C/2025/2465

25.4.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2465)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Costers del Segre»

PDO-ES-A1523-AM04

Fecha de comunicación: 28.1.2025

1. **Nombre del producto**

«Costers del Segre»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

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

6. **Calificación de modificación normal**

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. MEJORAS EN LA REDACCIÓN

Descripción:

Se elimina una introducción al pliego de condiciones y se mejora la descripción de las distintas categorías de producto amparada, en particular, la 1 (vino), la 3 (vino de licor) y la 8 (vino de aguja), repitiendo resumidamente su definición tal y como se regulan en la normativa. La redacción de la categoría 5 (vino espumoso de calidad) ya es correcta, por lo que ésta no se modifica.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Justificación:

Respecto a la categoría 1, ha habido por un lado un pequeño cambio genérico de redactado en la descripción del producto «Vino». El objetivo de dicho cambio es simplemente mejorar la explicación del producto, y el nuevo redactado no difiere en ningún aspecto no formal del texto anterior.

Por otro lado, también se ha eliminado una mención específica a la necesidad de que los vinos fueran aprobados por un comité de cata. Este segundo cambio se ha realizado por dos motivos: en primer lugar, no resultaba coherente con la estructura del documento que la mención al comité de cata se encontrara únicamente dentro de la descripción del producto «Vino», puesto que cualquier categoría de producto tiene las mismas obligaciones en relación a la comprobación analítica y organoléptica de su encaje en el Pliego y de su amparo dentro de la Denominación de Origen; en segundo lugar, la necesidad de presentar evidencias analíticas (fisicoquímicas y/o sensoriales) que demuestren la comprobación del producto por parte del operador ya se menciona en el apartado «Tareas relativas a la comprobación», de forma que una segunda mención se consideró innecesaria y redundante.

El formato actual está en consonancia con la mayoría de los Pliegos de Condiciones catalanes, de forma que se considera que el cambio contribuye a la armonización normativa y a la clarificación de las condiciones que deben cumplir los productos para ser amparados en la Denominación de Origen.

Respecto a la categoría 3, la inclusión del nuevo texto en la descripción del producto «vino de licor» tiene como objetivo mejorar la claridad y la precisión en la definición de este tipo de vino. La anterior descripción carecía de detalles esenciales relevantes tanto para los productores como para los consumidores, y no resultaba de utilidad para explicar el producto.

Es importante destacar que estos cambios no introducen ninguna característica nueva o particular al producto, ya que se basan en requisitos previamente implícitos y obligatorios según la normativa comunitaria vigente (Reglamento (UE) 1308/2013 Del Parlamento Europeo y del Consejo, Anexo VII, Parte II, Punto 3). En consecuencia, esta modificación en la descripción busca alinear el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Costers del Segre con las directrices europeas y proporcionar una definición más completa y precisa del vino de licor, pero no altera su esencia ni su tipología tradicional.

Y respecto a la categoría 8, la actualización de la descripción del producto «vino de aguja» sigue una línea similar a la realizada para el «vino de licor». En ambos casos, se ha buscado mejorar en el Pliego la claridad y la exactitud de la descripción del producto sin modificar los requisitos exigidos para su categorización, y es por este motivo que se han utilizado directamente las definiciones que figuran en el Reglamento (UE) 1308/2013 Del Parlamento Europeo y del Consejo, Anexo VII, Parte II, Punto 8. Las modificaciones introducidas en la descripción del vino de aguja, al igual que en el caso del vino de licor, no alteran la tipología de producto, ya que se trata, pues, de requisitos que ya eran obligatorios antes de ser incorporados al Pliego de Condiciones.

La inclusión de información específica, como el grado alcohólico mínimo y la sobrepresión debida al dióxido de carbono endógeno disuelto, contribuye a una mejor definición del producto sin cambiar su esencia. De esta manera, se garantiza que las descripciones de los productos sean más completas y útiles para todos los actores involucrados en la producción y comercialización de vinos de aguja y vinos de licor de la Denominación de Origen Costers del Segre.

