C/2025/2465

25.4.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2465)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Costers del Segre“

PDO-ES-A1523-AM04

Дата на съобщението: 28.1.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Costers del Segre“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Земеделска продукция

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, рибарството и храните.

Генерална дирекция по храните. Генерална поддирекция за контрол на качеството на храните и лаборатории на хранително-вкусовата промишленост.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. ПОДОБРЕНА ФОРМУЛИРОВКА

Описание:

Уводът към продуктовата спецификация е заличен и описанията на различните категории продукти, ползващи се със закрила, са подобрени — по-специално за категории 1 (вино), 3 (ликьорни вина) и 8 (искрящо вино), като е използвано обобщение на определенията, посочени в законодателството. Формулировката на категория 5 (качествени пенливи вина) вече е точна и следователно остава непроменена.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Основание:

По отношение на категория 1 са въведени незначителни промени в цялостната формулировка на описанието на продукта „Вино“. Единствената причина за тези промени е да се подобри обяснението във връзка с продукта. В смислово отношение новата формулировка не се различава от предишния текст.

Премахнато е и конкретното посочване на необходимостта вината да бъдат одобрявани от дегустационна комисия. Тази втора промяна е въведена по две причини: първо, посочването на дегустационната комисия единствено в описанието на категория „Вино“ е довело до несъответствие в документа, тъй като по отношение на всяка продуктова категория се прилагат едни и същи изисквания за аналитични и органолептични проверки, за да се гарантира, че тя отговаря на продуктовата спецификация и е обхваната от наименованието за произход; второ, в раздела „Задачи за проверка“ вече е отбелязана необходимостта от предоставяне на аналитични доказателства (физикохимични и/или органолептични), удостоверяващи, че операторът е проверил продукта, поради което това второ посочване се счита за ненужно и излишно.

Форматът вече е в съответствие с повечето продуктови спецификации на Каталуня, така че тази промяна е предназначена за подобряване на регулаторната хармонизация и за изясняване на условията, на които трябва да отговарят продуктите, за да бъдат обхванати от наименованието за произход.

По отношение на категория 3 добавянето на нов текст в описанието на продукта „ликьорни вина“ има за цел да се подобрят яснотата и точността на определението за този тип вино. В предишното описание липсваха съществени данни, свързани както с производителите, така и с потребителите, и не беше включено подходящо обяснение във връзка с продукта.

Важно е да се отбележи, че с тези промени не се въвеждат нови, нито специфични характеристики на продукта, тъй като те се основават на изисквания, които по-рано са били имплицитни и задължителни съгласно действащото законодателство на ЕС (част II, точка 3 от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета). Това изменение на описанието цели привеждането в съответствие на продуктовата спецификация на наименованието за произход Costers del Segre с европейските насоки и предоставянето на по-пълно и точно определение за ликьорни вина, без да се променя тяхното съдържание или традиционна типология.

По отношение на категория 8 актуализирането на описанието на продукта за „искрящо вино“ следва същата логика като тази за „ликьорни вина“. И в двата случая целта е да се подобрят яснотата и точността на описанието на продукта в продуктовата спецификация, без да се променят изискванията за неговото категоризиране, поради което се използват директно определенията, посочени в част II, точка 8 от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета. Както и при ликьорните вина, въведените промени в описанието на искрящото вино не променят типа на продукта, тъй като това са изисквания, които са били задължителни, преди да бъдат включени в продуктовата спецификация.

Включването на специфична информация като минималното алкохолно съдържание и свръхналягането, дължащо се на разтворен ендогенен въглероден диоксид, осигурява по-добро определение на продукта, без да го променя из основи. По този начин се гарантира, че описанията на продуктите са по-пълни и полезни за всички заинтересовани страни, които участват в производството и пускането на пазара на искрящи и ликьорни вина, обхванати от наименованието за произход Costers del Segre.

2. ПРОМЕНИ В ГРАНИЧНИТЕ СТОЙНОСТИ ЗА ДЕЙСТВИТЕЛНОТО И ОБЩОТО АЛКОХОЛНО СЪДЪРЖАНИЕ

Описание:

Промени в минималните гранични стойности за действителното и общото алкохолно съдържание:

При бялото вино и виното розе (категория 1) е намалено от 10,5 % об. на 9 % об.

При червеното вино (категория 1) е намалено от 11 % об. на 9 % об.

Общото минимално алкохолно съдържание на ликьорните вина е определено на 17,5 % об.

При искрящото вино действителното алкохолно съдържание е намалено от 10 % об. на 7 % об., а общото алкохолно съдържание е намалено от 10 % об. на 9 % об.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Основание:

Температурните колебания и промените във вегетационния цикъл на лозите вследствие на изменението на климата могат да доведат до реколти, които се различават по отношение на фенолната зрялост и които не показват конвенционалното увеличение на градусите по Брикс, обусловено от технологичната зрялост. При тези обстоятелства енолозите са в състояние да произвеждат вина с по-ниско алкохолно съдържание, но с пълен и комплексен органолептичен профил, особено когато се прилагат усъвършенствани техники за управление на лозята и винопроизводство, като например прецизно лозарство при управление на листната маса, автоматизирана визуална селекция при постъпване на гроздето във винарската изба и подходяща селекция на местни дрожди.

Наред с това от химическа гледна точка наблюдаваните в последно време високи нива на етанол позволяват разтварянето на по-голям брой съединения — както полярни, така и неполярни, което може да замаскира или промени нюансите на терпените, естерите и други ароматни съединения, формиращи важна част от органолептичния профил на виното. Това може да намали спецификата на ароматните нотки, характерни за някои тероари. Следователно разрешаването на производството на вина с по-ниско алкохолно съдържание предоставя на производителите естествен инструмент за запазване на специфичните характеристики на традиционните вина, обхванати от наименованието за произход Costers del Segre.

И накрая, заслужава да се посочи общата пазарна тенденция към вина с по-ниско алкохолно съдържание, обусловена както от съображения за общественото здраве, така и от предпочитанията на потребителите, като тя съвпада с разгледаните по-горе потребности, произтичащи от изменението на климата.

