C/2025/2465

25.4.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2465)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Costers del Segre«

PDO-ES-A1523-AM04

Meddelelsesdato: 28.1.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Costers del Segre«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ geografiske betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Klassificering som standardændring**

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. REDAKTIONEL FORBEDRING

Beskrivelse:

En indledning til produktspecifikationen er blevet slettet, og beskrivelsen af de forskellige omfattede produktkategorier er blevet forbedret, navnlig kategori 1 (vin), 3 (hedvin) og 8 (perlevin), idet deres definition gentages kort som fastsat af reglerne. Ordlyden af kategori 5 (mousserende kvalitetsvin) er allerede korrekt og ændres derfor ikke.

Afsnit 2 i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Hvad angår kategori 1, bør der foretages en mindre generisk ændring af formuleringen af produktbeskrivelsen »Vin«. Formålet med en sådan ændring er blot at forbedre forklaringen af produktet, og den nye ordlyd adskiller sig på ingen måde fra den tidligere tekst.

Desuden er en specifik henvisning til behovet for, at et smagsudvalg skal godkende vin, også blevet slettet. Denne anden ændring blev foretaget af to årsager: For det første var dokumentets opbygning i strid med den omstændighed, at omtalen af smagsudvalget kun findes i beskrivelsen af produktet »Vin«, eftersom enhver produktkategori har de samme forpligtelser med hensyn til analytisk og organoleptisk kontrol i forbindelse med dens medtagelse i produktspecifikationen og dens beskyttelse inden for rammerne af oprindelsesbetegnelsen. For det andet er behovet for at fremlægge analytisk dokumentation (fysisk-kemisk og/eller sensorisk), der viser, at den erhvervsdrivende har kontrolleret produktet korrekt, allerede nævnt under »Verifikationsopgaver«, så en anden henvisning blev anset for unødvendig og overflødig.

Det nuværende format er i overensstemmelse med de fleste catalanske produktspecifikationer, så ændringen bør bidrage til harmonisering af reglerne og præcisering af betingelserne for produkter, der skal være omfattet af oprindelsesbetegnelsen.

Med hensyn til kategori 3 har medtagelsen af den nye tekst i beskrivelsen af produktet »hedvin« til formål at gøre definitionen af denne type vin klarere og mere præcis. En sådan beskrivelse udelod nogle vigtige relevante oplysninger, både for producenter og forbrugere, og gav ikke en relevant forklaring af produktet.

Det er vigtigt at understrege, at de foretagne ændringer ikke indfører nye eller specifikke egenskaber ved produktet, da de er baseret på tidligere implicitte og obligatoriske krav i den eksisterende fællesskabslovgivning (Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, bilag VII, del II, punkt 3). Denne ændring af beskrivelsen har derfor til formål at bringe produktspecifikationen for oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre« i overensstemmelse med de europæiske retningslinjer og samtidig give en mere fuldstændig og præcis definition af hedvin uden at ændre dennes grundsubstans eller traditionelle typologi.

For så vidt angår kategori 8, svarer ajourføringen af beskrivelsen af produktet »perlevin« til beskrivelsen af »hedvin«. I begge tilfælde har ændringen af produktspecifikationen til formål at forbedre klarheden og nøjagtigheden af produktbeskrivelsen uden at ændre kravene til dens kategorisering, hvorfor det er blevet anset for formålstjenligt direkte at anvende definitionerne i del II, punkt 8, i bilag VII til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013. Ligesom for hedvin ændrer de justeringer, der er foretaget i beskrivelsen af perlevin, ikke produktets typologi, da der er tale om krav, som allerede skulle medtages i produktspecifikationen.

Medtagelse af specifikke oplysninger, som f.eks. mindste alkoholindhold og overtryk som følge af endogen kuldioxid i opløsning, bidrager til en bedre definition af produktet uden at ændre det væsentlige. Produktbeskrivelserne er således mere fuldstændige og nyttige for alle, der beskæftiger sig med fremstilling og markedsføring af perlevin og hedvin med oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre«.

2. ÆNDRING AF GRÆNSERNE FOR VIRKELIGT ALKOHOLINDHOLD OG TOTALT ALKOHOLINDHOLD

Beskrivelse:

Ændringer af de nedre grænser for det virkelige alkoholindhold og det totale alkoholindhold

Hvidvin og rosévin (kategori 1): fra 10,5 % vol. til 9 % vol.

Rødvin (kategori 1): fra 11 % vol. til 9 % vol.

Hedvin: Det præciseres, at det totale minimumsindhold er mindst 17,5 % vol.

Perlevin: Det virkelige alkoholindhold fra 10 % vol. til 7 % vol. Det totale alkoholindhold fra 10 % vol. til 9 % vol.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Temperaturudsving og forstyrrelser i vinrankernes vækstcyklus som følge af klimaændringerne kan føre til høst med variabel phenolmodenhed, der er uafhængig af den traditionelle stigning i Brix-grader, der ledsager den teknologiske modning. Dette scenarie giver vinavlerne mulighed for at fremstille vine med mindre alkohol, samtidig med at de bevarer en fuldstændig og kompleks organoleptisk profil, navnlig når der anvendes avancerede teknikker til drift af vingårde og fremstilling af vin, som f.eks. præcisionsvindyrkning i forbindelse med løvpleje, automatiseret optisk udvælgelse ved modtagelsen af druer eller funktionel udvælgelse af naturligt forekommende gær.

På den anden side giver de seneste høje niveauer af ethanol ud fra et kemisk synspunkt mulighed for at opløse flere forbindelser, både polære og ikkepolære, der kan skjule eller ændre terpeners, esteres og andre aromatiske forbindelsers subtile udtryk, som udgør en vigtig del af vinens organoleptiske profil. En sådan opløsning kan mindske specificiteten af de aromatiske noter, der er repræsentative for visse terroirs. Tilladelse til fremstilling af vine med et lavere alkoholindhold giver således producenterne et naturligt redskab til at bevare de særlige kendetegn ved traditionelle vine med oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre«.

Endelig bør der henvises til den generelle tendens på markedet i retning af vine med lavt alkoholindhold, der er drevet af både folkesundhedsmæssige hensyn og forbrugerpræferencer, og som er i overensstemmelse med de behov, der allerede er påvist i forbindelse med klimaændringerne.

