C/2024/5575

19.9.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/5575)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som uppfyller kraven i artikel 94 i förordning (EU) nr 1308/2013 återfinns i unionsregistret över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Sussex”

PDO-GB-02365

Datum för ansökan: den 27 juli 2017

1. **Namn som ska registreras**

Sussex

2. **Tredjeland till vilket det avgränsade området hör**

Förenade konungariket Storbritannien och Nordirland

3. **Typ av geografisk beteckning**

SUB

4. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

5. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinkategori 1: Vin

Organoleptiska egenskaper

Stilla vin av typen ”Sussex”

Utseende:

Mestadels blekt gult eller limefärgat till blekt gyllene för de vita vinerna. Rosévinerna kan vara svagt röda – ljusrosa, rosenbladsfärgade, smultronfärgade och ljust till något mörkare laxrosa. Hos de röda vinerna ser man mestadels ljust rubinröda/violetta till något mörkare rubinröda/violetta och lilaröda nyanser.

Vinet är fritt från synlig grumling och sediment och klart.

Doft och smak:

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kännetecken såsom citron, lime, fläder och andra blommiga toner, äpple, päron och krusbär är tydliga i de vita vinerna. Rosévinerna kan vara utsökta och blommiga med inslag av vita blommor, rosenblad, melon och jordgubbar. De röda vinerna har i allmänhet en ljusare karaktär med mjuka tanniner och en smak med inslag av röda och mörka bär, läder, saftiga plommon och vilda bär.

Analytiska egenskaper

Reducerande socker: inga fastställda parametrar.

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10 %
Lägsta totala syrahalt	5 g/l för vitt vin och rosévin och 4 g/l för stilla rött vin uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Vinkategori 5: Mousserande kvalitetsvin

Organoleptiska egenskaper

Mousserande vin av typen ”Sussex”

Utseende:

Hos blandningar som utgörs till större delen av chardonnay kan färgen variera från ljus citron eller blekt gyllene till djupt gyllene nyanser beroende på vinets ålder. Hos pinotblandningar kan färgen variera från blekt gyllene eller honung till djupt gyllene nyanser som är mer vanligt förekommande, beroende på vinets ålder. Roséviner varierar från svagt röda (rosenblad) till starkare laxrosa, ibland med en lätt gyllene nyans hos äldre viner. De röda vinerna är ljusröda till mörkröda, mestadels ljust rubinröda/violetta till något mörkare rubinröda/violetta och lilaröda nyanser.

Alla viner är klara och fria från synlig grumling och sediment.

Doft och smak:

Frisk syra av citroncitrus och grönt äpple från chardonnayvinerna, medan pinotvinerna kan ha en mer jordig blandning av smaker av röda bär och ugnsbakade äpplen. Längre flasklagring på bottensatsen ger viner med utvecklade autolytiska toner av brioche, nyrostat bröd, melon, gräddad brioche och honungsaromer i doften och smaken. Mousserande röda viner har mjuka tanniner och inslag av röda och mörka bär, läder, saftiga plommon och vilda bär.

Alla viner uppvisar en fin och ihållande mousse som är synonym med den ”traditionella metoden” för mousserande vin.

Analytiska egenskaper

Reducerande socker: inga fastställda parametrar.

Nedanstående egenskaper som saknar angivna värden är förenliga med de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11 %

Lägsta totala syrahalt	Minst 6 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

Vinkategori 1: Vin

Lägsta naturliga alkoholhalt:

Den lägsta naturliga alkoholhalten får inte understiga 8 % (före berikning, enligt EU:s ändrade regler).

Berikning:

Berikningsprocessen (i enlighet med de förfaranden som fastställs i del 1A i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 i dess ändrade lydelse) får inte öka den totala alkoholhalten med mer än 3 volymprocent. Under exceptionella år kan berikning upp till 3,5 volymprocent tillåtas. Den verkliga alkoholhalten hos det färdiga berikade vinet är lägst 10 volymprocent.

Syrning och avsyrning:

Villkoren och gränserna för syrning/avsyrning är de som fastställts för vinframställning. Avsyrning av färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust och ungt icke färdigjäst vin är tillåten. Avsyrning av vin är endast tillåten upp till en gräns på 1 g/l uttryckt som vinsyra. Syrning är inte tillåten men under exceptionella år och på beslut av regeringen i Förenade konungariket Storbritannien och Nordirland kan detta tillåtas.

Sötning:

Sötning efter jäsning är en separat process från berikning. Vinets totala alkoholhalt kan ökas genom sötning med upp till 4 volymprocent, med en gräns på 13,5 % för berikat vin.