Накратко, намаляването на минималната гранична стойност на алкохолното съдържание във виното е нещо повече от адаптиране към променящите се климатични условия. Това е стратегическа корекция, която позволява да се постигне по-добра експресия на тероара във вината, обхванати от наименованието за произход Costers del Segre, да се противодейства на увеличаването на алкохолното съдържание, което обикновено се наблюдава в наши дни, и продуктът да се адпатира към търсенето и тенденциите на пазара.

Включването на формулировката „с общо алкохолно съдържание, не по-ниско от 17,5 % об.“ във физикохимичните изисквания за ликьорните вина не е свързано с новост или промяна, а представлява по-скоро уточнение. С този критерий, който далеч не е ограничително условие за наименованието за произход, се отразяват разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета (част II, точка 3 от приложение VII), с който въпросното изискване се установява като основно условие за категоризирането на ликьорни вина.

Основната цел на включването на тази точка в продуктовата спецификация е да се улесни разбирането за типа продукт, за който се отнася препратката, като целта е да се избегнат възможни недоразумения или погрешни тълкувания и да се осигури по-пълна информация за описания продукт.

В заключение добавянето на този критерий спомага за представянето на по-точен преглед на продукта и гарантира ефективното адаптиране на очакванията на потребителите към правните разпоредби. Той по никакъв начин не води до промяна по отношение на физикохимичния, органолептичния или техническия профил, характеризиращ продукта.

3. ПРОМЕНИ В МАКСИМАЛНИТЕ ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ ЗА СЕРЕН ДИОКСИД

Описание:

Промени в максималните гранични стойности за общ серен диоксид, когато съдържанието на захар е < 5 g/l:

При бялото вино и виното розе (категории 1 и 8) е намалено от 200 mg/l на 150 mg/l.

При червеното вино (категории 1 и 8) е намалено от 150 mg/l на 100 mg/l.

При ликьорните вина е намалено от 150 mg/l на 120 mg/l.

Промени в максималните гранични стойности за общ серен диоксид, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече:

При бялото вино и виното розе (категории 1 и 8) е намалено от 250 mg/l на 220 mg/l.

При червеното вино (категории 1 и 8) е намалено от 200 mg/l на 170 mg/l.

При ликьорните вина е намалено от 200 mg/l на 170 mg/l.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Основание:

Намаляването на разрешените във винопроизводството максимални нива на серен диоксид (SO_2) отразява текущия консенсус в лозаро-винарския сектор по отношение на необходимостта винопроизводството да стане по-здравословно и по-устойчиво.

Серният диоксид е добавка, която е широко използвана във винопроизводството поради своите антиоксидантни и антимикробни свойства. Въпреки широката си употреба серният диоксид има отрицателни ефекти: при възприемчиви индивиди той може да причини неблагоприятни реакции (дерматит, уртикария, коремна болка), а в енологично отношение води до неприятна миризма на сяра във виното, ако е добавен в прекалено голямо количество. Тъй като серният диоксид се среща в няколко храни и е съединение с кумулативен ефект при поглъщане, употребата му е ограничена. Също така е задължително наличието му да се обяви върху етикета с надписа „съдържа сулфити“.

Новите максимални гранични стойности за концентрация на серен диоксид са приведени в съответствие със стойностите, публикувани от органите за контрол върху биологичното производство и сертифициране и от ЕС (Регламент за изпълнение (ЕС) 2021/1165 на Комисията), като те ще спомогнат за максималното ограничаване на рисковете, свързани с продукта. Включването на енологични практики, като например използването на инертни газове или внимателното управление на кислорода по време на винопроизводството, ефективно компенсира намаляването на SO_2, без да възниква риск за качеството и дълготрайността на произведените вина.

Намаляването на добавеното количество SO_2 не оказва въздействие върху органолептичния профил на продукта, нито върху неговите характерни качества; точно обратното — вината, произведени с по-ниски нива на SO_2, се отличават с комплексност и автентичност на ароматите, които отразяват по по-правдоподобен начин микроклимата и характеристиките на почвата, върху която е отгледано гроздето.

Научната прецизност изисква адаптивност и непрекъснат преглед на практиките — в това отношение предложеното изменение представлява последователна и добре обоснована крачка напред. С този нов подход не само се благоприятства производството на „по-чисто“ и по-автентично вино, без по никакъв начин да се засяга неговата идентичност, но също така се установява нов енологичен модел, с който се повишава екологичната и социална отговорност, свързана с наименованието за произход Costers del Segre.

4. ПРОМЕНИ В МАКСИМАЛНИТЕ ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ ЗА ЛЕТЛИВИ КИСЕЛИНИ

Описание:

Промени в максималните гранични стойности за летливи киселини:

При бялото вино и виното розе (категория 1) са увеличени от 0,6 g/l (0,9 g/l за вината, подложени на стареене) на 1,08 g/l (18 meq/l).

При червеното вино (категория 1) са увеличени от 0,8 g/l (1,2 g/l за вината, подложени на стареене) на 1,2 g/l (20 meq/l).

При ликьорните вина са увеличени от 0,8 g/l на 1,08 g/l (18 meq/l) за белите вина и вината розе и на 1,2 g/l (20 meq/l) за червените вина.

При искрящото вино са увеличени от 0,6 g/l на 1,08 g/l (18 meq/l) за белите вина и вината розе и на 1,2 g/l (20 meq/l) за червените вина.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Основание:

Граничните стойности за летливи киселини за вината с наименование за произход Costers del Segre са променени с цел да се отрази по по-иновативен и нюансиран начин концепцията за съвременното винопроизводство. В миналото летливите киселини, които обикновено се свързват с наличието на оцетна киселина и нейния етилов естер (етилов ацетат), са се считали за признак на дефекти във виното. Последните проучвания обаче показват, че умерените нива на летливи киселини могат да допринесат положително за комплексността на ароматите и вкуса на виното.

От химическа гледна точка летливите киселини не са изолиран параметър, а по-скоро си взаимодействат с други компоненти на виното като полифеноли и естери, постигайки полезно взаимодействие с цел регулиране на органолептичния профил. Ето защо е възможно установените по-рано по-стриктни гранични стойности да са били ненужна пречка за експресията на тероара и характерните качества на сорта.

