C/2025/2465

25.4.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2465)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Costers del Segre“

PDO-ES-A1523-AM04

Datum oznámení: 28.1.2025

1. **Název produktu**

„Costers del Segre“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ chráněné označení původu (CHOP)

☐ chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy.

Generální ředitelství pro potraviny. Odbor kontroly kvality potravin a zemědělsko-potravinářských laboratoří.

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. VYLEPŠENÍ ZNĚNÍ

Popis:

Vypouští se úvod specifikace produktu a vylepšuje se popis různých druhů výrobků, na které se vztahuje chráněné označení, zejména druh 1 (víno), druh 3 (likérové víno) a druh 8 (perlivé víno), a to tak, že se stručně opakuje jejich definice, jak je stanovena v právních předpisech. Znění druhu 5 (jakostní šumivé víno) je již správné, a proto zůstává beze změny.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Odůvodnění:

Pokud jde o druh 1, na jedné straně dochází k malé obecné změně znění v popisu výrobku „Víno“. Cílem této změny je pouze výrobek lépe vysvětlit a nové znění se v žádném neformálním aspektu neliší od předchozího textu.

Na druhé straně se vypouští zvláštní odkaz na nutnost, aby vína byla schválena degustační komisí. Tato druhá změna se provádí ze dvou důvodů: zaprvé nebylo v souladu se strukturou dokumentu, aby byla zmínka o degustační komisi uvedena pouze v popisu výrobku „Víno“, neboť na všechny druhy výrobků se vztahují stejné povinnosti, pokud jde o analytické a organoleptické ověření jejich souladu se specifikací produktu a jeho ochrany v rámci označení původu; zadruhé potřeba předložit analytické důkazy (fyzikálně-chemické a/nebo senzorické) prokazující ověření výrobku hospodářským subjektem je již zmíněna v oddíle „Úkoly související s ověřováním“, takže druhá zmínka se považuje za zbytečnou a nadbytečnou.

Současný formát je v souladu s většinou katalánských specifikací, a proto se má za to, že změna přispívá k harmonizaci právních předpisů a vyjasnění podmínek, které musí výrobky splňovat, aby se na ně vztahovalo označení původu.

Pokud jde o druh 3, začlenění nového textu do popisu výrobku „likérové víno“ má za cíl vyjasnit a zpřesnit definici tohoto druhu vína. Výše uvedený popis neobsahoval základní podrobnosti relevantní jak pro výrobce, tak pro spotřebitele a nebyl užitečný pro vysvětlení výrobku.

Je důležité zdůraznit, že tyto změny nezavádějí žádné nové nebo zvláštní vlastnosti výrobku, neboť vycházejí z požadavků, které byly již dříve ve stávajících právních předpisech Společenství implicitně obsaženy a byly podle těchto předpisů závazné (nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, příloha VII část II bod 3). Cílem této změny popisu je proto sladit specifikaci produktu s označením původu Costers del Segre s evropskými předpisy a poskytnout úplnější a přesnější definici likérového vína, aniž by tím byla dotčena jeho podstata nebo tradiční typologie.

A pokud jde o druh 8, provádí se obdobná aktualizace popisu výrobku „perlivé víno“ jako u „likérového vína“. V obou případech bylo cílem vyjasnit a zpřesnit popis výrobku ve specifikaci, aniž by se změnily požadavky na jeho zařazení do příslušného druhu, a z tohoto důvodu byly přímo použity definice stanovené v příloze VII části II bodě 8 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013. Změny provedené v popisu perlivého vína stejně jako v případě likérového vína nemění typologii výrobku, neboť se jedná o požadavky, které již před zařazením do specifikace produktu byly povinné.

Zahrnutí konkrétních informací, jako je minimální obsah alkoholu a přetlak způsobený rozpuštěným endogenním oxidem uhličitým, přispívá k lepší definici výrobku, aniž by tím byla dotčena jeho podstata. Tím se zajistí, že popisy výrobků budou úplnější a užitečnější pro všechny subjekty zapojené do výroby perlivých vín a likérových vín s označením původu Costers del Segre a jejich uvádění na trh.

2. ZMĚNY LIMITŮ SKUTEČNÉHO A CELKOVÉHO OBSAHU ALKOHOLU

Popis:

Změny spodních limitů skutečného a celkového obsahu alkoholu:

U bílých a růžových vín (druh 1) se hodnoty mění z 10,5 % obj. na 9 % obj.

U červených vín (druh 1) se hodnoty mění z 11 % obj. na 9 % obj.

U likérového vína se stanoví, že minimální celkový obsah alkoholu je 17,5 % obj.

U perlivého vína se skutečný obsah alkoholu mění z 10 % obj. na 7 % obj. a celkový obsah alkoholu se mění z 10 % obj. na 9 % obj.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Teplotní výkyvy a změny v růstovém cyklu révy způsobené změnou klimatu mohou vést ke sklizním s proměnlivou fenolickou zralostí, která již není v souladu s tradičním nárůstem stupňů Brix, jenž doprovází technologické zrání. Tento scénář dává vinařům příležitost vyrábět vína s nižším obsahem alkoholu, která si zároveň zachovávají úplný a komplexní organoleptický profil, zejména pokud jsou zavedeny pokročilé techniky vinohradnictví a vinifikace, jako jsou precizní vinohradnictví při řízení tzv. zelených prací, automatizované optické třídění při příjmu hroznů nebo funkční výběr autochtonních kvasinek.

Na druhé straně z chemického hlediska umožňuje vysoký obsah etanolu pozorovaný v posledních letech rozpouštění většího množství polárních a nepolárních sloučenin, což by mohlo zakrývat nebo měnit jemné nuance terpenů, esterů a jiných aromatických sloučenin, které tvoří důležitou součást organoleptického profilu vína. Toto rozpouštění by mohlo snižovat specifické aromatické projevy typické pro určitý *terroir*, a proto možnost vyrábět vína s nižším obsahem alkoholu představuje pro výrobce přirozený nástroj pro zachování charakteristických vlastností tradičních vín s označením původu Costers del Segre.

V neposlední řadě je třeba zmínit i celosvětový tržní trend směrem k vínům s nižším obsahem alkoholu, podpořený jak aspekty veřejného zdraví, tak preferencemi spotřebitelů, což je v souladu s výše uvedenými potřebami vyvolanými změnou klimatu.

