C/2024/5575

19.9.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 97 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în sectorul vinicol

(C/2024/5575)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o procedură de opoziție.

Caietul de sarcini al produsului, care este conform cu articolul 94 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, se găsește în registrul indicațiilor geografice al Uniunii.

DOCUMENT UNIC

„Sussex”

PDO-GB-02365

Data cererii: 27.7.2017

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

Sussex

2. **Țara terță căreia îi aparține arealul delimitat**

Regatul Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord

3. **Tipul indicației geografice**

DOP

4. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

5. **Descrierea vinurilor**

Categoria de vin 1: vin

Caracteristici organoleptice:

Vin „Sussex” liniștit

Aspect vizual:

În cazul vinurilor albe, aspectul este în cea mai mare parte galben-pal sau de culoarea limetei și până la auriu-pal. Vinurile roze pot fi rozalii – roz-pal, roz ca petalele de trandafir sau căpșunile sălbatice și roz-somon pal spre mediu; aspectul vinurilor roșii variază de la un rubiniu/violet în cea mai mare parte pal până la un rubiniu/violet de intensitate medie, cu nuanțe de roșu-movuliu.

Vinul nu prezintă o turbiditate vizibilă sau sedimente vizibile și este limpede pentru observator.

Aromă și gust:

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caracteristicile precum notele de lămâie, de limetă, de flori de soc și alte note florale, precum și notele de mere, de pere și de agrișe sunt puternic perceptibile în vinurile albe. Vinurile roze pot fi delicate și florale, cu note de flori albe, de petale de trandafir, de pepene și de căpșuni. Vinurile roșii au, în general, un stil mai lejer și prezintă, la degustare, taninuri blânde și note de fructe roșii și negre, de piele, de prune suculente și de bace sălbatice.

Caracteristici analitice:

Zaharuri reducătoare: niciun parametru stabilit.

Caracteristicile de mai jos pentru care nu sunt specificate valori sunt conforme cu limitele prevăzute în reglementările UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10 %
Aciditatea totală minimă	5 g/l pentru vinul alb și roze și 4 g/l pentru vinul roșu liniștit, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Categoria de vin 5: vin spumant de calitate

Caracteristici organoleptice:

Vin spumant „Sussex”

Aspect vizual:

În cazul amestecurilor în care predomină soiul Chardonnay, culoarea poate varia de la galben-lămâie deschis sau auriu-pal până la nuanțe aurii intense, în funcție de vechimea vinului. În cazul amestecurilor de soiuri din familia Pinot, culoarea poate varia de la auriu-pal sau culoarea mierii până la nuanțe de auriu intens, acestea din urmă fiind mai frecvente, în funcție de vechimea vinului. Culoarea vinurilor roze variază de la o nuanță rozalie (ca petalele de trandafir) la un roz-somon mai puternic, uneori cu o ușoară nuanță aurie în cazul vinurilor cu o vechime mai mare. Culoarea vinurilor roșii variază de la roșu-deschis la roșu-închis și de la un rubiniu/violet în cea mai mare parte pal până la un rubiniu/violet de intensitate medie, cu nuanțe de roșu-movuliu.

Toate vinurile sunt limpezi și nu prezintă o turbiditate vizibilă sau sedimente vizibile.

Aromă și gust:

Vinurile din soiul Chardonnay prezintă o aciditate revigorantă care amintește de lămâi și de mere verzi, în timp ce vinurile din soiuri din familia Pinot pot prezenta un amestec mai pământos de arome de bace roșii și mere coapte. Învechirea mai îndelungată pe drojdii în sticle produce vinuri cu note autolitice dezvoltate conferite de aromele de pâine *brioche*, de pâine prăjită proaspătă, de pepene, de pâine *brioche* coaptă și de miere, care sunt percepute olfactiv și gustativ. Vinurile spumante roșii prezintă, la degustare, taninuri blânde și note de fructe roșii și negre, de piele, de prune suculente și de bace sălbatice.

Toate vinurile prezintă o spumă fină și persistentă, asociată cu vinul spumant cu mențiunea „Traditional Method” (metoda tradițională).

Caracteristici analitice:

Zaharuri reducătoare: niciun parametru stabilit.