Kort sagt går sænkningen af den nedre grænse for alkoholindholdet i vin ud over blot at tilpasse sig ændrede klimaforhold. Dette er en strategisk rekalibrering, der gør det muligt bedre at udtrykke terroir i vine med oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre«, at opveje stigningen i alkoholindholdet på nuværende tidspunkt og at tilpasse sig markedets efterspørgsel og tendenser.

For så vidt angår medtagelsen af sætningen »med et totalt alkoholindhold på mindst 17,5 % vol.« i de fysisk-kemiske krav til hedvine er dette ikke så meget en nyhed eller en ændring, men snarere en præcisering. Dette kriterium udgør langt fra et restriktivt krav, der er udformet med oprindelsesbetegnelsen, men afspejler blot bestemmelserne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 (bilag VII, del II, punkt 3), der fastsætter et sådant krav som en grundlæggende betingelse for kategoriseringen af hedvine.

Hovedformålet med beslutningen om at indarbejde denne specifikation i produktspecifikationen er at gøre det lettere for læseren at forstå, hvilken produkttype der henvises til. Formålet er at undgå eventuelle misforståelser eller misfortolkninger og samtidig sikre en bedre forståelse af det beskrevne produkt.

Kort sagt bidrager tilføjelsen af dette kriterium til at give et mere præcist billede af produktet og til at sikre, at forbrugernes forventninger er i overensstemmelse med lovbestemmelserne, men den indebærer på ingen måde nogen ændring af den fysisk-kemiske, organoleptiske eller tekniske profil af produktets karakterisering.

3. ÆNDRING AF DET MAKSIMALE SVOVLDIOXIDINDHOLD

Beskrivelse:

Ændringer i det maksimale totale svovldioxidindhold, når sukkerindholdet er under 5 g/l

Hvidvin og rosévin (kategori 1 og 8): fra 200 mg/l til 150 mg/l

Rødvin (kategori 1 og 8): fra 150 mg/l til 100 mg/l

Hedvin: fra 150 mg/l til 120 mg/l

Ændringer i det maksimale totale svovldioxidindhold, når sukkerindholdet er på mindst 5 g/l

Hvidvin og rosévin (kategori 1 og 8): fra 250 mg/l til 220 mg/l

Rødvin (kategori 1 og 8): fra 200 mg/l til 170 mg/l

Hedvin: fra 200 mg/l til 170 mg/l

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Reduktionen af de tilladte maksimalgrænseværdier for svovldioxid (svovldioxid, SO2) i vinfremstillingen er i overensstemmelse med den nuværende konsensus i vinsektoren om behovet for en mere bæredygtig og sund ønologi.

Svovldioxid er et tilsætningsstof, der i vid udstrækning anvendes i ønologi på grund af dets antioxidante, antioxidasiale og antimikrobielle egenskaber. På trods af den udbredte anvendelse har svovldioxid negative aspekter: Den kan forårsage bivirkninger (dermatitis, urticaria og mavesmerter) hos følsomme personer, og på det ønologiske plan giver den en ubehagelig svovllugt i vin i tilfælde af for store doser. Da der er tale om en forbindelse, som findes i flere fødevarer, og hvis mængde er kumulativ, er dens anvendelse begrænset, og det er obligatorisk at anføre dens tilstedeværelse på mærkningen med anvendelse af udtrykket »indeholder sulfitter«.

De nye grænseværdier for svovldioxid er i overensstemmelse med dem, der er vedtaget af kontrol- og certificeringsorganerne for økologi og af EU (Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2021/1165), og de vil bidrage til at minimere de risici, der er forbundet med produktet. Integration af ønologiske fremgangsmåder såsom anvendelse af ædelgasser eller forsigtig håndtering af ilt under vinfremstillingen kan effektivt kompensere for reduktionen af SO2 uden at gå på kompromis med kvaliteten og levetiden af de producerede vine.

Reduktionen af den tilsatte dosis af SO2 har derimod ingen indvirkning på produktets organoleptiske profil eller dets typicitet, da vine, der fremstilles med et lavt SO2-indhold, har en aromatisk kompleksitet og autenticitet, der mere præcist afspejler mikroklimaet og egenskaberne ved den dyrkningsjord, som druerne er vokset i.

Videnskabelig stringens kræver tilpasningsevne og løbende gennemgang af praksis. I denne henseende er den foreslåede ændring derfor et sammenhængende og velfunderet skridt fremad. Den nye metode fremmer ikke blot fremstillingen af en »ren« og autentisk vin uden at fjerne dens identitet, men indfører også et nyt ønologisk paradigme, der styrker det økologiske og sociale ansvar for oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre«.

4. ÆNDRING AF MAKSIMUMSGRÆNSERNE FOR INDHOLDET AF FLYGTIGE SYRER

Beskrivelse:

Ændringer i de maksimale grænser for indholdet af flygtige syrer

Hvidvin og rosévin (kategori 1): fra 0,6 (0,9 g/l ved ældning) til 1,08 g/l (18 mEq/l)

Rødvin (kategori 1): fra 0,8 (1,2 g/l ved ældning) til 1,2 g/l (20 mEq/l)

Hedvin: fra 0,8 g/l til 1,08 (18 mEq/l) for hvid og rosé og 1,2 g/l (20 mEq/l) for rød

Perlevin: fra 0,6 g/l til 1,08 (18 mEq/l) for hvid og rosé og 1,2 g/l (20 mEq/l) for rød.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Ændringen af grænserne for indholdet af flygtige syrer for vine med oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre« afspejler en mere avanceret og nuanceret forståelse af nutidens ønologi. Indholdet af flygtige syrer, der normalt forbindes med tilstedeværelsen af eddikesyre og dens ethylester (ethylacetat), har længe været betragtet som en indikator for mangler ved vin. Nyere forskning har imidlertid vist, at et moderat indhold af flygtige syrer kan bidrage positivt til vinens aromatiske og smagsmæssige kompleksitet.

Ud fra et kemisk synspunkt er indholdet af flygtig syre på ingen måde en isoleret parameter, men interagerer med andre vinbestanddele, som f.eks. polyphenoler og estere, ved at modulere den organoleptiske profil på en synergetisk måde. I denne henseende kan de mere restriktive grænser, der tidligere var fastsat, have begrænset terroirets udtryk og sortskarakteristikaen unødigt.

