



C/2024/5575

19.9.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2024/5575)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

Specyfikacja produktu zgodna z art. 94 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 znajduje się w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Sussex”

PDO-GB-02365

Data rozpoczęcia stosowania: 27.7.2017

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Sussex

2. Państwo trzecie, do którego należy wyznaczony obszar

Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP

4. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

5. Opis win

Kategoria wina 1: Wino

Cechy fizyczne:

Wino niemusujące „Sussex”

Wygląd:

W przypadku win białych barwa jest przeważnie bladożółta lub limonkowa do bladzielonej. Wina różowe mogą być zaróżowione – mieć barwę bladoróżową, różaną, poziomkową oraz od blado- do średniołososiowej. Wina czerwone występują głównie w odcieniach bladorubiniowym/od fioletowego po średniorubiniowy/fioletowym i purpurowoczerwonym.

Wino jest pozbawione widocznego zamglenia i osadu oraz przejrzyste dla obserwatora.

Aromat i smak:

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

W winach białych wyraźnie wyczuwalne są charakterystyczne nuty takie jak cytryna, limonka, kwiat czarnego bzu oraz inne nuty kwiatowe, jabłko, gruszką i agrest. Wina różowe mogą być delikatne i kwiatowe z nutami białych kwiatów, płatków róży, melona i truskawek. Wina czerwone są zazwyczaj lżejsze, z miękkimi taninami i odczuwalnymi na podniebieniu nutami czerwonych i czarnych owoców, skóry, soczystych śliwek i dzikich jagód.

Cechy analityczne:

Cukry redukujące: brak ustalonych parametrów.

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10 %
Minimalna kwasowość ogólna	5 g na litr w przypadku win białych i różowych oraz 4 g na litr w przypadku czerwonych win niemusujących, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 5: Gatunkowe wino musujące

Cechy fizyczne:

Wino musujące „Sussex”

Wygląd:

W przypadku mieszanek, w których dominuje chardonnay, barwa może wahać się od jasnocytrynowej lub bladżółtej do głębokich złotych odcieni, w zależności od wieku wina. W przypadku mieszanek pinot, barwa może wahać się od bladego złota lub miodu po głębokie złote odcienie, tym powszechniejsze, im starsze jest wino. Wina różowe mają odcień od zaróżowionego (płatków róży) do mocniejszego łososiowego różu, czasami z lekkim złotym odcieniem w przypadku win starszych. Wina czerwone mają odcień od jasnoczerwonego do ciemnego, głównie bladego rubinu / fioletu, do średniego rubinu / fioletu i purpurowej czerwieni.

Wszystkie wina są klarowne i pozbawione widocznego zamglenia i osadu.

Zapach i smak:

Wina chardonnay odznaczają się orzeźwiająca kwasowością o nutach cytryn, cytrusów i zielonego jabłka, a w winach pinot można wyczuć bardziej ziemistą mieszaną aromatów czerwonych jagód i pieczonego jabłka. Poprzez dłuższe leżakowanie w butelkach uzyskuje się wina z rozwiniętymi autolitycznymi nutami aromatów brioszki, świeżych tostów, melona, pieczonej brioszki i miodu w nosie i na podniebieniu. Czerwone wina musujące charakteryzują się miękkimi taninami i odczuwalnymi na podniebieniu nutami czerwonych i czarnych owoców, skóry, soczystych śliwek i dzikich jagód.

Wszystkie wina odznaczają się delikatnym i trwałym musowaniem, które jest charakterystyczne dla wina musującego produkowanego metodą tradycyjną.

Cechy analityczne:

Cukry redukujące: brak ustalonych parametrów.

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11 %

Minimalna kwasowość ogólna	co najmniej 6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Praktyki enologiczne

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Kategoria wina 1: Wino

Minimalna naturalna zawartość alkoholu:

Minimalna naturalna zawartość alkoholu nie może być niższa niż 8 % (przed wzbogaceniem – jak określono w zmienionych przepisach UE).

Wzbogacanie:

Proces wzbogacania [zgodnie z procedurami określonymi w części 1A załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 z późniejszymi zmianami] nie może zwiększyć całkowitej zawartości alkoholu o więcej niż 3 % obj. W wyjątkowych rocznikach można dopuścić wzbogacenie do 3,5 % obj. Rzeczywista zawartość alkoholu w gotowym wzbogaconym winie jest nie mniejsza niż 10 % obj.

