C/2024/5575

19.9.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 97 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2024/5575)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 94 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sa nachádza v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Sussex“

PDO-GB-02365

Dátum žiadosti: 27. 7. 2017

1. **Názov zápis do registra**

   Sussex

2. **Tretia krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

   Spojené kráľovstvo Veľkej Británie a Severného Írska

3. **Druh zemepisného označenia**

   CHOP

4. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

   1. Víno

   5. Akostné šumivé víno

5. **Opis vín**

   Kategória vína 1: Víno

   Organoleptické vlastnosti:

   Tiché víno „Sussex“

   Vzhľad:

   Prevažne bledožlté alebo limetkové až bledozlaté biele vína. Ružové vína môžu mať ružovú až bledoružovú farbu, farbu okvetných lístkov ruže a lesných jahôd a bledú až stredne intenzívnu lososovú farbu, pričom červeň sa väčšinou prejavuje bledorubínovými/bledofialovými až stredne rubínovými/fialovými a fialovočervenými odleskami.

   Víno sa pozorovateľovi bude javiť bez viditeľného zakalenia a usadenín a číre.

   Aróma a chuť:

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V bielych vínach sa výrazne prejavujú vlastnosti, ako sú citrónové a limetkové tóny, tóny kvetu bazy čiernej a iné kvetinové tóny, jablko, hruška a egreš. Ružové vína môžu byť jemné a kvetinové s odleskami bielych kvetov, okvetných lístkov ruží, melónu a jahôd. Červené vína budú vo všeobecnosti ľahšie, s jemnými triesloviny a tónmi červeného a čierneho ovocia, kože, šťavnatých sliviek a lesných plodov na podnebí.

Analytické vlastnosti:

Redukujúce cukry: žiadne stanovené parametre.

Ďalej uvedené vlastnosti, pri ktorých nie sú špecifikované žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10 %
Minimálna celková kyslosť	5 g/l v prípade bieleho a ružového vína a 4 g/l v prípade tichého vína vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Kategória vína: 5 Akostné šumivé víno

Organoleptické vlastnosti:

Akostné šumivé víno „Sussex“

Vzhľad:

V prípade zmesí s prevahou odrody chardonnay sa farba môže pohybovať od svetlo citrónových alebo bledozlatých až po sýtozlaté odlesky, a to v závislosti od veku vína. V prípade zmesí pinotov sa farba môže pohybovať od bledozlatých alebo medových až po sýtozlaté odlesky, ktoré bývajú častejšie, a to v závislosti od veku vína. Ružové vína bývajú ružové (okvetné lístky ruží) až výraznejšie lososovoružové, niekedy so slabým zlatistým odleskom v prípade starších vín. Červené vína sú svetločervené až tmavé, väčšinou bledo rubínové/fialové až stredne rubínové/fialové a purpurovočervené odlesky.

Všetky vína sú číre a bez viditeľného zakalenia a usadenín.

Aróma a chuť:

vína chardonnay sa vyznačujú sviežou kyslosťou citróna a zeleného jablka, zatiaľ čo pinoty sa môžu vyznačovať zemitejšou zmesou arómy červených bobúľ a pečených jabĺk. Dlhším vyzrievaním vo fľaši na kaloch vznikajú vína s rozvinutými autolytickými tónmi briošky, čerstvo opečenej hrianky, melóna, pečenej briošky a medovej arómy v nose a na podnebí. Šumivé červené vína majú chuť s jemnými triesloviny a tónmi červeného a čierneho ovocia, kože, šťavnatých sliviek a lesných plodov.

Všetky vína sa vyznačujú jemnou a trvácnou penou, ktorá je synonymom šumivého vína vyrobeného tradičnou metódou („méthode traditionelle“).

Analytické vlastnosti:

Redukujúce cukry: žiadne stanovené parametre.

Ďalej uvedené vlastnosti, pri ktorých nie sú špecifikované žiadne hodnoty, zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11 %

Minimálna celková kyslosť	minimálne 6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Kategória vína 1: Víno

Minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %)

Minimálny prirodzený obsah alkoholu nesmie byť nižší ako 8 obj. % (pred obohatením – stanovené pravidlami EÚ v znení zmien).

