C/2025/2465

25.4.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2465)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Costers del Segre“

PDO-ES-A1523-AM04

Datum der Mitteilung: 28.1.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Costers del Segre“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. REDAKTIONELLE VERBESSERUNGEN

Beschreibung:

Die Einführung in die Produktspezifikation wird gestrichen und die Beschreibung der verschiedenen unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Erzeugniskategorien, insbesondere der Kategorie 1 (Wein), der Kategorie 3 (Likörwein) und der Kategorie 8 (Perlwein), wird verbessert, indem ihre Definition gemäß den Regelungen in den Rechtsvorschriften kurz zusammengefasst wiedergegeben wird. Der Wortlaut der Kategorie 5 (Qualitätsschaumwein) ist bereits korrekt und bleibt daher unverändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Begründung:

In Bezug auf die Kategorie 1 wurde zunächst eine geringfügige Änderung des Wortlauts in der Beschreibung des Erzeugnisses „Wein" vorgenommen. Dadurch soll lediglich die Erläuterung des Erzeugnisses verbessert werden, wobei sich der neue Wortlaut in keiner nicht formalen Hinsicht vom bisherigen Text unterscheidet.

Darüber hinaus wurde der ausdrückliche Hinweis darauf, dass die Weine von einem Verkostungsausschuss genehmigt werden müssen, gestrichen. Diese zweite Änderung erfolgte aus zwei Gründen: Erstens lief es der Struktur des Dokuments zuwider, dass der Hinweis auf den Verkostungsausschuss nur in der Beschreibung des Erzeugnisses „Wein" enthalten war, da für jede Erzeugniskategorie dieselben Pflichten in Bezug auf die analytische und organoleptische Überprüfung ihrer Übereinstimmung mit der Produktspezifikation und ihrer Einbeziehung in die Ursprungsbezeichnung gelten; zweitens wird die Notwendigkeit, analytische (physikalisch-chemische und/oder sensorische) Nachweise vorzulegen, die die Überprüfung des Erzeugnisses durch den Erzeuger belegen, bereits im Abschnitt „Aufgaben im Zusammenhang mit der Überprüfung" erwähnt, sodass ein zweiter Hinweis als unnötig und überflüssig erachtet wurde.

Das jetzige Format entspricht dem der meisten katalanischen Produktspezifikationen, sodass davon ausgegangen wird, dass die Änderung zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften und zur Präzisierung der Bedingungen beiträgt, die die Erzeugnisse erfüllen müssen, damit sie für die Ursprungsbezeichnung infrage kommen.

Was die Kategorie 3 betrifft, so soll die Weinart „Likörwein" durch den neuen Wortlaut der Beschreibung dieses Erzeugnisses klarer und präziser definiert werden. Die vorherige Beschreibung enthielt keine wesentlichen Angaben, die sowohl für die Erzeuger als auch für die Verbraucher relevant waren, und war für die Erläuterung des Erzeugnisses nicht hilfreich.

Durch diese Änderungen werden keine neuen oder besonderen Merkmale für das Erzeugnis eingeführt, da sie auf Anforderungen beruhen, die bereits gemäß den geltenden Gemeinschaftsvorschriften implizit und verbindlich gelten (Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates, Anhang VII Teil II Nummer 3). Diese Änderung der Beschreibung soll folglich dazu dienen, die Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre" an die europäischen Leitlinien anzupassen und eine vollständigere und detailliertere Definition für den Likörwein festzulegen, sie hat jedoch keine Auswirkungen auf dessen wesentliche und traditionelle Merkmale.

Für die Kategorie 8 folgt die Aktualisierung der Beschreibung des Erzeugnisses „Perlwein" einem ähnlichen Ansatz wie beim Erzeugnis „Likörwein". In beiden Fällen wurde versucht, das Erzeugnis in der Produktspezifikation klarer und genauer zu beschreiben, ohne die Anforderungen an dessen Kategorisierung zu ändern, weshalb die Begriffsbestimmungen aus Anhang VII Teil II Nummer 8 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates unmittelbar übernommen werden. Die Änderungen in der Beschreibung von Perlwein haben ebenso wie beim Likörwein keine Auswirkungen auf die Art des Erzeugnisses, da es sich um Anforderungen handelt, die bereits vor ihrer Aufnahme in die Produktspezifikation verbindlich galten.

Die Aufnahme spezifischer Informationen, wie des Mindestalkoholgehalts und des auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdrucks trägt zu einer besseren Definition des Erzeugnisses bei, und wirkt sich dabei nicht auf dessen wesentliche Charakteristik aus. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass die Beschreibungen der Erzeugnisse für alle Akteure, die an der Erzeugung und Vermarktung von Perlwein und Likörwein mit der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre" beteiligt sind, in höherem Maße vollständig und nützlich sind.

2. ÄNDERUNGEN DER GRENZWERTE FÜR DEN VORHANDENEN ALKOHOLGEHALT UND DEN GESAMTALKOHOLGEHALT

Beschreibung:

Änderung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts und des Gesamtalkoholgehalts:

Für Weißwein und Roséwein (Kategorie 1) wird der Grenzwert von 10,5 % vol auf 9 % vol gesenkt.

Für Rotwein (Kategorie 1) wird der Grenzwert von 11 % vol auf 9 % vol gesenkt.

Für Likörwein wird ein Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol festgelegt.

Für Perlwein werden die Grenzwerte für den vorhandenen Alkoholgehalt von 10 % vol auf 7 % vol und für den Gesamtalkoholgehalt von 10 % vol auf 9 % vol gesenkt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Temperaturschwankungen und ein veränderter Wachstumszyklus der Reben aufgrund des Klimawandels können zu Weinlesen bei unterschiedlicher phenolischer Reife führen, die sich unabhängig von dem mit der technologischen Reifung einhergehenden traditionellen Anstieg der Brix-Werte verhält. In diesem Kontext bietet sich Önologen die Möglichkeit, unter Wahrung eines vollständigen und komplexen organoleptischen Profils Weine mit niedrigerem Alkoholgehalt zu erzeugen, insbesondere wenn moderne Verfahren der Reberziehung und der Weinbereitung zum Einsatz kommen, wie z. B. Präzisionsweinbau mit Schirmerziehung, eine automatisierte optische Sortierung der Trauben bei ihrer Ankunft in der Kellerei oder eine funktionsspezifische Auswahl heimischer Hefen.

Auf der anderen Seite lassen sich durch die in jüngster Zeit beobachteten hohen Ethanolgehalte unter chemischen Gesichtspunkten eine größere Anzahl von polaren und unpolaren Verbindungen auflösen, was eine Verschleierung oder Veränderung der Nuancen von Terpenen, Estern und anderen aromatischen Verbindungen, die einen wichtigen Teil des organoleptischen Profils des Weins ausmachen, zur Folge haben könnte. Durch diese Auflösung könnte sich die Besonderheit der aromatischen Noten, die für bestimmte Terroirs repräsentativ sind, abschwächen, sodass die Möglichkeit, Weine mit niedrigerem Alkoholgehalt zu erzeugen, den Erzeugern ein natürliches Instrument zur Erhaltung der besonderen Merkmale der traditionellen Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ bietet.

Schließlich ist noch auf die allgemeine Marktentwicklung hinzuweisen, die zu Weinen mit niedrigerem Alkoholgehalt tendiert, was sowohl auf Gründe der öffentlichen Gesundheit als auch auf Verbraucherpräferenzen zurückzuführen ist und mit den bereits erwähnten, durch den Klimawandel bedingten Erfordernissen im Einklang steht.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Absenkung der Untergrenze für den Alkoholgehalt im Wein mehr als eine bloße Anpassung an die sich verändernden klimatischen Bedingungen ist; es handelt sich um eine strategische Neukalibrierung, die es ermöglicht, in den Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ eine stärkere Ausprägung des Terroirs zu erreichen, der Erhöhung des Alkoholgehalts entgegenzuwirken, wie es dem Zeitgeist entspricht, und sich an die Anforderungen und Entwicklung des Marktes anzupassen.