Sötningen måste uppfylla villkoren i bilaga I D till förordning (EU) 2019/934 om vinframställning och måste ske på platsen för den skyddade ursprungsbeteckningen. Den söta reserven ska begränsas till druvmust, koncentrerad druvmust eller rektifierad koncentrerad druvmust som, med undantag för rektifierad koncentrerad druvmust, ska ha samma skyddade ursprungsbeteckning som det vin som sötas.

Vinkategori 5: Mousserande kvalitetsvin

Lägsta tillåtna sockerhalt vid skörd: Druvorna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 8 % (62° oechsle, 15,0 brix).

Druvor på med en potentiell alkoholhalt på mellan 7,5 % och 8 % kan användas som en del av reservviner som ska blandas med godkända druvor om de tillsammans uppfyller reglerna för lägsta alkoholhalt.

Dessa gränsvärden gäller för vinodlingen som helhet, inte en enskild druvsort eller pressning.

Årgångsförklaring: 85 % av de druvor som används för att framställa mousserande vin av typen Sussex måste vara skördade under året för årgången i fråga.

Endruvsvin: Måste innehålla minst 90 % av den angivna sorten – Blanc de blancs innehåller minst 90 % chardonnay. Blanc de noirs innehåller på samma sätt inte mindre än 90 % om den kombineras med pinot noir och/eller pinot meunier.

Pressning: Pressningen görs endast av hela klasar, förutom för rosévin, som kan framställas av vin som framställs av delvis krossade druvor.

— Det maximala tryck som får användas vid pressning är 1,6 bar.

— Den högsta avkastningen är 66,67 l/100 kg.

Vinframställning: Utöver de regler som anges ovan och av Sussex Wine Producers (SWP) måste vinerna uppfylla de miniminormer som anges i EU:s gällande lagstiftning för mousserande kvalitetsvin som framställs enligt den traditionella metoden (enligt definitionen i förordning (EU) nr 1308/2013 och den gällande lagstiftningen).

Malolaktisk jäsning: Detta är upp till vintillverkaren.

Tirage: Den totala alkoholhalten för varje cuvée avsedd för beredning får inte vara lägre än 10 volymprocent.

Tillsatsen av tiragelikör får inte ge en ökning av cuvéens totala alkoholhalt med mer än 1,5 volymprocent. Detta fastställs genom att skillnaden mellan cuvéens totala alkoholhalt och den totala alkoholhalten hos det mousserande vinet av typen Sussex före tillsats av expeditionslikör beräknas.

Den tiragelikör som används för framställning av mousserande vin av typen Sussex får endast innehålla

— sackaros,

— koncentrerad druvmust,

— rektifierad koncentrerad druvmust,

— druvmust eller delvis jäst druvmust,

— vin.

Allt vin som används måste ha samma skyddade ursprungsbeteckning som den cuvée till vilken det tillsätts.

Tirage får utföras av vineriet eller en godkänd mobil buteljeringsenhet.

Flaska: Valet av flaska är upp till vineriet (men måste följa EU:s föreskrifter).

Anmärkning: Vid tappning ska två flaskor med cuvée och två flaskor som tappats vardera dag lagras och märkas på ett outplånligt sätt för spårbarhet.

Lagring: Den minsta tid som ett mousserande vin av typen Sussex måste bevaras i flaskan innan det öppnas är 15 månader*.

(Anm.*: Av denna tid krävs minst tolv månaders lagring på tiragejästfällning, i vilket fall vinet kräver ytterligare tre månader efter degorgeringen för att uppnå de 15 månaderna.)

Degorgering: Metoden för degorgering måste utföras i enlighet med EU:s föreskrifter som uppfyller definitionen av mousserande kvalitetsvin enligt den traditionella metoden.

Expeditionslikör: Detta är upp till vineriet inom ramen för de då gällande EU-föreskrifterna. All must och allt vin som används måste ha samma skyddade ursprungsbeteckning som den cuvée till vilken det eller den tillsätts.

b. *Högsta avkastning*

Vinkategori 1: Vin

Under normala förhållanden ska den högsta avkastningen uppgå till 12 ton per hektar.

Den absoluta högsta avkastningen uppgår till 14,0 ton per hektar*.

(Anm.*: Denna nivå kommer endast att tillåtas under exceptionella omständigheter, om det kan bevisas för SWP att sockerhalten, syrahalten och smaken inte äventyras eller om förhållandena är sådana att en minskad avkastning skulle kunna inverka negativt på grödans kvalitet. SWP kommer att informera producenterna, den systemansvarige och vinstandarderna om sådana ökningar.)