Caracteristicile de mai jos pentru care nu sunt specificate valori sunt conforme cu limitele prevăzute în reglementările UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11 %

Aciditatea totală minimă	minimum 6 g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

6. **Practici vitivinicole**

a. *Practici oenologice esențiale*

Categoria de vin 1: vin

Tărie alcoolică naturală minimă:

Tăria alcoolică naturală minimă nu este mai mică de 8 % (înainte de îmbogățire – prevăzută în normele UE, astfel cum au fost modificate).

Îmbogățire:

Procesul de îmbogățire [în conformitate cu procedurile prevăzute în partea I litera A din anexa VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, astfel cum a fost modificat] nu mărește tăria alcoolică totală cu mai mult de 3 % vol. În anii excepționali, poate fi autorizată o îmbogățire cu până la 3,5 % în volume. Tăria alcoolică dobândită a vinului îmbogățit finit nu este mai mică de 10 % vol.

Acidificare, dezacidificare:

Condițiile și limitele pentru acidificare/dezacidificare sunt cele stabilite pentru producția de vin. Este permisă dezacidificarea strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat și a vinului nou aflat încă în fermentație. Dezacidificarea vinurilor este permisă doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric. Acidificarea nu este permisă, dar poate fi autorizată în anii excepționali și la decizia guvernului Regatului Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord.

Îndulcire:

Îndulcirea de după fermentare este un proces separat de îmbogățire. Tăria alcoolică totală a vinului poate fi mărită prin îndulcire cu până la 4 % vol., respectându-se o limită de 13,5 % pentru vinurile îmbogățite.

Îndulcirea trebuie să respecte condițiile de la partea D a anexei I la Regulamentul (UE) 2019/934 cu privire la producția de vin și trebuie să se desfășoare în arealul DOP. Rezerva utilizată pentru îndulcire se limitează la must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat care, cu excepția mustului de struguri concentrat rectificat, trebuie să provină din același areal al DOP ca vinul care este îndulcit.

Categoria de vin 5: vin spumant de calitate

Nivelurile de zahăr minime permise la recoltare: strugurii au un nivel minim de alcool natural de 8 % (62 de grade Oechsle, 15,0 grade Brix).

Strugurii cu un nivel de alcool potențial cuprins între 7,5 % și 8 % pot fi utilizați în producția vinurilor de rezervă, pentru a fi amestecați cu struguri acceptabili, în combinație cu care ar respecta normele minime privind alcoolul.

Aceste limite se aplică la nivelul întregii plantații viticole, și nu unui singur soi de struguri sau unei singure presări.

Declararea anului de recoltă: strugurii utilizați pentru obținerea vinului spumant „Sussex” trebuie să fie în proporție de 85 % din anul desemnat al oricărei recolte.

Vinuri dintr-un singur soi: trebuie să conțină soiul declarat în proporție de cel puțin 90 % – vinurile de tip *Blanc de Blancs* conțin soiul Chardonnay în proporție de cel puțin 90 %. În mod similar, vinurile de tip *Blanc de Noirs* conțin o combinație de Pinot Noir și/sau Pinot Meunier în proporție de cel puțin 90 %.

Presare: presarea se realizează numai cu ciorchini întregi, mai puțin în cazul vinurilor roze, care pot fi obținute din vin din struguri parțial zdrobiți.

— Presiunea maximă utilizată pentru presă este de 1,6 bari.

— Randamentul maxim este de 66,67 l/100 kg.

Vinificare: pe lângă normele prevăzute mai sus și de către Producătorii de Vin „Sussex" (*Sussex Wine Producers* – SWP), vinurile trebuie să respecte standardele minime prevăzute de legislația UE în vigoare pentru vinul spumant de calitate produs prin metoda tradițională (astfel cum este definit în Regulamentul UE nr. 1308/2013 și în legislația în vigoare).

Fermentația malolactică: este la latitudinea vinificatorului.

Tiraj: fiecare cuvée pentru prepararea vinului are o tărie alcoolică totală de cel puțin 10 % vol.