Obohacovanie:

Proces obohacovania [v súlade s postupmi stanovenými v časti 1 A prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 v znení zmien] nesmie zvýšiť celkový obsah alkoholu o viac ako 3 obj. %. Vo výnimočných rokoch sa môže povoliť obohacovanie až do úrovne 3,5 obj. %. Skutočný obsah alkoholu vyzretého obohateného vína nesmie byť menší ako 10 obj. %.

Zvyšovanie a znižovanie obsahu kyselín:

Podmienky a obmedzenia týkajúce sa zvyšovania/znižovania obsahu kyselín sú podmienky a obmedzenia stanovené pre výrobu vína. Znižovanie obsahu kyselín čerstvého hrozna, hroznového muštu, kvasiaceho hroznového muštu a ešte kvasiaceho mladého vína je povolené. Znižovanie obsahu kyselín vín je povolené len do hranice 1 g/l vyjadrenej ako kyselina vínna. Zvyšovanie obsahu kyselín nie je povolené, ale vo výnimočných rokoch a na základe rozhodnutia vlády Spojeného kráľovstva Veľkej Británie a Severného Írska sa môže povoliť.

Úprava obsahu zvyškového cukru:

Úprava obsahu zvyškového cukru po kvasení je proces oddelený od obohacovania. Celkový obsah alkoholu vo víne sa môže zvýšiť úpravou obsahu zvyškového cukru až o 4 obj. %, pričom hranica pre obohatené vína je 13,5 obj. %.

Úprava obsahu zvyškového cukru musí spĺňať podmienky prílohy I D k nariadeniu (EÚ) 2019/934 o výrobe vína a musí sa uskutočňovať v CHOP. Použitá sladká rezerva sa obmedzuje na hroznový mušt, zahustený hroznový mušt alebo rektifikovaný zahustený hroznový mušt, ktorý s výnimkou rektifikovaného zahusteného hroznového muštu musí pochádzať z tej istej CHOP ako víno, v ktorom sa upravuje obsah zvyškového cukru.

Kategória vína: 5 Akostné šumivé víno

Minimálne povolené hladiny cukru pri zbere: Hrozno bude mať minimálny prirodzený obsah alkoholu 8 obj. % (62 Oeschle, 15,0 Brix).

Hrozno s potenciálnym obsahom alkoholu v rozpätí 7,5 obj. % – 8 obj. % sa môže použiť ako súčasť rezervných vín, ktoré sa budú miešať s prípustným hroznom, pokiaľ ich kombinácia spĺňa pravidlá týkajúce sa minimálneho obsahu alkoholu.

Tieto obmedzenia sa vzťahujú na vinohrad ako celok, nie na jednu muštovú odrodu alebo lisovanie.

Vyhlásenie o ročníku: 85 % hrozna použitého na výrobu šumivého vína Sussex musí pochádzať z nominovaného roku ktoréhokoľvek ročníka.

Jednoodrodové vína: Musia obsahovať najmenej 90 % uvedenej odrody – Blanc de Blancs budú obsahovať najmenej 90 % Chardonnay. Blanc de Noirs budú podobne obsahovať najmenej 90 % kombinácie buď Pinot Noir a/alebo Pinot Meunier.

Lisovanie hrozna Lisujú sa len celé strapce, s výnimkou ružového vína, ktoré sa môže vyrábať z vína vyrobeného z čiastočne rozdrveného hrozna.

— Maximálny tlak použitého lisu je 1,6 baru.

— Maximálny výnos je 66,67 l/100 kg.

Vinifikácia: Okrem uvedených pravidiel a inak stanovených výrobcami vín Sussex (SWP) musia vína spĺňať minimálne normy stanovené platnými právnymi predpismi EÚ pre akostné šumivé víno vyrábané tradičnou metódou (v súlade s vymedzením uvedeným v nariadení EÚ č. 1308/2013 a v platných právnych predpisoch).

Malolaktická fermentácia: Bude závisieť od uváženia vinára.

Tiráž: Celkový obsah alkoholu jednotlivých cuvée určených na prípravu nesmie byť menej ako 10 obj. %.