2. CAMBIOS EN LOS LÍMITES DEL GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO Y TOTAL

Descripción:

Cambios en los límites inferiores del grado alcohólico adquirido y total:

Vino Blanco y Rosado (categoría 1) pasa de 10,5 % vol a 9 % vol

Vino Tinto (categoría 1) pasa de 11 % vol a 9 % vol.

Vino de licor, se especifica que el grado total mínimo es 17,5 % vol.

Vino de Aguja el adquirido pasa de 10 %vol a 7%vol; y el total pasa de 10 % vol a 9 % vol

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Justificación:

Las fluctuaciones térmicas y las alteraciones en el ciclo de crecimiento de la vid provocadas por el cambio climático pueden dar lugar a vendimias con una madurez fenólica variable y desvinculada del aumento tradicional de los grados Brix que acompaña la maduración tecnológica. Este escenario brinda a los enólogos la oportunidad de producir vinos de menor grado alcohólico que mantengan al mismo tiempo un perfil organoléptico pleno y complejo, especialmente cuando se implementan técnicas avanzadas de manejo de la viña y de la vinificación como la viticultura de precisión en la gestión del dosel de la vid, la selección óptica automatizada en la entrada de uva, o la selección funcional de levaduras autóctonas.

Por otro lado, desde un punto de vista químico, los niveles elevados de etanol que se observan en los últimos tiempos permiten la disolución de un mayor número de compuestos, tanto polares como no polares, hecho que podría enmascarar o alterar las sutilezas de los terpenos, ésteres y otros compuestos aromáticos que constituyen una parte importante del perfil organoléptico del vino. Esta disolución podría reducir la especificidad de las notas aromáticas representativas de ciertos terruños, de forma que permitir la elaboración de vinos con menor grado alcohólico ofrece a los productores una herramienta natural para el mantenimiento de las características propias de los vinos tradicionales de la Denominación de Origen Costers del Segre.

Por último, cabe mencionar la tendencia global del mercado hacia vinos de menor graduación, impulsada tanto por razones de salud pública como por las preferencias del consumidor, que se alinea con las necesidades ya expuestas provocadas por el cambio climático.

En resumen, la reducción del límite inferior del contenido alcohólico en el vino es más que una mera adaptación a las condiciones cambiantes del clima; es una recalibración estratégica que permite: lograr una mayor expresión del terroir en los vinos de la Denominación de Origen Costers del Segre; contrarrestar el aumento de grado alcohólico propio de los tiempos actuales; y adaptarse a las demandas y tendencias del mercado.

En cuanto a la inclusión de la frase «Con un grado alcohólico total no inferior al 17,5 % vol.» en los requisitos fisicoquímicos para los vinos de licor no es tanto una novedad o un cambio sino una clarificación. Este criterio, lejos de ser una imposición restrictiva ideada por la Denominación de Origen, es simplemente un reflejo de lo estipulado en el Reglamento (UE) 1308/2013 Del Parlamento Europeo y del Consejo" (Anexo VII, Parte II, Punto 3), que establece este requisito como una condición básica para la categorización de los vinos de licor.

La decisión de incorporar esta especificación al Pliego de condiciones tiene como principal objetivo facilitar la comprensión del lector respecto al tipo de producto al que se está haciendo referencia. De esta manera, se busca evitar posibles malentendidos o interpretaciones erróneas, al tiempo que se asegura un mejor entendimiento del producto que se describe.

En definitiva, la adición de este criterio contribuye a ofrecer una visión más precisa del producto y asegura que las expectativas del consumidor y las regulaciones legales están debidamente alineadas, pero no supone en ningún caso la introducción de ningún cambio en lo que se refiere al perfil fisicoquímico, organoléptico o técnico de la caracterización del producto.