Adaosul de licoare de tiraj nu poate duce la o creștere a tăriei alcoolice totale a cuvée-ului mai mare de 1,5 % vol. Această creștere se măsoară prin calcularea diferenței dintre tăria alcoolică totală a cuvée-ului și tăria alcoolică totală a vinului spumant „Sussex" înainte de adăugarea de licoare de expediție.

Licoarea de tiraj utilizată pentru producția de vin spumant „Sussex" poate fi compusă numai din:

— zaharoză;

— must de struguri concentrat;

— must de struguri concentrat rectificat (MCR);

— must de struguri sau must de struguri parțial fermentat;

— vin.

Orice vin utilizat trebuie să aibă aceeași origine desemnată protejată ca și cuvée-ul la care se adaugă.

Tirajul poate fi realizat de unitatea de vinificație sau de o unitate de îmbuteliere mobilă autorizată.

Sticlă: alegerea sticlei este la latitudinea unității de vinificație (dar trebuie să respecte reglementările UE).

Notă: la momentul îmbutelierii, trebuie păstrate 2 sticle de cuvée și 2 sticle din fiecare zi de îmbuteliere în parte, care să fie marcate indelebil în vederea trasabilității.

Maturare: vinul spumant „Sussex" trebuie păstrat în sticlă minimum 15 luni* înainte de a fi eliberat pentru consum.

(Notă*: din această perioadă, vinul trebuie să petreacă o perioadă minimă de 12 luni pe drojdii de tiraj, în urma căreia trebuie să i se acorde încă 3 luni după degorjare, obținându-se astfel totalul de 15 luni.)

Degorjare: practica utilizată pentru degorjare trebuie să fie realizată în conformitate cu reglementările UE, respectându-se definiția vinului spumant de calitate produs prin metoda tradițională.

Licoare de expediție: este la latitudinea unității de vinificație, cu respectarea reglementărilor UE în vigoare la momentul respectiv. Orice must sau vin utilizat trebuie să aibă aceeași origine desemnată protejată ca și cuvée-ul la care se adaugă.

b. *Producții/Randamente maxime*

Categoria de vin 1: vin

În condiții normale, producția maximă a unei recolte este de 12 tone la hectar.

Producția maximă absolută a unei recolte este de 14,0 tone la hectar*.

(Notă*: acest nivel este autorizat numai în circumstanțe excepționale, atunci când se poate dovedi pentru SWP că nivelurile de zahăr, aciditatea și aroma nu sunt puse în pericol sau, de fapt, în cazul în care condițiile sunt de așa natură încât reducerea producției ar putea fi în detrimentul calității culturii. SWP notifică o astfel de majorare producătorilor, administratorului sistemului și organismului responsabil de standardele vitivinicole.)

Categoria de vin 5: vin spumant de calitate

Înainte de îmbogățire, cantitatea de must măsurată pentru o plantație viticolă este de 80 hl/ha.

7. **Arealul geografic delimitat**

East Sussex și West Sussex

Vinul liniștit „Sussex” este obținut din struguri cultivați în limitele administrative ale comitatelor East Sussex și West Sussex.

Vinul spumant „Sussex” este un vin spumant de calitate produs prin metoda tradițională, alb sau roze, obținut din soiuri de struguri clasice pentru vinul spumant, cultivate în limitele administrative ale comitatelor East Sussex și West Sussex.

8. **Soiurile de struguri de vin principale**

Categoria de vin 1: vin

Sunt permise următoarele soiuri de struguri:

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.

Categoria de vin 5: vin spumant de calitate

Se obține în principal din următoarele soiuri de struguri:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

În plus, pot fi utilizate soiurile Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier și Pinot Noir Précoce.

9. **Descrierea legăturilor**

9.1. *Informații detaliate despre arealul geografic (factori naturali și umani)*

Factorii naturali

Soluri

Majoritatea plantațiilor viticole din Sussex sunt situate fie pe creta din South Downs, fie pe nisipurile verzi, bogate în minerale, din nord. Această formațiune geologică majoră care traversează East Sussex și West Sussex are o influență calcaroasă semnificativă.