Pridanie tirážneho likéru nesmie mať za následok zvýšenie celkového obsahu alkoholu v cuvée o viac ako 1,5 obj. %. Meranie sa uskutočňuje tak, že sa vypočíta rozdiel medzi celkovým obsahom alkoholu v cuvée a celkovým obsahom alkoholu v šumivom víne Sussex ešte pred prípadným pridaním akéhokoľvek expedičného likéru.

Tirážny likér používaný na výrobu šumivého vína Sussex môže obsahovať len tieto zložky:

— Sacharóza

— Zahustený hroznový mušt

— Rektifikovaný zahustený hroznový mušt

— Hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt

— Víno

Každé použité víno musí pochádzať z toho istého chráneného označenia pôvodu ako cuvée, do ktorého sa pridáva.

Tiráž môže vykonávať vinársky podnik alebo schválená mobilná fľašovacia jednotka.

Fľaša: Výber fľaše je na rozhodnutí vinárskeho podniku (musí však spĺňať právne predpisy EÚ).

Poznámka: Pri plnení do fliaš sa musia uchovávať 2 fľaše cuvée a 2 fľaše z každého samostatného dňa fľašovania a tieto uchovávané fľaše musia byť nezmazateľne označené z dôvodu vysledovateľnosti.

Zretie: Minimálne obdobie, po ktoré musí šumivé víno Sussex zostať vo fľaši pred uvedením na trh, je 15 mesiacov*.

(Poznámka*: Z toho musí byť minimálne 12 mesiacov na tirážnych kaloch a v takom prípade musí víno po degoržovaní ešte ďalšie 3 mesiace dozrievať, aby sa dosiahol počet 15 mesiacov.)

Degoržovanie: Postup použitý na degoržovanie sa musí vykonávať v súlade s právnymi predpismi EÚ a musí spĺňať vymedzenie akostného šumivého vína vyrobeného metódou méthode traditionelle.

Expedičný likér: je na rozhodnutí vinárskeho podniku v rámci momentálne platných právnych predpisov EÚ. Každý použitý mušt alebo víno musí pochádzať z toho istého chráneného označenia pôvodu ako cuvée, do ktorého sa pridáva.

b) *Maximálne výnosy*

Kategória vína 1: Víno

Za normálnych podmienok je maximálny výnos úrody 12 ton na hektár.

Absolútny maximálny výnos úrody je 14,0 ton na hektár*.

(Poznámka*: Táto úroveň sa povolí len za výnimočných okolností, keď je SWP možné preukázať, že nedochádza k ohrozeniu úrovne cukornatosti, kyslosti a arómy, alebo v prípade takých okolností, za ktorých by zníženie výnosu by mohlo poškodiť kvalitu plodiny. Oznámenie o takomto zvýšení zašle SWP výrobcom, správcovi systému a odboru Wine Standards Board.)

Kategória vína: 5 Akostné šumivé víno

Z muštu pred obohatením je 80 hl/ha, merané na základe vinohradu.

7. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Východný a Západný Sussex

Tiché víno Sussex sa vyrába z hrozna vypestovaného v administratívnych hraniciach grófstiev Východný a Západný Sussex.

Šumivé víno Sussex je biele alebo ružové akostné šumivé víno vyrobené tradičnou metódou z klasických odrôd šumivého vína pestovaných v administratívnych hraniciach grófstiev Východný a Západný Sussex.

8. **Hlavné muštové odrody**

Kategória vína 1: Víno

Povolené sú tieto odrody viniča:

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

Kategória vína: 5 Akostné šumivé víno

sa vyrába najmä z týchto muštových odrôd:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Okrem toho sa môžu použiť odrody Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier a Pinot Noir Précoce.

9. **Opis súvislostí**

9.1. *Podrobné informácie týkajúce sa zemepisnej oblasti (prírodné a ľudské faktory)*

Prírodné faktory

Pôdy

Väčšina sussexských viníc sa nachádza buď na kriedových útesoch v pohorí South Downs, alebo na glaukonitických pieskovcoch bohatých na minerály na severe. Tento významný geologický prvok, ktorý prechádza Východným a Západným Sussexom, má významný vápnitý vplyv.