Bei der Aufnahme der Formulierung „mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol“ in die physikalisch-chemischen Anforderungen für Likörweine handelt es sich weniger um eine Neuerung oder Änderung als vielmehr um eine Klarstellung. Dieses Kriterium ist keineswegs eine im Rahmen der Ursprungsbezeichnung geschaffene restriktive Maßnahme, sondern spiegelt lediglich die Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates wider (Anhang VII Teil II Nummer 3), in der diese Anforderung als Grundvoraussetzung für die Kategorisierung von Likörweinen festgelegt ist.

Die Entscheidung, diese Spezifikation in die Produktspezifikation aufzunehmen, zielt in erster Linie darauf ab, den Lesern die Art des Erzeugnisses, auf das Bezug genommen wird, verständlicher zu machen. Auf diese Weise sollen mögliche Missverständnisse oder Fehlinterpretationen vermieden und gleichzeitig ein besseres Verständnis des beschriebenen Erzeugnisses sichergestellt werden.

Kurz gesagt trägt die Hinzufügung dieses Kriteriums dazu bei, ein genaueres Bild des Erzeugnisses zu vermitteln, und es wird sichergestellt, dass die Erwartungen der Verbraucher und die Rechtsvorschriften angemessen aufeinander abgestimmt sind; in keinem Fall jedoch wird dadurch das physikalisch-chemische, organoleptische oder technische Profil, das das Erzeugnis charakterisiert, verändert.

3. ÄNDERUNGEN DER OBEREN GRENZWERTE FÜR SCHWEFELDIOXID

Beschreibung:

Änderungen der Obergrenzen für den Gesamtschwefeldioxidgehalt bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l:

Weißwein und Roséwein (Kategorien 1 und 8): Senkung von 200 mg/l auf 150 mg/l

Rotwein (Kategorien 1 und 8): Senkung von 150 mg/l auf 100 mg/l

Likörwein: Senkung von 150 mg/l auf 120 mg/l

Änderungen der Obergrenzen für den Gesamtschwefeldioxidgehalt bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr:

Weißwein und Roséwein (Kategorien 1 und 8): Senkung von 250 mg/l auf 220 mg/l

Rotwein (Kategorien 1 und 8): Senkung von 200 mg/l auf 170 mg/l

Likörwein: Senkung von 200 mg/l auf 170 mg/l

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Die Absenkung der zulässigen Höchstwerte für Schwefeldioxid (Schwefelsäureanhydrid, SO_2) bei der Weinbereitung entspricht dem derzeitigen Konsens im Weinsektor im Streben nach einer nachhaltigeren und gesünderen Önologie.

Schwefeldioxid ist aufgrund seiner antioxidativen, Oxidase-hemmenden und antimikrobiellen Eigenschaften ein in der Önologie häufig verwendeter Zusatzstoff. Ungeachtet seines weitverbreiteten Einsatzes wirkt sich Schwefeldioxid jedoch auch negativ aus: Er kann bei empfindlichen Personen unerwünschte Nebenwirkungen (Dermatitis, Urtikaria, Bauchschmerzen) hervorrufen und erzeugt in önologischer Hinsicht bei übermäßiger Zugabe einen unangenehmen Schwefelgeruch im Wein. Da Schwefeldioxid in verschiedenen Lebensmitteln zu finden ist und es sich hierbei um eine Verbindung handelt, die sich bei Verzehr kumuliert, ist seine Verwendung begrenzt und es muss auf dem Etikett durch den Hinweis „Enthält Sulfite“ angegeben sein, dass es enthalten ist.

Die neuen Obergrenzen für die Schwefeldioxid-Konzentration entsprechen den von den Kontroll- und Zertifizierungsstellen für ökologische Erzeugnisse und von der EU (Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 der Kommission) festgelegten Grenzwerten und werden dazu beitragen, die mit dem Erzeugnis verbundenen Risiken zu minimieren. Durch Rückgriff auf önologische Verfahren wie den Einsatz von Inertgasen oder einen sorgsamen Umgang mit Sauerstoff bei der Weinbereitung wird die Reduzierung von SO_2 wirksam kompensiert, ohne Abstriche bei der Qualität oder Langlebigkeit der erzeugten Weine.

Die Reduzierung der zugesetzten Menge SO_2 bleibt ohne Auswirkung auf das organoleptische Profil des Erzeugnisses oder auf seine typischen Merkmale, sondern im Gegenteil weisen Weine mit einem geringerem Schwefeldioxidgehalt eine aromatische Komplexität und Authentizität auf, die das Mikroklima und die Beschaffenheit des Bodens, auf dem die Reben wachsen, besser repräsentieren.

Es ist ein Gebot wissenschaftlicher Vorgehensweise, Verfahren ständig anzupassen und zu überprüfen, und in diesem Sinne stellt die vorgeschlagene Änderung einen kohärenten und fundierten Fortschritt dar. Der neue Ansatz begünstigt nicht nur die Erzeugung eines „reineren“ und authentischeren Weins, ohne dass auch nur ein Hauch seiner Identität verloren geht, sondern es entsteht dadurch auch ein neues önologisches Paradigma, das die ökologische und soziale Verantwortung der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ stärkt.

4. ÄNDERUNGEN DER OBEREN GRENZWERTE FÜR DEN GEHALT AN FLÜCHTIGER SÄURE

Beschreibung:

Änderungen der Obergrenzen für den Gehalt an flüchtiger Säure:

Weißwein und Roséwein (Kategorie 1): Änderung von 0,6 (0,9 g/l bei ausgebauten Weinen) auf 1,08 g/l (18 meq/l)

Rotwein (Kategorie 1): Änderung von 0,8 (1,2 g/l bei ausgebauten Weinen) auf 1,2 g/l (20 meq/l)

Likörwein: Änderung von 0,8 g/l auf 1,08 (18 meq/l) bei Weißweinen und Roséweinen und auf 1,2 g/l (20 meq/l) bei Rotweinen

Perlwein: Änderung von 0,6 g/l auf 1,08 (18 meq/l) bei Weißweinen und Roséweinen und auf 1,2 g/l (20 meq/l) bei Rotweinen

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Die überarbeiteten Grenzwerte für den Gehalt an flüchtiger Säure bei Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ entsprechen einem fortschrittlicheren und differenzierteren Blick auf die Önologie unserer Zeit. Der Gehalt an flüchtiger Säure, der üblicherweise damit in Verbindung gebracht wird, dass Essigsäure und ihr Ethylester (Ethylacetat) vorhanden sind, galt in der Vergangenheit als Indikator für Weinfehler. Neuere Untersuchungen haben jedoch gezeigt, dass ein moderater Gehalt an flüchtiger Säure einen positiven Beitrag zur aromatischen und geschmacklichen Komplexität eines Weins leisten kann.

Aus chemischer Sicht ist der Gehalt an flüchtiger Säure kein isolierter Parameter, sondern er interagiert mit anderen Bestandteilen des Weins wie Polyphenolen und Estern und moduliert im Zusammenspiel mit diesen das organoleptische Profil. In diesem Sinne könnte es sein, dass der Ausdruck des Terroirs und die sortentypischen Merkmale durch die früheren strengeren Grenzwerte unnötig eingeschränkt worden sind.