Наред с това настоящите техники за винопроизводство позволяват по-прецизен контрол на ферментацията и зреенето, с което се намалява рискът от създаване на проблемни нива на летливите киселини. Технологиите за контролирана ферментация и управлението на етапа след ферментацията с практики като микрооксигениране и използването на подбрани дрожди позволяват на енолозите да регулират нивата на летливи киселини в диапазон, който придава комплексност, без да се допуска компромис с качеството на продукта.

Важно е да се подчертае, че с това преразглеждане на уредбата не се насърчава необмисленото увеличаване на летливите киселини, а се цели осигуряването на по-гъвкав диапазон, който да отразява съвременните научни познания. Тази актуализация позволява по-голяма свобода за изследване на стиловете при виното, които представят по-точно богатството и разнообразието на различните тероари, включени в наименованието за произход Costers del Segre.

Тази промяна бележи важна стъпка към по-адаптивно и отговорно винопроизводство, което е в съответствие с нуждите на един толкова развит и взискателен пазар като този на виното.

5. ПРОМЕНИ В МИНИМАЛНИТЕ ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ ЗА ОБЩА КИСЕЛИННОСТ

Описание:

Минималните гранични стойности за обща киселинност на белите вина, вината розе и червените вина (категория 1) са променени от 4,5 g/l на 3,5 g/l.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Основание:

Подобно на представените мотиви във връзка с увеличаването на допустимия диапазон на алкохолното съдържание минималните гранични стойности за обща киселинност на вината с наименование за произход Costers del Segre са актуализирани в отговор както на нарастващата променливост на климата и повишаването на средните температури, така и на нестабилността на световния пазар на вино. Целта на тази промяна е производителите да се сдобият с естествените инструменти, от които се нуждаят, за да поддържат качеството и стила на своите вина.

Повишаването на температурите и разликите в количеството на валежите оказват влияние върху зреенето на гроздето, а оттам — и върху неговия киселинен профил. При настоящите климатични условия често се наблюдава достигане на фенолна зрялост на гроздето едновременно с напреднал стадий на технологична зрялост, което води до по-ниски нива на обща киселинност в сравнение с предходните десетилетия.

Наличието на високи минимални гранични стойности за обща киселинност води до неизползване на грозде, което иначе би било напълно подходящо за производството на висококачествени вина. На свой ред тази липса на гъвкавост може е причина гроздоберът да се извършва преди гроздето да е постигнало оптимална зрялост в аспекти, различни от технологичната зрялост, което ограничава способността на енолозите да произвеждат вина, отразяващи качествата на тероара.

Следователно поддържането на стриктни гранични стойности за обща киселинност може да доведе до остарял модел на винопроизводство, тъй като вече няма да се гарантира запазването на историческия органолептичен профил на защитените вина и би се ограничила конкурентоспособността на вината с наименованието за произход Costers del Segre на световния пазар, който изисква разнообразие и адаптивност.

6. ПРОМЕНИ В ДРУГИ АНАЛИТИЧНИ ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ

Описание:

Разширени са допустимите диапазони на абсорбция за вината (категория 1) и ликьорните вина (категория 3), както и диапазоните за наситеност на цвета при вината (категория 1). Премахнати са изискванията по отношение на яснотата, като са заличени граничните стойности във връзка с измерването на потъмняването при вината (категория 1) и ликьорните вина (категория 3).

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Основание:

Разнообразието от сортове в лозарството е наследство, което придава богатство и комплексност на продукта и разширява гамата от произвеждани вина. Наименованието за произход Costers del Segre е особено важно в това отношение, тъй като обхваща широко разнообразие от сортове грозде. Това разнообразие обаче може да представлява предизвикателство по отношение на стандартизирането на органолептичните параметри. Установените преди гранични стойности за абсорбция във видимия спектър са твърде рестриктивни за някои сортове и това е потенциален риск за сортовото многообразие, което определя наименованието за произход.

В отговор на това са увеличени граничните стойности за цвят. Това решение следва задълбочени органолептични анализи и спектрофотометрични изследвания с цел да се гарантира, че различните сортове могат да изразят своята цветова идентичност, без да се отклоняват от традиционния органолептичен профил на вината с наименованието за произход Costers del Segre.

Общото премахване на много от минималните гранични стойности е незначителна промяна, която не оказва въздействие върху забележимия с човешко око цвят. Намаляването на необходимата за червените вина минимална наситеност на цвета позволява включването на светло оцветени сортове (като Pinot Noir), които преди това са били изключени от първоначалните проучвания, използвани за установяването на старите критерии.

Важно е да се подчертае, че тези промени не оказват влияние върху стила на защитения продукт и не водят до компромис с качеството или характеристиките на виното; с тях по-скоро се предоставя възможност за по-пълен израз на сортовото разнообразие, като по този начин се гарантира по-точно и пълно представяне на тероара на наименованието за произход.

Това изменение открива възможност за по-всеобхватна и разнообразна интерпретация на значението на виното Costers del Segre, без обаче да се допуска компромис с високото качество и спазването на енологичните изисквания.

Що се отнася до бистротата, макар че в миналото се е считала за знак за качество на вината, тя вече не представлява универсално желан фактор и не е показател за стойността на продукта от енологична гледна точка.

Налице са редица доводи в подкрепа на премахването ѝ като изискване:

първо, бистротата е силно субективна и може да бъде повлияна от редица фактори, които не са пряко свързани с присъщите свойства на виното — например вида на опаковката или условията на осветление.

Второ, поставянето на акцент върху бистротата отвлича вниманието от по-важни фактори, свързани с тероара, произхода и характеристиките на виното. Дори в случай на чисти и ярки вина постигането на ниски нива на мътност е технически въпрос, а не отличително качество, свързано с тероара или стила на производство.

Също така е важно да се отбележи, че съвременните тенденции в консумацията на вино показват нарастващо приемане и оценяване на по-естествени производствени техники с по-малка намеса. Тези техники, които включват избягване или свеждане до минимум на процесите на филтриране, могат да доведат до вина с известна степен на мътност или отлагания. Далеч от това да се счита за дефект, тази характеристика често се възприема от потребителите като знак, че продуктът е бил подложен в по-малка степен на обработка и че осигурява по-надеждна сетивна експресия на неговия тероар.