Desuden giver de nuværende ønologiske teknikker mulighed for en mere nøjagtig kontrol af gæring og modning, hvilket mindsker risikoen for at skabe problematiske niveauer af flygtige syrer. Kontrollerede gæringsteknikker og metoder til styring efter gæringen, som f.eks. mikroiltning og anvendelse af udvalgt gær, gør det muligt for ønologer at justere indholdet af flygtige syrer inden for et interval, der gør produktet komplekst uden at gå på kompromis med dets kvalitet.

Det er vigtigt at understrege, at denne revision af reglerne ikke tilskynder til en forøgelse af indholdet af flygtig syre i blinde, men har til formål at skabe større fleksibilitet i overensstemmelse med den nuværende videnskabelige viden. Denne ajourføring giver større frihed til at udforske vintyper, som i højere grad afspejler rigdommen og mangfoldigheden i de geografiske områder for oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre«.

Denne ændring er et vigtigt skridt i retning af en mere fleksibel og bevidst ønologi i overensstemmelse med kravene på det meget specifikke vinmarked, hvis målgruppe er særligt veluddannet og krævende.

5. ÆNDRING AF DET MINIMALE TOTALE SYREINDHOLD

Beskrivelse:

Ændring af de nedre grænser for det totale syreindhold i hvidvin, rosévin og rødvin (kategori 1) fra 4,5 g/l til 3,5 g/l

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

I overensstemmelse med den øgede manøvremargen, der er accepteret for alkoholindholdet, har ajourføringen af de nedre grænser for det totale syreindhold i vine med oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre« til formål at reagere på både den stigende variation i klimaet og forøgelsen af gennemsnitstemperaturen samt udsvingene på verdensmarkedet for vin, men også og frem for alt at udstyre producenterne med de naturlige redskaber, der er nødvendige for at bevare deres vines specificitet og kvalitet.

De stigende temperaturer og udsvingene i nedbørsmængden påvirker druernes modning og dermed deres syreprofil. Under de nuværende klimatiske forhold kan druernes phenolmodenhed let falde sammen med en avanceret teknologisk modning og dermed med et lavere totalt syreindhold end i de foregående årtier.

Opretholdelse af en nedre grænse for et højt totalt syreindhold fører til afvisning af druer, hvis øvrige egenskaber er perfekte til fremstilling af vine af høj kvalitet. En sådan stivhed kan få vinavlerne til at høste druerne, selv om modningsgraden er utilstrækkelig på et andet plan end det teknologiske, hvilket ville begrænse deres mulighed for at fremstille vine, som er tro mod deres terroir.

Kort sagt kan opretholdelsen af strenge grænser for totalt syreindhold føre til et forældet ønologisk paradigme, der ikke længere sikrer opretholdelsen af beskyttede vines historiske sensoriske profil og begrænser konkurrenceevnen for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre« på et verdensmarked, der kræver forskelligartethed og tilpasningsevne.

6. ÆNDRING AF ANDRE ANALYSEGRÆNSER

Beskrivelse:

De acceptable grænser for absorbans udvides for vine (kategori 1) og hedvine (kategori 3). Det samme gør grænserne for farveintensitet for vine (kategori 1). Renhedskravene er fjernet, og grænserne for måling af turbiditet gælder ikke længere for vine (kategori 1) og hedvine (kategori 3).

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

På det ønologiske område er forskelligheden af druesorter en arv, der gør det muligt at tilføre produktet rigdom og kompleksitet, men også at udvide udbuddet af vine. I denne henseende er oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre« særlig karakteristisk, da den omfatter en lang række sorter. Denne mangfoldighed kan imidlertid være en udfordring for standardiseringen af dens sensoriske parametre. De tidligere fastsatte grænser for absorbans i det synlige spektrum var for restriktive for visse sorter, hvilket kunne bringe den inklusivitet af forskellige sorter, der definerer oprindelsesbetegnelsen, i fare.

Som reaktion på denne situation er farvegrænserne blevet udvidet. Denne justering, der er baseret på grundige sensoriske analyser og spektrofotometriske undersøgelser, har til formål at sikre, at de forskellige sorter kan påvise deres kromatiske identitet uden at afvige fra den traditionelle organoleptiske profil for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre«.

Den generelle fjernelse af mange af de nedre grænser udgør en subtil ændring uden indvirkning på den farve, som det menneskelige øje opfatter. Nedsættelsen af den minimale farveintensitet, der kræves for rødvine, gør det muligt at inkorporere svagt farvede sorter (såsom Pinot Noir), som ikke var blevet taget i betragtning i de indledende undersøgelser, der blev anvendt til at fastsætte de gamle kriterier.

Det er vigtigt at understrege, at sådanne ændringer på ingen måde ændrer stilen på det produkt, der er omfattet af betegnelsen, eller fører til en forringelse af vinens kvalitet eller typiske karakter. Tværtimod giver de bedre udtryk for diversiteten af sorter med henblik på en mere præcis og fuldstændig repræsentation af oprindelsesbetegnelsens terroir.

Dette ændringsforslag baner vejen for en rigere og mere inklusiv fortolkning af betegnelsen »Costers del Segre« inden for de grænser, der følger af topkvalitet og ønologisk sammenhæng.

Selv om renheden historisk set betragtes som et tegn på vinens kvalitet, er den ikke længere en universelt ønskelig faktor eller en indikator for produktets værdi ud fra et ønologisk synspunkt.

Der er flere argumenter for at fjerne denne betingelse.

For det første er opfattelsen af renhed meget subjektiv og kan påvirkes af mange faktorer, der ikke er direkte forbundet med vinens iboende egenskaber, som f.eks. typen af flaske eller belysningsforholdene.

For det andet fører alt for stor opmærksomhed på renhed til, at der ses bort fra mere relevante elementer vedrørende terroir, oprindelse og vinens typiske karakter. Når der er tale om rene og lyse vine, er opnåelsen af lave niveauer af turbiditet således snarere et teknisk problem end en karakteristisk kvalitet, der er forbundet med produktets terroir eller produktionsform.

Det er også vigtigt at understrege, at den nuværende udvikling i vinforbruget viser en større accept og bedre udnyttelse af mere naturlige og mindre indgribende produktionsteknikker. Sådanne teknikker, som omfatter undgåelse eller minimering af filtreringsprocesser, kan føre til produktion af vine med en vis uklarhed eller endda deposition. Denne karakteristik betragtes langt fra som en defekt, men opfattes ofte af forbrugerne som et tegn på mindre menneskelig indgriben i produktet og et mere pålideligt sensorisk udtryk for produktets oprindelsesterroir.