Ferner ermöglichen heutige önologische Verfahren eine genauere Kontrolle der Gärung und Reifung, wodurch sich das Risiko problematischer Gehalte an flüchtiger Säure verringert. Durch Verfahren zur kontrollierten Gärung und zur Behandlung nach der Gärung wie Mikrooxygenation und die Verwendung ausgewählter Hefen sind Önologen in der Lage, den Gehalt an flüchtiger Säure innerhalb eines Bereichs zu halten, der den Weinen Komplexität verleiht, ohne ihre Qualität herabzusetzen.

Es sei darauf hingewiesen, dass diese Überarbeitung der Rechtsvorschriften nicht auf eine willkürliche Erhöhung des Gehalts an flüchtiger Säure abzielt, sondern dazu beitragen soll, im Einklang mit dem aktuellen wissenschaftlichen Kenntnisstand mehr Flexibilität zu bieten. Diese Aktualisierung ermöglicht mehr Freiheit bei der Erkundung von Weinstilen, die die Reichhaltigkeit und die Vielfalt der Terroirs der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ genauer widerspiegeln.

Diese Änderung ist ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu einer anpassungsfähigeren und bewussteren Önologie, die den Anforderungen eines besonders gehobenen und anspruchsvollen Marktes wie dem Weinmarkt entspricht.

5. ÄNDERUNGEN DER UNTEREN GRENZWERTE FÜR DEN GESAMTSÄUREGEHALT

Beschreibung:

Senkung der Untergrenzen für den Gesamtsäuregehalt bei Weiß-, Rosé- und Rotweinen (Kategorie 1) von 4,5 g/l auf 3,5 g/l.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Ähnlich wie bei der Erweiterung des zulässigen Alkoholgehalts wird mit der Aktualisierung der Untergrenzen für den Gesamtsäuregehalt für Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ sowohl auf die zunehmenden klimatischen Schwankungen und den Anstieg der Durchschnittstemperaturen als auch auf die Volatilität des globalen Weinmarktes reagiert, und das Ziel der vorgeschlagenen Änderung besteht darin, den Erzeugern die natürlichen Instrumente an die Hand zu geben, die sie benötigen, um den Ausdruck und die Qualität ihrer Weine zu bewahren.

Der Temperaturanstieg und die schwankende Niederschlagsmenge wirken sich auf die Reifung der Trauben und damit auch auf ihr Säureprofil aus. Unter den gegenwärtigen klimatischen Bedingungen kann die phenolische Reife der Trauben leicht mit einem fortgeschrittenen Stadium der technologischen Reifung und somit mit einem niedrigeren Gesamtsäuregehalt als in den vergangenen Jahrzehnten zusammenfallen.

Eine weiterhin hohe Untergrenze für den Gesamtsäuregehalt führt dazu, dass Trauben aussortiert werden, die ansonsten optimal für die Erzeugung hochwertiger Weine geeignet sind. Diese mangelnde Flexibilität kann wiederum dazu führen, dass die Winzer die Weinlese unter Reifebedingungen durchführen, die nicht nur aus technologischen Gründen unzureichend sind. Das schränkt ihre Möglichkeiten ein, Weine zu erzeugen, die ein getreues Abbild des Terroirs sind, in dem sie hergestellt wurden.

Kurz gesagt könnte die Beibehaltung strenger Grenzwerte für den Gesamtsäuregehalt zu einem önologischen Paradigma führen, das sich überlebt hat, da damit nicht mehr sichergestellt wäre, dass das historische sensorische Profil der geschützten Weine erhalten bleibt, und die Wettbewerbsfähigkeit der Weine mit der g.U. „Costers del Segre“ auf einem globalen Markt, der Vielfalt und Anpassungsfähigkeit verlangt, eingeschränkt würde.

6. ÄNDERUNGEN WEITERER ANALYTISCHER GRENZWERTE

Beschreibung:

Die zulässigen Extinktionsbereiche für Weine (Kategorie 1) und Likörweine (Kategorie 3) werden erweitert; auch der Farbintensitätsbereich für Weine (Kategorie 1) wird erweitert. Darüber hinaus werden die Vorgaben bezüglich der Klarheit gestrichen, weshalb bei den Weinen (Kategorie 1) und Likörweinen (Kategorie 3) die Grenzwerte für die Trübungsmessung entfallen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Im Bereich der Önologie ist die Sortenvielfalt ein Erbe, das dem Erzeugnis Vielfältigkeit und Komplexität verleiht und die Palette an Weinen bereichert. Die Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ ist in dieser Hinsicht besonders, da sie ein breites Spektrum von Rebsorten umfasst. Diese Vielfalt kann jedoch eine Herausforderung darstellen, wenn es darum geht, sensorische Parameter zu standardisieren. Die bisherigen Grenzwerte für die Extinktion im sichtbaren Spektrum erwiesen sich für einige Sorten als zu restriktiv, was sich potenziell negativ auf die Sortenvielfalt auswirkte, die die Ursprungsbezeichnung kennzeichnet.

Daher wurden die Farbgrenzen erweitert. Bei dieser Änderung handelt es sich um eine Entscheidung, die auf umfassenden sensorischen Prüfungen und spektrophotometrischen Analysen beruht und durch die sichergestellt werden soll, dass die verschiedenen Sorten farblich betrachtet ihre Identität zum Ausdruck bringen können, ohne dabei vom traditionellen organoleptischen Profil der Weine mit der g.U. „Costers del Segre“ abzuweichen.

Die generelle Streichung vieler der Untergrenzen stellt eine geringfügige Änderung dar, da sie keinerlei Auswirkungen auf die vom menschlichen Auge wahrgenommene Farbe hat. Durch eine herabgesetzte erforderliche Mindestfarbintensität für Rotweine können nun weniger farbintensive Sorten (wie z. B. Pinot Noir) in Betracht kommen, die in den früheren Prüfungen zur Festlegung der bisherigen Kriterien keine Berücksichtigung fanden.

Es ist hervorzuheben, dass durch diese Änderungen der Ausdruck des geschützten Erzeugnisses nicht verändert wird und weder die Qualität noch die typischen Merkmale des Weins beeinträchtigt werden, sondern dass vielmehr das Gegenteil der Fall ist: Diese Änderungen bringen die Sortenvielfalt besser zum Ausdruck und ermöglichen es somit, das Terroir der Ursprungsbezeichnung genauer und vollständiger abzubilden.

Die Änderung ermöglicht eine umfassendere und differenziertere Auslegung dessen, was einen Wein aus Costers del Segre ausmacht, stets innerhalb der Grenzen der önologischen Exzellenz und Kohärenz.

Was die Klarheit anbelangt, so ist sie zwar historisch gesehen ein Zeichen für die Qualität von Weinen, gilt jedoch aus önologischer Sicht nicht mehr als ein allgemein wünschenswertes Merkmal oder als Indikator für den Wert des Erzeugnisses.

Es gibt mehrere Argumente, die dafür sprechen, diesen Aspekt nicht mehr als Anforderung festzulegen:

Erstens ist die Wahrnehmung der Klarheit sehr subjektiv und unterliegt zahlreichen Faktoren, die nicht unmittelbar mit den inhärenten Eigenschaften des Weins zusammenhängen, wie die Art des Behältnisses oder die Lichtverhältnisse.

Zweitens wird, wenn der Fokus zu sehr auf die Klarheit gelegt wird, von anderen Aspekten abgelenkt, die in Bezug auf das Terroir, den Ursprung und den typischen Charakter des Weins relevanter sind. Selbst bei klaren und brillanten Weinen ist das Erreichen eines geringen Trübungsgrades eher eine technische Frage als ein besonderes Qualitätsmerkmal, das mit dem Terroir oder den Weinbereitungsformen in Verbindung zu bringen ist.