3. CAMBIOS EN LOS LÍMITES MÁXIMOS DEL DIÓXIDO DE AZUFRE

Descripción:

Cambios en los límites superiores del dióxido de azufre total cuando el contenido en azúcar es < 5g/l:

Vino Blanco y Rosado (categoría 1 y 8) pasa de 200 mg/l a 150 mg/l

Vino Tinto (categoría 1 y 8) pasa de 150 mg/l a 100 mg/l

Vino de Licor pasa de 150 mg/l a 120 mg/l

Cambios en los límites superiores del dióxido de azufre total cuando el contenido de azúcar es igual o superior a 5 g/l:

Vino Blanco y Rosado (categoría 1 y 8) pasa de 250 mg/l a 220 mg/l

Vino Tinto (categoría 1 y 8) pasa de 200 mg/l a 170 mg/l

Vino de Licor pasa de 200 mg/l a 170 mg/l

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Justificación:

La reducción de los niveles máximos de dióxido de azufre (anhídrido sulfuroso, SO2) permitidos en la vinificación responde al consenso actual en el sector vitícola acerca de la necesidad de una enología más sostenible y saludable.

El dióxido de azufre es un aditivo ampliamente usado en enología por sus propiedades antioxidantes, antioxidásicas y antimicrobianas. Pese a lo extendido de su uso, el dióxido de azufre presenta efectos negativos: puede producir reacciones adversas (dermatitis, urticaria, dolor abdominal) en individuos sensibles, y a nivel enológico genera un desagradable olor a azufre en el vino si se añade a dosis excesivas. Al encontrarse en varios productos alimentarios y tratarse de un compuesto cuya cantidad ingerida es acumulativa su uso está limitado, y además es obligatorio declarar su presencia en el etiquetado mediante la expresión «contiene sulfitos».

Los nuevos límites máximos establecidos para la concentración de dióxido de azufre están alineados con los promulgados por los organismos de control y certificación ecológica y por la UE (Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165 de la Comisión), y contribuirán a minimizar los riesgos asociados al producto. La incorporación de prácticas enológicas como el uso de gases inertes o el manejo cuidadoso del oxígeno durante la vinificación compensan eficazmente la reducción del SO2 sin comprometer la calidad ni la longevidad de los vinos elaborados.

La reducción de la dosis añadida de SO2 no tiene efecto alguno ni sobre el perfil organoléptico del producto ni sobre su tipicidad, sino más bien lo contrario, puesto que los vinos elaborados con niveles reducidos de SO2 muestran una complejidad aromática y una autenticidad que refleja más fielmente el microclima y las características del suelo en el que fueron cultivadas las uvas de las que procede.

El rigor científico demanda adaptabilidad y revisión continua de prácticas, y en este sentido la modificación propuesta representa un avance coherente y fundado. El nuevo enfoque no solo favorece la producción de un vino más 'limpio' y auténtico sin perder ni un ápice de su identidad, sino que también establece un nuevo paradigma enológico que potencia la responsabilidad ecológica y social de la Denominación de Origen Costers del Segre.

4. CAMBIOS EN LOS LÍMITES MÁXIMOS DE ACIDEZ VOLÁTIL

Descripción:

Cambios en los límites superiores de la acidez volátil:

Vino Blanco y Rosado (categoría 1) pasa de 0,6 (0,9 g/l en caso de envejecimiento) a 1,08 g/l (18 meq/l)

Vino Tinto (categoría 1) pasa de 0,8 (1,2 g/l en caso de envejecimiento) a 1,2 g/l (20 meq/l)

Vino de Licor pasa de 0,8 g/l a 1,08 (18 meq/l) en blancos y rosado; y 1,2 g/l (20 meq/l) en tintos.

Vino de Aguja 0,6 g/l a 1,08 (18 meq/l) en blancos y rosado; y 1,2 g/l (20 meq/l) en tintos.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Justificación:

La revisión de los límites de acidez volátil establecidos para los vinos de la Denominación de Origen Costers del Segre responde a una comprensión más avanzada y matizada de la enología contemporánea. La acidez volátil, comúnmente asociada con la presencia de ácido acético y su éster etílico (acetato de etilo), ha sido históricamente considerada un indicador de defectos en el vino. Sin embargo, investigaciones recientes han demostrado que niveles moderados de acidez volátil pueden contribuir positivamente a la complejidad aromática y gustativa del vino.

