Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2465

25.4.2025

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])**

(C/2025/2465)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]**

**«Costers del Segre»**

**PDO-ES-A1523-AM04**

**Ημερομηνία της κοινοποίησης: 28.1.2025**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Costers del Segre»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Αγροτική παραγωγή

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων.

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ

Περιγραφή:

Απαλείφεται η εισαγωγή στις προδιαγραφές προϊόντος και βελτιώνονται οι περιγραφές των διαφόρων προστατευόμενων κατηγοριών προϊόντων, ιδίως για τις κατηγορίες 1 (Οίνος), 3 (Οίνος λικέρ) και 8 (Ημιαφρώδης οίνος), με τη χρήση σύνοψης των ορισμών που προβλέπονται στη νομοθεσία. Η διατύπωση της κατηγορίας 5 (Αφρώδης οίνος ποιότητας) είναι ήδη ορθή και, ως εκ τούτου, παραμένει αμετάβλητη.

Τροποποιείται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά την κατηγορία 1, τροποποιείται ελαφρά η συνολική διατύπωση στην περιγραφή του προϊόντος «Οίνος». Ο λόγος αυτής της αλλαγής είναι απλώς να βελτιωθεί η επεξήγηση του προϊόντος. Η νέα διατύπωση δεν διαφέρει ως προς καμία μη τυπική πτυχή από το προηγούμενο κείμενο.

Απαλείφεται επίσης η ειδική αναφορά στην ανάγκη έγκρισης των οίνων από επιτροπή γευσιγνωσίας. Η δεύτερη αυτή αλλαγή γίνεται για δύο λόγους: πρώτον, η συμπερίληψη της αναφοράς στην επιτροπή γευσιγνωσίας μόνο στην περιγραφή για τον «Οίνο» δημιούργησε ανακολουθία στο έγγραφο, δεδομένου ότι κάθε κατηγορία προϊόντων υπόκειται στις ίδιες υποχρεώσεις όσον αφορά τους αναλυτικούς και οργανοληπτικούς ελέγχους που πραγματοποιούνται ώστε να διασφαλιστεί ότι συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές προϊόντος και καλύπτεται από την ονομασία προέλευσης· δεύτερον, η ανάγκη παροχής αναλυτικών στοιχείων (φυσικοχημικών και/ή αισθητηριακών) που να αποδεικνύουν ότι η επιχείρηση έχει ελέγξει το προϊόν αναφέρεται ήδη στην ενότητα «Καθήκοντα επαλήθευσης» και, ως εκ τούτου, μια δεύτερη αναφορά θεωρήθηκε μη αναγκαία και περιττή.

Η μορφή συνάδει πλέον με τις περισσότερες προδιαγραφές προϊόντων της Καταλονίας και, ως εκ τούτου, η τροποποίηση αυτή θεωρείται ότι βελτιώνει την κανονιστική εναρμόνιση και συμβάλλει στην αποσαφήνιση των προϋποθέσεων που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα προκειμένου να καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης.

Όσον αφορά την κατηγορία 3, η προσθήκη του νέου κειμένου στην περιγραφή του προϊόντος «οίνος λικέρ» αποσκοπεί στη βελτίωση της σαφήνειας και της ακρίβειας του ορισμού αυτού του τύπου οίνου. Η προηγούμενη περιγραφή δεν περιείχε ουσιώδεις λεπτομέρειες όσον αφορά τόσο τους παραγωγούς όσο και τους καταναλωτές και δεν εξηγούσε επαρκώς το προϊόν.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι οι αλλαγές αυτές δεν εισάγουν νέα ή ειδικά χαρακτηριστικά προϊόντος, δεδομένου ότι βασίζονται σε απαιτήσεις που προηγουμένως ήταν σιωπηρές και υποχρεωτικές βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας της ΕΕ [κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, παράρτημα VII μέρος II σημείο 3]. Αυτή η τροποποίηση της περιγραφής αποσκοπεί στην ευθυγράμμιση των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία προέλευσης Costers del Segre με τις ευρωπαϊκές κατευθυντήριες γραμμές και στην παροχή πληρέστερου και ακριβέστερου ορισμού του οίνου λικέρ, χωρίς να αλλοιώνεται η ουσία του ή η παραδοσιακή τυπολογία του.

Όσον αφορά την κατηγορία 8, η επικαιροποίηση της περιγραφής του προϊόντος για τον «ημιαφρώδη οίνο» ακολουθεί την ίδια λογική με εκείνη για τον «οίνο λικέρ». Και στις δύο περιπτώσεις, στόχος είναι η βελτίωση της σαφήνειας και της ακρίβειας της περιγραφής του προϊόντος στις προδιαγραφές προϊόντος χωρίς να μεταβληθούν οι απαιτήσεις για την κατηγοριοποίησή του, και αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο χρησιμοποιήθηκαν άμεσα οι ορισμοί που παρατίθενται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, παράρτημα VII μέρος II σημείο 8. Όπως και στην περίπτωση του οίνου λικέρ, οι τροποποιήσεις που επήλθαν στην περιγραφή του ημιαφρώδους οίνου δεν μεταβάλλουν τον τύπο του προϊόντος, καθώς πρόκειται για απαιτήσεις που ήταν ήδη υποχρεωτικές προτού συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η συμπερίληψη συγκεκριμένων πληροφοριών, όπως ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος και η υπερπίεση που οφείλεται στο διαλυμένο ενδογενές διοξείδιο του άνθρακα, παρέχει καλύτερο ορισμό του προϊόντος χωρίς να υπάρχει ριζική αλλαγή. Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται ότι οι περιγραφές των προϊόντων είναι πληρέστερες και πιο χρήσιμες για όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη που συμμετέχουν στην παραγωγή και την εμπορία ημιαφρωδών οίνων και οίνων λικέρ που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης Costers del Segre.

2. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΟΡΙΩΝ ΑΠΟΚΤΗΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΟΛΙΚΟΥ ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΥ ΤΙΤΛΟΥ

Περιγραφή:

Αλλαγές στα ελάχιστα όρια αποκτημένου και ολικού αλκοολικού τίτλου:

Για τον λευκό και τον ερυθρωπό οίνο (κατηγορία 1) μειώνονται από 10,5 % vol. σε 9 % vol.

Για τον ερυθρό οίνο (κατηγορία 1) μειώνονται από 11 % vol. σε 9 % vol.

Ο οίνος λικέρ έχει ελάχιστο ολικό αλκοολικό τίτλο 17,5 % vol.

Για τον ημιαφρώδη οίνο, ο αποκτημένος τίτλος μειώνεται από 10 % vol. σε 7 % vol. και ο ολικός αλκοολικός τίτλος μειώνεται από 10 % vol. σε 9 % vol.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και οι μεταβολές του κύκλου ανάπτυξης της αμπέλου που προκαλούνται από την κλιματική αλλαγή μπορούν να οδηγήσουν σε συγκομιδή που ποικίλλει ως προς τη φαινολική ωριμότητα και δεν εμφανίζει τη συμβατική αύξηση των βαθμών Brix που συνοδεύει την τεχνολογική ωρίμαση. Οι συνθήκες αυτές σημαίνουν ότι οι οινολόγοι μπορούν να παράγουν οίνους με χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο, διατηρώντας παράλληλα ένα πλήρες και σύνθετο οργανοληπτικό προφίλ, ιδίως όταν εφαρμόζονται προηγμένες τεχνικές διαχείρισης της αμπέλου και οινοποίησης, όπως η αμπελοκαλλιέργεια ακριβείας στη διαχείριση του φυλλώματος, η αυτοματοποιημένη οπτική επιλογή κατά την άφιξη των σταφυλιών στο οινοποιείο και η κατάλληλη επιλογή αυτόχθονων ζυμομυκήτων.

Επιπλέον, από χημική άποψη, τα υψηλά επίπεδα αιθανόλης που παρατηρούνται τα τελευταία χρόνια καθιστούν δυνατή τη διάλυση μεγαλύτερου αριθμού πολικών και μη πολικών ενώσεων, κάτι που μπορεί να καλύψει ή να αλλοιώσει τα λεπτά χαρακτηριστικά των τερπενίων, των εστέρων και άλλων αρωματικών ενώσεων που αποτελούν σημαντικό μέρος του οργανοληπτικού προφίλ του οίνου. Αυτό θα μπορούσε να μειώσει την ιδιοτυπία που έχουν οι αρωματικές νότες, οι οποίες είναι αντιπροσωπευτικές ορισμένων οινοπεδίων. Ως εκ τούτου, η δυνατότητα παραγωγής των οίνων με χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο παρέχει στους παραγωγούς ένα φυσικό εργαλείο για τη διατήρηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των παραδοσιακών οίνων που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης Costers del Segre.

Τέλος, αξίζει να αναφερθεί η συνολική τάση της αγοράς για οίνους με χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο, η οποία οφείλεται τόσο σε λόγους δημόσιας υγείας όσο και στις προτιμήσεις των καταναλωτών, και συμπίπτει με τις ανάγκες που αναφέρονται ανωτέρω λόγω της κλιματικής αλλαγής.