Zakwaszanie i odkwaszanie:

Warunki i ograniczenia dotyczące zakwaszania/odkwaszania są takie same jak warunki i ograniczenia ustanowione dla produkcji wina. Dozwolone jest odkwaszanie winogron świeżych, moszczu winogronowego, moszczu winogronowego w trakcie fermentacji i młodego wina w trakcie fermentacji. Odkwaszanie win można przeprowadzać wyłącznie do poziomu 1 g na litr wyrażonego jako kwas winowy. Zakwaszanie nie jest dozwolone, ale w wyjątkowych rocznikach rząd Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej może na to zezwolić wedle własnego uznania.

Słodzenie:

Słodzenie po fermentacji jest procesem odrębnym od wzbogacania. Całkowitą zawartość alkoholu w winie można zwiększyć poprzez dosładzanie o maksymalnie 4 % obj., z zastrzeżeniem maksymalnego poziomu 13,5 % w przypadku win wzbogaconych.

Słodzenie musi być zgodne z warunkami określonymi w części D załącznika I do rozporządzenia (UE) 2019/934 dotyczącego produkcji wina i musi odbywać się na obszarze objętym ChNP. Stosowana rezerwa słodka jest ograniczona do moszczu winogronowego, zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego, które, z wyjątkiem rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego, pochodzą z obszaru objętego tą samą ChNP co dosładzane wino.

Kategoria wina 5: Gatunkowe wino musujące

Minimalny dozwolony poziom cukru podczas zbiorów: Winogrona muszą mieć minimalną naturalną zawartość alkoholu na poziomie 8 % (62 stopni w skali Oeschlego, 15,0 stopni w skali Brix).

Winogron o potencjalnej zawartości alkoholu od 7,5 % do 8 % można używać jako część win rezerwowych i należy je mieszać z akceptowalnymi winogronami, jeśli w połączeniu spełniają minimalne wymogi dotyczące zawartości alkoholu.

Ograniczenia te dotyczą winnicy jako całości, a nie pojedynczej odmiany winogron lub tłoczenia.

Deklaracja rocznika: 85 % winogron użytych do produkcji wina musującego Sussex musi pochodzić ze wskazanego roku dowolnego rocznika.

Wina jednodmianowe: Muszą zawierać co najmniej 90 % podanej odmiany – wina Blanc de Blancs muszą zawierać co najmniej 90 % Chardonnay. Podobnie wina Blanc de Noirs muszą zawierać nie mniej niż 90 % połączenia Pinot Noir lub Pinot Meunier.

Tłoczenie: Do tłoczenia używa się wyłącznie całych kiści, z wyjątkiem win Rosé, które można wytwarzać z wina wyprodukowanego z częściowo zmiażdżonych winogron.

— Maksymalne ciśnienie prasy wynosi 1,6 b.

— Maksymalna wydajność wynosi 66,67 l/100 kg.

Winifikacja: Oprócz zasad określonych powyżej i w innych dokumentach Sussex Wine Producers (SWP) wina muszą spełniać minimalne normy określone w obowiązujących przepisach UE dotyczących gatunkowego wina musującego produkowanego metodą tradycyjną (zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu UE nr 1308/2013 i obowiązujących przepisach).

Fermentacja jabłkowo-mlekowa: Decyzję w tej sprawie podejmuje producent wina.

Tirage: Całkowita zawartość alkoholu w każdym *cuvée* przeznaczonym do przygotowania nie może być mniejsza niż 10 % obj.

Dodanie *tirage liqueur* nie może spowodować zwiększenia całkowitej objętościowej zawartości alkoholu w *cuvée* o więcej niż 1,5 % obj. Zwiększenie to mierzy się poprzez obliczenie różnicy między całkowitą zawartością alkoholu w *cuvée*, a całkowitą zawartością alkoholu w winie musującym Sussex przed ewentualnym dodaniem *expedition liqueur*.

Tirage liqueur używany do produkcji wina musującego Sussex może zawierać wyłącznie:

- sacharozę;
- zagęszczony moszcz winogronowy;
- rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy;
- moszcz winogronowy lub częściowo sfermentowany moszcz winogronowy;
- wino.