Es ist auch darauf hinzuweisen, dass der derzeitige Trend beim Weinkonsum eine zunehmende Akzeptanz und Wertschätzung von Weinbereitungsverfahren zeigt, die natürlicher und weniger aufwendig sind. Diese Verfahren, bei denen Filterprozesse vermieden oder auf ein Mindestmaß reduziert werden, können dazu führen, dass die Weine eine gewisse Trübung oder einen Bodensatz aufweisen. Dies wird von den Verbrauchern keineswegs als Mangel angesehen, sondern oft als Zeichen eines geringeren Verarbeitungsgrads des Erzeugnisses und eines Weins mit einem authentischeren sensorischen Ausdruck des Terroirs, aus dem er stammt, wertgeschätzt.

Letztlich steht die Streichung der Vorgaben bezüglich der Klarheit aus der Produktspezifikation nicht nur im Einklang mit den aktuellen önologischen Trends, sondern sie ermöglicht es den Winzern außerdem, sich auf Aspekte zu konzentrieren, die für die Erzeugung hochwertiger Weine, die den Charakter der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ authentisch widerspiegeln, von größerer Bedeutung sind.

7. ÄNDERUNGEN DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG

Beschreibung:

Streichung der schriftlichen Beschreibung der Farbe bei den Weiß-, Rosé- und Rotweinen (Kategorie 1) und bei den Likörweinen (Kategorie 3).

Beim Perlwein wurde unter dem Punkt „Aussehen“ der Wortlaut „in Form von Bläschen, aber nicht als Schaum“ und unter dem Punkt „Geschmack“ der Wortlaut „Kohlensäuregehalt am Gaumen spürbar“ gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Auf dem Gebiet der Bestimmung der Farbe von Weinen kommen die technologischen Fortschritte in der Spektrophotometrie und der quantitativen Analyse deutlich zum Tragen. Beschreibungen der Farbe sind, auch wenn sie unter Umständen sprachlich oder kommerziell einen gewissen Wert haben, nicht so präzise und reproduzierbar, wie es die moderne Önologie erfordert.

Absorptionsmessungen im sichtbaren Spektrum ermöglichen eine genauere und objektivere Quantifizierung der Farbe und damit eine Standardisierung, die in einem äußerst wettbewerbsorientierten wissenschaftlichen und kommerziellen Umfeld von entscheidender Bedeutung ist.

Es wurde entschieden, die Beschreibung der Farbe in der Produktspezifikation der g.U. „Costers del Segre“ zu streichen. Diese Entscheidung liegt einerseits darin begründet, dass aktuelle technische Protokolle eingehalten werden müssen, und andererseits darin, dass hierdurch Unklarheiten, die unter Umständen zu subjektiven Auslegungen führen, beseitigt werden, wodurch die Integrität und Einheitlichkeit des sensorischen Profils des Weins gewahrt wird. Gleichzeitig erwies es sich als redundant, sowohl eine textliche Beschreibung als auch photometrische Messungen – mit in der Folge unnötigen Unklarheiten bei der Auslegung des Farbstandards – aufzuführen.

Durch einen rein quantitativen Ansatz wird sichergestellt, dass die Weine objektive und überprüfbare Kriterien erfüllen. Dies stärkt die Glaubwürdigkeit und das Ansehen der Ursprungsbezeichnung.

Was die Wahrnehmung von Bläschen in Perlweinen betrifft, so enthielt die Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ spezifische Anforderungen in Bezug auf das Vorliegen und die sensorische Wahrnehmung von Kohlendioxid in Perlweinen. Diese Anforderungen sollten zwar für ein gewisses Maß an Einheitlichkeit für das Erzeugnis sorgen, sie haben sich jedoch als überflüssig und wenig nützlich erwiesen und wurden daher gestrichen.

Der Hauptgrund dafür ist, dass die bereits vorhandenen Analyseparameter, wie etwa der Überdruck von 1 bis 2,5 bar bei 20 °C, eine genauere Möglichkeit bieten, diese Weine zu kategorisieren und ihre Eigenschaften zu garantieren. Dieser analytische Ansatz ist in diesem besonderen Fall zuverlässiger als die sensorische Prüfung, die weniger belastbare Ergebnisse liefert.

Kurz gesagt ändert die Streichung der sensorischen Anforderungen in Bezug darauf, ob Kohlendioxid in Perlweinen vorhanden ist, nichts am Profil dieser Weine hinsichtlich ihrer Perlage-Eigenschaften, da dank der bereits bestehenden strengen analytischen Kriterien, wie z. B. des in Bar gemessenen Überdrucks, die typischen Merkmale dieser Weinkategorie zuverlässig und belastbar gewährleistet sind. Durch diese Änderung der Produktspezifikation wird das Bewertungsverfahren vereinfacht, da keine zusätzliche sensorische Prüfung mehr erforderlich ist, die zwar informativ, aber weniger präzise als ihre physikalisch-chemische Entsprechung ist. Auf diese Weise sind die Qualität und die typischen Merkmale der Perlweine weiterhin sichergestellt, während gleichzeitig mehr Flexibilität und Agilität bei ihrer Erzeugung und Überprüfung möglich ist.

8. ÄNDERUNGEN BEI DEN ANBAUMETHODEN

Beschreibung:

Der Wortlaut wird verbessert und die Angabe zur Zulässigkeit der Bewässerung wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3.1 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Angesichts der gegenwärtigen klimatischen Bedingungen mit verringerten Niederschlagsmengen in drei aufeinanderfolgenden Jahren und der Zukunftsaussichten, die darauf hindeuten, dass der Mangel an Regenwasser in den kommenden Jahren zur Normalität werden wird, wurde es für angebracht erachtet, jedem Winzer eine Bewässerung nach eigenem Ermessen zu gestatten, sofern es darum geht, Wasserstress zu vermeiden, und unter der Voraussetzung, dass die allgemeinen Vorgaben des Dekrets 474/2004 vom 28. Dezember 2004 zur Durchführung des Gesetzes 15/2002 vom 27. Juni 2002 über den Weinbau eingehalten werden.

9. ÄNDERUNGEN BEIM ABGEGRENZTEN GEBIET

Beschreibung:

Neben der Verbesserung des Wortlauts, insbesondere der Ersetzung des bisherigen Begriffs „Untergebiet“ durch die Formulierung „kleinere geografische Einheit“ und der Einfügung eines Absatzes über das „Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet“, der zuvor unter Nummer 8.2 der Produktspezifikation enthalten war, erfolgt eine Erweiterung des abgegrenzten Gebiets, das sich bisher bei einigen Gemeinden nur auf bestimmte Parzellen beschränkte und nunmehr die gesamte Gemeinde umfasst.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Um die Aufnahme bestimmter Rebflächen zu erleichtern, die zu Gemeinden gehören, von denen bereits Parzellen in das Erzeugungsgebiet aufgenommen wurden, und nachdem überprüft wurde, ob die für die Einstufung als Ursprungsbezeichnung erforderlichen Bedingungen für die gesamte Gemeinde erfüllt sind, wird ebenso wie es bereits in anderen Produktspezifikationen von Ursprungsbezeichnungen Kataloniens der Fall ist, davon ausgegangen, dass die Angabe der gesamten Gemeinde im technischen Dokument es ermöglicht, den Antrag des Inhabers, der in das Erzeugungsgebiet der Ursprungsbezeichnung aufgenommen werden möchte, intern zu prüfen, ohne dass die Produktspezifikation für jede Aufnahme geändert werden muss.