Pohorie South Downs je v súčasnosti najväčším národným parkom Anglicka. Vynára sa z mora pri Beachy Head vo Východnom Sussexe, prechádza cez Západný Sussex a ďalej do Hampshire a dominuje krajine na južnej hranici regiónu s Lamanšským prielivom. Tento kriedový geologický fenomén je výsledkom eónov rokov kriedových usadenín, ktorú vytvorili morské organizmy pred viac ako 100 miliónmi rokov. Tektonicky sa toto pohorie zdvihlo súčasne s Alpami a vytvorilo hrebeň pahorkov South Downs, ktorý je v skutočnosti súčasťou toho istého kriedového pásu, predĺženia Parížskej panvy, ktorá prechádza cez severné Francúzsko do južného Anglicka.

Podnebie

Sussex má výhodu vysokej nadmorskej výšky a takisto sa považuje za jednu z najsuchších a najteplejších oblastí v Anglicku, hoci s chladnými večernými vánkami. Podnebie sa označuje ako „polokontinentálne podnebie“ s priemerným ročným úhrnom zrážok 600–850 mm. Oblasti Sussexu stále držia rekordy v dĺžke slnečného svitu v Spojenom kráľovstve Veľkej Británie a Severného Írska s približným počtom dní vegetačného stupňa (GDD) (podľa definície Coombeho a Dryho z roku 2004) počas vegetačného obdobia od apríla do októbra 970 – 1050 dní.

Ľudské faktory

Vinohradnícke zručnosti v Sussexe sa v posledných rokoch rýchlo rozvíjali, k čomu prispelo rozšírenie školy Plumpton College, ktorej študijné programy a magisterské štúdium v odbore vinohradníctva a enológie sú akreditované Kráľovskou poľnohospodárskou univerzitou (Cirencester). Mnohí z vinárov a vinohradníkov pracujúcich v Sussexe navštevovali Plumpton College, ktorá je centrom excelentnosti pre vinárske vzdelávanie v Spojenom kráľovstve Veľkej Británie a Severného Írska a nachádza sa severne od Brightonu v Sussexe. Ide o jedinú vinársku školu so sídlom vo vinárskej oblasti s chladným podnebím a s výskumným oddelením, ktoré ponúka bakalárske a magisterské štúdium enológie. Sussexskí vinári vypracovali prísnejšie analytické normy pre vyrábané víno a dlhšie zrenie vo fľaši pre šumivé víno Sussex, nezávislé kvalitatívne hodnotenie pre tiché aj šumivé víno. Obmedzili počet muštových odrôd a zaviedli vyšší prirodzený obsah alkoholu v hrozne používanom na výrobu vín Sussex. Hrozno používané na výrobu šumivého vína sa zbiera ručne a lisuje sa v celých strapcoch.

9.2. *Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach vína, ktoré sú v podstatnej miere alebo výlučne spôsobené zemepisným prostredím*

V tichých vínach sa objavujú tóny citróna, limetky, kvetov bazy čiernej a iné kvetinové tóny, v bielych vínach sú silne citeľné jablká, hrušky a egreše. Ružové vína môžu byť jemné a kvetinové s odleskami bielych kvetov, okvetných lístkov ruží, melónu a jahôd. Červené vína sú vo všeobecnosti ľahšie s jemnými tónmi červeného a čierneho ovocia, kože, šťavnatých sliviek a lesných plodov na podnebí.

Šumivé vína sa vyznačujú sviežou kyslosťou citrusov a zelených jabĺk z odrody chardonnay, zatiaľ čo pinoty môžu mať zemitejšiu zmes arómčervených bobúľ a pečených jabĺk. Dlhšie vyzrievanie vo fľaši na kaloch vytvára vína s rozvinutými autolytickými tónmi briošky, čerstvo opečenej hrianky, melóna, pečenej briošky a medovej arómy v nose a na podnebí. Šumivé červené vína majú chuť s tónmi červeného a čierneho ovocia, kože, šťavnatých sliviek a lesných plodov.