Накратко, премахването от продуктовата спецификация на изискванията за бистрота е не само в съответствие със съвременните тенденции във винопроизводството, но също така дава възможност на енолозите да се съсредоточат върху по-важни аспекти по отношение на производството на висококачествени вина, които действително отразяват характера на наименованието за произход Costers del Segre.

7. ПРОМЕНИ В ОРГАНОЛЕПТИЧНИТЕ ОПИСАНИЯ

Описание:

Заличаване на писменото описание на цвета при белите вина, вината розе и червените вина (категория 1) и ликьорните вина (категория 3).

При искрящите вина от описанието в раздела „Външен вид“ е премахнат текстът „с мехурчета и без пяна“, а от описанието в раздела „Вкус“ — текстът „съдържание на въглерод, осезаемо на небцето“.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Основание:

При оценката на цвета на вината е извлечена значителна полза от технологичния напредък в спектрофотометрията и количествения анализ. Въпреки потенциалната си литературна или търговска стойност писмените описания на цвета нямат изискваните при съвременното винопроизводство прецизност и възпроизводимост.

Използването на мерни единици за абсорбция във видимия спектър осигурява по-точно и обективно количествено определяне на цвета, даващо възможност за стандартизация, която е от съществено значение в една силно конкурентна научна и търговска среда.

Избрано е да се заличи писменото описание на цвета в продуктовата спецификация на наименованието за произход Costers del Segre. Това решение се обосновава както от необходимостта да се следват усъвършенствани технически протоколи, така и от премахването на неясноти, които могат да доведат до субективни тълкувания, с цел да се запазят целостта и еднородността на органолептичния профил на виното. Предоставянето както на писмено описание, така и на спектрофотометрични измервания е излишно и може да породи ненужни неясноти при тълкуването на стандарта за цветовете.

Чрез възприемането на чисто количествен подход се гарантира, че вината отговарят на обективни и проверими критерии, с което се укрепват надеждността и репутацията на наименованието за произход.

Що се отнася до видимите мехурчета в искрящите вина, продуктовата спецификация за наименованието за произход Costers del Segre включва специфични изисквания относно наличието и сетивното възприятие на въглероден диоксид в искрящите вина. Макар че са предназначени да осигурят известна степен на еднородност на продукта, тези изисквания се оказват ненужни и малко полезни, поради което са премахнати.

Основната причина е, че съществуващите аналитични изисквания, като например свръхналягане между 1 и 2,5 бара при 20 °C, предлагат по-точен начин за категоризиране на тези вина и гарантиране на техните свойства. В този конкретен случай органолептичният анализ предоставя по-малко надеждни резултати, което прави този аналитичен подход по-надежден.

Накратко, премахването на органолептичните изисквания, свързани с наличието на въглероден диоксид в пенливите вина, не променя профила на тези вина по отношение на техните ефервесцентни характеристики, тъй като благодарение на вече съществуващите строги аналитични критерии, като измерено в барове свръхналягане, стилът на тази категория вина е гарантиран по надежден и устойчив начин. С това изменение на продуктовата спецификация се опростява процесът на оценка, като се премахва необходимостта от допълнителна органолептична проверка, която въпреки своя информативен характер е по-малко прецизна от нейния физикохимичен еквивалент. С това се гарантират качеството и характеристиките на искрящите вина, като същевременно се предоставя възможност за по-голяма гъвкавост и реакция при тяхното производство и анализ.

8. ПРОМЕНИ В ЛОЗАРСКИТЕ ПРАКТИКИ

Описание:

Формулировката е подобрена и е премахнато разрешението за напояване.

Изменението се отнася до точка 3.1 от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ.

Основание:

Счита се, че предвид настоящите климатични условия, включително три години с намалено количество на валежите, както и прогнози, показващи, че липсата на вода от валежи ще се превърне в обичайно явление през следващите години, е подходящо да се разреши на всеки лозар да управлява водоснабдяването по свое усмотрение с цел да се избегне недостигът на вода, като се има предвид, че трябва да се спазват общите указания, съдържащи се в Указ № 474/2004 от 28 декември 2004 г. за прилагането на Закон 15/2002 от 27 юни 2002 г. относно управлението на вината.

9. ПРОМЕНИ В ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАЙОН

Описание:

В допълнение към подобряването на формулировката — по-специално замяната на използваното преди това обозначение „подрайон“ с „по-малка географска единица“ и включването на параграф, посочен по-рано в точка 8.2 — „Район на производство и преработка“ от продуктовата спецификация, определеният район също така е разширен, така че вече да включва цели общини, в рамките на които преди това е бил ограничен до определени парцели.

Изменението се отнася до точка 4 от продуктовата спецификация и точка 6 от единния документ.

Основание:

С цел да се улесни включването на определени лозарски райони, принадлежащи към общини, където вече има парцели, които са включени в района на производство, след проверка в цялата община на съответствието с условията, необходими за принадлежност към наименованието за произход, идентифицирането в техническия документ на цялата община позволява на органите по определянето да оценят вътрешно заявлението на всеки собственик, който желае да бъде включен в района на производство, без да е необходимо да се променя продуктовата спецификация за всяко добавяне, по същия начин, както вече е направено в други продуктови спецификации за наименования за произход в Каталуня.

Този нов процес не намалява по никакъв начин правната проверка, свързана със самия район (като разрешение за засаждане, приет сорт и всякаква друга, която може да е необходима), който се проверява преди вписването му в регистъра на парцелите, посочен в разпоредбата за наименованието за произход Costers del Segre.

Той също така представлява изменение на продуктовата спецификация по отношение на бързината и ефективността на процедурата за включване в наименованието за произход Costers del Segre, което позволява на всеки лозар, който отговаря на общите и специфичните законови изисквания, да упражни правото си да бъде включен във въпросното наименование за произход.

Точка 8.2 е преместена, тъй като позоваването на този аспект при определянето на географския район на защитеното наименование за произход е счетено за по-подходящо.

10. ПРОМЕНИ В СОРТОВЕТЕ

Описание:

Тези промени включват добавяне на нови сортове, които са идентифицирани като обещаващи и представителни за специфичния характер на района, преоценка на сортове, класифицирани преди това като „Препоръчани“ и „Разрешени“, и промени в наименованията на сортовете.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и точка 7 от единния документ.

