C/2024/5575

19.9.2024

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 97.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no setor vitivinícola

(C/2024/5575)

As autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho [1], no prazo de três meses a contar da data desta publicação.

O caderno de especificações, em conformidade com o artigo 94.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

«Sussex»

PDO-GB-02365

Data do pedido: 27.7.2017

1. **Denominação a registar**

Sussex

2. **País terceiro em que se situa a área delimitada**

Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte

3. **Tipo de indicação geográfica**

DOP

4. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

5. **Descrição do(s) vinho(s)**

Categoria de vinho 1: Vinho

Características organoléticas:

Vinho tranquilo «Sussex»

Aspeto visual:

Essencialmente amarelo-pálido ou lima a dourado pálido, para os vinhos brancos. Os vinhos rosados podem ser avermelhados – rosa-claro, cor de pétala de rosa, morango silvestre e salmão-pálido a salmão médio, com os vermelhos sobretudo em tons de rubi/violeta pálidos a rubi/violeta médios e vermelho-púrpura.

O vinho é isento de turbidez e sedimentos visíveis e límpido para o observador.

No nariz e na boca:

[1] Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características como o limão, a lima, o sabugueiro e outras notas florais, a maçã, a pera e a groselha têm presença forte nos vinhos brancos. Os vinhos rosados podem ser delicados e florais, com notas de flores brancas, pétalas de rosa, melão e morango. Na boca, os tintos apresentam um estilo geralmente mais leve, com taninos suaves e notas de frutos vermelhos e negros, couro, ameixas sumarentas e bagas silvestres.

Características analíticas:

Açúcares redutores: sem parâmetros definidos.

Os parâmetros analíticos não indicados cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10 %
Acidez total mínima	5 g/l para os vinhos brancos e rosados e 4 g/l para os tintos tranquilos, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

Categoria de vinho 5: Vinho espumante de qualidade

Características organoléticas:

Vinho espumante «Sussex»

Aspeto visual:

No caso das misturas com predominância de *chardonnay*, a cor pode variar entre o limão-claro e o dourado-pálido, passando por tons dourados profundos, consoante a idade do vinho. No caso das misturas *pinot*, a cor pode variar entre o dourado pálido ou o mel e os tons dourados profundos, mais comuns, consoante a idade do vinho. Os vinhos rosados variam entre uma cor avermelhada (pétala de rosa) e um rosa-salmão mais forte, por vezes com uma ligeira tonalidade dourada nos vinhos mais envelhecidos. Os vinhos tintos vão do vermelho-claro ao escuro, na sua maioria tons de rubi/violeta pálidos a rubi/violeta médios e vermelho-púrpura.

Todos os vinhos são límpidos e isentos de turbidez e sedimentos visíveis.

No nariz e na boca:

acidez refrescante do limão e da maçã-verde nos *chardonnays*, ao passo que os *pinots* podem apresentar uma mistura mais terrosa de sabores a baga vermelha e maçã cozida. O envelhecimento mais prolongado em garrafa sobre as borras produz vinhos que, no nariz e na boca, apresentam notas autolíticas desenvolvidas de brioche, pão acabado de torrar, melão, brioche cozido e mel. Na boca, os tintos espumantes geralmente apresentam taninos suaves e notas de frutos vermelhos e negros, couro, ameixas sumarentas e bagas silvestres.

Todos os vinhos apresentam uma espuma fina e persistente, sinónimo de um vinho espumante produzido pelo «método tradicional».

Características analíticas:

Açúcares redutores: sem parâmetros definidos.

Os parâmetros analíticos não indicados cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11 %

Acidez total mínima	um mínimo de 6 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

6. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas essenciais*

Categoria de vinho 1: Vinho

Título alcoométrico natural mínimo:

O título alcoométrico natural mínimo não pode ser inferior a 8 % (antes do enriquecimento – estabelecido pela regulamentação da UE, com a última redação que lhe foi dada).

Enriquecimento:

O processo de enriquecimento (em conformidade com os procedimentos estabelecidos no anexo VIII, parte 1A, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, com a última redação que lhe foi dada) não pode aumentar o título alcoométrico total em mais de 3 % vol. Em anos excecionais, pode ser autorizado um enriquecimento até 3,5 % vol. O título alcoométrico adquirido do vinho enriquecido acabado não pode ser inferior a 10 % vol.

Acidificação e desacidificação:

As condições e os limites de acidificação/desacidificação são os fixados para a produção de vinho. É autorizada a desacidificação de uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado e vinho novo ainda em fermentação. A desacidificação dos vinhos só é autorizada até ao limite máximo de 1 g/l expresso em ácido tartárico. A acidificação não é permitida, mas pode ser autorizada em anos excecionais e ao critério do Governo do Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte.