Stručně řečeno, snížení spodního limitu obsahu alkoholu ve víně je více než pouhé přizpůsobení se měnícím se klimatickým podmínkám; jedná se o strategickou změnu, která umožňuje: posílit vyjádření *terroiru* ve vínech s označením původu Costers del Segre; vyvážit současný trend ke zvyšování obsahu alkoholu a přizpůsobit se požadavkům a trendům trhu.

Zahrnutí textu „s celkovým obsahem alkoholu nejméně 17,5 % obj.“ mezi fyzikálně-chemické požadavky na likérová vína není ani tak novinkou nebo změnou, ale spíše vyjasněním. Toto kritérium zdaleka není restriktivním požadavkem stanoveným označením původu, ale jednoduše odráží ustanovení nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 (příloha VII část II bod 3), které tento požadavek stanoví jako základní podmínku pro zařazení vína do druhu likérových vín.

Rozhodnutí zahrnout toto upřesnění do specifikace produktu má za cíl především usnadnit čtenáři pochopit typ produktu, na který se odkazuje. To má zabránit možným nedorozuměním nebo mylným výkladům a zároveň zajistit lepší pochopení popsaného produktu.

Zařazení tohoto kritéria přispívá k přesnějšímu vymezení produktu a zajišťuje, že očekávání spotřebitele i právní předpisy jsou vzájemně v souladu, aniž by se tím však zaváděly jakékoli změny fyzikálně-chemického, organoleptického nebo technického profilu produktu.

3. ZMĚNY MAXIMÁLNÍCH LIMITŮ PRO OXID SIŘIČITÝ

Popis:

Změny horních limitů celkového obsahu oxidu siřičitého v případech, kdy obsah cukru je < 5 g/l:

U bílého a růžového vína (druh 1 a 8) se hodnoty mění z 200 mg/l na 150 mg/l

U červeného vína (druh 1 a 8) se hodnoty mění ze 150 mg/l na 100 mg/l

U likérového vína se hodnoty mění ze 150 mg/l na 120 mg/l

Změny horních limitů celkového obsahu oxidu siřičitého v případech, kdy obsah cukru je 5 g/l nebo vyšší:

U bílého a růžového vína (druh 1 a 8) se hodnoty mění z 250 mg/l na 220 mg/l

U červeného vína (druh 1 a 8) se hodnoty mění ze 200 mg/l na 170 mg/l

U likérového vína se hodnoty mění ze 200 mg/l na 170 mg/l

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Snížení maximálního množství oxidu siřičitého (SO_2) povoleného při výrobě vína reaguje na současný konsensus v odvětví vína ohledně potřeby udržitelnější a zdravější enologie.

Oxid siřičitý je přísada široce používaná v enologii vzhledem ke svým antioxidačním, antioxidázovým a antimikrobiálním vlastnostem. Navzdory rozšířenému používání má však oxid siřičitý i negativní účinky: u citlivých osob může vyvolat nežádoucí účinky (dermatitidu, kopřivku, bolesti břicha) a v enologii může při nadměrném dávkování ve víně způsobovat nepříjemný sirný zápach. Jelikož se vyskytuje i v jiných potravinách a jedná se o sloučeninu, jejíž požité množství je kumulativní, je jeho používání omezeno a jeho přítomnost musí být na etiketě výslovně uvedena výrazem „obsahuje siřičitany“.

Nové maximální limity pro koncentraci oxidu siřičitého jsou sladěny s limity stanovenými kontrolními a certifikačními orgány pro ekologickou produkci a Evropskou unií (prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/1165) a pomohou minimalizovat rizika spojená s produktem. Zavedení enologických postupů, jako je používání inertních plynů nebo pečlivé nakládání s kyslíkem během vinifikace, umožňuje účinně kompenzovat snížení SO2, aniž by byla ohrožena kvalita a trvanlivost vyráběných vín.

Snížení dávky přidaného SO2 nemá žádný vliv ani na organoleptický profil produktu, ani na jeho typičnost, ba právě naopak, neboť vína se sníženým obsahem SO2 vykazují aromatickou komplexnost a autentičnost, která věrněji odráží mikroklima a vlastnosti půdy, v níž byly hrozny, z nichž pochází, vypěstovány.

Vědecká přesnost vyžaduje přizpůsobivost a neustálý přezkum postupů a v tomto ohledu navrhovaná změna představuje soudržný a opodstatněný krok vpřed. Tento nový přístup nejen podporuje výrobu „čistšího“ a autentičtějšího vína bez jakékoli ztráty identity, ale zároveň zavádí nové enologické paradigma, které posiluje ekologickou a sociální odpovědnost označení původu Costers del Segre.

4. ZMĚNY MAXIMÁLNÍCH LIMITŮ OBSAHU TĚKAVÝCH KYSELIN

Popis:

Změny horních limitů obsahu těkavých kyselin:

U bílých a růžových vín (druh 1) se hodnoty mění z 0,6 (0,9 g/l v případě zrání) na 1,08 g/l (18 meq/l)

U červených vín (druh 1) se hodnoty mění z 0,8 (1,2 g/l v případě zrání) na 1,2 g/l (20 meq/l)

V případě likérových vín se hodnoty mění z 0,8 g/l na 1,08 (18 meq/l) pro bílá a růžová vína a na 1,2 g/l (20 meq/l) pro červená vína.

Perlivé víno Hodnoty se mění z 0,6 g/l na 1,08 (18 meq/l) pro bílá a růžová vína a na 1,2 g/l (20 meq/l) pro červená vína.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Revize limitů obsahu těkavých kyselin stanovených pro vína s označením původu Costers del Segre reaguje na pokročilejší a diferencovanější chápání současné enologie. Obsah těkavých kyselin, který je obvykle spojován s přítomností kyseliny octové a jejího ethylesteru (ethyl-acetátu), byl historicky považován za ukazatel vad vína. Nedávný výzkum však ukázal, že mírný obsah těkavých kyselin může pozitivně přispět k aromatické a chuťové komplexnosti vína.

Z chemického hlediska není obsah těkavých kyselin izolovaným parametrem, ale spolupůsobí s dalšími složkami vína, jako jsou polyfenoly a estery, a synergicky tak upravuje organoleptický profil. V tomto ohledu mohly dříve stanovené přísnější limity zbytečně omezit vyjádření *terroiru* a typičnost odrůdy.