Kort sagt er fjernelsen af renhedskravene fra produktspecifikationen ikke blot i overensstemmelse med de aktuelle ønologiske tendenser, men gør det også muligt for ønologer at fokusere på vigtigere aspekter af produktionen af vine af høj kvalitet, som reelt afspejler karakteren af oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre«.

7. ÆNDRINGER AF DEN ORGANOLEPTISKE BESKRIVELSE

Beskrivelse:

Fjernelse af den skriftlige beskrivelse af farven på hvidvine, rosévine og rødvine (kategori 1) og hedvine (kategori 3).

For perlevine udgår ordene »i form af bobler og ikke skum« af definitionen af udseendet, og det samme gælder sætningen »kuldioxidindholdet kan mærkes på ganen«.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Vurderingen af vinenes farve har i høj grad nydt godt af teknologiske fremskridt inden for spektrofotometri og kvantitativ analyse. Selv om farvebeskrivelser kan have en vis litterær eller kommerciel værdi, mangler de præcision og reproducerbarhed, to kriterier, der er nødvendige inden for moderne ønologi.

Anvendelsen af målinger af absorbans i det synlige spektrum sikrer en mere nøjagtig og objektiv kvantificering af farven, hvilket muliggør kritisk standardisering i et meget konkurrencepræget videnskabeligt og kommercielt miljø.

Det er blevet besluttet at fjerne tekstbeskrivelsen af farven fra produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre«. Denne beslutning er begrundet både i nødvendigheden af at overholde avancerede tekniske protokoller og i fjernelsen af enhver tvetydighed, der kan give anledning til subjektive fortolkninger, for at bevare integriteten og ensartetheden af vinens sensoriske profil. Samtidig var tilstedeværelsen af en tekstbeskrivelse og spektrofotometriske målinger overflødig og risikerede at skabe unødvendige tvetydigheder i fortolkningen af farvestandarden.

Ved udelukkende at anvende en kvantitativ tilgang kan vi således sikre, at vinene opfylder objektive og kontrollerbare kriterier, hvilket øger oprindelsesbetegnelsens troværdighed og omdømme.

Hvad angår opfattelsen af bobler i perlevin, er der i produktspecifikationen for oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre« fastsat specifikke krav til tilstedeværelsen og den sensoriske opfattelse af kuldioxid. Selv om sådanne krav har til formål at sikre en vis ensartethed i produktet, har de vist sig at være overflødige og ikke særlig anvendelige, hvorfor de er blevet fjernet.

De eksisterende analysekrav, som f.eks. et overtryk på mellem 1 og 2,5 bar ved 20 °C, sikrer en mere præcis metode til kategorisering af disse vine og giver en bedre garanti for deres egenskaber. I dette særlige tilfælde sikrer en sådan analytisk tilgang større pålidelighed end sensorisk analyse, som giver mindre pålidelige resultater.

Kort sagt ændrer fjernelsen af sensoriske krav i forbindelse med tilstedeværelsen af kuldioxid i perlevin ikke på nogen måde disse vines profil med hensyn til bruseegenskaber, eftersom de strenge analysekriterier, der allerede er fastsat, som f.eks. overtryk målt i bar, pålideligt og entydigt garanterer den stil, der er specifik for denne vinkategori. Denne tilpasning af produktspecifikationen forenkler evalueringsprocessen ved at fjerne behovet for yderligere sensorisk kontrol, som, selv om den er informativ, er mindre præcis end dens fysisk-kemiske modstykke. Perlevinens kvalitet og typiske egenskaber er således fortsat garanteret, samtidig med at der tillades større fleksibilitet og smidighed i produktionen og analysen af perlevin.

8. ÆNDRINGER I DYRKNINGSMETODERNE

Beskrivelse:

Formuleringen er blevet forbedret, og der er tilføjet en tilladelse til kunstvanding.

Denne ændring berører punkt 3.1 i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Da de nuværende klimatiske forhold har ført til tre sæsoner med lavere nedbørsmængde, og prognoserne om, at manglen på nedbør vil blive sædvanlig i de kommende sæsoner, ansås det for hensigtsmæssigt at tillade hver enkelt vinproducent at tilføre vand for at undgå vandstress og for at overholde de generelle angivelser i spansk dekret nr. 474/2004 af 28. december 2004 om gennemførelse af spansk lov nr. 15/2002 af 27. juni 2002 om vindyrkning.

9. ÆNDRING AF DET AFGRÆNSEDE OMRÅDE

Beskrivelse:

Ud over en forbedring af ordlyden, navnlig erstatningen af udtrykket »underområde« med »mindre geografisk enhed« og indførelsen af et afsnit i punkt 8.2 i produktspecifikationen om »vindyrknings- og vinproduktionsområde«, er det blevet besluttet at udvide det afgrænsede område, da arealerne i nogle kommuner undertiden var begrænset til nogle enkelte parceller, mens kommunerne nu er medtaget i deres helhed.

Denne ændring berører punkt 4 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Formålet er at lette integreringen af visse vindyrkningsarealer, der hører til kommuner, hvor der allerede findes parceller i produktionsområdet, efter at have kontrolleret, at hele kommunen opfylder alle de betingelser, der er nødvendige for at tilslutte sig oprindelsesbetegnelsen. Det vurderes også, at angivelsen af hele kommunen i det tekniske dokument, som det allerede sker inden for andre specifikationer for oprindelsesbetegnelser i Catalonien, gør det muligt for den beskyttede oprindelsesbetegnelse at foretage en intern vurdering af indehaverens ansøgning om at tilslutte sig produktionsområdet, uden at det er nødvendigt at ændre produktspecifikationen for hver ny tilføjelse.

Denne nye tilgang svækker på ingen måde den retlige kontrol, der er knyttet til selve arealet (plantningstilladelse, godkendt sort og enhver anden nødvendig kontrol), som foretages, inden arealet indføres i det parcelregister, der er fastsat i forordningen om den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre«.

Den indebærer også en ændring af produktspecifikationen, som med hensyn til hurtigheden af registreringsproceduren for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre« gør det muligt for enhver vinproducent, der opfylder de generelle og specifikke retlige krav, der vedrører ham, at udøve sin ret til at slutte sig til den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Grunden til flytningen af stk. 8.2, er, at det forekommer mere logisk systematisk at nævne dette aspekt under afgrænsningen af det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

10. ÆNDRINGER AF DRUESORTERNE

Beskrivelse:

Disse ændringer omfatter tilføjelsen af nye sorter, der er blevet identificeret som lovende og repræsentative for områdets unikke karakter, genevalueringen af de sorter, der tidligere er blevet klassificeret som »Anbefalet« og »Godkendt«, og ændringen af navnet på en sort.