Edulcoração:

A edulcoração após fermentação é um processo distinto do enriquecimento. O título alcoométrico total do vinho pode ser aumentado por edulcoração até 4 % vol., até ao limite de 13,5 % para os vinhos enriquecidos.

A edulcoração deve respeitar as condições do anexo I D do Regulamento (UE) 2019/934 no que respeita à produção de vinho e deve ter lugar na DOP. A reserva doce utilizada deve ser limitada ao mosto de uvas, ao mosto de uvas concentrado ou ao mosto de uvas concentrado retificado que, com exceção do mosto de uvas concentrado retificado, deve ser originário da mesma DOP que o vinho a edulcorar.

Categoria de vinho 5: Vinho espumante de qualidade

Níveis mínimos de açúcares permitidos na colheita: As uvas terão um teor alcoométrico natural mínimo de 8 % (62.º Oeschle, 15,0 Brix).

As uvas entre 7,5 % e 8 % de grau em potência podem ser utilizadas como parte de vinhos de reserva, para serem misturadas com uvas aceitáveis, desde que, em combinação, cumpram as regras em matéria de título alcoométrico mínimo.

Estes limites referem-se ao conjunto da vinha e não a uma única casta ou prensagem.

Declaração de colheita: 85 % das uvas utilizadas na produção do vinho espumante Sussex têm de corresponder ao ano de colheita designado.

Vinhos monocasta: Deve conter, no mínimo, 90 % da casta indicada – o Blanc de Blancs conterá, no mínimo, 90 % de *chardonnay*. O Blanc de Noirs conterá igualmente pelo menos 90 % como combinação de *pinot-noir* e/ou *pinot-meunier*.

Prensagem: A prensagem é feita exclusivamente com cachos inteiros, com exceção do vinho rosado, que pode ser produzido a partir de vinho de uvas parcialmente trituradas.

— A pressão máxima utilizada para a prensagem é de 1,6 bar.

— O rendimento máximo é de 66,67 l/100 kg.

Vinificação: Para além das regras especificadas acima e pelos produtores de vinho de Sussex (Sussex Wine Producers – SWP), os vinhos têm de satisfazer as normas mínimas especificadas na legislação da UE em vigor para o vinho espumante de qualidade de método tradicional (conforme definido no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e na legislação em vigor).

Fermentação maloláctica: Fica ao critério do vinicultor.

Tiragem: O título alcoométrico total de cada vinho de base destinado à preparação não pode ser inferior a 10 % vol.

A adição de licor de tiragem não pode provocar um aumento do título alcoométrico total do vinho de base superior a 1,5 % vol. Este é medido através do cálculo da diferença entre o título alcoométrico total do vinho de base e o título alcoométrico total do vinho espumante Sussex antes da adição de licor de expedição.

O licor de tiragem utilizado para a produção de vinho espumante Sussex só pode conter:

— Sacarose

— Mosto de uvas concentrado

— Mosto de uvas concentrado retificado (MCR)

— Mosto de uvas ou mosto de uvas parcialmente fermentado

— Vinho

Qualquer vinho utilizado deve provir da mesma denominação de origem protegida que o vinho de base ao qual é adicionado.

A tiragem pode ser feita pela adega ou por uma unidade de engarrafamento móvel aprovada.

Garrafa: A escolha da garrafa é deixada ao critério da adega (mas tem de cumprir a regulamentação da UE).

Nota: No momento do engarrafamento, devem ser conservadas e marcadas de forma indelével, para efeitos de rastreabilidade, duas garrafas de vinho de base e duas garrafas de cada dia de engarrafamento.

Maturação: O período mínimo de permanência do vinho espumante Sussex em garrafa antes do lançamento é de 15 meses*.

(Nota*: Destes, devem contar-se no mínimo 12 meses sobre as borras de tiragem, caso em que o vinho deve ter mais três meses após a remoção das borras para completar os 15 meses).

Remoção das borras: A prática utilizada para a remoção das borras deve ser efetuada em conformidade com os regulamentos da UE que correspondam à definição de vinho espumante de qualidade do método tradicional.

Licor de expedição: Fica ao critério da adega, no âmbito dos regulamentos da UE em vigor. Qualquer mosto ou vinho utilizado deve provir da mesma denominação de origem protegida que o vinho de base ao qual é adicionado.

b. *Rendimentos máximos*

Categoria de vinho 1: Vinho

Em condições normais, o rendimento máximo de colheita é de 12 toneladas por hectare.

O rendimento máximo absoluto da colheita é de 14,0 toneladas por hectare*.