Εν συντομία, η μείωση του χαμηλότερου ορίου περιεκτικότητας του οίνου σε αλκοόλη είναι κάτι περισσότερο από απλή προσαρμογή στις μεταβαλλόμενες κλιματικές συνθήκες. Πρόκειται για στρατηγική προσαρμογή που καθιστά δυνατή: την καλύτερη ανάδειξη των χαρακτηριστικών του οινοπεδίου στους οίνους που φέρουν την ονομασία προέλευσης Costers del Segre· την αντιστάθμιση της αύξησης του αλκοολικού τίτλου που παρατηρείται συνήθως σήμερα· και την προσαρμογή στις απαιτήσεις και τις τάσεις της αγοράς.

Η προσθήκη της φράσης «Με ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 17,5 % vol.» στις φυσικοχημικές απαιτήσεις των οίνων λικέρ δεν αποτελεί τόσο καινοτομία ή αλλαγή, αλλά κατά κύριο λόγο διευκρίνιση. Το κριτήριο αυτό δεν αποτελεί σε καμία περίπτωση περιοριστική προϋπόθεση για την ονομασία προέλευσης, αλλά απλώς απηχεί τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (παράρτημα VII μέρος II σημείο 3), ο οποίος θεσπίζει την απαίτηση αυτή ως βασική προϋπόθεση για την κατηγοριοποίηση των οίνων λικέρ.

Κύριος στόχος της συμπερίληψης αυτού του σημείου στις προδιαγραφές προϊόντος είναι να διευκολύνει τον αναγνώστη να κατανοήσει τον τύπο του προϊόντος στο οποίο γίνεται η αναφορά, προκειμένου να αποφευχθούν πιθανές παρανοήσεις ή παρερμηνείες και να διασφαλιστεί η καλύτερη κατανόηση του προϊόντος που περιγράφεται.

Εν κατακλείδι, η προσθήκη αυτού του κριτηρίου συμβάλλει στην ακριβέστερη επισκόπηση του προϊόντος και διασφαλίζει την κατάλληλη ευθυγράμμιση των προσδοκιών των καταναλωτών με τις νομικές ρυθμίσεις. Σε καμία περίπτωση δεν συνεπάγεται οποιαδήποτε μεταβολή όσον αφορά τα φυσικοχημικά, οργανοληπτικά ή τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

3. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΑ ΑΝΩΤΑΤΑ ΟΡΙΑ ΘΕΙΩΔΟΥΣ ΑΝΥΔΡΙΤΗ

Περιγραφή:

Αλλαγές στα ανώτατα όρια ολικού θειώδους ανυδρίτη όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι < 5 g/l:

Για τον λευκό και τον ερυθρωπό οίνο (κατηγορίες 1 και 8) μειώνονται από 200 mg/l σε 150 mg/l.

Για τον ερυθρό οίνο (κατηγορίες 1 και 8) μειώνονται από 150 mg/l σε 100 mg/l.

Για τον οίνο λικέρ μειώνονται από 150 mg/l σε 120 mg/l.

Αλλαγές στα ανώτατα όρια ολικού θειώδους ανυδρίτη όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή μεγαλύτερη των 5 g/l:

Για τον λευκό και τον ερυθρωπό οίνο (κατηγορίες 1 και 8) μειώνονται από 250 mg/l σε 220 mg/l.

Για τον ερυθρό οίνο (κατηγορίες 1 και 8) μειώνονται από 200 mg/l σε 170 mg/l.

Για τον οίνο λικέρ μειώνονται από 200 mg/l σε 170 mg/l.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Η μείωση των ανώτατων επιπέδων θειώδους ανυδρίτη (SO2) στην οινοποίηση αντικατοπτρίζει την τρέχουσα συμφωνία στον αμπελοοινικό τομέα όσον αφορά την ανάγκη να καταστεί η οινοποίηση πιο υγιεινή και βιώσιμη.

Ο θειώδης ανυδρίτης είναι πρόσθετο που χρησιμοποιείται ευρέως στην οινοποίηση για τις αντιοξειδωτικές, αντιοξειδασικές και αντιμικροβιακές ιδιότητές του. Παρά την ευρεία χρήση του, ο θειώδης ανυδρίτης έχει αρνητικές επιπτώσεις: μπορεί να προκαλέσει ανεπιθύμητες αντιδράσεις σε ευπαθή άτομα (δερματίτιδα, κνίδωση, κοιλιακό πόνο) και, σε οινολογικό επίπεδο, προκαλεί δυσάρεστη οσμή θείου στον οίνο εάν προστεθούν υπερβολικές δόσεις. Δεδομένου ότι απαντά σε πολλά τρόφιμα και αποτελεί ένωση με σωρευτική επίδραση κατά την κατάποση, η χρήση του είναι περιορισμένη. Είναι επίσης υποχρεωτική η δήλωση της παρουσίας του στην επισήμανση με την ένδειξη «περιέχει θειώδη».

Τα νέα ανώτατα όρια συγκέντρωσης θειώδους ανυδρίτη ευθυγραμμίζονται με εκείνα που δημοσιεύονται από τους φορείς ελέγχου και πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων και από την ΕΕ [εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2021/1165 της Επιτροπής] και θα συμβάλουν στην ελαχιστοποίηση των κινδύνων που συνδέονται με το προϊόν. Η συμπερίληψη οινολογικών πρακτικών, όπως η χρήση αδρανών αερίων και η προσεκτική διαχείριση του οξυγόνου κατά την οινοποίηση, αντισταθμίζει αποτελεσματικά τη μείωση του SO2 χωρίς να τίθεται σε κίνδυνο η ποιότητα και η μακροβιότητα των παραγόμενων οίνων.

Η μείωση της ποσότητας του προστιθέμενου SO2 δεν επηρεάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος ούτε τον τυπικό χαρακτήρα του —αντιθέτως, οι οίνοι που παράγονται με χαμηλότερα επίπεδα SO2 παρουσιάζουν αρωματική πολυπλοκότητα και αυθεντικότητα που αντικατοπτρίζει πιστότερα το μικροκλίμα και τα χαρακτηριστικά του εδάφους στο οποίο καλλιεργούνται τα σταφύλια.

Η επιστημονική αυστηρότητα απαιτεί προσαρμοστικότητα και συνεχή επανεξέταση των πρακτικών και, στο πλαίσιο αυτό, η προτεινόμενη τροποποίηση αποτελεί συνεκτικό και βάσιμο βήμα προόδου. Η νέα αυτή προσέγγιση όχι μόνο ευνοεί την παραγωγή «καθαρότερου» και πιο αυθεντικού οίνου χωρίς να επηρεάζει την ταυτότητά του με οποιονδήποτε τρόπο, αλλά καθιερώνει επίσης ένα νέο οινολογικό πρότυπο που ενισχύει την οικολογική και κοινωνική ευθύνη της ονομασίας προέλευσης Costers del Segre.

4. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΑ ΑΝΩΤΑΤΑ ΟΡΙΑ ΠΤΗΤΙΚΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ

Περιγραφή:

Αλλαγές στα ανώτατα όρια πτητικής οξύτητας:

Για τον λευκό και τον ερυθρωπό οίνο (κατηγορία 1) αυξήθηκαν από 0,6 g/l (0,9 g/l για τους παλαιωμένους οίνους) σε 1,08 g/l (18 meq/l).

Για τον ερυθρό οίνο (κατηγορία 1) αυξήθηκαν από 0,8 g/l (1,2 g/l για τους παλαιωμένους οίνους) σε 1,2 g/l (20 meq/l).

Όσον αφορά τον οίνο λικέρ, αυξήθηκαν από 0,8 g/l σε 1,08 g/l (18 meq/l) για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και σε 1,2 g/l (20 meq/l) για τους ερυθρούς οίνους.

Όσον αφορά τον ημιαφρώδη οίνο, αυξήθηκαν από 0,6 g/l σε 1,08 g/l (18 meq/l) για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και σε 1,2 g/l (20 meq/l) για τους ερυθρούς οίνους.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Τα όρια πτητικής οξύτητας για τους οίνους με την ονομασία προέλευσης Costers del Segre τροποποιούνται ώστε να αντικατοπτρίζουν μια πιο καινοτόμο και διαφοροποιημένη κατανόηση της σύγχρονης οινοποίησης. Η πτητική οξύτητα, η οποία συνήθως συνδέεται με την παρουσία οξικού οξέος και του αιθυλεστέρα του (οξικός αιθυλεστέρας), θεωρείται διαχρονικά ένδειξη ελαττωμάτων του οίνου. Ωστόσο, πρόσφατες έρευνες έχουν δείξει ότι τα μέτρια επίπεδα πτητικής οξύτητας μπορούν να συμβάλουν θετικά στην αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα του οίνου.

Από χημική άποψη, η πτητική οξύτητα δεν αποτελεί μεμονωμένη παράμετρο, αλλά αλληλεπιδρά με άλλα συστατικά του οίνου, όπως οι πολυφαινόλες και οι εστέρες, που λειτουργούν σε συνέργεια για τη ρύθμιση του οργανοληπτικού προφίλ. Ως εκ τούτου, τα πιο περιοριστικά όρια που είχαν καθοριστεί προηγουμένως ενδέχεται να περιόριζαν αδικαιολόγητα την έκφραση του οινοπεδίου και της ποικιλιακής ιδιοτυπίας.

Επιπλέον, οι τρέχουσες τεχνικές οινοποίησης καθιστούν δυνατό τον ακριβέστερο έλεγχο της ζύμωσης και της ωρίμασης, με αποτέλεσμα να μειώνεται ο κίνδυνος δημιουργίας προβληματικών επιπέδων πτητικής οξύτητας. Οι τεχνολογίες ελεγχόμενης ζύμωσης και η διαχείριση της φάσης μετά τη ζύμωση, με πρακτικές όπως η μικροοξυγόνωση και η χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων, δίνουν στους οινολόγους τη δυνατότητα να προσαρμόζουν τα επίπεδα πτητικής οξύτητας εντός ενός εύρους που προσδίδει πολυπλοκότητα χωρίς να τίθεται σε κίνδυνο η ποιότητα του προϊόντος.