Lanțul deluros South Downs reprezintă în prezent cel mai mare parc național din Anglia. Acest lanț deluros se ridică din mare la Beachy Head în East Sussex, traversează West Sussex și pătrunde în Hampshire, dominând peisajul limitei sudice a regiunii cu Canalul Mânecii. Acest fenomen geologic cretacic este rezultatul eonilor de depuneri calcaroase lăsate de organismele marine în urmă cu peste 100 de milioane de ani. Aceste depuneri au fost împinse în sus de mișcările tectonice, în aceeași perioadă ca Alpii, formându-se astfel acest lanț deluros numit South Downs, care face parte, de fapt, din aceeași bandă de cretă, o extindere a bazinului parizian, care traversează nordul Franței până în sudul Angliei.

Climă

Comitatul Sussex se află la o altitudine înaltă și este, de asemenea, recunoscut ca fiind una dintre zonele cele mai uscate și mai calde din Anglia, deși cu brize răcoroase seara. Este clasificat ca având o „climă semi-continentală”, cu precipitații medii cuprinse, de regulă, între 600 și 850 mm pe an. Unele zone din Sussex încă dețin recorduri pentru cele mai multe ore însorite din Regatul Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord, cu o sumă a temperaturilor utile ajungerii la maturitate a plantelor (*Growing Degree Days* – GDD) (astfel cum este definită de Coombe și Dry în 2004) de aproximativ 970-1 050 în sezonul de vegetație aprilie-octombrie.

Factorii umani

În ultimii ani, competențele în materie de vinificație au cunoscut o dezvoltare rapidă în Sussex, amplificată de extinderea Colegiului din Plumpton, care oferă cursuri de licență și de masterat în domeniul viticulturii și al oenologiei care sunt validate de Universitatea Regală de Agronomie (Cirencester). Mulți dintre vinificatorii și administratorii de plantații viticole care lucrează în Sussex au participat la cursurile oferite de Colegiul din Plumpton, care este un centru de excelență pentru educația vinicolă din Regatul Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord și este situat chiar la nord de Brighton, în Sussex. Este singura unitate de învățământ specializată în viticultură dintr-o regiune viticolă cu climă rece care are un departament de cercetare care oferă programe de licență și de masterat în oenologie. Vinificatorii din Sussex au elaborat standarde analitice mai înalte pentru vinul produs, o perioadă mai lungă de învechire în sticle pentru vinul spumant „Sussex” și o evaluare calitativă independentă atât pentru vinul liniștit, cât și pentru vinul spumant. Aceștia au limitat numărul de soiuri de struguri și au introdus niveluri mai ridicate de alcool natural în strugurii utilizați pentru producția de vinuri „Sussex”. Strugurii utilizați pentru vinul spumant sunt recoltați manual și presați în ciorchini întregi.

9.2. *Detalii despre calitatea sau caracteristicile vinului, care se datorează în principal sau în mod exclusiv mediului geografic*

În cazul vinurilor liniștite, notele precum cele de lămâie, de limetă, de flori de soc și alte note florale, precum și cele de mere, de pere și de agrișe sunt puternic perceptibile în vinurile albe. Vinurile roze pot fi delicate și florale, cu note de flori albe, de petale de trandafir, de pepene și de căpșuni. Vinurile roșii au, în general, un stil mai lejer și prezintă, la degustare, note delicate de fructe roșii și negre, de piele, de prune suculente și de bace sălbatice.

Vinurile spumante din soiul Chardonnay prezintă o aciditate revigorantă care amintește de lămâi și de mere verzi, în timp ce vinurile spumante din soiuri din familia Pinot pot prezenta un amestec mai pământos de arome de bace roșii și mere coapte. Învechirea mai îndelungată pe drojdii în sticle produce vinuri cu note autolitice dezvoltate conferite de aromele de pâine *brioche*, de pâine prăjită proaspătă, de pepene, de pâine *brioche* coaptă și de miere, care sunt percepute olfactiv și gustativ. Vinurile spumante roșii prezintă, la degustare, note de fructe roșii și negre, de piele, de prune suculente și de bace sălbatice.

9.3. *Legătura dintre caracteristicile arealului geografic și calitatea vinului*

Latitudinea înaltă la care se află plantațiile viticole din Sussex oferă posibilitatea ca sezonul de vegetație să fie mai lung, permițând strugurilor să atingă o maturitate fenolică deplină, iar intervalul larg de temperaturi diurne oferă condiții ideale de cultivare pentru producția de vin spumant de calitate produs prin metoda tradițională și de vin liniștit.