Na druhé straně současné enologické techniky umožňují přesnější kontrolu kvašení a zrání, což snižuje riziko vzniku problematických úrovní těkavých kyselin. Technologie řízeného kvašení a následné postupy, jako jsou mikrooxygenace a používání vybraných kvasinek, umožňují vinařům upravovat úrovně těkavých kyselin v rozsahu, který zajišťuje komplexnost, aniž by byla ohrožena kvalita výrobku.

Je důležité zdůraznit, že tato revize právních předpisů nepodporuje nekontrolované zvyšování obsahu těkavých kyselin, ale usiluje o poskytnutí flexibilnějšího rozpětí v souladu se současnými vědeckými poznatky. Tato aktualizace poskytuje větší volnost při zkoumání stylů vína, které spolehlivěji odrážejí bohatství a rozmanitost *terroiru* označení původu Costers del Segre.

Tato změna představuje důležitý krok směrem k přizpůsobivější a uvědomělejší enologii, která odpovídá požadavkům mimořádně poučeného a náročného trhu s vínem.

5. ZMĚNY MINIMÁLNÍCH LIMITŮ CELKOVÉ KYSELOSTI

Popis:

Změny spodních limitů pro celkovou kyselost bílých, růžových a červených vín (druh 1) z 4,5 g/l na 3,5 g/l.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Podobně jako v případě rozšíření přijatelného rozmezí obsahu alkoholu představuje aktualizace spodních limitů celkové kyselosti u vín s označením původu Costers del Segre reakci jak na rostoucí klimatickou proměnlivost a s ní související nárůst průměrných teplot, tak na nestálost světového trhu s vínem a cílem navrhované změny není nic jiného než poskytnout výrobcům přirozené nástroje nezbytné pro zachování stylu a kvality jejich vín.

Zvyšování teplot a výkyvy srážek ovlivňují zrání hroznů, a tím i jejich kyselý profil. Za současných klimatických podmínek se fenolická zralost hroznů může snadno shodovat s pokročilou fází technologického zrání, a tedy s nižší celkovou kyselostí než v předchozích desetiletích.

Udržování vysokého spodního limitu celkové kyselosti vede k odmítání hroznů, které jsou jinak optimální pro výrobu vysoce kvalitních vín. Tato neústupnost pak může vést k tomu, že vinaři sklízejí za podmínek nedostatečné zralosti na jiné než technologické úrovni, což omezuje jejich schopnost vyrábět vína, která věrně odrážejí *terroir*, v němž byla vyrobena.

Stručně řečeno, zachování přísných limitů celkové kyselosti by mohlo vést k zastaralému enologickému paradigmatu, neboť by již nezajistilo zachování historického senzorického profilu chráněných vín a omezilo by konkurenceschopnost vín s označením původu Costers del Segre na světovém trhu, který vyžaduje rozmanitost a přizpůsobivost.

6. ZMĚNY OSTATNÍCH ANALYTICKÝCH LIMITŮ

Popis:

Rozšiřují se přijatelná rozmezí hodnot absorbance u vín (druh 1) a likérových vín (druh 3) a barevné intenzity u vín (druh 1). Současně se vypouští požadavky na čirost: v případě vín (druh 1) a likérových vín (druh 3) se ruší limity měření zákalu.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Ve vinařství představuje odrůdová rozmanitost dědictví, které výrobek obohacuje a zvyšuje jeho komplexnost a rozšiřuje nabídku dostupných vín. Označení původu Costers del Segre je v tomto ohledu obzvláště výjimečné, neboť zahrnuje širokou škálu moštových odrůd. Tato rozmanitost však může představovat problém při standardizaci senzorických parametrů. Dříve stanovené limity pro absorbanci ve viditelné části spektra byly pro některé odrůdy příliš restriktivní, což mohlo ohrozit odrůdovou inkluzivitu, která vymezuje označení původu.

V reakci na tuto situaci byly rozšířeny limity pro barvu. Tato úprava je rozhodnutím podloženým důkladnými senzorickými analýzami a spektrofotometrickými studiemi a má za cíl umožnit jednotlivým odrůdám projevit svou barevnou identitu, aniž by se odchýlily od tradičního organoleptického profilu vín s označením původu Costers del Segre.

Obecné vypuštění mnoha spodních limitů představuje nepatrnou změnu, která nemá žádný vliv na barvu vnímanou lidským okem. Snížení minimální intenzity barvy požadované pro červená vína umožňuje zahrnout i málo zbarvené odrůdy (např. Pinot Noir), které nebyly zohledněny v počátečních studiích, na jejichž základě byla stanovena stará kritéria.

Je důležité zdůraznit, že tyto změny nemění styl chráněného výrobku a neznamenají ztrátu kvality nebo typičnosti vína, ale právě naopak: umožňují větší vyjádření odrůdové rozmanitosti pro přesnější a úplnější zachycení *terroiru* označení původu.

Touto změnou se otevírá prostor pro inkluzivnější a bohatší výklad toho, co představuje víno Costers del Segre, vždy však v mezích excelence a enologické soudržnosti.

Pokud jde o čirost, ačkoli byla historicky považována za znak kvality vín, z enologického hlediska již není obecně žádoucím faktorem a ukazatelem hodnoty produktu.

Existuje několik argumentů pro vypuštění tohoto požadavku:

Zaprvé vnímání čirosti je vysoce subjektivní a může být ovlivněno řadou faktorů, které přímo nesouvisejí s vnitřními vlastnostmi vína, jako je typ obalu nebo světelné podmínky.

Zadruhé důraz na čirost odvádí pozornost od důležitějších prvků souvisejících s *terroirem*, původem a typičností vína. I u čirých a jiskrných vín je dosažení nízké úrovně zákalu spíše technickou záležitostí než charakteristickou vlastností spojenou s *terroirem* nebo způsobem výroby vína.

Je rovněž důležité vyzdvihnout, že současné trendy ve spotřebě vína ukazují rostoucí akceptaci a ocenění přirozenějších, méně zásahových metod výroby. Tyto techniky, včetně vyloučení nebo minimalizace filtrace, mohou vést ke vzniku vín s určitým zákalem nebo sedimentem. Spotřebitelé tuto vlastnost zdaleka nepovažují za vadu, ale často ji oceňují jako známku menší manipulace s výrobkem a spolehlivějšího senzorického vyjádření *terroiru*, z něhož víno pochází.