9.3. *Súvislosť medzi vlastnosťami zemepisnej oblasti a kvalitou vína*

Vďaka vysokej nadmorskej výške býva vegetačné obdobie viníc v Sussexe dlhšie, čo umožňuje, aby hrozno dozrelo do plnej fenolovej zrelosti, a široké denné teplotné rozpätie poskytuje ideálne podmienky na pestovanie a výrobu akostných šumivých a tichých vín vyrábaných metódou méthode traditionelle.

Teplé dni, chladnejšie večery a dlhé vegetačné obdobie dávajú vzniknúť šumivým vínam s osviežujúcou prirodzenou kyslosťou, ktoré sú čisté a svieže, ale zároveň majú hĺbku a sú komplexné, s bohatým charakterom. Červené šumivé vína sú vo všeobecnosti ľahké. Tiché vína majú výrazné kvetinové a ovocné arómy.

Vplyv kriedy v pôde na tiché a šumivé víno Sussex by sa nemal podceňovať a dodáva vínu osobitý charakter. Krieda pozostáva z kalcitu sformovaného zo schránok morských organizmov. ktoré sú veľmi pórovité a fungujú ako rezervoár (podľa odhadov obsahujú 300 – 400 litrov vody na m^3), poskytujúci viniču stály prísun vody aj v najsuchších letách. Krieda nasáva vodu cez kapiláry. Úsilie, ktoré vinič musí vynaložiť, aby sa dostal k týmto zásobám vody, ho počas vegetačného obdobia vystavuje dostatočnému vodnému stresu na to, aby sa dosiahla jemná rovnováha medzi zrelosťou, kyslosťou a potenciálom bobuľovej arómy.

Glaukonitická piesočnatá pôda na severe pohoria South Downs takisto ponúka voľne odvodňované pôdy ideálne na pestovanie viniča.

Špecifický terroir Sussexu umožňuje vyrábať široký výber prevažne ľahkých tichých vín (s nízkym obsahom alkoholu), od sviežich suchých bielych vín až po ovocné červené vína a elegantné ružové vína. Teplá, suchá prímorská klíma, voľne odvodňovaná pôda v Sussexe a k tomu chladné večerné brízy znamenajú, že hrozno vykazuje vysokú úroveň prirodzenej kyslosti, ktorá je pre šumivé víno kľúčová.

Vďaka týmto prírodným a ľudským faktorom, najmä vápenatým pôdam, výnimočnému slnečnému svitu a miernym ročným zrážkam v rozpätí 600 – 850 mm je Sussex ideálnym regiónom na pestovanie hrozna vynikajúcej kvality na výrobu tichého a šumivého vína.

10. **Ďalšie základné podmienky**

10.1. *Osobitné požiadavky na balenie*

–

10.2. *Špecifické požiadavky na označovanie*

Kategória vína 1: Víno

Po kvalifikovaní vína ako tichého vína „Sussex“ môžu byť na etikete doplnené ďalšie pojmy „tiché“ alebo „pôvodné“.

Ročníky – platí pravidlo 85 % (vyššie).

Vymedzená zemepisná oblasť – na etikete musia byť uvedené slová „anglický výrobok“ alebo „Vyrobené v Anglicku“.

Na etikete musí byť uvedený pojem *„chránené označenie pôvodu“*.

Na etikete môže byť zobrazený emblém Sussexu.



Všetky označenia, na ktorých sa uvádza obsah cukru a alkoholu, musia byť v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Kategória vína: 5 Akostné šumivé víno

Názov „Sussex“ na šumivom víne môže byť doplnený prívlastkom „šumivé“, „klasické“ alebo „pôvodné“ na etikete. Na etikete je možné doplniť aj pojmy „kvasené vo fľaši“, „méthode traditionelle“, „kvasené vo fľaši tradičnou metódou“ alebo „tradičné“.

Ročníky – platí pravidlo 85 % (vyššie).

Vymedzená zemepisná oblasť – na etikete musia byť uvedené slová „anglický výrobok“ alebo „Vyrobené v Anglicku“.

Na etikete musí byť uvedený pojem *„chránené označenie pôvodu“*.

Na etikete môže byť zobrazený emblém Sussexu.



Všetky označenia, na ktorých sa uvádza obsah cukru a alkoholu, musia byť v súlade s právnymi predpismi EÚ.

10.3. *Doplňujúce požiadavky*

–

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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