Είναι σημαντικό να τονιστεί ότι η συγκεκριμένη κανονιστική αναθεώρηση δεν ενθαρρύνει την αδιάκριτη αύξηση της πτητικής οξύτητας, αλλά επιδιώκει να παράσχει ένα πιο ευέλικτο εύρος που να αντικατοπτρίζει τις τρέχουσες επιστημονικές γνώσεις. Η επικαιροποίηση αυτή παρέχει μεγαλύτερη ελευθερία όσον αφορά την εξερεύνηση τύπων οίνου που αποτυπώνουν με μεγαλύτερη ακρίβεια τον πλούτο και την ποικιλομορφία των αμπελώνων της ονομασίας προέλευσης Costers del Segre.

Η στροφή αυτή αποτελεί σημαντικό βήμα προς μια πιο ευπροσάρμοστη και υπεύθυνη οινοποίηση, η οποία ευθυγραμμίζεται με τις απαιτήσεις μιας τόσο ενημερωμένης και απαιτητικής αγοράς όπως αυτή του οίνου.

5. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΑ ΚΑΤΩΤΑΤΑ ΟΡΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ

Περιγραφή:

Τα κατώτατα όρια ολικής οξύτητας των λευκών, ερυθρωπών και ερυθρών οίνων (κατηγορία 1) τροποποιούνται από 4,5 g/l σε 3,5 g/l.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Παρομοίως με τη συλλογιστική που παρασχέθηκε για την αύξηση του επιτρεπόμενου εύρους αλκοολικού τίτλου, τα κατώτατα όρια για την ολική οξύτητα των οίνων με την ονομασία προέλευσης Costers del Segre επικαιροποιούνται λόγω τόσο της αυξανόμενης μεταβλητότητας του κλίματος όσο και της αύξησης των μέσων θερμοκρασιών, καθώς και λόγω της αστάθειας της παγκόσμιας αμπελοοινικής αγοράς. Στόχος της αλλαγής αυτής είναι να εξοπλιστούν οι παραγωγοί με τα φυσικά εργαλεία που χρειάζονται για να διατηρήσουν την ποιότητα και τον χαρακτήρα των οίνων τους.

Η αύξηση της θερμοκρασίας και οι διακυμάνσεις των βροχοπτώσεων επηρεάζουν την ωρίμαση των σταφυλιών και, ως εκ τούτου, το όξινο προφίλ τους. Λόγω των σημερινών κλιματικών συνθηκών, τα σταφύλια φτάνουν σε φαινολική ωρίμαση την ίδια στιγμή που φτάνουν σε προχωρημένο στάδιο τεχνολογικής ωρίμασης, με αποτέλεσμα χαμηλότερα επίπεδα ολικής οξύτητας σε σύγκριση με τις προηγούμενες δεκαετίες.

Η ύπαρξη υψηλού κατώτατου ορίου ολικής οξύτητας οδηγεί στην απόρριψη σταφυλιών που διαφορετικά θα ήταν ιδανικά για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Με τη σειρά της, αυτή η ακαμψία μπορεί επίσης να οδηγήσει τους οινολόγους να πραγματοποιούν τη συγκομιδή όταν τα σταφύλια δεν είναι επαρκώς ώριμα όσον αφορά πτυχές πέραν της τεχνολογικής, με αποτέλεσμα να περιορίζεται η ικανότητά τους να παράγουν οίνους που αντικατοπτρίζουν πιστά το οινοπέδιο στο οποίο παράγονται.

Ως εκ τούτου, η διατήρηση αυστηρών ορίων στην ολική οξύτητα θα μπορούσε να οδηγήσει σε ένα παρωχημένο μοντέλο οινοποίησης, καθώς δεν θα διασφάλιζε πλέον τη διατήρηση του διαχρονικού οργανοληπτικού προφίλ των προστατευόμενων οίνων και θα περιόριζε την ανταγωνιστικότητα των οίνων με την ονομασία προέλευσης Costers del Segre σε μια παγκόσμια αγορά που απαιτεί ποικιλομορφία και προσαρμοστικότητα.

6. ΜΕΤΑΒΟΛΗ ΑΛΛΩΝ ΑΝΑΛΥΤΙΚΩΝ ΟΡΙΩΝ

Περιγραφή:

Διευρύνονται τα επιτρεπόμενα εύρη απορρόφησης για τους οίνους (κατηγορία 1) και τους οίνους λικέρ (κατηγορία 3), καθώς και τα εύρη της χρωματικής έντασης για τους οίνους (κατηγορία 1). Οι απαιτήσεις διαύγειας απαλείφονται, με την κατάργηση των ορίων μέτρησης της θολότητας για τους οίνους (κατηγορία 1) και τους οίνους λικέρ (κατηγορία 3).

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Στον κλάδο της οινοπαραγωγής, η πολυμορφία των ποικιλιών είναι μια κληρονομιά που προσδίδει πλούτο και πολυπλοκότητα στο προϊόν και διευρύνει το φάσμα των παραγόμενων οίνων. Η ονομασία προέλευσης Costers del Segre είναι ιδιαίτερα σημαντική εν προκειμένω, δεδομένου ότι καλύπτει ευρύ φάσμα ποικιλιών αμπέλου. Ωστόσο, η πολυμορφία αυτή μπορεί να αποτελέσει πρόκληση όσον αφορά την τυποποίηση των οργανοληπτικών παραμέτρων. Τα προηγούμενα όρια απορρόφησης στο ορατό φάσμα ήταν υπερβολικά περιοριστικά για ορισμένες ποικιλίες, θέτοντας ενδεχομένως σε κίνδυνο τη συμπερίληψη ποικιλιών που χαρακτηρίζει την ονομασία προέλευσης.

Ως εκ τούτου, αυξάνονται τα όρια χρωματισμού. Η απόφαση αυτή λαμβάνεται κατόπιν ενδελεχών οργανοληπτικών αναλύσεων και φασματοφωτομετρικών μελετών, με σκοπό να διασφαλιστεί ότι διαφορετικές ποικιλίες μπορούν να εκφράσουν τη χρωματική τους ταυτότητα χωρίς να αποκλίνουν από το παραδοσιακό οργανοληπτικό προφίλ των οίνων με την ονομασία προέλευσης Costers del Segre.

Η γενική κατάργηση πολλών από τα κατώτερα όρια είναι μια ανεπαίσθητη αλλαγή η οποία δεν επηρεάζει το χρώμα που βλέπει το ανθρώπινο μάτι. Η μείωση της ελάχιστης χρωματικής έντασης που απαιτείται για τους ερυθρούς οίνους καθιστά δυνατή τη συμπερίληψη ποικιλιών ανοιχτού χρώματος (όπως το Pinot Noir), οι οποίες προηγουμένως είχαν εξαιρεθεί από τις αρχικές μελέτες που χρησιμοποιήθηκαν για τον καθορισμό των παλαιών κριτηρίων.

Είναι σημαντικό να τονιστεί ότι οι αλλαγές αυτές δεν αλλοιώνουν τον χαρακτήρα του προστατευόμενου προϊόντος και δεν θυσιάζουν την ποιότητα ή την ιδιοτυπία του οίνου, αλλά ενισχύουν την έκφραση της πολυμορφίας των ποικιλιών, διασφαλίζοντας έτσι μια ακριβέστερη και πληρέστερη αναπαράσταση του οινοπεδίου της ονομασίας προέλευσης.

Η παρούσα τροποποίηση ανοίγει τον δρόμο για μια πιο συμπεριληπτική και πλούσια ερμηνεία της έννοιας του οίνου Costers del Segre, τηρουμένων παράλληλα των ορίων της αριστείας και της οινολογικής συνέπειας.

Όσον αφορά τη διαύγεια, μολονότι διαχρονικά θεωρείται ως ένδειξη ποιότητας στους οίνους, δεν αποτελεί πλέον καθολικά επιθυμητό παράγοντα ούτε θεωρείται δείκτης της αξίας του προϊόντος από οινολογική άποψη.

Υπάρχουν ορισμένα επιχειρήματα που συνηγορούν υπέρ της κατάργησής της ως απαίτησης:

Πρώτον, η διαύγεια είναι εξαιρετικά υποκειμενική και μπορεί να επηρεαστεί από πολυάριθμους παράγοντες που δεν συνδέονται άμεσα με τις εγγενείς ιδιότητες του οίνου, όπως ο τύπος συσκευασίας και οι συνθήκες φωτισμού.

Δεύτερον, η εστίαση στη διαύγεια απομακρύνει την προσοχή από πιο σημαντικούς παράγοντες που σχετίζονται με το οινοπέδιο, την προέλευση και την ιδιοτυπία του οίνου. Ακόμη και στην περίπτωση διαυγών και λαμπερών οίνων, η επίτευξη χαμηλών επιπέδων θολότητας αποτελεί τεχνικό ζήτημα και όχι ένα ιδιαίτερο ποιοτικό χαρακτηριστικό που συνδέεται με το οινοπέδιο ή το είδος παραγωγής.