Desde una perspectiva química, la acidez volátil no es un parámetro aislado, sino que interactúa con otros componentes del vino, como polifenoles y ésteres, modulando de forma sinérgica el perfil organoléptico. En este sentido, los límites más restrictivos anteriormente establecidos pueden haber limitado innecesariamente la expresión del terruño y la tipicidad varietal.

Por otro lado, las técnicas enológicas actuales permiten un control más preciso sobre la fermentación y la maduración, lo que reduce el riesgo de generar niveles de acidez volátil que sean problemáticos. Las tecnologías de fermentación controlada y las prácticas de manejo posfermentativo, como la microoxigenación y el uso de levaduras seleccionadas, posibilitan que los enólogos puedan ajustar los niveles de acidez volátil dentro de un rango que aporte complejidad sin comprometer la calidad del producto.

Es importante subrayar que esta revisión normativa no alienta el aumento indiscriminado de la acidez volátil, sino que busca ofrecer un margen más flexible y acorde con los conocimientos científicos actuales. Esta actualización permite una mayor libertad para explorar estilos de vino que reflejen de forma más fidedigna la riqueza y diversidad de los terruños de la Denominación de Origen Costers del Segre.

Este cambio marca un paso importante hacia una enología más adaptable y consciente, alineada con las demandas de un mercado, el del vino, especialmente educado y exigente.

5. CAMBIOS EN LOS LÍMITES MÍNIMOS DE ACIDEZ TOTAL

Descripción:

Cambios en los límites inferiores de la acidez total del Vino Blanco, Rosado y Tinto (categoría 1) de 4,5 g/l a 3,5 g/l.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Justificación:

De modo similar a lo expuesto para el caso de la ampliación del rango aceptado de grado alcohólico, la actualización de los límites inferiores de la acidez total en los vinos de la Denominación de Origen Costers del Segre es una respuesta tanto a la creciente variabilidad climática, y su aumento de temperaturas medias como a la volatilidad del mercado vitivinícola global, y el objetivo del cambio propuesto no es otro que dotar a los elaboradores de las herramientas naturales necesarias para mantener el estilo y calidad de sus vinos.

El incremento de las temperaturas y las variaciones en la pluviometría afectan a la maduración de la uva y, en consecuencia, también a su perfil ácido. Bajo las condiciones climáticas actuales, la madurez fenólica de las uvas puede coincidir fácilmente con un estadio avanzado de maduración tecnológica, y por lo tanto con niveles de acidez total más bajos que en décadas anteriores.

Mantener un límite inferior alto para la acidez total lleva a desestimar uvas que, en todo lo demás, son óptimas para la elaboración de vinos de alta calidad. A su vez, esta rigidez puede llevar a los enólogos a vendimiar en condiciones de madurez insuficiente en otro plano distinto al tecnológico, limitando su capacidad para crear vinos que reflejen fielmente el terroir en el que han sido elaborados.

En resumen, mantener límites estrictos en la acidez total podría resultar en un paradigma enológico obsoleto, puesto que ya no aseguraría el mantenimiento del perfil sensorial histórico de los vinos amparados, y limitaría la capacidad competitiva de los vinos de la DO Costers del Segre en un mercado global que demanda diversidad y adaptabilidad.

6. CAMBIOS EN OTROS LÍMITES ANALÍTICOS

Descripción:

Se amplían los rangos aceptables de Absorbancia, en vinos (categoría 1) y vinos de licor (categoría 3); y de Intensidad colorante en vinos (categoría 1). Y se eliminan los requisitos de limpidez, desapareciendo de vinos (categoría 1) y vinos de licor (categoría 3) los límites de medida de Turbidez.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Justificación:

En el ámbito enológico, la diversidad varietal es un patrimonio que aporta riqueza y complejidad al producto, y que amplía el abanico de vinos disponibles. La Denominación de Origen Costers del Segre destaca especialmente en ese aspecto, ya que ampara una amplia gama de variedades de uva. Esta diversidad, sin embargo, puede suponer un desafío a la hora de estandarizar parámetros sensoriales. Los límites previos establecidos para la absorbancia en el espectro visible resultaban excesivamente restrictivos para algunas variedades, lo cual podía comprometer la inclusividad varietal que define a la Denominación de Origen.