(Nota*: Este nível só será autorizado em circunstâncias excecionais, quando se puder provar ao SWP que os níveis de açúcares, a acidez e o sabor não são postos em causa, ou se as condições forem tais que a redução do rendimento possa ser prejudicial para a qualidade da cultura. A notificação desse aumento será enviada pela SWP aos produtores, ao responsável pela gestão do regime e à Wine Standards.)

Categoria de vinho 5: Vinho espumante de qualidade

Do mosto, antes do enriquecimento, é de 80 hl/ha, medidos com base na vinha.

7. **Área geográfica delimitada**

Sussex Este e Oeste

O vinho tranquilo Sussex é produzido a partir de uvas cultivadas dentro dos limites administrativos dos distritos de Sussex Este e Oeste.

O espumante Sussex é um vinho espumante de qualidade tradicional branco ou rosado produzido a partir de castas de uva de vinho espumante clássicas cultivadas dentro dos limites administrativos dos distritos de Sussex Este e Oeste.

8. **Principais castas de uva de vinho**

Categoria de vinho 1: Vinho

São admitidas as seguintes castas:

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

Categoria de vinho 5: Vinho espumante de qualidade

Deve ser produzido principalmente a partir das seguintes castas de uva:

chardonnay, *pinot-noir* e *pinot-meunier*.

Além disso, podem ser utilizadas as castas *arbanne*, *pinot-gris*, *pinot-blanc*, *petit-meslier* e *pinot-noir-précoce*.

9. **Descrição da(s) relação(ões)**

9.1. *Informações pormenorizadas sobre a área geográfica (fatores naturais e humanos)*

Fatores naturais

Solos

A maior parte das vinhas do Sussex situam-se nos solos de giz de South Downs ou de arenito rico em minerais do norte. Esta importante característica geológica que atravessa o East e o West Sussex tem uma influência calcária significativa.

Os South Downs são atualmente o maior Parque Nacional de Inglaterra. Partem do mar em Beachy Head, no East Sussex, atravessam o West Sussex e terminam no Hampshire, dominando a paisagem da fronteira sul da região com o canal da Mancha. Este fenómeno geológico cretáceo resulta dos depósitos calcários deixados pelos organismos marinhos ao longo de mais de 100 milhões de anos. Foram levantados tectonicamente ao mesmo tempo que os Alpes, formando esta crista de colinas, o South Downs, que, na realidade, faz parte da mesma faixa de giz, uma extensão da bacia parisiense, que atravessa o norte de França e se estende até ao sul de Inglaterra.

Clima

O Sussex beneficia de uma altitude elevada e é também reconhecido como uma das zonas mais secas e mais quentes de Inglaterra, embora com brisas noturnas frescas. Classifica-se como tendo um «clima semicontinental», com uma precipitação média tipicamente compreendida entre 600 e 850 mm por ano. Algumas zonas do Sussex continuam a ter o recorde do maior número de horas de sol no Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte, com graus-dias de crescimento (conforme definido por Coombe e Dry 2004) de cerca de 970-1050 durante o período vegetativo de abril a outubro.

Fatores humanos

As competências vitivinícolas no Sussex desenvolveram-se rapidamente ao longo dos últimos anos, impulsionadas pela expansão do Plumpton College, cujos cursos de licenciatura e de mestrado em Viticultura e Enologia são acreditados pela Royal Agricultural University (Cirencester). Muitos dos viticultores e chefe vitivinícolas que trabalham no Sussex frequentaram cursos no Plumpton College, que é um centro de excelência para a educação vitivinícola no Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte, situado pouco a norte de Brighton, no Sussex. É a única escola vitícola situada numa região vitícola de clima fresco, com um departamento de investigação que oferece uma licenciatura e um mestrado em Enologia. Os vinicultores do Sussex desenvolveram padrões analíticos mais elevados para o vinho produzido e um envelhecimento em garrafa mais longo para o vinho espumante Sussex, uma avaliação qualitativa independente tanto para o vinho tranquilo como para o vinho espumante. Limitaram o número de castas de uva e introduziram títulos alcoométricos naturais mais elevados nas uvas utilizadas na produção dos vinhos Sussex. As uvas utilizadas para o vinho espumante são vindimadas manualmente e prensadas em cachos inteiros.

9.2. *Informações sobre a qualidade ou características do vinho devidas essencial ou exclusivamente ao meio geográfico*

Os vinhos tranquilos possuem notas de limão, lima, sabugueiro e outras notas florais, e maçã, pera e groselha, com presença forte nos vinhos brancos. Os vinhos rosados podem ser delicados e florais, com notas de flores brancas, pétalas de rosa, melão e morango. Na boca, os tintos apresentam um estilo geralmente mais leve, com notas suaves de frutos vermelhos e negros, couro, ameixas sumarentas e bagas silvestres.