Είναι επίσης σημαντικό να σημειωθεί ότι οι τρέχουσες τάσεις στην κατανάλωση οίνου δείχνουν αυξανόμενη αποδοχή και εκτίμηση των πιο φυσικών και λιγότερο παρεμβατικών τεχνικών παραγωγής. Οι τεχνικές αυτές, οι οποίες περιλαμβάνουν την αποφυγή ή την ελαχιστοποίηση των διαδικασιών διήθησης, μπορεί να οδηγήσουν σε οίνους με ορισμένο βαθμό θολότητας ή εναποθέσεων. Το χαρακτηριστικό αυτό όχι μόνο δεν θεωρείται ελάττωμα, αλλά γίνεται συχνά αντιληπτό από τους καταναλωτές ως ένδειξη ενός λιγότερο επεξεργασμένου προϊόντος και ενός προϊόντος που παρέχει μια πιο αξιόπιστη οργανοληπτική έκφραση του οινοπεδίου από το οποίο προέρχεται ο οίνος.

Εν ολίγοις, η κατάργηση των απαιτήσεων διαύγειας από τις προδιαγραφές προϊόντος δεν συνάδει μόνο με τις σύγχρονες τάσεις της οινοποίησης, αλλά παρέχει επίσης τη δυνατότητα στους οινολόγους να εστιάζουν σε πιο σημαντικές πτυχές της παραγωγής οίνων υψηλής ποιότητας που αντικατοπτρίζουν πραγματικά τη φύση της ονομασίας προέλευσης Costers del Segre.

7. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ

Περιγραφή:

Απαλοιφή της γραπτής περιγραφής του χρώματος των λευκών, ερυθρωπών και ερυθρών οίνων (κατηγορία 1) και των οίνων λικέρ (κατηγορία 3).

Στην περίπτωση των ημιαφρωδών οίνων, η ένδειξη «με φυσαλίδες και χωρίς αφρό» απαλείφεται από την περιγραφή του χαρακτηριστικού «Όψη» ενώ η «περιεκτικότητα σε άνθρακα αισθητή στον ουρανίσκο» απαλείφεται από την περιγραφή του χαρακτηριστικού «Γεύση».

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Η αξιολόγηση του χρώματος των οίνων έχει ωφεληθεί σημαντικά από τις τεχνολογικές εξελίξεις στη φασματοφωτομετρία και την ποσοτική ανάλυση. Παρά την πιθανή λογοτεχνική ή εμπορική αξία τους, οι γραπτές περιγραφές του χρώματος στερούνται της ακρίβειας και της αναπαραγωγιμότητας που απαιτούνται στη σύγχρονη οινοποίηση.

Η χρήση μέτρων απορρόφησης στο ορατό φάσμα παρέχει ακριβέστερο και αντικειμενικότερο ποσοτικό προσδιορισμό του χρώματος, καθιστώντας δυνατή την τυποποίηση που είναι ζωτικής σημασίας σε ένα εξαιρετικά ανταγωνιστικό επιστημονικό και εμπορικό περιβάλλον.

Επιλέξαμε να διαγράψουμε τη γραπτή περιγραφή του χρώματος στις προδιαγραφές προϊόντος της ονομασίας προέλευσης Costers del Segre. Η απόφαση αυτή δικαιολογείται τόσο από την ανάγκη τήρησης προηγμένων τεχνικών πρωτοκόλλων όσο και από την ανάγκη εξάλειψης των ασαφειών που ενδέχεται να οδηγήσουν σε υποκειμενικές ερμηνείες, προκειμένου να διαφυλαχθεί η ακεραιότητα και η ομοιομορφία του οργανοληπτικού προφίλ του οίνου. Η παροχή τόσο γραπτής περιγραφής όσο και φασματοφωτομετρικών μετρήσεων ήταν περιττή και θα μπορούσε να δημιουργήσει περιττές ασάφειες στην ερμηνεία του προτύπου χρωμάτων.

Με την υιοθέτηση μιας καθαρά ποσοτικής προσέγγισης, διασφαλίζουμε ότι οι οίνοι πληρούν αντικειμενικά και επαληθεύσιμα κριτήρια, τα οποία ενισχύουν την αξιοπιστία και τη φήμη της ονομασίας προέλευσης.

Όσον αφορά τις ορατές φυσαλίδες στους ημιαφρώδεις οίνους, οι προδιαγραφές προϊόντος για την ονομασία προέλευσης Costers del Segre περιλάμβαναν ειδικές απαιτήσεις σχετικά με την παρουσία και την οργανοληπτική αίσθηση του διοξειδίου του άνθρακα στους ημιαφρώδεις οίνους. Οι απαιτήσεις αυτές, παρότι αποσκοπούν στη διασφάλιση ορισμένου βαθμού ομοιομορφίας στο προϊόν, έχουν αποδειχθεί περιττές και περιορισμένης χρησιμότητας και, ως εκ τούτου, καταργούνται.

Ο κύριος λόγος είναι ότι οι υφιστάμενες αναλυτικές απαιτήσεις, όπως η υπερπίεση μεταξύ 1 και 2,5 bar στους 20 °C, προσφέρουν έναν ακριβέστερο τρόπο κατηγοριοποίησης των οίνων αυτών και διασφάλισης των ιδιοτήτων τους. Στη συγκεκριμένη περίπτωση, η οργανοληπτική ανάλυση παρέχει λιγότερο αξιόπιστα αποτελέσματα, καθιστώντας τη συγκεκριμένη αναλυτική προσέγγιση πιο αξιόπιστη.

Εν ολίγοις, η κατάργηση των οργανοληπτικών απαιτήσεων που σχετίζονται με την παρουσία διοξειδίου του άνθρακα στους ημιαφρώδεις οίνους δεν μεταβάλλει το προφίλ των εν λόγω οίνων όσον αφορά τον αφρισμό τους, δεδομένου ότι, χάρη στα ήδη υφιστάμενα αυστηρά αναλυτικά κριτήρια, όπως η υπερπίεση που μετράται σε bar, τα χαρακτηριστικά αυτής της κατηγορίας οίνου είναι εγγυημένα με αξιόπιστο και άρτιο τρόπο. Αυτή η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος απλουστεύει τη διαδικασία αξιολόγησης, εξαλείφοντας την ανάγκη για πρόσθετο οργανοληπτικό έλεγχο, ο οποίος, παρότι παρέχει χρήσιμες πληροφορίες, είναι λιγότερο ακριβής από το φυσικοχημικό ισοδύναμό του. Τα ανωτέρω διασφαλίζουν την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των ημιαφρωδών οίνων, ενώ παράλληλα παρέχουν τη δυνατότητα για μεγαλύτερη ευελιξία και ικανότητα ανταπόκρισης στην παραγωγή και την ανάλυσή τους.

8. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Περιγραφή:

Βελτιώνεται η διατύπωση και απαλείφεται η άδεια άρδευσης.

Τροποποιούνται το σημείο 3,1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Δεδομένων των σημερινών κλιματικών συνθηκών, συμπεριλαμβανομένων τριών ετών μειωμένων βροχοπτώσεων, καθώς και των προβλέψεων ότι η έλλειψη διαθεσιμότητας νερού από βροχοπτώσεις θα καταστεί ο κανόνας κατά τα επόμενα έτη, θεωρούμε ότι είναι σκόπιμο να επιτραπεί σε κάθε αμπελουργό να διαχειρίζεται την παροχή νερού κατά τη διακριτική του ευχέρεια, προκειμένου να αποφεύγεται η υδατική καταπόνηση, λαμβανομένου υπόψη ότι πρέπει να τηρούνται οι γενικές ενδείξεις που περιέχονται στο διάταγμα αριθ. 474/2004, της 28ης Δεκεμβρίου 2004, για την εφαρμογή του νόμου 15/2002, της 27ης Ιουνίου 2002, σχετικά με τη διαχείριση των οίνων.

9. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Περιγραφή:

Εκτός από τη βελτίωση της διατύπωσης, ειδικότερα, την αντικατάσταση του όρου «υποπεριοχή» που χρησιμοποιούνταν προηγουμένως με τον όρο «μικρότερη γεωγραφική ενότητα» και την προσθήκη παραγράφου που προηγουμένως περιλαμβανόταν στο σημείο 8.2 «Περιοχή παραγωγής και μεταποίησης» των προδιαγραφών προϊόντος, η οριοθετημένη περιοχή επεκτείνεται επίσης πλέον σε ολόκληρους δήμους, ενώ προηγουμένως περιοριζόταν σε ορισμένα αγροτεμάχια των δήμων αυτών.

Τροποποιούνται το σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Προκειμένου να διευκολυνθεί η ενσωμάτωση ορισμένων αμπελουργικών εκτάσεων που ανήκουν σε δήμους όπου υπάρχουν ήδη αγροτεμάχια που περιλαμβάνονται στην περιοχή παραγωγής, αφότου έχει εξακριβωθεί σε ολόκληρο τον δήμο η τήρηση των προϋποθέσεων που απαιτούνται για την υπαγωγή στην ονομασία προέλευσης, ο προσδιορισμός ολόκληρου του δήμου στο τεχνικό έγγραφο παρέχει τη δυνατότητα στις αρχές ονομασίας να αξιολογούν εσωτερικά την αίτηση κάθε ιδιοκτήτη που επιθυμεί να συμπεριληφθεί στην περιοχή παραγωγής, χωρίς να απαιτείται τροποποίηση των προδιαγραφών για κάθε προσθήκη, όπως συμβαίνει ήδη σε άλλες προδιαγραφές προϊόντος για ονομασίες προέλευσης στην Καταλονία.