Stručně řečeno, vypuštění požadavků na čirost ze specifikace produktu je nejen v souladu se současnými enologickými trendy, ale také umožňuje vinařům zaměřit se na významnější aspekty výroby vysoce kvalitních vín, které skutečně odrážejí charakter označení původu Costers del Segre.

7. ZMĚNA ORGANOLEPTICKÉHO POPISU

Popis:

Vypuštění slovního popisu barvy bílých, růžových a červených vín (druh 1) a likérových vín (druh 3).

V případě perlivých vín se u vzhledu vypouští výraz „s bublinkami a bez pěny“ a u chuti se vypouští „Přítomnost oxidu uhličitého citelná na patře“.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Hodnocení barvy vín je úkolem, který významně těží z technologického pokroku v oblasti spektrofotometrie a kvantitativní analýzy. Písemné popisy barvy sice mohou mít určitou literární nebo obchodní hodnotu, ale postrádají přesnost a reprodukovatelnost vyžadovanou moderní enologií.

Měření absorbance ve viditelném spektru nabízí přesnější a objektivnější kvantifikaci barvy, což umožňuje standardizaci, která je zásadní ve vysoce konkurenčním vědeckém a obchodním prostředí.

Bylo rozhodnuto o vypuštění slovního popisu barvy ve specifikaci produktu s označením původu Costers del Segre. Toto rozhodnutí se odůvodňuje jak nutností dodržovat pokročilé technické protokoly, tak odstraněním nejasností, které mohou vést k subjektivnímu výkladu, čímž se zachová integrita a jednotnost senzorického profilu vína. Zároveň zachování jak slovního popisu, tak spektrofotometrického měření bylo nadbytečné a mohlo vést ke zbytečným nejasnostem při výkladu standardu barvy.

Přijetí čistě kvantitativního přístupu zajišťuje, aby vína splňovala objektivní a ověřitelná kritéria, což posiluje důvěryhodnost a pověst označení původu.

Pokud jde o vnímání bublinek u perlivých vín, specifikace produktu s označením původu Costers del Segre obsahovala zvláštní požadavky týkající se přítomnosti a smyslového vnímání oxidu uhličitého v perlivých vínech. Tyto požadavky, ačkoli byly zamýšleny jako nástroj k zajištění určité jednotnosti výrobku, se ukázaly jako nadbytečné a nepříliš užitečné, a proto se vypouští.

Hlavním důvodem je skutečnost, že stávající analytické požadavky, jako je přetlak v rozmezí 1 až 2,5 baru při 20 °C, nabízejí přesnější způsob kategorizace těchto vín a zajištění jejich vlastností. Tento analytický přístup poskytuje v tomto konkrétním případě větší spolehlivost než senzorická analýza, která nabízí méně spolehlivé výsledky.

Stručně řečeno, vypuštění senzorických požadavků týkajících se přítomnosti oxidu uhličitého v perlivých vínech nemění profil těchto vín z hlediska jejich šumivých vlastností, neboť stávající přísná analytická kritéria, jako je přetlak měřený v barech, spolehlivě a pevně zaručují styl tohoto druhu vín. Touto změnou specifikace produktu se zjednodušuje proces hodnocení a omezuje se potřeba dodatečné senzorické kontroly, která je sice informativní, ale méně přesná než její fyzikálně-chemický protějšek. Tímto způsobem je i nadále zajištěna kvalita a typičnost perlivých vín a zároveň je umožněna větší flexibilita a pružnost při jejich výrobě a analýze.

8. ZMĚNY V PĚSTITELSKÝCH POSTUPECH

Popis:

Vylepšuje se znění a vypouští se povolení k zavlažování.

Změna se týká bodu 3.1 specifikace produktu a bodu 5 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

S ohledem na současné klimatické podmínky se třemi po sobě jdoucími obdobími se sníženým množstvím srážek, jakož i s přihlédnutím k nepříznivým vyhlídkám do budoucna, které naznačují, že nedostatek dostupné vody ze srážek bude v nadcházejících obdobích běžný, se považuje za vhodné povolit zavlažování podle vlastního uvážení každého vinaře, a to vždy tak, aby se zabránilo nedostatku vody, a s ohledem na to, že musí být dodrženy obecné pokyny obsažené v nařízení č. 474/2004 ze dne 28. prosince, kterým se provádí zákon č. 15/2002 o vinařství ze dne 27. června.

9. ZMĚNY VE VYMEZENÉ OBLASTI

Popis:

Kromě vylepšení formulace, zejména nahrazení starého výrazu „podoblast“ výrazem „menší zeměpisná jednotka“ a doplnění odstavce, který byl dříve uveden v bodě 8.2 specifikace produktu „Oblast produkce a zpracování“, se vymezená oblast rozšiřuje, neboť dříve byly pozemky některých obcí omezeny na určité parcely a nyní je začleněna celá obec.

Změna se týká bodu 4 specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Aby se usnadnilo začlenění určitých ploch vinic náležejících k obcím, kde se již nacházejí pozemky zahrnuté do oblasti produkce, a po ověření podmínek vyžadovaných k tomu, aby do označení původu náležela celá obec, se stejně jako v případě jiných katalánských specifikací produktu s označením původu má za to, že uvedení celé obce v technickém dokumentu umožňuje chráněnému označení provést interní posouzení žádosti vlastníka, který si přeje být zahrnut do oblasti produkce, aniž by však bylo nutné při každém novém zařazení do oblasti produkce měnit specifikaci produktu.

Tento nový postup nijak neomezuje právní ověření spojené se samotnou plochou (povolení výsadby, povolená odrůda a další, které mohou být nezbytné) a které se provádí před zápisem plochy do evidence pozemků uvedené v nařízení týkajícím se označení původu Costers del Segre.

Zároveň se jedná o změnu specifikace, která umožňuje, pokud jde o připravenost a rychlost postupu začlenění do označení původu Costers del Segre, výkon práva kteréhokoli pěstitele vína, který splňuje obecné a zvláštní právní požadavky, které se na něj vztahují, být začleněn do příslušného označení původu.

Přesun bodu 8.2 je veden snahou systémově vhodněji zmínit danou informaci v části týkající se vymezení zeměpisné oblasti chráněného označení původu.