Denne ændring berører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

På nuværende tidspunkt er nogle af de kældre, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre«, i gang med at undersøge de sorter, der er omfattet af den spanske kongelige anordning om regulering af vinproduktionskapaciteten i den selvstyrende region Catalonien (kongeligt dekret nr. 32/2023 af 24. januar 2023).

De 4 nye sorter, der er omfattet, er følgende: Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene og Marselan. Deres optagelse er en reaktion på den konstante forskning i topkvalitet og ønologisk mangfoldighed. Disse sorter, der er udvalgt på grund af deres ønologiske potentiale og deres tilpasning til regionens geoklimatiske miljø, forøger udvalget af muligheder for at fremstille vine af høj kvalitet. Deres optagelse bidrager til udviklingen og innovationen inden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse og fremmer de beskyttede vines særegenhed og identitet.

En række vinfremstillingsvirksomheder, som fremstiller vin, der er omfattet af denne beskyttede oprindelsesbetegnelse, har anmodet om eller udtrykt interesse for, at man også medtager disse sorter, da de anser dem for at være egnede til produktion af de pågældende vine. På grundlag af disse anmodninger og det faktum, at alle disse sorter har givet fremragende resultater i undersøgelser og forsøg, der er foretaget for at kontrollere deres egnethed under hensyntagen til jordbunds- og klimaforhold, er det besluttet at medtage dem. Disse undersøgelser viste følgende resultater:

Malvasía de Sitges: hvid sort med oprindelse i Catalonien, søde druer. Den giver friske og aromatiske vine, som også egner sig til fremstilling af søde og lagrede vine. Mellemstore, aflange og pyramideformede klaser, mellemstore til små kerner. God modstandsevne mod kulde. Har de karakteristiske smage og aromaer for denne sort. Brugen af den vil forstærke de karakteristiske kendetegn ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre« og bevare karakteren og de aromaer, som er typiske for regionen.

Marselan: rød, udenlandsk og international sort, forholdsvis ualmindelig, med meget interessante kvalitative og produktive resultater. Små til mellemstore klaser og aflange cylindrokoniske former. Små, afrundede, lilla-sorte kerner. Robust hård druesort med moderat styrke. Giver en kompleks vin, der er afbalanceret med en meget farvet og aromatisk krop. Rig på lette og harmoniske tanniner. Aromaer af kakao, ribs, hindbær, modne frugter og krydderier. De gennemførte undersøgelser viser, at det drejer sig om sort med et tilstrækkeligt potentiale til produktion af kvalitetsvin, uden at gå på kompromis med områdets typiske kendetegn og smag.

Picapoll blanco: hvid udenlandsk sort. Middelstærk sort med sen spiring. Har god fertilitet, er resistent over for kryptogamiske sygdomme og følsom over for mider. Langsom modningscyklus. Klaser af middelstørrelse: små, løse og pyramideformede. Elliptiske grøngule kerner af middel til lille størrelse. Giver et moderat alkoholindeks og et højt syreindhold. De fremstillede vine er lette med frugtagtige og blomsteragtige aromaer, der er fyldige i munden, og de har en lys ravgul farve. Bevarer karakteren af vinene i området.

Pirene: rød sort, tørkeresistent stamme fra Catalonien. Undersøgelser har vist, at den er i stand til at tilpasse sig klimaændringerne. Sort med lang cyklus: spiring medio april og høst medio oktober, meget ensartet modning. Uregelmæssige kerner, forskellige størrelser og strukturer afhængigt af frøanlægget. Druer med højt tanninindhold, intens farve og syrlighed. Kort sagt bevarer vine fremstillet på sorten Pirene den karakter og de aromaer, der er typiske for området, uden at det berører kvaliteten af vinene.

Revurderingen og tilpasningen af de kategorier af druesorter, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre«, navnlig ændringen fra »Anbefalede« til »Godkendte«, afspejler en beslutning om tydeligere at fremhæve autenciteten og specificiteten af vinene i regionen. Formålet med denne tilpasning er at målrette kategorien »Anbefalede« mod sorter, der betragtes som emblematiske og særligt egnede til at udtrykke områdets særpræg. Samtidig indebærer medtagelsen af visse sorter i kategorien »Godkendt« på ingen måde, at de ikke har nogen værdi eller ikke har nogen plads i den beskyttede oprindelsesbetegnelse, men har til formål at prioritere de sorter, der anses for at være de mest repræsentative for Costers del Segres vindyrkningsidentitet, og at placere de sorter, der almindeligvis betegnes som »internationale sorter«, på et andet plan.

En sådan ændring tager også hensyn til den mangfoldighed og dynamik, der hersker i vinens verden, og giver producenterne mulighed for at udforske nye sorter og stilarter uden unødige begrænsninger. Endelig er formålet med at ændre disse kategorier at fremme topkvalitet og innovation i produktionen af kvalitetsvine inden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, samtidig med at essensen af de traditionelle sorter respekteres og bevares, hvilket bidrager til den unikke karakter af regionens vine.

Ændringen af nomenklaturen for sorten »Mazuela/Samsó« til »Carinyena« i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre« afspejler behovet for at homogenisere og præcisere navnet på denne sort og for præcist at afspejle dens navn på catalansk, som er regionens officielle sprog, og som er almindeligt anvendt i vindokumentationen.

Sorten Carinyena er en af de mest emblematiske og traditionelle sorter, der er hjemmehørende i regionen Costers del Segre. I betragtning af dens historiske betydning og dens enestående bidrag til de organoleptiske karakteristika ved de vine, der produceres i dette område, er det vigtigt at give den en betegnelse, der nøjagtigt afspejler dens identitet. Ændringen fra »Mazuela/Samsó« til »Carinyena« styrker dermed sammenhængen i sortsnomenklaturen og forhindrer enhver forvirring i forbindelse med vinavleres, ønologers og forbrugeres identifikation og genkendelse af disse druer.

I klassificeringen af sorter, der er opført i bilag XXI til spansk kongeligt dekret nr. 1338/2018 af 29. oktober 2018 om regulering af vinproduktionskapaciteten, nævnes denne sort som en godkendt rød sort i provinserne Barcelona, Gerona, Lleida og Tarragona i den selvstyrende region Catalonien: Mazuela, Cariñena, Samsó T. (punkt 9).