Diese neue Vorgehensweise mindert in keiner Weise die rechtliche Überprüfung in Bezug auf die Fläche selbst (Pflanzgenehmigung, zugelassene Sorte usw.) und sie ändert nichts daran, dass diese Überprüfung erfolgt, bevor die Fläche in das Parzellenregister gemäß der Verordnung der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ eingetragen wird.

Darüber hinaus bedeutet diese Änderung der Produktspezifikation im Hinblick auf die Schnelligkeit und Zügigkeit des Verfahrens zur Aufnahme in die Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“, dass jeder Winzer, der die ihn betreffenden allgemeinen und besonderen rechtlichen Anforderungen erfüllt, von seinem Recht Gebrauch machen und sich der betreffenden Ursprungsbezeichnung anschließen kann.

Die Verschiebung von Nummer 8.2 erfolgt, weil es zweckmäßiger erscheint, diesen Aspekt im Zusammenhang mit der Abgrenzung des geografischen Gebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung zu nennen.

10. ÄNDERUNGEN BEI DEN REBSORTEN

Beschreibung:

Diese Änderungen umfassen die Aufnahme neuer Sorten, die als vielversprechend und repräsentativ für den einzigartigen Charakter des Gebiets eingestuft wurden, die Neubewertung von Sorten, die zuvor als „empfohlen“ und „zugelassen“ eingestuft waren und die Umbenennung einer Sorte.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

Begründung:

Einige der Weinkellereien der g.U. „Costers del Segre“ sind derzeit mit der Untersuchung von Sorten befasst, die im Abschnitt des Königlichen Erlasses zur Regelung des Weinbaupotenzials der Autonomen Gemeinschaft Katalonien (Königlicher Erlass 32/2023 vom 24. Januar 2023) aufgeführt sind.

Bei den vier neu aufgenommenen Rebsorten handelt es sich um Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene und Marselan. Ihre Aufnahme erfolgt im ständigen Streben nach önologischer Exzellenz und Vielfalt. Diese Rebsorten, die aufgrund ihres önologischen Potenzials und ihrer Anpassung an die geoklimatischen Bedingungen der Region ausgewählt wurden, erweitern das Spektrum der Möglichkeiten für die Erzeugung hochwertiger Weine. Ihre Aufnahme trägt zur Entwicklung und Innovation innerhalb der Ursprungsbezeichnung bei und fördert die Einzigartigkeit und Identität der geschützten Weine.

Auf der Grundlage des Antrags verschiedener Kellereien, die Weine mit dieser g.U. herstellen, und in Anbetracht des von ihnen bekundeten Interesses wurde der Beschluss gefasst, diese Rebsorten aufzunehmen. Die Kellereien halten die Sorten für geeignet. Diese Einschätzung basiert auf den hervorragenden Resultaten, die laut den für die einzelnen Sorten durchgeführten Untersuchungen erzielt wurden. Dabei fanden sowohl die Bodenverhältnisse als auch die klimatischen Bedingungen Berücksichtigung. Diese Untersuchungen haben Folgendes gezeigt:

Malvasía de Sitges: Weiße Rebsorte, ursprünglich aus Katalonien stammend, süße und weiche Trauben. Bringt frische und aromatische Weine hervor, auch geeignet für die Erzeugung süßer und gereifter Weine. Längliche, pyramidenförmige mittelgroße bis große Rispen mit kleinen bis mittelgroßen Beeren. Gutes Kälteverhalten. Es konnten sehr gute Weine mit sortentypischen Aromen und Eigenschaften gewonnen werden. Die Charakteristika der Weine mit der g.U. „Costers del Segre" treten dabei noch stärker hervor, während die für das Gebiet typischen Merkmale und Geschmacksnuancen gewahrt bleiben.

Marselan: Nicht heimische rote Rebsorte, die international relativ wenig verbreitet ist und in der Weinerzeugung sehr interessante qualitative Ergebnisse liefert. Längliche, kleine bis mittlere Rispen mit zylindrisch-konischer Form. Kleine, rundliche, violett-schwarze Beeren. Robuste und genügsame Sorte mit mäßiger Wuchskraft. Das Ergebnis ist ein komplexer, ausgewogener, vollmundiger, farbintensiver und sehr aromatischer Wein. Reich an leichten und harmonischen Tanninen. Aromen von Kakao, roter Johannisbeere, Himbeere, reifen Früchten und Gewürzen. Studien zeigen, dass es sich um eine Sorte mit großem Potenzial zur Erzeugung von Qualitätsweinen handelt, ohne dass die für das Gebiet typischen Merkmale und Geschmacksnuancen beeinträchtigt werden.

Picapoll Blanco: Nicht heimische weiße Rebsorte mit mittelstarker Wuchskraft und spätem Austrieb. Sehr fruchtbar, resistent gegenüber Pilzkrankheiten, aber anfällig für Milben. Langsam reifende Sorte. Kleine bis mittelgroße pyramidenförmige, lockere Rispen. Die Beeren sind elliptisch, klein bis mittelgroß und grünlich-gelb. Weist eine moderaten Alkoholgehalt und einen hohen Säuregehalt auf. Bringt leichte Weine mit fruchtigen und blumigen Aromen hervor, die leuchtend bernsteinfarben und am Gaumen vollmundig sind. Der Charakter der Weine aus dem Gebiet bleibt erhalten.

Pirene: Ursprünglich aus Katalonien stammende, dürreresistente rote Rebsorte, für die in Studien nachgewiesen wurde, dass sie sich an den Klimawandel anpassen kann. Sorte mit langem Vegetationszyklus: Austrieb Mitte April und Lese Mitte Oktober, sehr gleichmäßige Reifung. Uneinheitliche Beeren, unterschiedliche Größen und Strukturen je nach Fruchtansatz. Trauben mit hohem Tanningehalt, intensiver Farbe und hohem Säuregehalt. Aus der Rebsorte Pirene erzeugte Weine zeigen somit Eigenschaften, durch die die für das Gebiet typischen Merkmale und Geschmacksnuancen gewahrt bleiben, ohne dass die Qualität des Weins beeinträchtigt wird.

Die Neubewertung und Änderung der Rebsortenkategorien innerhalb der geschützten Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre" und insbesondere die Änderung der Einstufung „empfohlen" in „zugelassen", spiegelt eine Entscheidung wider, die darauf abzielt, die Authentizität und Einzigartigkeit der Weine der Region noch stärker hervorzuheben. Mit dieser Änderung soll die Kategorie „empfohlen" auf Sorten konzentriert werden, die als bedeutend gelten und die als besonders geeignet angesehen werden, um den unverwechselbaren Charakter des Gebiets zum Ausdruck zu bringen. Gleichzeitig bedeutet die Einstufung bestimmter Sorten in die Kategorie „zugelassen" nicht, dass diese Sorten nicht wertvoll sind oder keinen Platz in der Ursprungsbezeichnung haben, sondern dass jenen Sorten, die als besonders repräsentativ für die Identität des Weins mit der Bezeichnung „Costers del Segre" gelten, Vorrang eingeräumt werden soll und dass die gemeinhin als „internationale Sorten" bezeichneten Sorten auf einer anderen Ebene angesiedelt werden sollen.

Diese Änderung trägt auch der Vielfalt und Dynamik der Weinwelt Rechnung und ermöglicht es den Erzeugern, ohne übermäßige Einschränkungen, neue Rebsorten und Stile der Weinbereitung zu erforschen. Die Änderung dieser Kategorien zielt letztlich darauf ab, Exzellenz und Innovation bei der Erzeugung von Qualitätsweinen innerhalb der Ursprungsbezeichnung zu fördern und gleichzeitig das Wesen der traditionellen Rebsorten, die zum einzigartigen Charakter der Weine der Region beitragen, zu achten und zu bewahren.