Основание:

Понастоящем някои от винарските изби със ЗНП Costers del Segre проучват сортовете, включени в раздела на Кралския указ за регулиране на лозарския потенциал на автономна област Каталуня (Кралски указ RD 32/2023 от 24 януари 2023 г.).

Включените четири нови сорта грозде са Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene и Marselan. Тяхното включване отразява постоянен стремеж към високо качество и енологично разнообразие. Тези сортове, които са подбрани поради техния потенциал за винопроизводство и адаптивност към геоклиматичните условия на региона, обогатяват набора от възможности, които могат да се използват за производство на висококачествени вина. Включването им допринася за развитието и иновациите в рамките на наименованието за произход, като се насърчават спецификата и идентичността на тези защитени вина.

Решението за включването на посочените сортове е взето въз основа на исканията и интереса от страна на различни винарски изби, обхванати от това ЗНП, които ги смятат за подходящи предвид отличните резултати, получени от проведените за всеки сорт проучвания, като се вземат предвид почвата и климатът. Резултатите от тези проучвания са представени по-долу.

Malvasía de Sitges: сорт бяло грозде със сладък и деликатен вкус, произхождащо от Каталуня. Произведените от него вина са свежи и ароматни, като сортът е подходящ и за производството на сладки вина и вина, подложени на стареене. Средно големи до големи продълговати гроздове, с пирамидална форма и с малки до средно големи зърна. Добра устойчивост на студове. Произведените вина са много добри — те представят ароматите и характеристиките на сорта, засилват характерните черти на вината със ЗНП Costers del Segre и запазват характера и вкусовите качества, типични за района.

Marselan: неместен сорт червено грозде. Това е сравнително рядък международен сорт с много интересни производствени резултати по отношение на качеството. Малки до средно големи продълговати гроздове с цилиндрична/конусовидна форма. Малки зърна с кръгла форма и с тъмновиолетов цвят. Здрав и издръжлив сорт, който е средноустойчив. Произвеждат се комплексни, добре балансирани и плътни вина, които са силно оцветени и ароматни. Богати са на меки и хармонични танини. Нотки на какао, касис, малини, зрели плодове и подправки. Според проучванията този сорт има голям потенциал за производство на качествено вино, без да се засягат характерът и вкусовите качества, типични за района.

Picapoll blanco: неместен сорт бяло грозде. Средноустойчива лоза с късно развитие на пъпките. Добра родовитост, устойчивост на гъбични заболявания, но податливост на акари. Този сорт има бавен цикъл на зреене. Средно малки, рехави гроздове с пирамидална форма. Зърната са елипсовидни, средни до малки по размер и със зеленикаво-жълт цвят. Произвеждат се вина с умерено алкохолно съдържание и висока киселинност. Вината са леки, с нотки на плодове и цветя, богат вкус в устата и ярко кехлибарен цвят. Те запазват характера на вината от района.

Pirene: устойчив на суша сорт червено грозде с произход от Каталуня, като проучванията показват, че може да се адаптира към изменението на климата. Сорт с дълъг цикъл: пъпките се образуват в средата на април, гроздоберът се извършва в средата на октомври, зреенето протича много равномерно. Гроздето се различава по размер и форма в зависимост от завръза. То се характеризира с високи нива на танин, цвят и киселинност. Вината, произведени от сорта Pirene, запазват характера и вкусовете, типични за района, без да се засяга качеството на виното.

Решението за повторната оценка и коригирането на категориите сортове грозде в рамките на защитеното наименование за произход Costers del Segre — по-специално промяната от „Препоръчани“ на „Разрешени“, е взето с цел да се подчертаят допълнително автентичността и специфичният характер на вината от региона. Целта на тази промяна е да се подчертае значението на категорията „Препоръчани“ за сортовете, които се считат за емблематични и особено подходящи за изразяване на отличителния характер на територията. В същото време включването на определени сортове в категорията „Разрешени“ не означава, че те нямат стойност или че не трябва да са част от защитеното наименование за произход. По-скоро целта е да се даде приоритет на сортовете, считани за по-представителни за лозарската идентичност на Costers del Segre, и те да се разграничат от „международните сортове“.

При тази промяна се вземат предвид и разнообразието и динамиката на света на виното, като производители получават възможност да изследват нови сортове и стилове без прекомерни ограничения. Накрая, изменението на посочените категории има за цел да се насърчат високите постижения и иновациите в производството на качествени вина в рамките на защитеното наименование за произход, като същевременно се зачита и съхранява същността на традиционните сортове, които допринасят за специфичния характер на вината в региона.

Изменението в номенклатурата на сорта грозде Mazuela/Samsó на Carinyena в продуктовата спецификация на защитеното наименование за произход Costers del Segre отговаря на необходимостта от стандартизиране и поясняване на наименованието на този сорт, както и от точното отразяване на наименованието му на каталунски език, който е официалният език на региона и често се използва в документацията за вино.

Сортът Carinyena е един от най-емблематичните и традиционни местни сортове в региона на Costers del Segre. Неговото историческо значение и специфичният му принос към органолептичните характеристики на произведените в този район вина показват, че е от основно значение да му бъде дадено наименование, което да отразява точно неговата идентичност. Промяната на Mazuela/Samsó на Carinyena позволява по-голяма последователност в наименованието на сортовете и се избягва възможно объркване при идентифицирането и разпознаването на това грозде от лозари, енолози и потребители.

Той е включен в класификацията на сортовете лози в приложение XXI към Кралски указ № 1338/2018 от 29 октомври 2018 г. за регулиране на лозарския производствен потенциал като разрешен сорт червено грозде за провинциите Барселона, Жирона, Лейда и Тарагона в автономна област Каталуня: *Mazuela, Cariñena, Samsó T.* (т. 9).

Накратко, промяната в номенклатурата на сорта грозде от Mazuela/Samsó на Carinyena е необходимо и логично изменение, което отразява по-точно идентичността на този сорт, историческото му значение и значението му за производството на висококачествени вина в региона на Costers del Segre.