Zilele calde și serile mai răcoroase, precum și sezonul lung de vegetație dau naștere unor vinuri spumante care au o aciditate naturală răcoritoare și sunt limpezi și proaspete, dar care dau dovadă de profunzime și complexitate, precum și de un caracter bogat. Vinurile spumante roșii au, în general, un stil lejer. Vinurile liniștite au arome florale și fructate proeminente.

Efectul cretei din soluri asupra vinurilor „Sussex" liniștite și spumante nu ar trebui subestimat și conferă vinului un caracter distinctiv. Creta constă în calcit format din cochiliile organismelor marine, care sunt foarte poroase și acționează ca un rezervor (depozitând aproximativ 300-400 de litri de apă pe m^3) care oferă viței-de-vie o alimentare constantă cu apă, chiar și în verile cele mai secetoase. Creta atrage apa în interior printr-o acțiune capilară. Efortul necesar pentru ca vița-de-vie să valorifice această rezervă de apă face ca vița-de-vie să fie supusă, în sezonul de vegetație, unui stres hidric suficient pentru atingerea acelui echilibru delicat între maturitate, aciditate și potențialele arome de bace.

Solurile cu nisipuri verzi situate la nord de South Downs reprezintă, de asemenea, soluri bine drenate, ideale pentru viticultură.

Terroir-ul specific din Sussex produce o gamă largă de vinuri liniștite, în principal lejere (slab alcoolizate), de la vinuri albe seci revigorante până la vinuri roșii fructate și vinuri roze elegante. Clima maritimă caldă și uscată și solurile bine drenate din Sussex, la care se adăugă brizele răcoroase din timpul serii, fac ca strugurii să dezvolte niveluri ridicate de aciditate naturală, esențiale pentru vinul spumant.

Acești factori naturali și umani inerenți, în special solurile calcaroase, recordul excepțional de ore însorite și precipitațiile anuale moderate de 600-850 mm, fac ca Sussex să fie o regiune ideală pentru producția de struguri de o calitate deosebită pentru vinurile liniștite și spumante.

10. **Condiții suplimentare esențiale**

10.1. *Cerințe specifice privind ambalarea*

—

10.2. *Cerințe specifice privind etichetarea*

Categoria de vin 1: vin

În urma clasificării unui vin drept vin liniștit „Sussex", eticheta poate fi completată cu mențiunile suplimentare „Still" (liniștit) sau „Origin" (origine).

Anii de recoltă – se aplică regula de 85 % (de mai sus).

Arealul geografic delimitat – cuvintele „Produce of England" (produs agricol englez) sau „Made in England" (fabricat în Anglia) trebuie să figureze pe etichetă.

Mențiunea *„protected designation of origin”* (denumire de origine protejată) trebuie să figureze pe etichetă.

Emblema comitatului Sussex poate fi afișată pe etichetă.



Toate etichetele pe care se indică conținutul de zahăr și de alcool trebuie să respecte reglementările UE.

Categoria de vin 5: vin spumant de calitate

Denumirea „Sussex” de pe vinul spumant poate fi completată prin adăugarea pe etichetă a mențiunilor „Sparkling” (spumant) „Classic” (clasic) sau „Origin” (origine). Mențiunile „bottle-fermented” (fermentat în sticlă), „traditional method” (metoda tradițională), „bottle fermented in the traditional method” (fermentat în sticlă după metoda tradițională) sau „traditional” (tradițional) pot fi, de asemenea, adăugate pe etichetă.

Anii de recoltă – se aplică regula de 85 % (de mai sus).

Arealul geografic delimitat – cuvintele „Produce of England” (produs agricol englez) sau „Made in England” (fabricat în Anglia) trebuie să figureze pe etichetă.

Mențiunea *„protected designation of origin”* (denumire de origine protejată) trebuie să figureze pe etichetă.

Emblema comitatului Sussex poate fi afișată pe etichetă.



Toate etichetele pe care se indică conținutul de zahăr și de alcool trebuie să respecte reglementările UE.

10.3. *Cerințe suplimentare*

—

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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