Die Umbenennung der Rebsorte „Mazuela/Samsó" in „Carinyena" in der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre" ist auf die Notwendigkeit zurückzuführen, die Bezeichnung dieser Rebsorte zu vereinheitlichen und eindeutig zu klären sowie ihre katalanische Bezeichnung korrekt wiederzugeben, da Katalanisch die Amtssprache der Region ist und in der Weindokumentation häufig verwendet wird.

Die Rebsorte Carinyena ist eine der bedeutendsten und traditionsreichsten heimischen Sorten der Region Costers del Segre. Angesichts ihrer historischen Bedeutung und ihres einzigartigen Beitrags zu den organoleptischen Eigenschaften der in diesem Gebiet erzeugten Weine ist es unerlässlich, ihr eine Bezeichnung zu geben, die ihre Identität genau widerspiegelt. Die Änderung von „Mazuela/Samsó" in „Carinyena" ermöglicht eine größere Kohärenz in der Nomenklatur der Rebsorten und vermeidet mögliche Verwechslungen bei der Identifizierung und Anerkennung dieser Rebsorte durch Winzer, Önologen und Verbraucher.

In der Klassifizierung der Rebsorten in Anhang XXI des Königlichen Erlasses 1338/2018 vom 29. Oktober 2018 zur Regelung des Weinbaupotenzials wird als zugelassene rote Rebsorte für die Provinzen Barcelona, Girona, Lleida und Tarragona der Autonomen Gemeinschaft Katalonien aufgeführt: Mazuela, Cariñena, Samsó T. (Punkt 9).

Die Umbenennung der Rebsorte von „Mazuela/Samsó“ in „Carinyena“ ist somit eine notwendige und konsequente Änderung, die bewirkt, dass die Identität dieser Rebsorte, ihre historische Bedeutung und ihre Relevanz für die Herstellung von hochwertigen Weinen in der Region Costers del Segre besser zum Ausdruck kommt.

11. REDAKTIONELLE VERBESSERUNG DER AUSFÜHRUNGEN ZUM ZUSAMMENHANG

Beschreibung:

Der Wortlaut im Abschnitt über den Zusammenhang wird in mehreren Punkten geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

Durch diese Änderung wird der Zusammenhang nicht verändert, sondern lediglich redaktionell verbessert und somit handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Änderung anderer Elemente der Produktspezifikation wird zum Anlass genommen, um die Formulierungen in den Ausführungen zum Zusammenhang zu verbessern.

12. MEHRERE ÄNDERUNGEN DER ZUSÄTZLICHEN BEDINGUNGEN

Beschreibung:

In Nummer 8.1 „Schutzumfang der g.U.“ wird der folgende Absatz gestrichen: „Weine, die ausschließlich aus Trauben von Rebsorten der Art Vitis vinifera hergestellt werden, die gemäß dieser Produktspezifikation zugelassen sind und von Rebstöcken stammen, die in dem hier genannten geografischen Gebiet angebaut werden. Die Weine müssen sowohl hinsichtlich der analytischen als auch der organoleptischen Eigenschaften die hier beschriebenen Merkmale aufweisen.“

Wie bereits erwähnt, wird der Text von Nummer 8.2 der Produktspezifikation über das „Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet“ als letzter Unterabsatz in Nummer 4 der Produktspezifikation über die „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ verschoben.

Unter Nummer 8.3 der Produktspezifikation über „Verpackung und/oder Reifung und Abfüllung“ wird das Meldesystem für den Fall, dass Erzeugnisse außerhalb des Erzeugungsgebiets abgefüllt werden, durch ein Verfahren ersetzt, das vorsieht, dass die Verwaltungsstelle der g.U. notifiziert werden muss, damit diese diesen Vorgang beaufsichtigen und die Qualität des Erzeugnisses sicherstellen kann.

Darüber hinaus wird folgender Absatz angefügt: „Eingetragene Abfüller dürfen Weine, die nicht unter die Ursprungsbezeichnung fallen, herstellen und abfüllen, sofern die Abfüllvorgänge kontrolliert werden und die Abfüllung getrennt in eindeutig und unauslöschlich gekennzeichnete, separate Behälter mit Angabe des Nennvolumens und der Herkunft erfolgt.“

Die Nummer 8.7 „Verzeichnisse“ wird dahin gehend geändert, dass auch außerhalb des abgegrenzten Gebiets ansässige Betriebe sich in das Register der Abfüllungs- und Verpackungsbetriebe eintragen müssen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Begründung:

Die Streichung des Absatzes in Nummer 8.1 erfolgt, weil sich dessen Inhalt nicht auf den Schutzumfang bezieht, der nur den Namen der Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ betrifft.

Die Verschiebung von Nummer 8.2 erfolgt, weil es zweckmäßiger erscheint, diesen Aspekt im Zusammenhang mit der Abgrenzung des geografischen Gebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung zu erwähnen.

Der Grund für die Änderungen in Nummer 8.3 in Bezug auf das Meldeverfahren liegt darin, dass eine Meldung darauf beschränkt ist, die Verwaltungsstelle über die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets zu informieren, während im Rahmen einer Notifizierung verlangt wird, dass die Meldung nachweisbar ist und dass der Regulierungsausschuss sich, wie es in der Produktspezifikation für diesen Vorgang festgelegt ist, dazu äußern und den Vorgang beaufsichtigen kann. Der hinzugefügte Absatz dient dazu, Verfahren zur Identifizierung und Kontrolle für den Fall festzulegen, dass eingetragene Abfüller Weine herstellen und abfüllen, die nicht unter die Ursprungsbezeichnung fallen, wobei das Unionsrecht, insbesondere das Recht über den freien Warenverkehr und die Dienstleistungsfreiheit, zu berücksichtigen ist. Diese Bestimmung steht darüber hinaus im Einklang mit Artikel 25 Absatz 2 der Verordnung über die Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“, genehmigt durch den Erlass ARP/297/2005 vom 20. Juni 2005.

Die Änderung in Nummer 8.7 soll die Kontrolle von Abfüllungen ermöglichen, die außerhalb des abgegrenzten Gebiets erfolgen.

13. ÄNDERUNGEN DER KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN

Beschreibung:

Der Inhalt von Nummer 2.5 der Produktspezifikation über „Prädikate und/oder Angaben zu Weinbereitung und/oder Reifung“ wurde in Nummer 8 und insbesondere in den Abschnitt über die Kennzeichnungsvorschriften verschoben. Es handelt sich hierbei um fakultative Angaben, die vollständig in dem Gesetz 6/2015 vom 12. Mai 2015 über geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben mit einem über die Autonome Gemeinschaft hinausgehenden territorialen Geltungsbereich geregelt sind. Darin sind u. a. detaillierte Anforderungen für die Verwendung von Begriffen wie „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“, „Premium“ usw. sowie die Reifezeiten und die spezifischen Merkmale für jeden dieser Begriffe festgelegt.

Darüber hinaus wird eine einfachere Formulierung mit folgendem Wortlaut festgelegt:

„Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der g.U. ‚Costers del Segre‘ können die in der Union geschützten traditionellen Begriffe/Angaben in den Fällen verwendet werden, in denen dies in den geltenden spezifischen Rechtsvorschriften vorgesehen ist, und sofern dies mit den vom Regulierungsausschuss festgelegten besonderen Kennzeichnungsvorschriften im Einklang steht. Als fakultative Angabe kann außerdem eine kleinere geografische Einheit aufgeführt werden.“

Des Weiteren wird Nummer 8.6 der Produktspezifikation gestrichen, da sie sich auf die bloße Auflistung der folgenden traditionellen Begriffe beschränkt und somit überflüssig ist: „Ursprungsbezeichnung – Crianza – Reserva – Grande Reserva“.