Kort sagt er ændringen af nomenklaturen for sorten fra »Mazuela/Samsó« til »Carinyena« en nødvendig og sammenhængende ændring, som mere præcist afspejler sortens identitet, dens historiske betydning og dens relevans for produktionen af vine af høj kvalitet i Costers del Segre-regionen.

11. FORBEDRET ORDLYD I AFSNITTET OM TILKNYTNINGEN

Beskrivelse:

Ordlyden er blevet ændret i flere punkter i afsnittet om tilknytningen.

Denne ændring berører punkt 7 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

Tilknytningen er ikke ændret, det er kun dens ordlyd, der er blevet forbedret. Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Ændringen af andre aspekter af produktspecifikationen anvendes til at forbedre ordlyden af afsnittet om tilknytningen.

12. FLERE ÆNDRINGER AF DE SUPPLERENDE BETINGELSER

Beskrivelse:

I punkt 8.1 »Anvendelsesområde for beskyttelsen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse« udgår følgende afsnit: »Vine, der udelukkende er fremstillet af druer af de i denne produktspecifikation godkendte sorter af *vitis vinífera*, fremstillet af sorter, der dyrkes i det geografiske område, der er nævnt her. Vinene skal have de analytiske og organoleptiske egenskaber, der er beskrevet her.«

Som anført ovenfor er punkt 8.2 i produktspecifikationen om »vindyrknings- og produktionsområde« flyttet til slutningen af punkt 4 i produktspecifikationen om afgrænsning af det geografiske område.

I punkt 8.3 i produktspecifikationen om »emballering, lagring og aftapning« er underretningsordningen blevet erstattet af en ordning med anmeldelse til styrelsesorganet for betegnelsen i tilfælde af aftapning uden for produktionsområdet for bedre at kunne overvåge denne proces og sikre produktets kvalitet.

Således er følgende afsnit blevet tilføjet: »Registrerede aftapningsvirksomheder kan fremstille og aftappe vine, der ikke er beskyttet af oprindelsesbetegnelsen, forudsat at de sørger for, at aftapningsprocesserne overvåges, og at de adskilles i fuldstændigt og uforgængeligt identificerede uafhængige lagre med en registrering af deres nominelle volumen og herkomst.«

Punkt 8.7, der har overskriften »Register«, er blevet ændret for at tilføje, at aftapningsvirksomheder og pakkerier, der er beliggende uden for det afgrænsede område, også skal registreres i registret over kældre.

Afsnit 8 i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Udeladelsen af afsnittet i punkt 8.1 skyldes, at dets indhold ikke henviser til omfanget af beskyttelsen, som kun vedrører navnet på oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre«.

Grunden til flytningen af punkt 8.2, er, at det forekommer mere logisk systematisk at nævne dette aspekt ved afgrænsningen af det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

For så vidt angår de ændringer, der er foretaget i punkt 8.3 med hensyn til anmeldelsen, skyldes en sådan ændring af ordningen, at underretningsordningen blot bringer emballering uden for produktionsområdet til styrelsesorganet kendskab, mens anmeldelsesordningen indeholder klare beviser herfor, som gør det muligt for Consejo regulador (kontrolorganet) at overvåge og kontrollere den, som fastsat i produktspecifikationen for denne operation. For så vidt angår det tilføjede stykke har det til formål at fastsætte procedurer for identifikation og kontrol i tilfælde, hvor registrerede aftapningsvirksomheder producerer og aftapper vine, der ikke er beskyttet af oprindelsesbetegnelsen, under hensyntagen til EU-retten, navnlig for så vidt angår den frie bevægelighed for varer og den frie udveksling af tjenesteydelser. Desuden er denne bestemmelse i overensstemmelse med artikel 25, stk. 2, i forordningen om oprindelsesbetegnelsen »Costers del Segre«, som blev godkendt ved den spanske bekendtgørelse ARP/297/2005 af 20. juni 2005.

Formålet med ændringsforslaget til punkt 8.7 er at gøre det muligt at kontrollere emballeringen uden for det afgrænsede område.

13. ÆNDRINGER AF MÆRKNINGSBESTEMMELSERNE

Beskrivelse:

Indholdet af produktspecifikationens punkt 2.5 om »betegnelser eller angivelser vedrørende produktion eller lagring« er flyttet til punkt 8, navnlig afsnittet om mærkningsbestemmelser. Sådanne specifikationer er valgfrie og er også fuldt ud reguleret af spansk lov nr. 6/2015 af 12. maj 2015 om beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser med et overregionalt territorialt anvendelsesområde, hvori betingelserne for anvendelsen af udtryk som »crianza« (lagring), »reserva« (reserve), »gran-reserva« og »Premium« samt lagringsperioderne og de særlige kendetegn ved hver af dem er fastsat i detaljer.

Desuden er der indført en enklere formulering med følgende ordlyd:

»Vine, der er beskyttet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse« Costers del Segre », kan anvende traditionelle benævnelser, der er beskyttet i Unionen, på mærkningen i de tilfælde, der er fastsat i de særlige regler, som gælder for dem, og i overensstemmelse med de særlige mærkningsregler, der er fastsat af Consejo regulador. På samme måde kan der på frivillig basis henvises til et mindre geografisk område.«

Desuden udgår punkt 8.6 i produktspecifikationen, da det blot indeholder følgende traditionelle benævnelser: »oprindelsesbetegnelse – lagring – reserva – gran-reserva«.

Højden af de typer, der anvendes til at angive »Costers del Segre«, er også blevet ændret fra højst 4 mm til mindst 3 mm og højst 7 mm.

Denne ændring berører punkt 2 og 8 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Formålet er at omorganisere rækkefølgen af afsnittene på en mere sammenhængende og systematisk måde.

De udtømmende regler i ovennævnte lov forhindrer lovgivningsmæssige overlapninger og forenkler produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre«, hvilket gør afsnittene klarere og mere præcise for producenter og andre aktører i vinsektoren. Denne udeladelse ændrer på ingen måde de lovfæstede krav. Den undgår blot regeloverlapning og gør det lettere for operatørerne at forstå reglerne. Desuden er denne afgørelse i overensstemmelse med administrativ forenkling og praksis for reduktion af regelbyrden til fremme af en effektiv forvaltning af beskyttede oprindelsesbetegnelser og til sikring af sammenhæng og harmonisering af sektorspecifikke regler med den gældende nationale lovgivning.