10. ZMĚNY V ODRŮDÁCH

Popis:

Mezi tyto změny patří zařazení nových odrůd, které byly označeny za perspektivní a reprezentativní pro jedinečný charakter oblasti, jakož i přehodnocení odrůd dříve klasifikovaných jako „doporučené“ a „povolené“ a přejmenování některých odrůd.

Změna se týká bodu 6 specifikace produktu a bodu 7 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Některá vinařství CHOP Costers del Segre v současné době pracují na studii odrůd uvedených v královském dekretu upravujícím potenciál produkce vína v autonomní oblasti Katalánsko (královský dekret RD č. 32/2023 ze dne 24. ledna 2023).

Mezi čtyři nové moštové odrůdy patří Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene a Marselan. Jejich zařazení je reakcí na neustálé hledání excelence a enologické rozmanitosti. Tyto odrůdy, vybrané pro svůj enologický potenciál a schopnost přizpůsobit se geoklimatickým podmínkám regionu, obohacují možnosti výroby vysoce kvalitních vín. Jejich zařazení přispívá k vývoji a inovacím v rámci označení původu a podporuje jedinečnost a identitu chráněných vín.

O zařazení těchto odrůd bylo rozhodnuto na základě žádosti a zájmu různých vinařství využívajících toto CHOP, která dotyčné odrůdy považují za vhodné, jelikož podle studií, jež byly pro každou z nich provedeny s ohledem na půdní a klimatické podmínky, dávají vynikající výsledky. Uvedené studie dospěly k těmto závěrům:

Malvasía de Sitges: bílá odrůda pocházející z Katalánska, sladké a jemné hrozny. Získávají se z ní svěží a aromatická vína, která jsou rovněž vhodná pro výrobu sladkých a zrajících vín. Středně velké trsy podlouhlého, pyramidového tvaru, zrna střední až malé velikosti. Dobrá odolnost vůči chladu. Vyrábějí se z ní velmi dobrá vína s příznačnými odrůdovými aromaty a vlastnostmi, která umocňují vlastnosti vín s CHOP Costers del Segre a zachovávají rysy a chuť typické pro vymezenou oblast.

Marselan: cizí, červená odrůda, jedná se o poměrně málo rozšířenou mezinárodní odrůdu s velmi zajímavými kvalitativními výsledky produkce. Malé až střední, podlouhlé, válcovitě-kuželovité hrozny. Malé kulaté bobule černo-fialové barvy. Odolný, středně robustní keř. Výsledkem je komplexní, dobře vyvážené, plné, aromatické víno intenzivní barvy. Bohaté na lehké a vyvážené třísloviny. Vůně kakaa, rybízu, malin, zralého ovoce a koření. Podle provedených studií má tato odrůda dobrý potenciál k získávání kvalitního vína, aniž by se oslabily rysy a chuť typické pro danou vymezenou oblast.

Picapoll blanco: cizí, bílá odrůda. Středně robustní keř a pozdní rašení. Má dobrou plodnost, je odolná vůči kryptogamickým chorobám a je citlivá na roztoče. Má pomalý cyklus zrání. Střední až malé hrozny, volné a pyramidové. Bobule jsou eliptické, středně velké až malé a mají žlutozelenou barvu. Má mírný obsah alkoholu a vysokou kyselost. Výsledkem jsou lehká vína s ovocnou a květinovou vůní, plná v ústech a jasně jantarové barvy. Zachovávají charakter místních vín.

Pirene: červená odrůda, která pochází z Katalánska a je odolná vůči suchu. Studie prokázaly, že se dokáže přizpůsobit změně klimatu. Odrůda s dlouhým cyklem: rašení v polovině dubna a sklizeň v polovině října, velmi rovnoměrné dozrávání. Nerovnoměrná zrna, různé velikosti a struktury v závislosti na nasazení plodů. Hrozny s velkým množstvím třísloviny, barvy a kyselosti. Víno z hroznů Pirene si zachovává vlastnosti a chuť příznačné pro vymezenou oblast, aniž by byla negativně dotčena jakost vína.

Přehodnocení a úprava kategorií moštových odrůd v rámci chráněného označení původu Costers del Segre, konkrétně změna z „doporučených“ na „povolené“, odráží rozhodnutí, jehož cílem je dále zdůraznit autenticitu a jedinečnost vín z tohoto regionu. Cílem této úpravy je zaměřit kategorii „doporučených“ na odrůdy, které jsou považovány za symbolické a zvláště vhodné pro vyjádření typického charakteru území. Zařazení některých odrůd do kategorie „povolených“ zároveň neznamená, že tyto odrůdy nejsou hodnotné nebo že nemají v rámci označení původu své místo, ale spíše se snaží upřednostnit odrůdy, které jsou považovány za nejreprezentativnější pro vinařskou identitu vína Costers del Segre, a postavit na jinou úroveň odrůdy obecně známé jako „mezinárodní odrůdy“.

Tato změna rovněž zohledňuje rozmanitost a dynamiku světa vína a umožňuje producentům zkoumat nové odrůdy a styly bez přílišných omezení. Změna těchto kategorií má v konečném důsledku za cíl podpořit vynikající kvalitu a inovace při výrobě jakostních vín v rámci označení původu a zároveň respektovat a zachovat podstatu tradičních odrůd, které přispívají k jedinečnému charakteru vín z tohoto regionu.

Změna názvu moštové odrůdy z „Mazuela/Samsó“ na „Carinyena“ ve specifikaci produktu s chráněným označením původu Costers del Segre reaguje na potřebu sjednotit a upřesnit název této odrůdy a také přesně vyjádřit její název v katalánštině, která je úředním jazykem regionu a běžně se používá ve vinařské dokumentaci.

Odrůda Carinyena je jednou z nejvýraznějších a nejtradičnějších autochtonních odrůd regionu Costers del Segre. Její historický význam a jedinečný podíl na organoleptických vlastnostech vín vyráběných v této oblasti vyžadují, aby jí bylo přiděleno označení, které přesně odráží její identitu. Změna názvu z „Mazuela/Samsó“ na „Carinyena“ umožňuje větší soudržnost v názvosloví odrůd a zabraňuje možným nejasnostem při označování a uznávání této odrůdy vinaři, enology a spotřebiteli.