Vinkategori 5: Mousserande kvalitetsvin

Av musten mäts 80 hl/ha på vinodlingsbasis, före berikning.

7. **Avgränsat geografiskt område**

East och West Sussex

Stilla vin av typen Sussex framställs av druvor som odlas inom de administrativa gränserna för grevskapen East och West Sussex.

Mousserande vin av typen Sussex är ett mousserande vitt kvalitetsvin eller kvalitetsrosévin enligt traditionell metod som framställs av klassiska druvsorter för mousserande vin som odlas inom de administrativa gränserna för grevskapen East och West Sussex.

8. **Huvudsakliga druvsorter**

Vinkategori 1: Vin

Tillåtna druvsorter är:

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.

Vinkategori 5: Mousserande kvalitetsvin

Detta vin ska huvudsakligen framställas av druvsorterna

chardonnay, pinot noir och pinot meunier.

Även arbanne, pinot gris, pinot blanc, petit meslier och pinot noir précoce får användas.

9. **Beskrivning av sambandet**

9.1 *Detaljerade uppgifter om det geografiska området (naturliga och mänskliga faktorer)*

Naturliga faktorer

Jordmån

Majoriteten av Sussex vinodlingar är belägna antingen på kritmark i South Downs eller den mineralrika grönsandsmarken i regionens norra del. Denna viktiga geologiska egenskap som återfinns hela vägen mellan East och West Sussex har en betydande kalkhaltig inverkan.

South Downs är Englands största nationalpark. South Downs sträcker sig från Beachy Head vid havskusten i East Sussex genom West Sussex och ända in i Hampshire och dominerar landskapet vid regionens södra gräns mot Engelska kanalen. Detta geologiska fenomen som härrör från kritatiden är resultatet av eoner av kalkavlagringar som marina organismer lämnade efter sig för över 100 miljoner år sedan. South Downs-området trycktes tektoniskt uppåt vid omkring samma tidsperiod som Alperna, och resultatet var denna ås av kullar som ingår i samma kritbälte och är en förlängning av Parisbäckenet, som löper genom norra Frankrike till södra England.

Klimat

Sussex gynnas av att vara beläget på en hög höjd och är också ett av Englands torraste och varmaste områden, om än med svala kvällsbrisar. Klimatet klassificeras som halvkontinentalt med en genomsnittlig nederbörd på 600–850 mm per år. Områdena i Sussex har fortfarande rekordet för högst antal soltimmar i Förenade konungariket Storbritannien och Nordirland, och antalet växtgraddagar (enligt Coombe och Dry 2004) under odlingssäsongen från april till oktober uppgår till omkring 970–1050.

Mänskliga faktorer

Vinframställningsfärdigheterna i Sussex har utvecklats snabbt under de senaste åren, med stöd av expansionen av Plumpton College vars kandidat- och magisterkurser i vinodling och oenologi har validerats av Royal Agricultural University (Cirencester). Många av de vintillverkare och vinodlingsförvaltare som arbetar i Sussex har deltagit i kurser vid Plumpton College som är ett kompetenscentrum för vinutbildning i Förenade konungariket Storbritannien och Nordirland och ligger strax norr om Brighton i Sussex. Det är den enda vinskolan i en vinregion med svalt klimat som har en forskningsavdelning som erbjuder kandidat- och magisterprogram i oenologi. Vintillverkarna i Sussex har utvecklat högre analytiska standarder för det vin som produceras, längre lagring på flaska för mousserande vin av typen Sussex och en oberoende kvalitativ bedömning för både stilla och mousserande viner. De har begränsat antalet druvsorter och infört högre naturliga alkoholhalter i de druvor som används för att framställa viner av typen Sussex. De druvor som används för mousserande vin skördas för hand och pressas i hela klasar.

9.2 *Uppgifter om vinets kvalitet eller egenskaper som främst eller uteslutande kan hänföras till den geografiska miljön*

Stilla viner uppvisar toner såsom citron, lime, fläder och andra blommiga toner, äpple, päron och krusbär som är tydliga i de vita vinerna. Rosévinerna kan vara utsökta och blommiga med inslag av vita blommor, rosenblad, melon och jordgubbar. De röda vinerna har i allmänhet en ljusare karaktär med en smak med mjuka inslag av röda och mörka bär, läder, saftiga plommon och vilda bär.