Αυτή η νέα διαδικασία ουδόλως μειώνει τον νομικό έλεγχο των προϋποθέσεων που συνδέονται με την ίδια την έκταση (όπως η άδεια φύτευσης, η αποδεκτή ποικιλία και τυχόν άλλες που ενδέχεται να είναι αναγκαίες), οι οποίες ελέγχονται πριν από την καταχώριση της έκτασης στο μητρώο αγροτεμαχίων που αναφέρεται στον κανονισμό για την ονομασία προέλευσης Costers del Segre.

Συνιστά επίσης τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος όσον αφορά την ταχύτητα και την αποτελεσματικότητα της διαδικασίας συμπερίληψης στην ονομασία προέλευσης Costers del Segre, επιτρέποντας σε κάθε αμπελοκαλλιεργητή που πληροί τις γενικές και ειδικές νομικές απαιτήσεις να ασκήσει το δικαίωμα να ενσωματωθεί στην εν λόγω ονομασία προέλευσης.

Το σημείο 8.2 μετακινείται διότι θεωρήθηκε καταλληλότερη η αναφορά σε αυτήν την πτυχή κατά τον καθορισμό της γεωγραφικής περιοχής της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

10. ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ ΣΤΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Περιγραφή:

Οι αλλαγές αυτές περιλαμβάνουν την προσθήκη νέων ποικιλιών που έχουν χαρακτηριστεί ως ελπιδοφόρες και αντιπροσωπευτικές του μοναδικού χαρακτήρα της περιοχής, την επαναξιολόγηση ποικιλιών που προηγουμένως είχαν ταξινομηθεί ως «Συνιστώμενες» και «Επιτρεπόμενες», καθώς και αλλαγές στις ονομασίες των ποικιλιών.

Τροποποιούνται το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Ορισμένα οινοποιεία της ΠΟΠ Costers del Segre εξερευνούν επί του παρόντος τις ποικιλίες που περιλαμβάνονται στο τμήμα του βασιλικού διατάγματος για τη ρύθμιση του αμπελουργικού δυναμικού της Αυτόνομης Κοινότητας της Καταλονίας (βασιλικό διάταγμα 32/2023 της 24ης Ιανουαρίου 2023).

Οι τέσσερις νέες ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται είναι οι ποικιλίες Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene και Marselan. Η συμπερίληψή τους αντικατοπτρίζει μια σταθερή επιδίωξη αριστείας και οινολογικής ποικιλομορφίας. Οι ποικιλίες αυτές, οι οποίες επιλέγονται για το δυναμικό οινοποίησης και την προσαρμοστικότητά τους στο γεωκλιματικό περιβάλλον της περιοχής, εμπλουτίζουν το εύρος των επιλογών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Η συμπερίληψή τους συμβάλλει στην εξέλιξη και την καινοτομία εντός της ονομασίας προέλευσης, προωθώντας τη μοναδικότητα και την ταυτότητα αυτών των προστατευόμενων οίνων.

Η προσθήκη των εν λόγω ποικιλιών αποφασίστηκε βάσει του αιτήματος και του συμφέροντος που επικαλούνται διάφορα οινοποιεία της ΠΟΠ, τα οποία τις θεωρούν ιδανικές, δεδομένων των εξαιρετικών αποτελεσμάτων τους βάσει μελετών που πραγματοποιήθηκαν για κάθε μία από αυτές, και λαμβανομένων υπόψη του εδάφους και του κλίματος. Οι μελέτες αυτές κατέδειξαν τα ακόλουθα:

Malvasía de Sitges: λευκή ποικιλία, καταγωγής Καταλονίας, γλυκά και ήπια σταφύλια. Παράγει δροσερούς και αρωματικούς οίνους και είναι επίσης κατάλληλη για την παραγωγή γλυκών και παλαιωμένων οίνων. Επιμήκη τσαμπιά μεσαίου έως μεγάλου μεγέθους, με πυραμιδωτό σχήμα, και σταφύλια μικρού έως μεσαίου μεγέθους. Καλή αντοχή στο ψύχος. Δίνει πολύ καλούς οίνους, με τα αρώματα και τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, ενώ ενισχύει τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των οίνων ΠΟΠ Costers del Segre και παράλληλα διατηρεί τον ιδιαίτερο χαρακτήρα και τις γεύσεις της περιοχής.

Marselan: μη τοπική ερυθρή ποικιλία. Πρόκειται για μια σχετικά σπάνια διεθνή ποικιλία με πολύ ενδιαφέροντα ποιοτικά αποτελέσματα παραγωγής. Επιμήκη τσαμπιά μικρού έως μεσαίου μεγέθους με κυλινδρική/κωνική μορφή. Μικρά, στρογγυλά σταφύλια με μελανοϊώδες χρώμα. Ισχυρή και ανθεκτική ποικιλία μέτριας ευρωστίας. Παράγει έναν σύνθετο, ισορροπημένο οίνο με γεμάτο σώμα, ο οποίος έχει έντονο χρώμα και είναι αρωματικός. Πλούσιος σε ήπιες και αρμονικές τανίνες. Νότες κακάου, κόκκινων φραγκοστάφυλων, σμέουρων, ώριμων φρούτων και μπαχαρικών. Σύμφωνα με τις διεξαχθείσες μελέτες, αυτή η ποικιλία παρουσιάζει μεγάλες δυνατότητες παραγωγής ποιοτικών οίνων χωρίς να αλλοιώνεται ο ιδιαίτερος χαρακτήρας και οι γεύσεις της περιοχής.

Picapoll blanco: μη τοπική λευκή ποικιλία. Άμπελοι μέτριας ευρωστίας με όψιμη έκπτυξη οφθαλμών. Καλή γονιμότητα, αντοχή στις μυκητιάσεις και ευπάθεια στα ακάρεα. Έχει βραδύ κύκλο ωρίμασης. Χαλαρά τσαμπιά μικρομεσαίου μεγέθους με πυραμιδωτό σχήμα. Τα σταφύλια είναι ελλειπτικά, μεσαίου έως μικρού μεγέθους και χρώματος πρασινοκίτρινου. Η ποικιλία παράγει οίνους με μέτριο επίπεδο αλκοόλης και υψηλή οξύτητα. Οι οίνοι είναι ελαφροί με φρουτώδεις και ανθώδεις νότες, πλούσια αίσθηση στο στόμα και λαμπερό κεχριμπαρένιο χρώμα. Διατηρούν τον χαρακτήρα των οίνων της περιοχής.

Pirene: ερυθρή ποικιλία ανθεκτική στην ξηρασία που προέρχεται από την Καταλονία, για την οποία οι μελέτες δείχνουν ότι μπορεί να προσαρμοστεί στην κλιματική αλλαγή. Ποικιλία μεγάλου κύκλου: έκπτυξη οφθαλμών στα μέσα Απριλίου και συγκομιδή στα μέσα Οκτωβρίου, με πολύ ομοιόμορφη ωρίμαση. Σταφύλια που διαφέρουν ως προς το μέγεθος και το σχήμα, ανάλογα με την καρπόδεση. Σταφύλια με υψηλά επίπεδα τανίνης, χρώματος και οξύτητας. Οι οίνοι που προέρχονται από την ποικιλία Pirene διατηρούν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα και τις γεύσεις της περιοχής χωρίς να επηρεάζεται η ποιότητά τους.

Η επαναξιολόγηση και η προσαρμογή των κατηγοριών ποικιλιών αμπέλου εντός της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης Costers del Segre, και συγκεκριμένα η αλλαγή από «Συνιστώμενη» σε «Επιτρεπόμενη», ήταν μια απόφαση που ελήφθη για την περαιτέρω ανάδειξη της γνησιότητας και της μοναδικότητας των οίνων της περιοχής. Σκοπός της αλλαγής αυτής είναι να θέσει στο επίκεντρο της κατηγορίας «Συνιστώμενες» τις ποικιλίες που θεωρούνται εμβληματικές και ιδιαίτερα κατάλληλες για την έκφραση του ιδιαίτερου χαρακτήρα της περιοχής. Ταυτόχρονα, η συμπερίληψη ορισμένων ποικιλιών στην κατηγορία «Επιτρεπόμενες» δεν σημαίνει ότι δεν έχουν καμία αξία ή ότι δεν έχουν θέση υπό την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Αντιθέτως, στόχος είναι να δοθεί προτεραιότητα στις ποικιλίες που θεωρούνται οι πλέον αντιπροσωπευτικές της αμπελουργικής ταυτότητας του Costers del Segre και να διαχωριστούν από τις «διεθνείς ποικιλίες».

Η αλλαγή αυτή λαμβάνει επίσης υπόψη την ποικιλομορφία και τη δυναμική του αμπελοοινικού κόσμου, παρέχοντας τη δυνατότητα στους παραγωγούς να εξερευνούν νέες ποικιλίες και τύπους χωρίς υπερβολικούς περιορισμούς. Τέλος, η τροποποίηση των εν λόγω κατηγοριών αποσκοπεί στην προώθηση της αριστείας και της καινοτομίας στην παραγωγή οίνων ποιότητας εντός της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, με παράλληλο σεβασμό και διατήρηση της ουσίας των παραδοσιακών ποικιλιών που συμβάλλουν στον μοναδικό χαρακτήρα των οίνων της περιοχής.