V klasifikaci moštových odrůd v příloze XXI královského dekretu č. 1338/2018 ze dne 29. října, kterým se upravuje potenciál produkce vína, jsou zařazeny tyto povolené červené odrůdy pro provincie Barcelona, Girona, Lleida a Tarragona v autonomním společenství Katalánsko: Mazuela, Cariñena, Samsó T. (bod 9).

Souhrnně lze říci, že změna názvu moštové odrůdy z „Mazuela/Samsó“ na „Carinyena“ je nutnou a soudržnou změnou, která přesněji odráží identitu této odrůdy, její historický význam a její význam pro výrobu vysoce kvalitních vín v oblasti Costers del Segre.

11. PŘESNĚJŠÍ ZNĚNÍ POPISU SOUVISLOSTÍ

Popis:

Znění se mění v několika bodech oddílu týkajícího se souvislostí.

Změna se týká bodu 7 specifikace produktu a bodu 8 jednotného dokumentu.

Nemění se souvislosti, pouze se zpřesňuje znění. Změna je tedy standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Využívá se změn u jiných aspektů specifikace ke zpřesnění znění souvislostí.

12. RŮZNÉ ZMĚNY DOPLŇUJÍCÍCH PODMÍNEK

Popis:

V bodě 8.1 „Rozsah ochrany CHOP“ se vypouští tento odstavec: „Vína vyrobená výhradně z hroznů odrůd *vitis vinífera* povolených v této specifikaci, vyrobená z révy vypěstované v zeměpisné oblasti uvedené v této specifikaci. Vína musí mít zde popsané vlastnosti, a to jak z hlediska analytických, tak organoleptických vlastností.“

Jak již bylo uvedeno, bod 8.2 specifikace „Oblast produkce a zpracování“ se přesouvá do bodu 4 specifikace „Vymezení zeměpisné oblasti“ jako poslední odrážka.

V bodě 8.3 specifikace „Balení a/nebo zrání a plnění do lahví“ se systém sdělení nahrazuje oznámením řídicímu orgánu daného označení v případě balení mimo oblast produkce, aby bylo možné na tento úkon dohlížet a zaručit jakost produktu.

Doplňuje se také nový odstavec, který zní: „Registrované stáčírny mohou vyrábět a plnit do lahví vína, na která se nevztahuje označení původu, za předpokladu, že jsou zajištěny kontroly postupů plnění do lahví a vína jsou oddělena do samostatných nádrží, které jsou jasně a nesmazatelně označeny, se záznamem o jejich jmenovitém objemu a původu.“

Bod 8.7 Registrace se mění zavedením povinnosti zápisu vinařství nacházejících se mimo vymezenou oblast do registru stáčíren a balíren.

Změna se týká bodu 8 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Odůvodnění:

Důvodem vypuštění odstavce v bodu 8.1 je skutečnost, že jeho obsah se nevztahuje k rozsahu ochrany a týká se pouze názvu označení původu Costers del Segre.

Přesun bodu 8.2 je veden snahou systémově vhodněji zmínit danou informaci v části týkající se vymezení zeměpisné oblasti chráněného označení původu.

Důvodem změn v bodě 8.3, pokud jde o oznamování, je skutečnost, že sdělení se omezuje na informování řídícího orgánu o balení mimo oblast produkce, zatímco oznámení vyžaduje, aby sdělení bylo věrohodné a aby Rada mohla rozhodnout a vykonávat dohled, jak je pro tento úkon stanoveno ve specifikaci produktu. Pokud jde o doplněný odstavec, je jeho cílem stanovit identifikační a kontrolní postupy pro případ, že by registrované stáčírny vyráběly a plnily do lahví vína, na něž se nevztahuje označení původu, s přihlédnutím k právu Unie, zejména k právu volného pohybu zboží a služeb. Toto ustanovení je navíc v souladu s čl. 25 odst. 2 nařízení o označení původu Costers del Segre, které bylo schváleno vyhláškou ARP/297/2005 ze dne 20. června.

Změna v bodě 8.7 má umožnit kontrolu balení, které se uskutečňuje mimo vymezenou oblast.

13. ZMĚNY V PRAVIDLECH OZNAČOVÁNÍ

Popis:

Obsah bodu 2.5 specifikace produktu vztahující se k „informacím a/nebo údajům týkajícím se výroby a/nebo zrání“ se přesouvá do bodu 8, konkrétně do ustanovení týkajících se označování. Tyto specifikace jsou nepovinné a jsou rovněž plně upraveny zákonem č. 6/2015 ze dne 12. května o chráněných označeních původu a chráněných zeměpisných označeních, jejichž územní platnost přesahuje hranice autonomních společenství, který podrobně stanoví požadavky na používání výrazů, jako jsou mimo jiné „crianza“, „reserva“, „gran reserva“, „premium“, jakož i dobu zrání a specifické vlastnosti každého z nich.

Na druhé straně se zavádí zjednodušující formulace, která zní:

„Vína s CHOP ‚Costers del Segre‘ mohou na etiketě používat tradiční výrazy/názvy chráněné v Unii v případech stanovených zvláštními právními předpisy, které se na ně vztahují, a v souladu se zvláštními pravidly pro označování vypracovanými regulační radou. Nepovinně lze také uvést odkaz na menší zeměpisnou jednotku.“

Stejně tak se vypouští bod 8.6 specifikace produktu jako nepotřebný, neboť uvádí pouze tyto tradiční výrazy: „označení původu – crianza – reserva – gran reserva“.

Mění se také výška znaků používaných k označení „Costers del Segre“ z maximálně 4 mm na rozmezí nejméně 3 mm a nejvýše 7 mm.

Mění se body 2 a 8 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Odůvodnění:

Cílem je nově uspořádat pořadí odstavců tak, aby bylo ucelenější a systematičtější.

Vzhledem k tomu, že výše uvedený zákon obsahuje vyčerpávající úpravu, zamezuje se zdvojování předpisů a specifikace produktu s chráněným označením původu Costers del Segre se zjednodušuje, takže je pro producenty a další subjekty v odvětví vína v částech týkajících se nepovinných údajů jasnější a stručnější. Tímto vypuštěním se v žádném případě nemění požadavky stanovené zákonem, ale jeho cílem je vyhnout se nadbytečné regulaci a usnadnit hospodářským subjektům pochopení pravidel. Toto rozhodnutí je rovněž v souladu s postupy administrativního zjednodušení a snižování regulační zátěže, podporuje účinnost správy chráněných označení původu a zajišťuje soudržnost a harmonizaci odvětvových právních předpisů s platnými vnitrostátními právními předpisy.