Każde użyte wino musi pochodzić z obszaru objętego tą samą chronioną nazwą pochodzenia co *cuvée*, do którego jest dodawane.

Tirage może odbywać się w piwnicy winiarskiej lub w zatwierdzonej mobilnej rozlewni.

Butelka: Wybór butelki pozostaje w gestii piwnicy winiarskiej (ale musi być zgodny z przepisami UE).

Uwaga: Podczas butelkowania należy zachować i trwale oznaczyć 2 butelki z *cuvée* oraz 2 butelki z poszczególnych dni butelkowania na potrzeby identyfikowalności.

Leżakowanie: Minimalny czas leżakowania wina musującego z Sussex przed wprowadzeniem do sprzedaży wynosi 15 miesięcy*.

(Uwaga*: W tym czasie wino musi spędzić co najmniej 12 miesięcy na osadzie drożdżowym *tirage*, w którym to przypadku po etapie degorżowania należy pozostawić wino na kolejne 3 miesiące, aby uzyskać pełne 15 miesięcy).

Degorżowanie: Praktyka degorżowania musi być stosowana zgodnie z przepisami UE, aby wino spełniało definicję gatunkowego wina musującego wytwarzanego metodą tradycyjną.

Expedition liqueur: Zależy od uznania piwnicy winiarskiej w ramach obowiązujących wówczas przepisów UE. Każdy użyty moszcz lub wino musi pochodzić z obszaru objętego tą samą chronioną nazwą pochodzenia, co *cuvée*, do którego jest dodawany.

b. Maksymalna wydajność

Kategoria wina 1: Wino

W normalnych warunkach maksymalna wydajność zbiorów wynosi 12 ton na hektar.

Absolutna maksymalna wydajność zbiorów wynosi 14,0 ton na hektar*.

(Uwaga*: Poziom ten zostanie zatwierdzony tylko w wyjątkowych okolicznościach, gdy można udowodnić SWP, że poziom cukru, kwasowość i smak nie są zagrożone, lub w przypadku gdy występują warunki, w których zmniejszenie wydajności może być szkodliwe dla jakości zbiorów. SWP wysła powiadomienie o takim zwiększeniu do producentów, kierownika programu oraz do inspekcji Wine Standards).

Kategoria wina 5: Gatunkowe wino musujące

Z moszczu, przed wzbogaceniem, 80 hl/ha mierzone dla całej winnicy.

7. Wyznaczony obszar geograficzny

East and West Sussex

Wino niemusujące Sussex jest wytwarzane z winogron uprawianych w granicach administracyjnych hrabstw East Sussex i West Sussex.

Wino musujące Sussex to białe lub różowe gatunkowe wino musujące wytwarzane metodą tradycyjną z klasycznych odmian winorośli do produkcji wina musującego, uprawianych w granicach administracyjnych hrabstw East Sussex i West Sussex

8. Główne odmiany winorośli

Kategoria wina 1: Wino

Dozwolone są następujące odmiany winorośli:

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.

Kategoria wina 5: Gatunkowe wino musujące

Wino musujące białe lub różowe jest wytwarzane głównie z następujących odmian winorośli:

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Dodatkowo można stosować odmiany Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier i Pinot Noir Précoce.

9. Opis związków

9.1. Szczegółowe informacje o wyznaczonym obszarze geograficznym (czynniki naturalne i ludzkie)

Czynniki naturalne

Gleby

Większość winnic w Sussex jest ulokowana albo na kredowych wzgórzach South Downs, albo na bogatych w minerały zielonych piaskowcach na północy. Ten główny twór geologiczny, który przebiega przez wschodnią i zachodnią część hrabstwa Sussex, charakteryzuje się dużą zawartością wapnia.

Wzgórza South Downs są obecnie największym parkiem narodowym w Anglii. Wynurzają się z morza w Beachy Head w East Sussex, przebiegają przez West Sussex i Hampshire i stanowią przeważający krajobraz południowej granicy regionu z kanałem La Manche. Ta formacja geologiczna z okresu kredy powstała w wyniku odkładania się przez eony kredowych osadów pozostawionych przez organizmy morskie ponad 100 milionów lat temu. Zostały one wypiętrzone w tym samym czasie co Alpy, formując grzbiet wzgórz South Downs, które w rzeczywistości są częścią tego samego kredowego pasma, będącego przedłużeniem Basenu Paryskiego, które biegnie przez północną Francję do południowej Anglii.