For så vidt angår ændringen af tegnenes højde, gør kombinationen af alle de obligatoriske angivelser vedrørende kældrene det nødvendigt at tilpasse størrelsen af angivelsen »Costers del Segre«, således at alle obligatoriske og fakultative angivelser kan inkorporeres så godt som muligt.

14. ÆNDRINGER AF KONTROLLEN

Beskrivelse:

Instituto Catalán de la Viña y el Vino's præference som laboratorium til analyse af vine, der er beskyttet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er blevet fjernet. Det blev tilføjet, at Comité de Cata vil blive udpeget efter forudgående godkendelse fra styrelsessorganet. Autorisationen af etiketter trækkes tilbage til den kompetente kontrolmyndighed.

Afsnit 9 i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Disse tre aspekter præciseres i forbindelse med forvaltningen af kontrollen. Den kompetente myndighed for offentlig kontrol er Instituto Catalán de la Viña y el Vino, mens Consejo regulador er ansvarlig for at godkende anvendelsen af etiketter til beskyttede vine.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Costers del Segre«

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL ((ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *VIN – Hvidvine og rosévine*

KORT BESKRIVELSE

Hvidvine:

Farve: Vinene skal overholde følgende intervaller/værdier:

absorbans ved 420 nm lig med 1,4 eller derunder

absorbans ved 520 nm lig med 0,4 eller derunder

absorbans ved 620 nm lig med 0,1 eller derunder

farveintensitet lig med 1,9 eller derover.

Duft: varierende aromaer af frugt, grøntsager, blomster eller krydderier med eventuelle tertiære aromaer. Ingen fejl.

Smag: Afbalanceret i henseende til smag og i munden, ingen fejl og med en lang eftersmag, der varer mere end fem sekunder

Rosévine:

Farve: Vinene skal overholde følgende intervaller/værdier:

absorbans ved 420 nm lig med 2,5 eller derunder

absorbans ved 520 nm lig med 3 eller derunder

farveintensitet lig med 5,7 eller derover.

Duft: varierende aromaer af frugt, grøntsager, blomster eller krydderier med eventuelle tertiære aromaer. Ingen fejl.

Smag: Afbalanceret i henseende til smag og i munden, ingen fejl og med en lang eftersmag, der varer mere end fem sekunder.

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

* Maksimalt svovldioxidindhold på 220 mg/l, hvis sukkerindholdet er ≥ 5 g/l.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

2. *VIN – rødvine*

KORT BESKRIVELSE

Farve: Vinene skal overholde følgende intervaller/værdier:

absorbans ved 420 nm lig med 0,1 eller derover

absorbans ved 520 nm lig med 0,1 eller derover

farveintensitet lig med 1,5 eller derover

Duft: ingen fejl, varierende aromaer af frugt, grøntsager, blomster eller krydderier med eventuelle tertiære aromaer.

Smag: Afbalanceret i henseende til smag og i munden, ingen fejl og med en lang eftersmag, der varer mere end fem sekunder.

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

* Maksimalt svovldioxidindhold på 170 mg/l, hvis sukkerindholdet er ≥ 5 g/l.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 100

3. *HEDVIN*

KORT BESKRIVELSE

Farve: Vinene skal overholde følgende intervaller/værdier:

absorbans ved 420 nm lig med 20 eller derunder

absorbans ved 520 nm lig med 20 eller derunder

absorbans ved 620 nm lig med 10 eller derunder

farveintensitet lig med 50 eller derunder.

Duft: ingen fejl, varierende aromaer af frugt, grøntsager, blomster eller krydderier med eventuelle tertiære aromaer.

Smag: afbalanceret i henseende til smag og i munden, uden nogen fejl

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

* Maksimal flygtig surhedsgrad: hvid og rosé 18 mEq/l (1,08 g/l udtrykt som eddikesyre) rød 20 mEq/l (1,20 g/l udtrykt som eddikesyre)

* Maksimalt svovldioxidindhold på 170 mg/l, hvis sukkerindholdet er ≥ 5 g/l.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 13,3

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 120

4. *MOUSSERENDE KVALITETSVIN*

KORT BESKRIVELSE

Farve: gennemsigtig, gullig og/eller grønlig tone, undertiden med nuancer af orange eller gammelt guld. Vedvarende tilstedeværelse af bobler med dannelse af en række skumperler. Vinene skal overholde følgende intervaller/værdier:

absorbans ved 420 nm lig med 0,05 eller derover og lig med 1,4 eller derunder

absorbans ved 520 nm lig med 2 eller derunder

absorbans ved 620 nm lig med 1 eller derunder

farveintensitet lig med 0,05 eller derover og lig med 2 eller derunder

turbiditet under 30 NTU

Duft: ingen fejl, aromaer af frugt og/eller grøntsager og/eller blomster, undertiden med tertiære aromaer, der kan henføres til lagring på flaske

Smag: afbalanceret i henseende til smag og i munden, ingen fejl og med en lang eftersmag, der varer mere end fem sekunder.

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,8

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 13,3

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

5. *PERLEVIN*

KORT BESKRIVELSE

Farve: observation af kuldioxid. Farven modsvarer de absorbansværdier, der er angivet i de foregående afsnit for hver vintype (hvid, rød, rosé).

Duft: varierende aromaer af frugter eller blomster. Ingen fejl.

Smag: afbalanceret i henseende til smag og i munden, ingen fejl og med en lang eftersmag, der varer mere end 5 sekunder.

* Hvad angår de grænseværdier, der ikke er angivet, skal gældende lovgivning overholdes.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer: hvid og rosé 18 mEq/l (1,08 g/l udtrykt som eddikesyre) rød 20 mEq/l (1,20 g/l udtrykt som eddikesyre)

* Svovldioxidindhold svarende til kategori 1 (hvid, rosé og rød).

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 7

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 mEq/l.

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningspraksis

Vinstokkene skal beskæres og passes på følgende måde for at bidrage til vinenes bedste kvalitet og aromatiske rigdom:

a) i henhold til den traditionelle gobeletmetode

b) i henhold til espaliersystemet.

Kunstvanding må udelukkende foretages for at forbedre druernes kvalitet og skal omfatte overvågning af druernes alkoholindhold og syreindhold på parceller, der er blevet reekvilibreret med hensyn til vand i overensstemmelse med jordens vandbalance og vinmarkens økologiske forhold.

