biedt de mogelijkheid van een langer groeiseizoen, waardoor de druiven tot volledige fenolische rijpheid kunnen komen, en het brede dagelijkse temperatuurbereik voorziet in de ideale teeltomstandigheden voor de productie van mousserende kwaliteitswijnen en stille wijnen volgens de traditionele methode.

De warme dagen en koelere avonden, en het lange groeiseizoen, zorgen voor mousserende wijnen met een verfrissende natuurlijke zuurgraad die helder en fris, maar toch diep en complex zijn, en een rijk karakter hebben. De rode mousserende wijnen zijn doorgaans licht van stijl. De stille wijnen hebben een uitgesproken florale en fruitige geur en smaak.

De kalk in de bodem heeft een effect op de stille en mousserende wijnen van Sussex dat niet kan worden onderschat, en deze verleent de wijn een onderscheidend karakter. Kalk bestaat uit calciet gevormd uit de schalen van deze mariene organismen, die zeer poreus zijn en functioneren als een reservoir (waarin naar schatting 300-400 liter water per m^3 is opgeslagen) dat de wijnstokken van een constante aanvoer van water voorziet, zelfs in de droogste zomers. Kalk neemt water op via capillaire werking. De inspanningen die door de wijnstokken moeten worden geleverd om dit water op te nemen, zorgen ervoor dat de wijnstokken tijdens het groeiseizoen net voldoende waterstress ervaren om tot het delicate evenwicht van rijpheid, zuurgraad en potentiële bessenaroma's te komen.

De bodems van de Greensands in het noorden van de South Downs bieden ook waterdoorlatende bodems die ideaal zijn voor wijnbouw.

Het specifieke terroir van Sussex brengt een brede waaier aan voornamelijk lichte (laag alcoholgehalte) stille wijnen voort, van frisse droge witte wijn tot fruitige rode wijn en elegante roséwijn. Het warme, droge maritieme klimaat, de waterdoorlatende bodems van Sussex en daarbovenop de koele avondbries, zorgen ervoor dat de druiven een hoge natuurlijke zuurgraad ontwikkelen die essentieel is voor mousserende wijn.

Door deze inherente natuurlijke en menselijke factoren, met name de kalkhoudende bodem, een uitzonderlijke historiek van zonne-uren en de gemiddelde jaarlijkse neerslag van 600-850 mm, is Sussex een ideale regio om druiven van uitstekende kwaliteit te produceren voor stille en mousserende wijnen.

10. **Andere essentiële voorwaarden**

10.1. *Specifieke verpakkingsvoorschriften*

—

10.2. *Specifieke etiketteringsvoorschriften*

Wijncategorie 1: wijn

Nadat een wijn als "Sussex" is gekwalificeerd, kan stille wijn de bijkomende termen "Still" (stil) of "Origin" (oorsprong) krijgen op het etiket.

Wijnjaren — de 85 %-regel (hierboven) is van toepassing.

Afgebakend geografisch gebied — de woorden "Produce of England" (product uit Engeland) of "Made in England" (vervaardigd in Engeland) moeten opgenomen zijn op het etiket.

De term “protected designation of origin” (beschermde oorsprongsbenaming) moet op het etiket vermeld zijn.

Het embleem van Sussex mag op het etiket worden weergegeven.



Alle etikettering waarop het suiker- en alcoholgehalte zijn vermeld, moeten aan de EU-regelgeving voldoen.

Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn

Aan de naam “Sussex” op mousserende wijn kan op het etiket “Sparkling” (mousserend), “Classic” (klassiek) of “Origin” (oorsprong) worden toegevoegd. De termen “bottle-fermented” (op fles gegist), “traditional method” (traditionele methode), “bottle fermented in the traditional method” (op fles gegist volgens de traditionele methode) or “traditional” (traditioneel) kunnen ook aan het etiket worden toegevoegd.

Wijnjaren — de 85 %-regel (hierboven) is van toepassing.

Afgebakend geografisch gebied — de woorden “Produce of England” (product uit Engeland) of “Made in England” (vervaardigd in Engeland) moeten opgenomen zijn op het etiket.

De term “protected designation of origin” (beschermde oorsprongsbenaming) moet op het etiket vermeld zijn.

Het embleem van Sussex mag op het etiket worden weergegeven.



Alle etikettering waarop het suiker- en alcoholgehalte zijn vermeld, moeten aan de EU-regelgeving voldoen.

10.3. *Aanvullende voorschriften*

—

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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