Warunki klimatyczne

Hrabstwo Sussex jest położone na dużej wysokości nad poziomem morza i uznaje się je za jeden z najsuchszych i najcieplejszych obszarów w Anglii, aczkolwiek występują tu chłodne wieczorne bryzy. Klimat regionu jest sklasyfikowany jako półkontynentalny, ze średnią ilością opadów wynoszącą zazwyczaj 600–850 mm rocznie. Obszary Sussex nadal biją rekordy pod względem liczby godzin nasłonecznienia w Zjednoczonym Królestwie Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej, przy liczbie stopniodni (ang. *Growing Degree Days*, GDD) (zgodnie z definicją Coombe i Dry 2004) w okresie wegetacyjnym od kwietnia do października wynoszącej około 970–1050 GDD.

Czynniki ludzkie

Kompetencje w zakresie produkcji wina w Sussex rozwinęły się dynamicznie na przestrzeni ostatnich lat, częściowo dzięki rozszerzeniu działalności uczelni Plumpton College, która oferuje kursy na poziomie studiów licencjackich i magisterskich w zakresie uprawy winorośli i enologii, zatwierdzone przez Królewski Uniwersytet Rolniczy (Cirencester). Wielu producentów wina i zarządców winnic pracujących w Sussex uczestniczyło w kursach prowadzonych na uczelni Plumpton College, która znajduje się na północ od Brighton, w hrabstwie Sussex, i jest centrum doskonałości w edukacji winiarskiej w Zjednoczonym Królestwie Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej. Jest to jedyna szkoła winiarska z siedzibą w regionie winiarskim o chłodnym klimacie, z wydziałem badawczym oferującym studia licencjackie i magisterskie w dziedzinie enologii. Producenci wina z Sussex wypracowali wyższe normy analityczne dla produkowanego wina i wprowadzili dłuższe leżakowanie wina musującego z Sussex, a także niezależną ocenę jakościową zarówno dla wina niemusującego, jak i musującego. Ograniczyli liczbę odmian winogron i wprowadzili wyższą naturalną zawartość alkoholu w winogronach używanych do produkcji win Sussex. Winogrona używane do produkcji wina musującego są zbierane ręcznie i tłoczone w całych kiściach.

9.2 Informacje na temat jakości lub właściwości wina wynikające zasadniczo lub wyłącznie ze związku obszarem geograficznym.

W winach niemusujących wyczuwalne są nuty takie jak cytryna, limonka, kwiat czarnego bzu i inne nuty kwiatowe, a w winach białych – jabłko, gruszka i agrest. Wina różowe mogą być delikatne i kwiatowe z nutami białych kwiatów, płatków róży, melona i truskawek. Wina czerwone są zazwyczaj lżejsze i charakteryzują się delikatnymi nutami czerwonych i czarnych owoców, skóry, soczystych śliwek i dzikich jagód na podniebieniu.

Wina musujące chardonnay odznaczają się orzeźwiająca kwasowością o nutach cytryn, cytrusów i zielonego jabłka, a w winach pinot można wyczuć bardziej ziemistą mieszaną aromatów czerwonych jagód i pieczonego jabłka. Poprzez dłuższe leżakowanie w butelkach uzyskuje się wina z rozwiniętymi autolitycznymi nutami aromatów brioszki, świeżych tostów, melona, pieczonej brioszki i miodu w nosie i na podniebieniu. W czerwonych winach musujących wyczuwalne na podniebieniu są nuty czerwonych i czarnych owoców, skóry, soczystych śliwek i dzikich jagód.

9.3 Związek między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością wina

Wysoka szerokość geograficzna winnic w Sussex pozwala na dłuższy sezon wegetacyjny, dzięki czemu winogrona mogą osiągnąć pełną dojrzałość fenolową, a szeroki zakres temperatur dobowych zapewnia idealne warunki do produkcji gatunkowego wina musującego i niemusującego metodą tradycyjną.