11. ПОДОБРЕНА ФОРМУЛИРОВКА В РАЗДЕЛА ЗА ВРЪЗКАТА

Описание:

Променена е формулировката в няколко точки в раздела относно връзката.

Изменението се отнася до точка 7 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

Връзката не е променена, а само е подобрена формулировката. Следователно изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Решено бе да се подобри формулировката на връзката, съвпадаща с измененията в други раздели на продуктовата спецификация.

12. РАЗЛИЧНИ ИЗМЕНЕНИЯ В ДОПЪЛНИТЕЛНИТЕ УСЛОВИЯ

Описание:

В точка 8.1 — „Обхват на защита на ЗНП“, е заличен следният параграф: „Вина, произведени изключително от грозде от сортовете *Vitis vinifera*, разрешени в настоящата продуктова спецификация и произведени от култури, отглеждани в съответния географски район. Вината трябва да отговарят на посочените тук характеристики както в аналитично, така и в органолептично отношение.“

Както вече беше пояснено, точка 8.2 — „Район на производство и преработка“ от продуктовата спецификация, е преместена в последното изречение на точка 4 — „Определяне на географския район“.

В точка 8.3 от продуктовата спецификация — „Опаковане и/или стареене и бутилиране“, правилата за уведомяване са заменени от изискването за нотифициране на управляващия орган на ЗНП, когато продуктите трябва да бъдат опаковани извън района на производство, така че да е възможно този процес да бъде наблюдаван и качеството на продукта да бъде гарантирано.

Добавя се следният параграф: „Регистрираните бутилиращи предприятия могат да произвеждат и бутилират вина, които не са обхванати от наименованието за произход, при условие че се гарантира извършването на проверки на процесите на бутилиране и че вината са разделени в ясно определени, отделни резервоари, чиито номинален обем и произход се записват.“

В точка 8.7 — „Регистри“, е включено изискване бутилиращите винарски изби, разположени извън определения район, също да бъдат вписани в регистъра на бутилиращите и опаковъчните предприятия.

Изменението се отнася до точка 8 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Основание:

Параграфът в точка 8.1 е заличен поради факта, че неговото съдържание не се отнася до обхвата на защита единствено във връзка с наименованието за произход Costers del Segre.

Точка 8.2 е преместена, тъй като е счетено, че е по-подходящо този аспект да се посочи при определянето на географския район на защитеното наименование за произход.

Изменението в точка 8.3, свързано с изискванията за нотифициране, се дължи на обстоятелството, че преди тази промяна управителния орган трябваше да бъде само уведомяван за опаковане, извършвано извън района на производство, докато за целите на нотифицирането уведомяването трябва да бъде достоверно и регулаторният орган да може да издава становища и да извършва проверки, каквото е изискването във връзка с бутилирането, определено в продуктовата спецификация. Добавеният параграф има за цел да се установи процес на идентифициране и проверки за случаите, когато регистрирани бутилиращи предприятия произвеждат и бутилират вина, които не са обхванати от наименованието за произход, като се прилага надлежно правото на ЕС, и по-специално правото, свързано със свободното движение на стоки и свободното предоставяне на услуги. Тази разпоредба също така е в съответствие с член 25.2 от Наредбата относно наименованието за произход Costers del Segre, одобрена със Заповед ARP/297/2005 от 20 юни 2005 г.

Промяната в точка 8.7 позволява да се извършват проверки на опаковки, които се пакетират извън определения район.

13. ПРОМЕНИ В ПРАВИЛАТА ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ

Описание:

Съдържанието на точка 2.5 от продуктовата спецификация — „Изрази и/или обозначения, свързани с производството и/или стареенето“, се премества в частта от точка 8 относно разпоредбите за етикетиране. Тези спецификации не са задължителни и също така са изцяло регламентирани в Закон № 6/2015 от 12 май 2015 г. относно защитените наименования за произход и защитените географски указания на равнище, по-високо от равнището на автономната област, в който се определят подробно изискванията за използването на обозначения като „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“ и „Premium“, както и продължителността на стареене и специфичните характеристики за всяко от тях.

Също така се опростява формулировката на текста, който вече гласи следното:

„При етикетирането на вината, обхванати от ЗНП „Costers del Segre“, могат да се използват традиционни обозначения/изрази, ползващи се със закрила в ЕС, в случаите, определени в приложимото по отношение на тях специфично законодателство и в съответствие със специфичните правила за етикетиране, изготвени от регулаторния съвет. Като незадължително наименование могат също така да се използват по-малки географски единици.“

Точка 8.6 от продуктовата спецификация е заличена, тъй като е ограничена до посочените по-долу традиционни условия и следователно не е необходима: „*denominación de origen — crianza — reserva — grande reserva*“.

Променена е и височината на знаците, използвани за обозначаване на „Costers del Segre“— от най-много 4 mm на 3—7 mm.

Посоченото изменение се отнася до точки 2 и 8 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Основание:

Целта е подредбата на разделите да е по-последователна и систематична.

Тъй като в горепосочената разпоредба се съдържат изчерпателни правила, е направен опит да се избегне дублирането на законодателство, като по този начин се опростява продуктовата спецификация за защитеното наименование за произход Costers del Segre, с което разделите, отнасящи се до незадължителни изрази, стават по-ясни и по-кратки за производителите и другите заинтересовани страни във лозаро-винарския сектор. Това по никакъв начин не променя установените законови изисквания, а по-скоро се цели да се избегне повтарянето на законодателството и да се улесни разбирането на правилата от страна на операторите. Това решение е в съответствие с практиките за административно опростяване, намаляване на регулаторната тежест, насърчаване на ефективността при управлението на защитените наименования за произход и осигуряване на последователност и хармонизиране на промишлените стандарти с приложимото законодателство на държавата.

Що се отнася до височината на знаците, комбинацията от цялата задължителна информация, свързана с винарските изби, налага думите „Costers del Segre“ да се представят с по-големи букви, така че всички задължителни и незадължителни формулировки да могат да бъдат включени в букви с подходящ размер.

14. ПРОМЕНИ В ПРОВЕРКИТЕ

Описание:

Премахнат е текстът, според който предпочитаната лаборатория за анализиране на вината, обхванати от ЗНП, е Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Каталунският институт по лозарство и винарство). Включено е изискването дегустационната комисия да бъде определена с предварителното съгласие на управителния орган. От пълномощията на компетентния контролен орган е заличено одобряването на етикетите.