Die Höhe der Schriftzeichen für die Angabe „Costers del Segre“ wird von höchstens 4 mm auf einen Wert zwischen mindestens 3 mm und höchstens 7 mm geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 und Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Begründung:

Die Abschnitte sollen kohärenter und systematischer angeordnet werden.

Da das genannte Gesetz bereits erschöpfende Vorschriften enthält, wird eine Doppelung in den Rechtsvorschriften vermieden und die Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“ wird vereinfacht, indem sie in den Abschnitten, die sich auf fakultative Angaben beziehen, für die Erzeuger und andere Akteure des Weinbausektors klarer und prägnanter formuliert wird. Diese Streichung bedeutet in keinem Fall eine Änderung der gesetzlichen Anforderungen, sondern zielt darauf ab, eine reine Überschneidung von Rechtsvorschriften zu vermeiden und die Vorschriften für die Akteure leichter verständlich zu machen. Dieser Beschluss steht außerdem im Einklang mit der Praxis der Verwaltungsvereinfachung und der Verringerung des Verwaltungsaufwands, er fördert die Effizienz bei der Verwaltung geschützter Ursprungsbezeichnungen und gewährleistet die Kohärenz und Harmonisierung der sektorspezifischen Vorschriften mit den geltenden nationalen Rechtsvorschriften.

Was die Änderung der Schrifthöhe betrifft, so ist es aufgrund der Kombination aller obligatorischen Angaben über die Weinkellereien erforderlich, dass die Angabe „Costers del Segre“ einen höheren Stellenwert erhält, damit alle obligatorischen und möglichen fakultativen Angaben in einem angemessenen Verhältnis aufgenommen werden können.

14. ÄNDERUNGEN DER KONTROLLE

Beschreibung:

Die Präferenz des Katalanischen Instituts für Rebe und Wein als Labor für die Analyse von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung wird aufgehoben. Es wird hinzugefügt, dass der Verkostungsausschuss im Einvernehmen mit der Verwaltungsstelle ernannt wird. Die Zuständigkeit für die Zulassung der Etiketten wird der zuständigen Kontrollbehörde entzogen.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Begründung:

Diese drei Aspekte werden in den Regelungen über die Kontrolle präzisiert. Das katalanische Institut für Rebe und Wein ist für die amtlichen Kontrollen zuständig, während es dem Regulierungsausschuss obliegt, die Verwendung der Etiketten für die geschützten Weine zu genehmigen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Costers del Segre

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *WEIN – Weiß- und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine:

Aussehen: Die Weine müssen folgenden Werten bzw. Bereichsangaben entsprechen:

Extinktion bei 420 nm kleiner oder gleich 1,4.

Extinktion bei 520 nm kleiner oder gleich 0,4.

Extinktion bei 620 nm kleiner oder gleich 0,1.

Farbsumme kleiner oder gleich 1,9.

Geruch: Sortentypische fruchtige oder vegetabile oder blumige oder würzige Aromen mit möglichen Tertiäraromen und ohne Mängel.

Geschmack: Gut ausbalancierte Geschmacks- und Tastempfindungen, ohne Mängel und mit langem Abgang, der länger als 5 s anhält.

Roséweine:

Aussehen: Die Weine müssen folgenden Werten bzw. Bereichsangaben entsprechen:

Extinktion bei 420 nm kleiner oder gleich 2,5.

Extinktion bei 520 nm kleiner oder gleich 3.

Farbsumme kleiner oder gleich 5,7.

Geruch: Sortentypische fruchtige oder vegetabile oder blumige oder würzige Aromen mit möglichen Tertiäraromen und ohne Mängel.

Geschmack: Gut ausbalancierte Geschmacks- und Tastempfindungen, ohne Mängel und mit langem Abgang, der länger als 5 s anhält.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid 220 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

2. *WEIN – Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Die Weine müssen folgenden Werten bzw. Bereichsangaben entsprechen:

Extinktion bei 420 nm größer oder gleich 0,1.

Extinktion bei 520 nm größer oder gleich 0,1.

Farbsumme größer oder gleich 1,5.

Geruch: Sortentypische fruchtige oder vegetabile oder blumige oder würzige Aromen mit möglichen Tertiäraromen und ohne Mängel.

Geschmack: Gut ausbalancierte Geschmacks- und Tastempfindungen, ohne Mängel und mit langem Abgang, der länger als 5 s anhält.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid 170 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 100

3. *LIKÖRWEIN*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Die Weine müssen folgenden Werten bzw. Bereichsangaben entsprechen:

Extinktion bei 420 nm kleiner oder gleich 20.

Extinktion bei 520 nm kleiner oder gleich 20.

Extinktion bei 620 nm kleiner oder gleich 10.

Farbsumme kleiner oder gleich 50.

Geruch: Sortentypische fruchtige oder vegetabile oder blumige oder würzige Aromen mit möglichen Tertiäraromen und ohne Mängel.

Geschmack: Gut ausbalancierte Geschmacks- und Tastempfindungen, ohne Mängel.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

* aximaler Gehalt an flüchtiger Säure: bei weißen und Rosé-Likörweinen 18 meq/l (1,08 g/l, ausgedrückt als Essigsäure), bei roten Likörweinen 20 meq/l (1,20 g/l, ausgedrückt als Essigsäure).

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid 170 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,3

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 120

4. *QUALITÄTSSCHAUMWEIN*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Transparent, gelblicher und/oder grünlicher Ton, bisweilen mit Orange- oder Altgoldtönen und anhaltende Präsenz einer Bläschenkette. Die Weine müssen folgenden Werten bzw. Bereichsangaben entsprechen:

Extinktion bei 420 nm größer oder gleich 0,05 und kleiner oder gleich 1,4.

Extinktion bei 520 nm kleiner oder gleich 2.

Extinktion bei 620 nm kleiner oder gleich 1.

Farbsumme größer oder gleich 0,05 und kleiner oder gleich 2.

Trübung unter 30 NTU.

Geruch: Ohne Mängel, frisches fruchtiges und/oder vegetabile und/oder blumiges Aroma, aufgrund der Flaschenreifung manchmal mit Tertiäraromen.

Geschmack: Gut ausbalancierte Geschmacks- und Tastempfindungen, ohne Mängel und mit langem Abgang, der länger als 5 s anhält.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,8

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,3

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

5. *PERLWEIN*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Kohlensäure erkennbar. Farbe entsprechend den Extinktionsbereichen je nach Weinart (Weiß-, Rot- oder Roséwein), wie in den vorstehenden Abschnitten beschrieben.

Geruch: Sortentypische fruchtige oder blumige Aromen und ohne Mängel.

Geschmack: Gut ausbalancierte Geschmacks- und Tastempfindungen, ohne Mängel und mit langem Abgang, der länger als 5 s anhält.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: bei Weiß- und Roséweinen 18 meq/l (1,08 g/l, ausgedrückt als Essigsäure), bei Rotweinen 20 meq/l (1,20 g/l, ausgedrückt als Essigsäure).

* Es gelten dieselben Schwefelgrenzwerte wie für die Kategorie 1 (Weiß-, Rosé- und Rotweine).