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Der anvendes et passende tryk for at udvinde mosten eller vinen og adskille den fra drueskallerne, således at der højst opnås 75 liter vin af hver 100 kg høstede druer.

5.2. *Maksimale udbytter*

16 000 kg druer pr. hektar

120 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Det område, der udgør den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre«, består af følgende lokaliteter, der er beliggende langs floden Segre og samlet i 7 mindre geografiske enheder:

Mindre geografisk område Artesa de Segre: sammensat af følgende lokaliteter:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castelló de Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— Distriktet Montclar i kommunen Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Mindre geografisk enhed Urgell: sammensat af følgende lokaliteter:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Mindre geografisk enhed Les Garrigues: sammensat af følgende lokaliteter:

— 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

Mindre geografisk enhed i Pallars: sammensat af følgende lokaliteter:

— Tremp og følgende distrikter i Tremp: Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya og Vilamitjana

— Conca de Dalt

— De tilknyttede distrikter Cellers og Guàrdia de Tremp i kommunen Castell de Mur

— De tilknyttede distrikter Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana og Sant Miquel de la Vall i kommunen Gavet de la Conca

— De tilknyttede distrikter Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs og Sant Romà d'Abella i kommunen Isona i Conca Dellà

— La Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Àneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Mindre geografisk enhed Raimat: sammensat af følgende lokaliteter:

— Kantonen Raimat i kommunen Lleida

Mindre geografisk enhed Segrià: sammensat af følgende lokaliteter:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells og Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Mindre geografisk enhed Valls del Riu Corb: sammensat af følgende lokaliteter:

— 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. **Primære druesorter**

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 AF LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. **Tilknytning til det eller de geografiske område(r)**

8.1. *Vin*

De specifikke og nøje definerede kendetegn for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre«, herunder den geografiske beliggenhed og afstanden til Middelhavet og Pyrenæerne, skaber et fastlandsklima med store sæsonmæssige og daglige temperaturudsving og vækstperioder, som er specifikke for det geografiske område, hvilket har en karakteristisk indvirkning på høsterne.

De klimatiske forhold kombineret med de karakteristiske kalkholdige jorder, som er fattige på organisk materiale og dækket af sand eller ler, fremmer en optimal modning af druerne, hvilket resulterer i vine af særlig høj kvalitet.

Lav nedbør fører til et vist vandstressniveau for planterne, hvilket fremmer koncentrationen af vinenes farve, aroma og smag. De tørre vinde og den manglende fugtighed hæmmer spredningen af svampe og muliggør en gradvis modning til det optimale modningspunkt for druehøsten nås.

De naturgivne forhold i området gør det ikke alene muligt at bevare de traditionelle sorter, men også at perfektionere dyrkningen af de ikkehjemmehørende sorter, (som blev indført efter fremkomsten af vinlus). Der er således store forskelle mellem de anvendte druesorter, hvilket betyder, at produkterne kan have meget forskellige sortssammensætninger.

I løbet af modningsprocessen er nattemperaturerne usædvanligt lave, dvs. normalt 15 °C i hele modningsprocessen, og de falder til temperaturer mellem 2 og 10 °C i slutningen af de efterfølgende faser i det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre«. Det giver vine med et højt syreindhold og kraftige aromaer, som adskiller dem fra vine, der produceres i andre regioner.

Alle bevarer det typiske kendetegn på grund af de lave nattemperaturer.

Hvad angår de menneskelige faktorer, er traditionen for vindyrkning fast forankret i det geografiske område, som det fremgår af historiske belæg i form af dokumenter og fysiske strukturer, og der er en stor interesse for at anvende nye teknikker.

8.2. *Mousserende kvalitetsvin*

Der er blevet produceret mousserende vin ved anvendelse af traditionelle metoder på visse vinfremstillingsvirksomheder siden starten af det forrige århundrede.

De primære aromaer i de hvidvine, der anvendes til fremstilling af disse mousserende vine, udviser frugtagtige noter, når de er fra mindre geografiske områder med jævnt stigende skråninger, og blomsternoter, når de er fra områder med stejlere skråninger.

De betydelige daglige udsving i temperaturen i modningsperioden gør, at der produceres vine med særlige karakteristiske egenskaber, højere syreindhold og kraftige blomsteraromaer. Disse faktorer bidrager i kombination med den menneskelige faktor, dvs. den fortsatte anvendelse af traditionelle produktionsmetoder, og med de naturlige faktorer, dvs. bevarelsen af hjemmehørende druesorter og tilpasning af ikkehjemmehørende sorter, til de særlige kendetegn for de mousserende kvalitetsvine med denne beskyttede oprindelsesbetegnelse.

8.3. *Hedvin*

De højere dagtemperaturer i kombination med den ringe nedbørsmængde om efteråret muliggør en sen høst, hvilket betyder, at druerne har et meget højt sukkerindhold. Takket være disse meget særlige klimaforhold er der tradition for fremstilling af hedvine med sent høstede, delvist indtørrede druer. Den jordtype, der findes i området, gør det muligt at høste de sorter, der anvendes til disse vine, når de har nået et optimalt modningspunkt, inden druerne bliver overmodne.

8.4. *Perlevin*

Det høje syreindhold og de kraftige blomsteraromaer i perlevin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre« skyldes de betydelige temperaturudsving i druernes modningsperiode, som ofte kan være mere end 25 °C.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retsgrundlag:

den nationale lovgivning

Type supplerende betingelse:

supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Følgende angivelser tilføjes til beskrivelsen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Costers del Segre«:

a) det virkelige alkoholindhold udtrykt i hele eller halve volumenenheder efterfulgt af forkortelsen % vol.

b) registreringsnummeret i landbrugsministeriets register for aftapningsvirksomheder og pakkerier.

Udtrykket »Denominación de Origen Costers del Segre« (oprindelsesbetegnelse Costers del Segre) eller »Denominación de Origen Protegida Costers del Segre« (den beskyttede oprindelsesbetegnelse Costers del Segre) skal have en fremtrædende plads i samme synsfelt som de øvrige obligatoriske angivelser.

Højden af de typer, der anvendes til betegnelsen »Costers del Segre«, skal være mindst 3 mm og højst 7 mm, idet grænserne for ordene »Denominación de Origen« eller »Denominación de Origen Protegida« halveres i overensstemmelse med de godkendte dimensioner for de fælles mærker.

Link til produktspecifikationen

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