Η τροποποίηση της ονοματολογίας της ποικιλίας αμπέλου «Mazuela/Samsó» σε «Carinyena» στις προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης Costers del Segre ανταποκρίνεται στην ανάγκη τυποποίησης και αποσαφήνισης της ονομασίας της εν λόγω ποικιλίας, καθώς και στην ανάγκη ακριβούς αποτύπωσης της ονομασίας της στην καταλανική γλώσσα, η οποία είναι η επίσημη γλώσσα της περιοχής και χρησιμοποιείται ευρέως στην τεκμηρίωση των οίνων.

Η ποικιλία Carinyena είναι μία από τις πιο εμβληματικές και παραδοσιακές τοπικές ποικιλίες στην περιοχή Costers del Segre. Η ιστορική της σημασία και η μοναδική συμβολή της στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων που παράγονται στην περιοχή αυτή σημαίνει ότι είναι εξαιρετικά σημαντικό να της δοθεί μια ονομασία που να αντικατοπτρίζει με ακρίβεια την ταυτότητά της. Η αλλαγή από «Mazuela/Samsó» σε «Carinyena» παρέχει μεγαλύτερη συνέπεια στην ονομασία των ποικιλιών και αποτρέπει πιθανή σύγχυση όσον αφορά την ταυτοποίηση και την αναγνώριση των σταφυλιών αυτών από τους αμπελουργούς, τους οινολόγους και τους καταναλωτές.

Περιλαμβάνεται στην ταξινόμηση των ποικιλιών αμπέλου στο παράρτημα XXI του βασιλικού διατάγματος αριθ. 1338/2018, της 29ης Οκτωβρίου 2018, για τη ρύθμιση του αμπελουργικού δυναμικού ως επιτρεπόμενης ερυθράς ποικιλίας για τις επαρχίες Βαρκελώνη, Χερόνα, Λέριδα και Ταραγόνα της Αυτόνομης Κοινότητας της Καταλονίας: *Mazuela, Cariñena, Samsó T* (σημείο 9).

Εν ολίγοις, η αλλαγή της ονοματολογίας της ποικιλίας αμπέλου από «Mazuela/Samsó» σε «Carinyena» αποτελεί αναγκαία και λογική τροποποίηση που αντικατοπτρίζει ακριβέστερα την ταυτότητα αυτής της ποικιλίας, την ιστορική της σημασία και τη σημασία της για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας στην περιοχή Costers del Segre.

11. ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΔΕΣΜΟ

Περιγραφή:

Η διατύπωση τροποποιείται σε διάφορα σημεία του τμήματος σχετικά με τον δεσμό.

Τροποποιούνται το σημείο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

Ο δεσμός δεν αλλάζει, μόνο η διατύπωση βελτιώνεται. Ως εκ τούτου, πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Αποφασίστηκε η βελτίωση της διατύπωσης του δεσμού, η οποία συμπίπτει με τις τροποποιήσεις σε άλλα τμήματα των προδιαγραφών προϊόντος.

12. ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟΥΣ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΣ ΟΡΟΥΣ

Περιγραφή:

Στο σημείο 8.1 «Έκταση της προστασίας της ΠΟΠ», απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος: «Οίνοι που παράγονται αποκλειστικά από σταφύλια των ποικιλιών *Vitis vinifera* που επιτρέπονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος και παράγονται από αποθέματα που καλλιεργούνται στην αντίστοιχη γεωγραφική περιοχή. Οι οίνοι πρέπει να πληρούν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο παρόν έγγραφο, τόσο από αναλυτική όσο και από οργανοληπτική άποψη».

Όπως έχει ήδη εξηγηθεί, το σημείο 8.2 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με την «Περιοχή παραγωγής και μεταποίησης» μετακινείται στην τελευταία πρόταση του σημείου 4 σχετικά με την «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής».

Στο σημείο 8.3 των προδιαγραφών προϊόντος με τίτλο «Συσκευασία και/ή παλαίωση και εμφιάλωση», οι κανόνες δήλωσης αντικαθίστανται από την απαίτηση ενημέρωσης του φορέα διαχείρισης της ΠΟΠ όταν τα προϊόντα πρόκειται να συσκευαστούν εκτός της περιοχής παραγωγής, ώστε να είναι δυνατή η εποπτεία αυτής της διαδικασίας και η διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος.

Προστίθεται επίσης η ακόλουθη παράγραφος: «Οι καταχωρισμένοι εμφιαλωτές μπορούν να παράγουν και να εμφιαλώνουν οίνους που δεν φέρουν την ονομασία προέλευσης, υπό την προϋπόθεση ότι είναι εγγυημένοι οι έλεγχοι των διαδικασιών εμφιάλωσης και ότι οι οίνοι διαχωρίζονται σε σαφώς προσδιορισμένες, ανεξάρτητες δεξαμενές, με καταγραφή του ονομαστικού όγκου και της προέλευσής τους».

Το σημείο 8.7 («Μητρώα») τροποποιείται ώστε τα οινοποιεία εμφιάλωσης που βρίσκονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής να πρέπει επίσης να καταχωρίζονται στο μητρώο εμφιαλωτών και συσκευαστών.

Τροποποιείται το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Αιτιολόγηση:

Η παράγραφος του σημείου 8.1 απαλείφεται λόγω του ότι το περιεχόμενο δεν αναφερόταν στην έκταση της προστασίας αποκλειστικά σε σχέση με την ονομασία προέλευσης Costers del Segre.

Το σημείο 8.2 μετακινείται διότι θεωρήθηκε καταλληλότερη η αναφορά σε αυτήν την πτυχή κατά τον καθορισμό της γεωγραφικής περιοχής της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Όσον αφορά το σημείο 8.3 σχετικά με την κοινοποίηση, το σκεπτικό αυτής της αλλαγής είναι ότι προηγουμένως περιοριζόταν στην ενημέρωση του φορέα διαχείρισης για συσκευασία που πραγματοποιήθηκε εκτός της περιοχής παραγωγής. Ωστόσο, η αποτελεσματική επικοινωνία αποτελεί απαίτηση της ενημέρωσης, ώστε ο ρυθμιστικός φορέας να μπορεί να αξιολογεί και να εποπτεύει, όπως ορίζεται στις προδιαγραφές για τη συγκεκριμένη δραστηριότητα. Η παράγραφος που προστίθεται αποσκοπεί στην καθιέρωση διαδικασίας ταυτοποίησης και ελέγχου για τις περιπτώσεις στις οποίες οι καταχωρισμένοι εμφιαλωτές παράγουν και εμφιαλώνουν οίνους που δεν φέρουν την ονομασία προέλευσης, λαμβανομένου δεόντως υπόψη του δικαίου της Ένωσης και, ειδικότερα, του δικαίου που αφορά την ελεύθερη κυκλοφορία των εμπορευμάτων και την ελεύθερη παροχή υπηρεσιών. Επιπλέον, αυτό συνάδει με το άρθρο 25 παράγραφος 2 του κανονισμού για την ονομασία προέλευσης Costers del Segre, ο οποίος εγκρίθηκε με το διάταγμα ARP/297/2005 της 20ής Ιουνίου 2005.

Η τροποποίηση του σημείου 8.7 επιτρέπει τη διενέργεια ελέγχων σε συσκευασία που πραγματοποιείται εκτός της οριοθετημένης περιοχής.

13. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Περιγραφή:

Το σημείο 2.5 των προδιαγραφών προϊόντος με τίτλο «Εκφράσεις και/ή ενδείξεις σχετικά με την παραγωγή και/ή την παλαίωση» μετακινείται στο τμήμα του σημείου 8 σχετικά με τις διατάξεις επισήμανσης. Οι προδιαγραφές αυτές είναι προαιρετικές και ρυθμίζονται επίσης πλήρως στον νόμο αριθ. 6/2015, της 12ης Μαΐου 2015, σχετικά με τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις σε επίπεδο ανώτερο του επιπέδου των αυτόνομων κοινοτήτων, ο οποίος καθορίζει λεπτομερώς τις απαιτήσεις για τη χρήση ενδείξεων όπως «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva» και «Premium», καθώς και τους χρόνους παλαίωσης και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά καθεμίας από αυτές.

Η διατύπωση απλουστεύεται επίσης ως εξής:

«Οι οίνοι που καλύπτονται από την ΠΟΠ “Costers del Segre” μπορούν να χρησιμοποιούν παραδοσιακές ενδείξεις/εκφράσεις που προστατεύονται στην ΕΕ για την επισήμανση στις περιπτώσεις που προβλέπονται στην ειδική νομοθεσία που ισχύει γι’ αυτούς και σύμφωνα με τους ειδικούς κανόνες επισήμανσης που έχει αναπτύξει το Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Μπορεί επίσης να γίνεται αναφορά σε μικρότερη γεωγραφική ενότητα ως προαιρετική ένδειξη».

Το σημείο 8.6 των προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται, καθώς περιοριζόταν στις ακόλουθες παραδοσιακές ενδείξεις και, ως εκ τούτου, δεν ήταν αναγκαίο: «denominación de origen - crianza - reserva - grande reserva».

Το ύψος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ένδειξη «Costers del Segre» αλλάζει επίσης από 4 mm κατ’ ανώτατο όριο σε 3 mm έως 7 mm.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα σημεία 2 και 8 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Αιτιολόγηση:

Αυτό έγινε προκειμένου η σειρά των τμημάτων να καταστεί πιο συνεκτική και συστηματική.