Изменението се отнася до точка 9 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Основание:

Тези три аспекта се изясняват при управлението на проверките. Компетентният орган за официални проверки е Каталунският институт по лозарство и винарство, докато регулаторният съвет отговаря за одобряването на използването на етикети за защитени вина.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Costers del Segre

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вина

3. Ликьорни вина

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното (вината)**

1. *ВИНО — бяло и розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бели вина:

Външен вид: вината трябва да съответстват на следните диапазони/стойности:

абсорбция при 420 nm — по-малка от или равна на 1,4;

абсорбция при 520 nm — по-малка от или равна на 0,4;

абсорбция при 620 nm — по-малка от или равна на 0,1;

наситеност на цвета — по-малка от или равна на 1,9.

Аромат: характерни за сорта аромати на плодове или растителност или цветя или подправки с възможни третични аромати. Без дефекти.

Вкус: балансиран аромат и вкус, без дефекти, с дълготраен послевкус, продължаващ повече от 5 секунди.

Вина розе:

Външен вид: вината трябва да съответстват на следните диапазони/стойности:

абсорбция при 420 nm — по-малка от или равна на 2,5;

абсорбция при 520 nm — по-малка от или равна на 3;

наситеност на цвета — по-малка от или равна на 5,7.

Аромат: характерни за сорта аромати на плодове или растителност или цветя или подправки с възможни третични аромати. Без дефекти.

Вкус: балансиран аромат и вкус, без дефекти, с дълготраен послевкус, продължаващ повече от 5 секунди.

* В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

* Максималното съдържание на серен диоксид е 220 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l): 150

2. *ВИНА — червени*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: вината трябва да съответстват на следните диапазони/стойности:

абсорбция при 420 nm — 0,1 или повече;

абсорбция при 520 nm — 0,1 или повече;

наситеност на цвета — 1,5 или повече.

Аромат: характерни за сорта аромати на плодове или растителност или цветя или подправки с възможни третични аромати, без дефекти.

Вкус: балансиран аромат и вкус, без дефекти, с дълготраен послевкус, продължаващ повече от 5 секунди.

* В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

* Максималното съдържание на серен диоксид е 170 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l): 100

3. *ЛИКЬОРНИ ВИНА*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: вината трябва да съответстват на следните диапазони/стойности:

абсорбция при 420 nm — по-малка от или равна на 20;

абсорбция при 520 nm — по-малка от или равна на 20;

абсорбция при 620 nm — по-малка от или равна на 10;

наситеност на цвета — по-малка от или равна на 50.

Аромат: характерни за сорта аромати на плодове или растителност или цветя или подправки с възможни третични аромати, без дефекти.

Вкус: балансиран вкус и усещане в устата, без дефекти

* В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

* Максимална летлива киселинност: при бели вина и вина розе — 18 meq/l (1,08 g/l, изразена като оцетна киселина); при червени вина — 20 meq/l (1,20 g/l, изразена като оцетна киселина);

* Максималното съдържание на серен диоксид е 170 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,3

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l): 120

4. *КАЧЕСТВЕНИ ПЕНЛИВИ ВИНА*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: прозрачни, с жълтеникав и/или зеленикав цвят, като в някои случаи т. нар. „разлика към ръба“ е оцветена в оранжево или цвят на старо злато. Постоянно наличие на низ от мехурчета. Вината трябва да съответстват на следните диапазони/стойности:

абсорбция при 420 nm — 0,05 или повече и 1,4 или по-малко;

абсорбция при 520 nm — по-малка от или равна на 2;

абсорбция при 620 nm — по-малка от или равна на 1;

наситеност на цвета — 0,05 или повече и 2 или по-малко;

мътност — по-малка от 30 NTU.

Аромат: без дефекти. Аромат на свежи плодове и/или растителни и/или цветни аромати с възможно наличие на третични аромати, дължащи се на стареенето му в бутилка.

Вкус: балансиран аромат и вкус, без дефекти, с дълготраен послевкус, продължаващ повече от 5 секунди.

*В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,8

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,3

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l): 185

5. *ИСКРЯЩО ВИНО*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: забележим въглероден диоксид. Цветът съответства на диапазоните на абсорбция, отговарящи на вида вино (бяло, червено, розе), описано в предходните раздели.

Аромат: характерни за сорта аромати на плодове или цветя. Без дефекти.

Вкус: балансиран аромат и вкус, без дефекти, с дълготраен послевкус, продължаващ повече от 5 секунди.

* В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

* Максимална летлива киселинност: при бели вина и вина розе — 18 meq/l (1,08 g/l, изразена като оцетна киселина); при червени вина — 20 meq/l (1,20 g/l, изразена като оцетна киселина).

* Нивата на серен диоксид са същите като за вината от категория 1 (бяло, розе и червено).

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 7

— Минимална обща киселинност: 3,5 meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Агротехническа практика

Формировката на лозите трябва да гарантира най-доброто качество и богатство на аромата на вината:

а) традиционна чашовидна резитба;

б) на подпори.

Напояване може да се извършва единствено с цел подобряване на качеството на гроздето и заедно с проверки на алкохолното съдържание и киселинността на гроздето в парцели, подложени на възстановяване на водния баланс в съответствие с водния баланс на почвата и екологичните условия на лозите.