Os vinhos espumantes apresentam uma acidez refrescante do limão e da maçã-verde dos *chardonnays*, ao passo que os *pinots* podem apresentar uma mistura de sabores a baga vermelha e maçã cozida. O envelhecimento mais prolongado em garrafa sobre as borras produz vinhos que, no nariz e na boca, apresentam notas autolíticas desenvolvidas de brioche, pão acabado de torrar, melão, brioche cozido e mel. Na boca, os tintos espumantes geralmente apresentam notas de frutos vermelhos e negros, couro, ameixas sumarentas e bagas silvestres.

9.3. *Relação entre as características da área geográfica e a qualidade do vinho*

A elevada latitude das vinhas do Sussex proporciona um período vegetativo mais longo, que permite a maturação das uvas até à plena maturação fenólica, e a vasta gama de temperaturas diurnas proporciona condições de cultivo ideais para a produção de espumantes de qualidade tradicional e de vinho tranquilo pelo método tradicional.

Os dias quentes e as noites mais frescas, aliados ao longo período vegetativo, dão origem a vinhos espumantes com uma acidez natural refrescante, limpos e frescos, mas com profundidade e complexidade, com um caráter rico. Os vinhos espumantes tintos são, em geral, de estilo leve. Os vinhos tranquilos apresentam aromas florais e frutados proeminentes.

O efeito do giz dos solos nos vinhos tranquilos e espumantes Sussex não deve ser subestimado e confere ao vinho um caráter distintivo. O giz é constituído por calcite formada a partir das conchas destes organismos marinhos, que são altamente porosos e funcionam como um reservatório (que armazena cerca de 300-400 litros de água por m^3) que proporciona às vinhas um abastecimento de água estável, mesmo nos verões mais secos. O giz absorve água por ação capilar. O esforço exigido às vinhas para explorar este abastecimento de água coloca-as sob uma pressão hídrica suficiente durante o período vegetativo para alcançar esse equilíbrio delicado de maturação, acidez e aroma de bagas.

Os solos de arenito, situados a norte do South Downs, proporcionam também solos de boa drenagem, ideais para a viticultura.

O *terroir* específico do Sussex produz uma vasta seleção de vinhos tranquilos predominantemente leves (com baixo teor alcoólico), que vão dos brancos secos e frescos aos tintos frutados e aos rosados elegantes. O clima marítimo quente e seco, os solos com boa drenagem do Sussex e a adição das brisas frescas ao fim do dia fazem com que as uvas desenvolvam elevados níveis de acidez natural, cruciais para o vinho espumante.

Estes fatores naturais e humanos, nomeadamente os solos calcários, o excecional recorde de luz solar e a pluviosidade anual moderada de 600 a 850 mm fazem do Sussex uma região ideal para produzir uvas de qualidade excecional para vinhos tranquilos e espumantes.

10. **Outras condições essenciais**

10.1. *Requisitos específicos em matéria de embalagem*

—

10.2. *Requisitos específicos em matéria de rotulagem*

Categoria de vinho 1: Vinho

Depois de ter sido classificado como vinho tranquilo «Sussex», um vinho pode ser complementado pelas menções adicionais «Tranquilo» ou «Origem» no rótulo.

Anos de colheita – aplica-se a regra dos 85 % (*supra*).

Área geográfica delimitada – As menções «Produto de Inglaterra» ou «Produzido em Inglaterra» têm de figurar no rótulo.

A menção «denominação de origem protegida» tem de figurar no rótulo.

O emblema do Sussex pode figurar no rótulo.



Todos os rótulos que indiquem o teor de açúcares e de álcool têm de respeitar a regulamentação da UE.

Categoria de vinho 5: Vinho espumante de qualidade

A denominação «Sussex» no vinho espumante pode ser completada pela adição de «Espumante», «Clássico» ou «Origem» no rótulo. Podem igualmente ser acrescentadas ao rótulo as menções «fermentação em garrafa», «método tradicional», «fermentação em garrafa segundo o método tradicional» ou «tradicional»,

Anos de colheita – aplica-se a regra dos 85 % (*supra*).

Área geográfica delimitada – As menções «Produto de Inglaterra» ou «Produzido em Inglaterra» têm de figurar no rótulo.

A menção «denominação de origem protegida» tem de figurar no rótulo.

O emblema do Sussex pode figurar no rótulo.



Todos os rótulos que indiquem o teor de açúcares e de álcool têm de respeitar a regulamentação da UE.

10.3. *Requisitos adicionais*

—

Referência à publicação do caderno de especificações

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