Mousserande viner har en frisk syra av citroncitrus och grönt äpple från chardonnayvinerna, medan pinotvinerna kan ha en mer jordig blandning av smaker av röda bär och ugnsbakade äpplen. Längre flasklagring på bottensatsen ger viner med utvecklade autolytiska toner av brioche, nyrostat bröd, melon, gräddad brioche och honungsaromer i doften och smaken. Mousserande röda viner har inslag av röda och mörka bär, läder, saftiga plommon och vilda bär.

9.3 *Sambandet mellan det geografiska områdets egenskaper och vinets kvalitet*

Den höga höjd på vilken Sussex vinodlingar är belägna ger möjlighet till en längre odlingssäsong som i sin tur gör det möjligt för druvorna att mogna till fullständig fenolisk mognad och det breda dygnstemperaturintervallet ger idealiska odlingsförhållanden för produktion av mousserande och stilla kvalitetsvin enligt den traditionella metoden.

Varma dagar och svalare kvällar samt en lång odlingssäsong ger upphov till mousserande viner med en uppfriskande naturlig syra som är rena och friska, men ändå djupa och komplexa, och med en rik karaktär. Mousserande röda viner har i allmänhet en lätt karaktär. De stilla vinerna har framträdande blommiga och fruktiga smaker.

Den effekt som krithalten i jordarna har på stilla vin och mousserande vin av typen Sussex bör inte underskattas och ger vinet en särskiljande karaktär. Kritan består av kalkspat från skalen från dessa marina organismer som är mycket porösa och fungerar som en reservoar (som lagrar uppskattningsvis 300–400 liter vatten per m3) som förser vinstockarna med en stadig vattenförsörjning, även under de torraste somrarna. Kritan drar åt sig vatten genom kapillaritet. Den ansträngning som krävs för att vinstockarna ska kunna ta till sig av denna vattenförsörjning gör att vinstockarna drabbas av tillräcklig vattenstress under odlingssäsongen för att uppnå denna utsökta balans mellan mognad, syra och bärarompotential.

Grönsandsjordarna norr om South Downs ger också lättdränerade jordar som är idealiska för vinodling.

Sussex särskilda vinodlingsområde producerar ett brett urval av huvudsakligen lätta stilla viner (med låg alkoholhalt) från friska torra vita viner till fruktiga röda viner och eleganta roséviner. Det varma torra havsklimatet, de lättdränerade jordarna i Sussex och svala kvällsbrisar innebär att druvorna utvecklar en hög nivå av naturlig syra, vilket är avgörande för mousserande vin.

Dessa inneboende naturliga och mänskliga faktorer, särskilt de kalkhaltiga jordarna, det exceptionella antalet soltimmar och den måttliga årliga nederbörden på 600–850 mm, gör Sussex till en idealisk region för att framställa druvor av enastående kvalitet för stilla och mousserande viner.

10. **Väsentliga ytterligare villkor**

10.1 *Särskilda förpackningskrav*

–

10.2 *Särskilda märkningskrav*

Vinkategori 1: Vin

När ett vin har betecknats som stilla vin av typen ”Sussex” kan det kompletteras med de kompletterande uttrycken ”Still” (stilla) eller ”Origin” (ursprung) på etiketten.

Årgång – regeln om 85 % ovan gäller.

Avgränsat geografiskt område – Orden ”Produce of England” (engelsk produkt) eller ”Made in England” (framställt i England) måste anges på etiketten.

Uttrycket ”skyddad ursprungsbeteckning” måste anges på etiketten.

Emblemet för Sussex får visas på etiketten.



All märkning som visar socker- och alkoholhalten måste följa EU:s föreskrifter.

Vinkategori 5: Mousserande kvalitetsvin

Namnet ”Sussex” på mousserande vin kan kompletteras med ”Sparkling” (mousserande), ”Classic” (klassisk) eller ”Origin” (ursprung) på etiketten. Uttrycken ”jäst på flaska”, ”traditionell metod”, ”jäst på flaska enligt den traditionella metoden” eller ”traditionell” kan också läggas till på etiketten.

Årgång – regeln om 85 % ovan gäller.

Avgränsat geografiskt område – Orden ”Produce of England” (engelsk produkt) eller ”Made in England” (framställt i England) måste anges på etiketten.

Uttrycket ”skyddad ursprungsbeteckning” måste anges på etiketten.

Emblemet för Sussex får visas på etiketten.



All märkning som visar socker- och alkoholhalten måste följa EU:s föreskrifter.

10.3 *Kompletterande krav*

–

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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