Специфична енологична практика

За извличане на мъстта или виното и за отделянето им от джибрите се прилага подходящ натиск, така че рандеманът да не надвишава 75 литра вино от 100 kg набрано грозде

5.2. *Максимални добиви*

16 000 kg грозде/ha

120 hl/ha

6. **Определен географски район**

Районът, съставляващ ЗНП Costers del Segre, се състои от посочените по-долу населени места, разположени по басейна на река Segre, и се подразделя на седем по-малки географски единици:

По-малка географска единица Artesa de Segre — включва следните населени места:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— селището Montclar в община Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

По-малка географска единица Urgell — включва следните населени места:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

По-малка географска единица Les Garrigues — включва следните населени места:

— Albi

— Arbeca

— Bellaguarda

— Cervià de les Garrigues

— L'Espluga Calba

— Fulleda

— La Floresta

— La Pobla de Cérvoles

— Els Omellons

— Tarrés

— Vinaixa

— El Vilosell

— Juneda

— Borges Blanques

— L'Albagés

— Juncosa

— Llardecans

По-малка географска единица Pallars — включва следните населени места:

— община Tremp и намиращите се в нея населени места Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya и Vilamitjana

— Conca de Dalt

— традиционните земеделски райони (*agregats*) Cellers и Guàrdia de Tremp към община Castell de Mur

— традиционните земеделски райони (*agregats*) Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana и Sant Miquel de la Vall към община Gavet de la Conca

— традиционните земеделски райони (*agregats*) Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs и Sant Romà d'Abella към община Isona i Conca Dellà

— Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Appeneu

— Alt Àneu

— Soriguera

По-малка географска единица Raimat — включва следните населени места:

— селището, известно като Raimat, в общинския район Lleida

По-малка географска единица Segrià — включва следните населени места:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells и Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

По-малка географска единица Valls del Riu Corb — включва следните населени места:

— L'Ametlla de Segarra

— Belianes

— Ciutadilla

— Granyanella

— Granyena de Segarra

— Guimerà

— Maldà

— Montoliu de Segarra

— Montornès de Segarra

— Nalec

— Omells de Na Gaia

— Preixana

— Sant Martí de Riucorb

— Tàrrega

— Vallbona de les Monges

— Vallfogona de Riucorb

— Verdú

— Vilagrassa

7. **Винени сортове грозде**

AGUDELO — CHENIN BLANC

ALARIJE — MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE — SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA PELUDA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GONFAUS

MACABEO — VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMATICA — MALVASIA DE SITGES

MARSELÁN

MAZUELA — CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PINOT NOIR

PIRENE

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. **Описание на връзката (връзките)**

8.1. *Вино*

Специфичните и ясно отличими характеристики на ЗНП Costers del Segre, като например географското му местоположение на произход и разстоянието до Средиземно море и Пиренеите, които обуславят континентален климат със специфични за този район значителни сезонни и дневни колебания на температурите и периодите на вегетационните цикли, водят до характерните реколти.

Климатичните условия, заедно с характерните варовикови почви, които са бедни на органични вещества и покрити с пясък или глина, спомагат за достигането на оптимална зрялост на гроздето и за произвеждането на специални вина с най-високо качество.

Ниските количества на валежите водят до известен недостиг на вода за растенията, което повишава концентрацията на цвета, аромата и вкуса на вината. Сухите ветрове и липсата на влага ограничават растежа на гъбичките, като позволяват постепенното узряване на гроздето преди неговото прибиране в оптималната степен на зрялост.

Природните фактори в района позволяват традиционните сортове да бъдат запазени, а неместните сортове, които са въведени след навлизането на болестта филоксера, да бъдат напълно приспособени. Поради това съществува голямо разнообразие на сортовете грозде, което означава, че продуктите могат да имат много разнообразен сортов състав.

Нощните температури по време на процеса на зреене са изключително ниски — обикновено около 15 °C през целия процес на зреене, като през по-късните му етапи се понижават до 2—10°C в целия район на ЗНП Costers del Segre. В резултат на това се получават вина с висока киселинност и интензивен вкус, които се отличават от произведените в други региони.

Всички тези фактори запазват характерните качества, които се придават от ниските нощни температури.

Що се отнася до човешките фактори, в района съществува традиция в областта на лозарството, както свидетелстват историческите извори под формата на документи и физически постройки, а също и ентусиазъм за революционни нови техники.

8.2. *Качествени пенливи вина*

Пенливи вина се произвеждат по традиционния метод в някои винарски изби от началото на миналия век.

В първичните аромати на ферментационни смеси, използвани за производството на тези пенливи вина, се преливат плодови аромати, когато те са от подрайони с полегати склонове, и цветни аромати, когато те са от по-високо разположените подрайони.

Поради значителните дневни колебания на температурите по време на периода на зреене се получават вина с отличителни характеристики, по-високи равнища на киселинност и интензивни цветни аромати. Тези фактори, в съчетание с човешкия фактор — продължителното използване на традиционни методи на производство, както и природните фактори, които позволяват запазването на местните сортове и приспособяването на неместните сортове — спомагат за оформянето на специфичните качествени пенливи вина, обхванати от настоящото ЗНП.

8.3. *Ликьорни вина*

По-високите дневни температури в съчетание с ниските количества на валежите през есента благоприятстват късния гроздобер, при който реколтата е с много високо съдържание на захар Благодарение на тези много специфични климатични характеристики съществува традиция за производство на ликьорни вина от късно набрано частично стафидирано грозде. Видът на почвата позволява сортовете, използвани за тези вина, да се берат в оптимално състояние, без плодът да презрее.

8.4. *Искрящо вино*

Високото съдържание на киселини и наситените аромати на искрящите вина, обхванати от ЗНП Costers del Segre, се получават благодарение на широките колебания на температурите по време на процеса на зреене на гроздето, които понякога могат да надхвърлят 25 °C.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Описанието на вината със ЗНП Costers del Segre трябва да бъде допълнено със следната информация:

а) действителното алкохолно съдържание по обем, изразено в единици или половин единици от обемните проценти, следвано от съкращението „% vol“ (% об.);

б) регистрационният номер в регистъра на бутилиращите предприятия и опаковчиците на съответния отдел, отговарящ за селското стопанство.

Думите „Denominación de Origen Costers del Segre“ (наименование за произход Costers del Segre) или „Denominación de Origen Protegida Costers del Segre“ (защитено наименование за произход Costers del Segre) трябва да се поставят на видно място в същото зрително поле като задължителните данни.

Размерът на знаците, използвани за означаване на „Costers del Segre“, трябва да бъде най-малко 3 mm и най-много 7 mm, и на половина от този за „Denominación de Origen“ или „Denominación de Origen Protegida“, и те трябва да бъдат представени в съответствие с мерките, приети по отношение на колективната търговска марка.

Връзка към спецификацията на продукта

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/01.-PC-Costers-del-Segre-2020-CONTROL-CANVIS-18.03.2024.pdf