Δεδομένου ότι ο προαναφερόμενος κανονισμός περιέχει εξαντλητικούς κανόνες, θέλαμε να αποφύγουμε την αλληλεπικάλυψη της νομοθεσίας, απλουστεύοντας τις προδιαγραφές προϊόντος για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Costers del Segre, καθιστώντας τα τμήματα που αναφέρονται σε προαιρετικές εκφράσεις σαφέστερα και πιο συνοπτικά για τους παραγωγούς και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη στον αμπελοοινικό τομέα. Αυτό ουδόλως αλλάζει τις καθιερωμένες νομικές απαιτήσεις, αλλά αποσκοπεί στην αποφυγή της επανάληψης της νομοθεσίας και στη διευκόλυνση της κατανόησης των κανόνων από τις επιχειρήσεις. Η παρούσα απόφαση συνάδει με τις πρακτικές διοικητικής απλούστευσης που μειώνουν τον κανονιστικό φόρτο, προωθούν την αποτελεσματικότητα στη διαχείριση των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και διασφαλίζουν τη συνοχή και την εναρμόνιση των βιομηχανικών προτύπων με την ισχύουσα κρατική νομοθεσία.

Όσον αφορά το ύψος των χαρακτήρων, ο συνδυασμός όλων των υποχρεωτικών ενδείξεων σχετικά με τα οινοποιεία καθιστά αναγκαία την αναγραφή της ένδειξης «Costers del Segre» με μεγαλύτερους χαρακτήρες, ώστε όλες οι υποχρεωτικές και προαιρετικές ενδείξεις να μπορούν να αναγράφονται με χαρακτήρες κατάλληλου μεγέθους.

14. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ

Περιγραφή:

Καταργείται η προτίμηση του Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Καταλανικό Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου) ως εργαστηρίου ανάλυσης οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ. Συμπεριλαμβάνεται το γεγονός ότι η Επιτροπή Γευσιγνωσίας θα οριστεί με την προηγούμενη σύμφωνη γνώμη του φορέα διαχείρισης και η αρμόδια ελεγκτική αρχή δεν είναι πλέον υπεύθυνη για την έγκριση των ετικετών.

Τροποποιείται το σημείο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Αιτιολόγηση:

Οι τρεις αυτές πτυχές αποσαφηνίζονται στη διαχείριση των ελέγχων. Αρμόδια αρχή για τους επίσημους ελέγχους είναι το Καταλανικό Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου, ενώ το Ρυθμιστικό Συμβούλιο είναι υπεύθυνο για την έγκριση της χρήσης ετικετών για προστατευόμενους οίνους.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Costers del Segre

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *ΟΙΝΟΣ — Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί:

Όψη: Οι οίνοι θα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ακόλουθα εύρη/τιμές:

Απορρόφηση στα 420 nm μικρότερη ή ίση με 1,4.

Απορρόφηση στα 520 nm μικρότερη ή ίση με 0,4.

Απορρόφηση στα 620 nm μικρότερη ή ίση με 0,1.

Χρωματική ένταση μικρότερη ή ίση με 1,9.

Άρωμα: Ποικιλιακά αρώματα φρούτων ή λαχανικών ή ανθέων ή μπαχαρικών με πιθανά τριτογενή αρώματα. Απουσία ελαττωμάτων.

Γεύση: Καλά ισορροπημένοι σε γεύσεις και στο στόμα, χωρίς ελαττώματα και με μακρά επίγευση που διαρκεί επί πάνω από 5 δευτερόλεπτα.

Ερυθρωποί:

Όψη: Οι οίνοι θα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ακόλουθα εύρη/τιμές:

Απορρόφηση στα 420 nm μικρότερη ή ίση με 2,5.

Απορρόφηση στα 520 nm μικρότερη ή ίση με 3.

Χρωματική ένταση μικρότερη ή ίση με 5,7.

Άρωμα: Ποικιλιακά αρώματα φρούτων ή λαχανικών ή ανθέων ή μπαχαρικών με πιθανά τριτογενή αρώματα. Απουσία ελαττωμάτων.

Γεύση: Καλά ισορροπημένοι σε γεύσεις και στο στόμα, χωρίς ελαττώματα και με μακρά επίγευση που διαρκεί επί πάνω από 5 δευτερόλεπτα.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

* Ο μέγιστος θειώδης ανυδρίτης είναι 220 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

2. *ΟΙΝΟΣ — Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Οι οίνοι θα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ακόλουθα εύρη/τιμές:

Απορρόφηση στα 420 nm μεγαλύτερη ή ίση με 0,1.

Απορρόφηση στα 520 nm μεγαλύτερη ή ίση με 0,1.

Χρωματική ένταση μεγαλύτερη ή ίση με 1,5.

Άρωμα: Χωρίς ελαττώματα, ποικιλιακά αρώματα φρούτων ή λαχανικών ή ανθέων ή μπαχαρικών με πιθανά τριτογενή αρώματα.

Γεύση: Καλά ισορροπημένοι σε γεύσεις και στο στόμα, χωρίς ελαττώματα και με μακρά επίγευση που διαρκεί επί πάνω από 5 δευτερόλεπτα.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

* Ο μέγιστος θειώδης ανυδρίτης είναι 170 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 100

3. *ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Οι οίνοι θα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ακόλουθα εύρη/τιμές:

Απορρόφηση στα 420 nm μικρότερη ή ίση με 20.

Απορρόφηση στα 520 nm μικρότερη ή ίση με 20.

Απορρόφηση στα 620 nm μικρότερη ή ίση με 10.

Χρωματική ένταση μικρότερη ή ίση με 50.

Άρωμα: Χωρίς ελαττώματα, ποικιλιακά αρώματα φρούτων ή λαχανικών ή ανθέων ή μπαχαρικών με πιθανά τριτογενή αρώματα.

Γεύση: Καλά ισορροπημένοι σε γεύσεις και στο στόμα, χωρίς ελαττώματα.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα: στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους 18 meq/l (1,08 g/l, εκφραζόμενο σε οξικό οξύ)· στους ερυθρούς οίνους 20 meq/l (1,20 g/l, εκφραζόμενο σε οξικό οξύ)·

* Ο μέγιστος θειώδης ανυδρίτης είναι 170 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,3

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 120

4. *ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Διαυγείς, με κιτρινωπή και/ή πρασινωπή απόχρωση, ενίοτε με ανταύγειες χρώματος πορτοκαλί ή βαθύ χρυσαφί. Φυσαλίδες επίμονες που σχηματίζουν αλυσίδα. Οι οίνοι θα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ακόλουθα εύρη/τιμές:

Απορρόφηση στα 420 nm μεγαλύτερη ή ίση με 0,05 και μικρότερη ή ίση με 1,4

Απορρόφηση στα 520 nm μικρότερη ή ίση με 2

Απορρόφηση στα 620 nm μικρότερη ή ίση με 1

Χρωματική ένταση μεγαλύτερη ή ίση με 0,05 και μικρότερη ή ίση με 2

Θολότητα μικρότερη από 30 NTU

Άρωμα: Χωρίς ελαττώματα. Άρωμα φρέσκων φρούτων και/ή λαχανικών και/ή ανθέων, ενίοτε παρουσία τριτογενών αρωμάτων λόγω παλαίωσης εντός της φιάλης.

Γεύση: Καλά ισορροπημένοι σε γεύσεις και στο στόμα, χωρίς ελαττώματα και με μακρά επίγευση που διαρκεί πάνω από 5 δευτερόλεπτα.

*Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,8

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,3

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

5. *ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Ορατό διοξείδιο του άνθρακα. Χρώμα αντίστοιχο του εύρους απορρόφησης που αντιστοιχεί στον τύπο οίνου (λευκός, ερυθρός, ερυθρωπός) που περιγράφεται στις προηγούμενες ενότητες.

Άρωμα: Ποικιλιακά αρώματα φρούτων ή ανθέων. Χωρίς ελαττώματα.

Γεύση: Καλά ισορροπημένοι σε γεύσεις και στο στόμα, χωρίς ελαττώματα και με μακρά επίγευση που διαρκεί επί πάνω από 5 δευτερόλεπτα.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα: στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους 18 meq/l (1,08 g/l, εκφραζόμενο σε οξικό οξύ)· στους ερυθρούς οίνους 20 meq/l (1,20 g/l, εκφραζόμενο σε οξικό οξύ).

* Τα επίπεδα διοξειδίου του θείου είναι ίδια με εκείνα των οίνων της κατηγορίας 1 (λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 7

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Καλλιεργητική πρακτική

Τα αμπέλια πρέπει να μορφώνονται ως εξής, ώστε να διασφαλίζεται η βέλτιστη ποιότητα και ο αρωματικός πλούτος των οίνων:

α) Παραδοσιακή μόρφωση των πρέμνων σε κυπελλοειδές σχήμα

β) Σε γραμμική διάταξη

Η άρδευση μπορεί να πραγματοποιείται αποκλειστικά με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας των σταφυλιών και σε συνδυασμό με ελέγχους του αλκοολικού τίτλου και της οξύτητας των σταφυλιών σε αμπελοτεμάχια που υπόκεινται σε υδατική εξισορρόπηση σύμφωνα με το υδατικό ισοζύγιο του εδάφους και τις οικολογικές συνθήκες της αμπέλου.