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 7

— Mindestgesamtsäure: 3,5 in meq/l

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Anbauverfahren

Form und Erziehung des Rebstocks müssen dem Optimum entsprechen, mit dem die höchste Qualität und das maximale Aromenreichtum der Weine erzielt werden kann. Dabei wird wie folgt vorgegangen:

a) traditioneller Gobeletschnitt

b) Spaliererziehung

Eine Bewässerung ist nur zulässig, wenn sie der Verbesserung der Traubenqualität dient und unter Kontrolle des Alkohol- und Säuregehalts der Trauben erfolgt, die von solchen Parzellen stammen, deren Wasserversorgung unter Beachtung der Bodenfeuchte und der ökologischen Bedingungen der Rebflächen angepasst werden muss.

Spezifisches önologisches Verfahren

Zur Most- oder Weingewinnung und zur Entfernung der Traubenhäute muss der geeignete Druck ausgeübt werden, der sicherstellt, dass je 100 kg gelesener Trauben höchstens 75 Liter Wein gewonnen werden.

5.2. *Höchsterträge*

16 000 kg Trauben pro Hektar

120 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet der g.U. „Costers del Segre“ besteht aus sieben kleineren geografischen Einheiten, die die folgenden Ortschaften entlang des Flussbeckens des Segre umfassen:

Kleinere geografische Einheit Artesa de Segre: Diese umfasst folgende Ortschaften:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— Ortschaft Montclar im Gemeindegebiet von Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Kleinere geografische Einheit Urgell: Diese umfasst folgende Ortschaften:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Kleinere geografische Einheit Les Garrigues: Diese umfasst folgende Ortschaften:

— 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

Kleinere geografische Einheit Pallars: Diese umfasst folgende Ortschaften:

— Tremp sowie die Ortsteile von Tremp namens Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya und Vilamitjana

— Conca de Dalt

— Cellers und Guàrdia de Tremp, nach Eingemeindung Teil des Gemeindegebiets von Castell de Mur

— Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana und Sant Miquel de la Vall, nach Eingemeindung Teil des Gemeindegebiets von Gavet de la Conca

— Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs i Sant Romà d'Abella, nach Eingemeindung Teil des Gemeindegebiets von Isona i Conca Dellà

— La Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Àneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Kleinere geografische Einheit Raimat: Diese umfasst folgende Ortschaften:

— die Siedlung Raïmat im Gemeindegebiet von Lleida

Kleinere geografische Einheit Segrià: Diese umfasst folgende Ortschaften:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells y Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Kleinere geografische Einheit Valls del Riu Corb: Diese umfasst folgende Ortschaften:

— 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. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Wein*

Die spezifischen und genau definierten Merkmale der g.U. „Costers del Segre“, wie seine geografische Herkunft und die Entfernung zum Mittelmeer und den Pyrenäen, schaffen ein kontinentales Klima mit starken saisonalen und täglichen Temperatur- und Vegetationsphasenschwankungen, die typisch für diese Region sind und zu Jahrgängen mit charakteristischen Eigenschaften führen.

Die klimatischen Bedingungen sowie die charakteristischen kalkhaltigen Böden, die arm an organischen Stoffen und mit Sand und/oder Ton bedeckt sind, begünstigen eine optimale Reifung der Trauben, aus denen besondere Weine von hoher Qualität gewonnen werden.

Aufgrund der geringen Niederschlagsmengen sind die Pflanzen einer gewissen Wasserknappheit ausgesetzt, was die Farbkonzentration, das Aroma und den Geschmack der Weine fördert. Die trockenen Winde und der Mangel an Feuchtigkeit hemmen die Ausbreitung von Pilzen und ermöglichen eine langsame Reifung bis zur optimalen Reife für die Weinlese.

Die natürlichen Gegebenheiten der Region erlauben es, dass traditionelle Sorten erhalten bleiben, sich aber auch die nicht einheimischen Sorten, die nach der Reblausplage eingeführt wurden, perfekt anpassen. Aus diesem Grund gibt es eine große Vielfalt an Rebsorten, sodass die Erzeugnisse sehr unterschiedliche Sortenzusammensetzungen aufweisen können.

Die nächtlichen Temperaturen während des Reifeprozesses sind außergewöhnlich niedrig; üblicherweise liegen die Tiefsttemperaturen während der gesamten Reifezeit bei ca. 15 °C und gegen Ende der Reifezeit bei 2-10 °C im gesamten Gebiet der g.U. „Costers del Segre“. Dies lässt Weine mit hohem Säuregrad und intensiven Aromen entstehen, die sich von in anderen Regionen erzeugten Weinen unterscheiden.

All diese Faktoren sichern die charakteristische Qualität der Weine, die sich bei kalten nächtlichen Temperaturen ausbildet.

Bezüglich der menschlichen Faktoren gibt es in der Region, belegt durch historische Quellen in Form von Dokumentationen, physischen Strukturen und der Begeisterung für neue, bahnbrechende Technologien eine Weinbautradition.

8.2. *Qualitätsschaumwein*

Schaumwein wurde seit Beginn des letzten Jahrhunderts in bestimmten Kellereien auf traditionelle Weise hergestellt.

Kommen Weißweine, die für die Produktion dieser Schaumweine verwendet werden, aus Untergebieten mit Flachhängen, so sind die Primäraromen mit einem fruchtigen, kommen sie aus hügeligeren Untergebieten, sind sie mit einem blumigen Geruch durchzogen.

Die starken Temperaturschwankungen während des Reifeprozesses lassen Weine mit besonderen Merkmalen, höheren Säuregraden und intensiven blumigen Aromen entstehen. Diese Faktoren tragen in Verbindung mit den menschlichen Faktoren (der Anwendung traditioneller Erzeugungsmethoden) und den natürlichen Faktoren (die Erhaltung heimischer Rebsorten und die Anpassung nicht heimischer Sorten) dazu bei, den für diese g.U. typischen Schaumwein herzustellen.

8.3. *Likörwein*

Die höheren Tagestemperaturen in Verbindung mit der geringen Niederschlagsmenge im Herbst ermöglichen eine spätere Ernte, was dazu führt, dass die Trauben sehr zuckerhaltig sind. Dank dieser sehr speziellen klimatischen Bedingungen ist es Tradition, Likörweine mit spät geernteten und/oder teilweise eingetrockneten Trauben herzustellen. Aufgrund der Bodenverhältnisse in der Region können die für diese Weine verwendeten Sorten zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden, ohne dass sie das Stadium der Überreife erreichen.

8.4. *Perlwein*

Der erhöhte Säuregrad und die intensiven Aromen der Perlweine der g.U. „Costers del Segre“ sind auf die enormen Temperaturschwankungen während des Reifeprozesses, die mehr als 25 °C betragen können, zurückzuführen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung der Weine mit der g.U. „Costers del Segre“ wird durch folgende Angaben ergänzt:

a) Vorhandener Alkoholgehalt, ausgedrückt in Volumenprozent durch volle oder halbe Einheiten, gefolgt von der Abkürzung % vol.

b) Nummer der Eintragung im Register der Abfüllungs- und Verpackungsbetriebe des Ministeriums für Landwirtschaft.

Im selben Sichtfeld wie die vorgeschriebenen Angaben muss deutlich sichtbar die Bezeichnung „Denominación de Origen Costers del Segre“ (Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“) oder „Denominación de Origen Protegida Costers del Segre“ (geschützte Ursprungsbezeichnung „Costers del Segre“) erscheinen.

Die Druckgröße der Angabe „Costers del Segre“ muss in der Höhe mindestens 3 mm und maximal 7 mm betragen. Die Angabe „Denominación de Origen“ (Ursprungsbezeichnung) oder „Denominación de Origen Protegida“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) muss halb so groß sein und den für Kollektivmarken genehmigten Abmessungen entsprechen.

Link zur Produktspezifikation

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