Pokud jde o změnu výšky znaků, kombinace všech povinných údajů týkajících se vinařství vyžaduje, aby označení „Costers del Segre“ umožňovalo větší rozsah velikosti, aby bylo možné uvést všechny povinné a případné nepovinné údaje ve vhodném poměru.

14. ZMĚNY REGULACE

Popis:

Vypouští se upřednostnění Katalánského institutu pro révu a víno (Instituto Catalán de la Viña y el Vino) jako laboratoře pro analýzu vín, na něž se vztahuje CHOP. Doplňuje se, že degustační komise bude jmenována po předchozím souhlasu řídícího orgánu. Příslušnému kontrolnímu orgánu se odnímá schvalování etiket.

Změna se týká bodu 9 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Odůvodnění:

Vyjasňují se tři aspekty regulace. Příslušným orgánem pro úřední kontrolu je Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Katalánský institut pro révu a víno), zatímco regulační rada je odpovědná za schvalování používání etiket pro chráněná vína.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Costers del Segre

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno

3.1 *Kód KN*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *VÍNO – bílá a růžová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína:

Vzhled: Vína musí spadat do těchto rozmezí / vykazovat tyto hodnoty:

Absorbance při 420 nm maximálně 1,4.

Absorbance při 520 nm maximálně 0,4.

Absorbance při 620 nm maximálně 0,1.

Intenzita barvy maximálně 1,9.

Vůně: Ovocná, rostlinná, květinová nebo kořeněná odrůdová aromata, s možnými terciárními aromaty. Bez nedostatků.

Chuť: Dobře vyvážená chuť a pocit v ústech, bez nedostatků a s dlouhou dochutí, která trvá déle než pět sekund.

Růžová vína:

Vzhled: Vína musí spadat do těchto rozmezí / vykazovat tyto hodnoty:

Absorbance při 420 nm maximálně 2,5.

Absorbance při 520 nm maximálně 3.

Intenzita barvy maximálně 5,7.

Vůně: Ovocná, rostlinná, květinová nebo kořeněná odrůdová aromata, s možnými terciárními aromaty. Bez nedostatků.

Chuť: Dobře vyvážená chuť a pocit v ústech, bez nedostatků a s dlouhou dochutí, která trvá déle než pět sekund.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

* Maximální obsah oxidu siřičitého 220 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 9

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

2. *VÍNO – červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: Vína musí spadat do těchto rozmezí / vykazovat tyto hodnoty:

Absorbance při 420 nm minimálně 0,1.

Absorbance při 520 nm minimálně 0,1.

Intenzita barvy minimálně 1,5.

Vůně: Bez nedostatků, ovocná, rostlinná, květinová nebo kořeněná odrůdová aromata, s možnými terciárními aromaty.

Chuť: Dobře vyvážená chuť a pocit v ústech, bez nedostatků a s dlouhou dochutí, která trvá déle než pět sekund.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

* Maximální obsah oxidu siřičitého 170 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 9

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 100

3. *LIKÉROVÉ VÍNO*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: Vína musí spadat do těchto rozmezí / vykazovat tyto hodnoty:

Absorbance při 420 nm maximálně 20.

Absorbance při 520 nm maximálně 20.

Absorbance při 620 nm maximálně 10.

Intenzita barvy maximálně 50.

Vůně: Bez nedostatků, ovocná, rostlinná, květinová nebo kořeněná odrůdová aromata, s možnými terciárními aromaty.

Chuť: Dobře vyvážená chuť a pocit v ústech, bez nedostatků.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

* Maximální obsah těkavých kyselin: bílá a růžová vína 18 mEq/l (1,08 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny octové na litr); červená vína 20 mEq/l (1,20 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny octové na litr).

* Maximální obsah oxidu siřičitého 170 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,3

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 120

4. *JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: Průsvitné, žlutavý a/nebo zelenavý nádech, někdy s náznaky oranžové nebo starozlaté. Vytrvalé perlení do šňůrky. Vína musí spadat do těchto rozmezí / vykazovat tyto hodnoty:

Absorbance při 420 nm minimálně 0,05 a maximálně 1,4

Absorbance při 520 nm maximálně 2

Absorbance při 620 nm maximálně 1

Intenzita barvy minimálně 0,05 a maximálně 2

Zákal nižší než 30 NTU

Vůně: Bez nedostatků. Aromata čerstvého ovoce a/nebo rostlin a/nebo květin, někdy s terciárními aromaty získanými zráním v lahvích.

Chuť: Dobře vyvážená chuť a pocit v ústech, bez nedostatků a s dlouhou dochutí, která trvá déle než pět sekund.

*U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,8

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,3

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

5. *PERLIVÉ VÍNO*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: Oxid uhličitý ve formě bublinek. Barva odpovídající rozmezím absorbance popsaným pro každý typ vína (bílé, červené, růžové) v předcházejících oddílech.

Vůně: Ovocná a/nebo květinová odrůdová aromata. Bez nedostatků.

Chuť: Dobře vyvážená chuť a pocit v ústech, bez nedostatků a s dlouhou dochutí, která trvá déle než pět sekund.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

* Maximální obsah těkavých kyselin: bílá a růžová vína 18 mEq/l (1,08 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny octové na litr); červená vína 20 mEq/l (1,20 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny octové na litr).

* Limity pro oxid siřičitý jsou stejné jako pro druh 1 (bílá, růžová a červená vína).

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7

— Minimální celková kyselost: 3,5 (v miliekvivalentech na litr)

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Pěstební metoda

Aby se zajistila nejvyšší kvalita a bohatost vůní vín, musí být réva vedena takto:

a) Tradiční typ gobelet

b) Ve špalíru

Zavlažování lze provádět výhradně za účelem zlepšení kvality hroznů a kontroly obsahu alkoholu a kyselosti hroznů z pozemků, které jsou vodohospodářsky vyvážené v souladu s vodní bilancí půdy a ekologickými podmínkami vinice.

Zvláštní enologický postup

Mošt nebo víno se získává a odděluje od pevných složek přiměřeným tlakem, aby výlisnost nepřesáhla 75 litrů vína na 100 kg hroznů.