Ειδική οινολογική πρακτική

Ασκείται η κατάλληλη πίεση για την εξαγωγή του γλεύκους ή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, κατά τρόπο ώστε να παράγονται το πολύ 75 λίτρα οίνου ανά 100 κιλά οινοστάφυλων.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή που αποτελεί την ΠΟΠ Costers del Segre περιλαμβάνει τις ακόλουθες τοποθεσίες που βρίσκονται κατά μήκος της λεκάνης απορροής του ποταμού Segre και ομαδοποιείται σε 7 μικρότερες γεωγραφικές ενότητες:

**Μικρότερη γεωγραφική ενότητα — Artesa de Segre:** Αποτελείται από τις εξής τοποθεσίες:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— Μικρότερη γεωγραφική οντότητα Montclar στην επικράτεια του δήμου Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

**Μικρότερη γεωγραφική ενότητα — Urgell:** Αποτελείται από τις εξής τοποθεσίες:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

**Μικρότερη γεωγραφική ενότητα — Les Garrigues:** Αποτελείται από τις εξής τοποθεσίες:

— 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

**Μικρότερη γεωγραφική ενότητα — Pallars:** Αποτελείται από τις εξής τοποθεσίες:

— Tremp, καθώς και Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya και Vilamitjana (διαμερίσματα του δήμου Tremp)

— Conca de Dalt

— Προσαρτημένες επαρχίες Cellers και Guàrdia de Tremp στην κοινότητα Castell de Mur

— Προσαρτημένες επαρχίες Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana και Sant Miquel de la Vall στην κοινότητα Gavet de la Conca

— Προσαρτημένες επαρχίες Conques, Figuerola d'Orcau, Orca-Basturs και Sant Romà d'Abella στην κοινότητα Isona i Conca Dellà

— Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Appeneu

— Alt Àneu

— Soriguera

**Μικρότερη γεωγραφική ενότητα — Raimat:** Αποτελείται από τις εξής τοποθεσίες:

— Το δημοτικό διαμέρισμα Raimat του δήμου Lleida

**Μικρότερη γεωγραφική ενότητα — Segrià:** Αποτελείται από τις εξής τοποθεσίες:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells και Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

**Μικρότερη γεωγραφική ενότητα — Valls del Riu Corb:** Αποτελείται από τις εξής τοποθεσίες:

— L'Ametlla de Segarra

— Belianes

— Ciutadilla

— Granyanella

— Granyena de Segarra

— Guimerà

— Maldà

— Montoliu de Segarra

— Montornès de Segarra

— Nalec

— Omells de Na Gaia

— Preixana

— Sant Martí de Riucorb

— Tàrrega

— Vallbona de les Monges

— Vallfogona de Riucorb

— Verdú

— Vilagrassa

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

AGUDELO – CHENIN BLANC

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA PELUDA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GONFAUS

MACABEO – VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMATICA – MALVASIA DE SITGES

MARSELÁN

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PINOT NOIR

PIRENE

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Οινος*

Τα ιδιαίτερα και ξεχωριστά χαρακτηριστικά της ΠΟΠ Costers del Segre, όπως η γεωγραφική τοποθεσία και η απόσταση από τη Μεσόγειο Θάλασσα και τα Πυρηναία, διαμορφώνουν ένα ηπειρωτικό κλίμα με μεγάλες εποχιακές και ημερήσιες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και με χαρακτηριστικούς για την περιοχή βλαστικούς κύκλους που αποδίδουν χαρακτηριστικές συγκομιδές.

Οι κλιματικές συνθήκες, σε συνδυασμό με τα χαρακτηριστικά ασβεστολιθικά εδάφη με χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη τα οποία είναι καλυμμένα με άμμο ή άργιλο, βοηθούν τα σταφύλια να επιτύχουν τη βέλτιστη ωρίμαση και παράγουν ειδικούς οίνους ανώτερης ποιότητας.

Οι χαμηλές βροχοπτώσεις προκαλούν στα φυτά ένα ορισμένο επίπεδο υδατικής καταπόνησης, κάτι που ενισχύει τη συγκέντρωση του χρώματος, το άρωμα και τη γεύση των οίνων. Οι ξηροί άνεμοι και η έλλειψη υγρασίας περιορίζουν την ανάπτυξη μυκήτων, καθιστώντας δυνατή τη σταδιακή ωρίμαση των σταφυλιών, πριν από τη συγκομιδή τους μόλις φτάσουν στον βέλτιστο βαθμό ωρίμασης.

Οι φυσικοί παράγοντες της περιοχής καθιστούν δυνατή τη διατήρηση των παραδοσιακών ποικιλιών, καθώς και την τέλεια προσαρμογή τους στις μη τοπικές ποικιλίες που εισήχθησαν μετά την άφιξη της φυλλοξήρας. Παρατηρείται συνεπώς μεγάλη ποικιλομορφία στις ποικιλίες αμπέλου, χάρη στην οποία η ποικιλιακή σύνθεση των προϊόντων παρουσιάζει μεγάλο εύρος.

Οι νυκτερινές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ωρίμασης είναι εξαιρετικά χαμηλές —συνήθως γύρω στους 15 °C καθ' όλη τη διάρκεια της ωρίμασης, πέφτοντας στους 2-10 °C σε μεταγενέστερα στάδια σε ολόκληρη την περιοχή ΠΟΠ Costers del Segre. Αυτό συμβάλλει στην παραγωγή οίνων με υψηλή οξύτητα και έντονες γεύσεις, που ξεχωρίζουν από εκείνους που παράγονται σε άλλες περιοχές.

Όλοι αυτοί οι παράγοντες διατηρούν τη χαρακτηριστική ιδιοτυπία που προσδίδουν οι ψυχρές νυχτερινές θερμοκρασίες.

Όσον αφορά τους ανθρώπινους παράγοντες, η περιοχή έχει παράδοση στην αμπελουργία, όπως πιστοποιείται από ιστορικές αναφορές με τη μορφή τεκμηρίων και κατασκευών, και υποστηρίζει τις πρωτοποριακές νέες τεχνικές.

8.2. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Ο αφρώδης οίνος παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο σε συγκεκριμένα οινοποιεία από τις αρχές του περασμένου αιώνα.

Στα πρωτογενή αρώματα των βασικών οίνων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αυτών των αφρωδών οίνων κυριαρχούν τα φρουτώδη αρώματα στους λευκούς οίνους από υποπεριοχές με ήπιο ανάγλυφο και τα αρώματα ανθέων στις υποπεριοχές μεγαλύτερου υψομέτρου.

Η σημαντική ημερήσια διακύμανση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του κύκλου ωρίμασης συμβάλλει στην παραγωγή οίνων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, υψηλότερα επίπεδα οξύτητας και έντονα αρώματα ανθέων. Οι συγκεκριμένοι παράγοντες, σε συνδυασμό με τον ανθρώπινο παράγοντα —τη συνεχή χρήση παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής— και τον φυσικό παράγοντα —που διευκολύνει τη διατήρηση των γηγενών ποικιλιών και την προσαρμογή των ξένων ποικιλιών — συμβάλλουν στη διαμόρφωση των αφρωδών οίνων συγκεκριμένης ποιότητας της εν λόγω ΠΟΠ.

8.3. *Οίνος λικέρ*

Οι υψηλότερες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ημέρας σε συνδυασμό με τη χαμηλή βροχόπτωση το φθινόπωρο καθιστούν δυνατή την καθυστέρηση της συγκομιδής, με αποτέλεσμα η παραγωγή να είναι ιδιαίτερα πλούσια σε σάκχαρα. Χάρη στα συγκεκριμένα πολύ ιδιαίτερα κλιματικά χαρακτηριστικά υπάρχει παράδοση στην παραγωγή οίνων λικέρ με τη χρήση μερικώς λιαστών σταφυλιών όψιμου τρυγητού. Ο τύπος του εδάφους καθιστά δυνατή τη συγκομιδή των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για τους συγκεκριμένους οίνους σε βέλτιστες συνθήκες, χωρίς τα σταφύλια να υπερωριμάζουν.

8.4. *Ημιαφρώδης οίνος*

Η υψηλή οξύτητα και τα έντονα αρώματα των ημιαφρωδών οίνων της ΠΟΠ Costers del Segre οφείλονται στη μεγάλη διακύμανση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ωρίμασης των σταφυλιών, η οποία συχνά μπορεί να υπερβαίνει τους 25 °C.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η περιγραφή των οίνων ΠΟΠ Costers del Segre συμπληρώνεται με τις ακόλουθες πληροφορίες:

α) Τον αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο, εκφρασμένο σε μονάδες ή μισές μονάδες του κατ' όγκο ποσοστού του, ακολουθούμενο από τη συντομογραφία % vol.

β) Τον αριθμό καταχώρισης στο μητρώο εμφιαλωτών και συσκευαστών της αρμόδιας για τη γεωργία υπηρεσίας.

Οι ενδείξεις «Denominación de Origen Costers del Segre» (Ονομασία προέλευσης Costers del Segre) ή «Denominación de Origen Protegida Costers del Segre» (Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Costers del Segre) πρέπει να αναγράφονται ευδιάκριτα στο ίδιο οπτικό πεδίο με τις υποχρεωτικές ενδείξεις.

Το μέγεθος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ένδειξη «Costers del Segre» πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm και μέγιστο 7 mm, και το ήμισυ του μεγέθους των χαρακτήρων για τις ενδείξεις «Denominación de Origen» ή «Denominación de Origen Protegida», ενώ πρέπει να εκφράζεται σύμφωνα με τα μέτρα που έχουν εγκριθεί για το συλλογικό σήμα.

**Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος**

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