Ciepłe dni i chłodniejsze wieczory oraz długi sezon wegetacyjny pozwalają uzyskać wina musujące o orzeźwiającej naturalnej kwasowości, które są czyste i świeże, a jednocześnie odznaczają się głębią i złożonym, bogatym charakterem. Styl czerwonych win musujących jest zazwyczaj lekki. Wina niemusujące cechują się wyraźnymi aromatami kwiatowymi i owocowymi.

Wpływ kredy w glebie na wina musujące i niemusujące z Sussex jest bardzo istotny i nadaje winu wyrazisty charakter. Kreda składa się z kalcytu powstałego z muszli organizmów morskich, które są bardzo porowate i działają jak zbiornik (przechowujący około 300–400 litrów wody na m³), zapewniając winoroślom stały dopływ wody, nawet w najbardziej suche lata. Kreda wciąga wodę poprzez efekt kapilarny. Wysięk konieczny do skorzystania z tego źródła wody sprawia, że w sezonie wegetacyjnym winorośl znajduje się w sytuacji stresu wodnego, który umożliwia osiągnięcie subtelnej równowagi między dojrzałością, kwasowością i potencjalnym aromatem jagód.

Zielone gleby piaszczyste na północ od South Downs również zapewniają swobodny drenaż, idealny do uprawy winorośli.

Szczególny *terroir* hrabstwa Sussex pozwala na wytwarzanie szerokiej gamy głównie lekkich (o niskiej zawartości alkoholu) win niemusujących, od rześkich wytrawnych win białych po wina czerwone charakteryzujące się nutami owocowymi i eleganckie wina różowe. Ciepły, suchy klimat morski, gleby hrabstwa Sussex zapewniające swobodny drenaż i powiewy chłodnej wieczornej bryzy sprawiają, że winogrona osiągają wysoki poziom naturalnej kwasowości, co ma zasadnicze znaczenie dla win musujących.

Te nieodłączne czynniki naturalne i ludzkie, w szczególności gleby wapienne, wyjątkowe nasłonecznienie i umiarkowana ilość rocznych opadów wynosząca 600–850 mm, sprawiają, że hrabstwo Sussex jest idealnym regionem do uprawy winogron o wyjątkowej jakości do produkcji win niemusujących i musujących.

10. Dodatkowe wymogi zasadnicze

10.1. Szczegółowe wymogi dotyczące pakowania

—

10.2. Szczegółowe wymogi dotyczące etykietowania

Kategoria wina 1: Wino

Po zakwalifikowaniu wina jako „Sussex” nazwę wina niemusującego można uzupełnić na etykiecie dodatkowymi określeniami „Still” („Niemusujące”) lub „Origin” („Oryginalne”).

Roczniki – obowiązuje zasada 85 % (powyżej).

Określony obszar geograficzny – na etykiecie muszą znajdować się słowa „Produce of England” („Produkt pochodzący z Anglii”) lub „Made in England” („Wyprodukowano w Anglii”).

Na etykiecie musi znajdować się określenie „protected designation of origin” („chroniona nazwa pochodzenia”).

Na etykiecie można umieścić herb hrabstwa Sussex.



Wszystkie etykiety wskazujące zawartość cukru i alkoholu muszą być zgodne z przepisami UE.

Kategoria wina 5: Gatunkowe wino musujące

Nazwę „Sussex” na winie musującym można uzupełnić na etykiecie dodatkowymi określeniami „Sparkling”, („Musujące”), „Classic” („Klasyczne”) lub „Origin” („Oryginalne”). Na etykiecie mogą znajdować się również określenia „bottle-fermented” („poddane fermentacji w butelce”), „traditional method” („metoda tradycyjna”), bottle fermented in the traditional method” („poddane fermentacji w butelce metodą tradycyjną”) lub „traditional” („tradycyjne”).

Roczniki – obowiązuje zasada 85 % (powyżej).

Określony obszar geograficzny – na etykiecie muszą znajdować się słowa „Produce of England” („Produkt pochodzący z Anglii”) lub „Made in England” („Wyprodukowano w Anglii”).

Na etykiecie musi znajdować się określenie „protected designation of origin” („chroniona nazwa pochodzenia”).

Na etykiecie można umieścić herb hrabstwa Sussex.



Wszystkie etykiety wskazujące zawartość cukru i alkoholu muszą być zgodne z przepisami UE.

10.3. Wymogi dodatkowe

—

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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