5.2 *Maximální výnosy*

16 000 kilogramů hroznů na hektar

120 hl na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast CHOP Costers del Segre je tvořena následujícími lokalitami, které se nacházejí v povodí řeky Segre a jsou seskupeny do sedmi menších zeměpisných jednotek:

Menší zeměpisná jednotka Artesa de Segre: Zahrnuje tyto lokality:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— okrsek Montclar v obci Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Menší zeměpisná jednotka Urgell: Zahrnuje tyto lokality:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Menší zeměpisná jednotka Les Garrigues: Zahrnuje tyto lokality:

— 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

Menší zeměpisná jednotka Pallars: Zahrnuje tyto lokality:

— Tremp, jakož i Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya a Vilamitjana (okrsky obce Tremp)

— Conca de Dalt

— připojené okrsky Cellers a Guàrdia de Tremp v obci Castell de Mur

— připojené okrsky Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana a Sant Miquel de la Vall v obci Gavet de la Conca

— připojené okrsky Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs a Sant Romà d'Abella v obci Isona i Conca Dellà

— La Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Àneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Menší zeměpisná jednotka Raimat: Zahrnuje tyto lokality:

— obvod Raimat v obci Lleida

Menší zeměpisná jednotka Segrià: Zahrnuje tyto lokality:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells y Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Menší zeměpisná jednotka Valls del Riu Corb: Zahrnujte tyto lokality:

— L'Ametlla de Segarra

— Belianes

— Ciutadilla

— Granyanella

— Granyena de Segarra

— Guimerà

— Maldà

— Montoliu de Segarra

— Montornés de Segarra

— Nalec

— Omells de Na Gaia

— Preixana

— Sant Martí de Riucorb

— Tàrrega

— Vallbona de les Monges

— Vallfogona de Riucorb

— Verdú

— Vilagrassa

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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 AROMÁTICA – MALVASÍA 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. **Popis souvislostí**

8.1 *Víno*

Na vlastnostech sklizených hroznů se projevují specifické a přesně definované charakteristiky CHOP Costers del Segre, například zeměpisné umístění – vzdálenost od Středozemního moře a Pyreneje, které podmiňují kontinentální ráz podnebí s výraznými sezónními a denními výkyvy teplot, jakož i vegetační cyklus typický pro tuto oblast.

Klimatické podmínky spolu s charakteristickými vápenitými půdami chudými na organické látky, pokrytými pískem a/nebo jílem, podporují optimální zrání hroznů, což dává vzniknout zvláštním vínům nejvyšší kvality.

Díky nízkým srážkám jsou rostliny vystaveny určitému nedostatku vody, což podporuje koncentraci barvy, vůně a chuti vín. Suchý vítr a nedostatek vlhkosti brání množení plísní a umožňují postupné dozrávání, dokud hrozny nedosáhnou optimální zralosti pro sklizeň.

Přírodní faktory oblasti umožňují zachování tradičních odrůd i dokonalou adaptaci neautochtonních odrůd, které byly zavedeny v návaznosti na napadení vinic mšičkou révokazem. V regionu se proto pěstují velmi různorodé kultivary, a vinaři tak mohou vyrábět produkty s bohatým odrůdovým složením.

Noční teploty v celé oblasti CHOP Costers del Segre jsou v době zrání hroznů mimořádně nízké – minima se zpravidla pohybují na úrovni 15 °C a ke konci zrání klesají na 2–10 °C. Získávají se tak vína s vysokou kyselostí a intenzivní chutí, která se odlišují od vín z jiných regionů.

Všechna vína si uchovávají typický charakter daný nízkými nočními teplotami.

Pokud jde o lidské faktory, vinařský region se pyšní dlouhou tradicí, což dokládají historické zdroje v podobě písemností i artefaktů, jakož i nadšením pro nové průlomové technologie.

8.2 *Jakostní šumivé víno*

Již od začátku minulého století vyrábějí některé vinařské podniky tradičními metodami šumivé víno.

Primární aromata základních vín používaných pro výrobu šumivého vína vykazují ovocný nádech v případě bílých vín z podoblastí s mírnými svahy a květinový nádech v případě bílých vín z hornatějších podoblastí.

V důsledku výrazných denních teplotních výkyvů v průběhu cyklu zrání vznikají vína s osobitými vlastnostmi, vyšší úrovní kyselosti a intenzivními květinovými aromaty. Také s ohledem na další přírodní faktory (zachování autochtonních odrůd a přizpůsobení cizích odrůd) a lidské faktory (průběžné používání tradičních výrobních metod) se mohou vyrábět specifická jakostní šumivá vína typická pro toto CHOP.

8.3 *Likérové víno*

Vysoké denní teploty spolu s nízkým úhrnem srážek v podzimním období umožňují odklad sběru, díky čemuž se získávají hrozny s vysokým obsahem cukrů. Díky těmto mimořádným klimatickým podmínkám vznikla tradice výroby likérových vín z pozdně sklizených a/nebo částečně zaschlých hroznů. Typ půdy v dané oblasti umožňuje vinařům sklízet odrůdy, které se při výrobě těchto vín používají, v optimálním okamžiku, aniž by hrozny přezrály.

8.4 *Perlivé víno*

Vyšší kyselost a intenzivní květinová aromata perlivých vín s CHOP Costers del Segre jsou výsledkem značných výkyvů teplot během zrání hroznů. Rozdíl může být někdy vyšší než 25 °C.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označení vín s CHOP Costers del Segre se doplní o tyto údaje:

a) skutečný obsah alkoholu v procentech objemových vyjádřený v jednotkách nebo půljednotkách, za nímž následuje zkratka % obj.;

b) číslo zápisu do registru stáčíren a balíren odboru odpovědného za oblast zemědělství.

Text „Denominación de Origen Costers del Segre“ nebo „Denominación de Origen Protegida Costers del Segre“ musí být zřetelně uveden ve stejném zorném poli jako povinné údaje.

Velikost znaků použitých pro označení Costers del Segre musí být nejméně 3 mm a nejvýše 7 mm a poloviční velikost pro označení „Denominación de Origen“ nebo „Denominación de Origen Protegida“ a musí být v souladu s velikostí schválenou pro kolektivní ochrannou známku.

Odkaz na specifikaci produktu

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