En respuesta a esta situación, se ha procedido a la ampliación de los límites de color. Este ajuste es una decisión fundamentada en análisis sensoriales exhaustivos y en estudios espectrofotométricos, y busca garantizar que las diferentes variedades puedan manifestar su identidad cromática sin por ello desviarse del perfil organoléptico tradicional de los vinos de la DO Costers del Segre.

La eliminación general de muchos de los límites inferiores es un cambio sutil sin efecto alguno en el color percibido por el ojo humano. La reducción del mínimo de la intensidad de color requerida para vinos tintos permite el encaje de variedades de poco color (como la Pinot Noir), que no fueron contempladas en los estudios iniciales utilizados para fijar los antiguos criterios.

Es importante subrayar que estos cambios no modifican el estilo propio del producto amparado y no comportan un sacrificio de la calidad ni de la tipicidad del vino, sino justo lo contrario: permiten una mayor expresión de la diversidad varietal en aras de una representación más precisa y completa del terroir de la Denominación de Origen.

Con esta modificación, se abre la puerta a una interpretación más inclusiva y rica de lo que significa un vino de Costers del Segre, siempre dentro de los límites de la excelencia y la coherencia enológica.

En cuanto a la limpidez, aunque históricamente considerada como un signo de calidad en los vinos, ha dejado de ser un factor universalmente deseable y un indicador del valor del producto desde un punto de vista enológico.

Los argumentos a favor de su eliminación como requisito son varios:

En primer lugar, la percepción de limpidez es altamente subjetiva y puede ser influenciada por numerosos factores que no están directamente relacionados con las propiedades intrínsecas del vino, como el tipo de envase o las condiciones de iluminación.

En segundo lugar, centrar la atención en la limpidez desvía el foco de elementos más relevantes en relación con el terroir, el origen, y la tipicidad del vino. Incluso, para el caso de vinos límpidos y brillantes, alcanzar bajos niveles de turbidez es una cuestión técnica más que una cualidad distintiva asociada al terroir o al estilo de elaboración.

También es relevante destacar que las tendencias actuales en el consumo de vino muestran una creciente aceptación y valoración de técnicas de elaboración más naturales y menos intervencionistas. Estas técnicas, que incluyen evitar o minimizar procesos de filtración, pueden resultar en vinos que presenten cierta turbidez o posos. Lejos de considerarse un defecto, esta característica es a menudo apreciada por los consumidores como una señal de una menor manipulación del producto y de un vino con una expresión sensorial más fidedigna del terroir del que proviene.

En definitiva, la eliminación de los requisitos de limpidez del Pliego de Condiciones no solo es coherente con las tendencias enológicas contemporáneas, sino que también permite a los enólogos centrarse en aspectos más significativos para la elaboración de vinos de alta calidad que reflejen genuinamente el carácter de la Denominación de Origen Costers del Segre.

7. CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Descripción:

Eliminación de la descripción escrita del color de los vinos blancos, rosados y tintos (categoría 1) y de los vinos de licor (categoría 3).

Y, en los vinos de aguja, en su fase visual se elimina «con burbujas y sin espuma» y en su fase «Contenido de carbónico perceptible en el paladar».

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Justificación:

La evaluación del color en los vinos es una tarea que se ha beneficiado significativamente de avances tecnológicos en espectrofotometría y análisis cuantitativo. Las descripciones redactadas del color, aunque puedan tener cierto valor literario o comercial, carecen de la precisión y reproducibilidad que exige la enología moderna.

La utilización de medidas de absorbancia en el espectro visible ofrece una cuantificación más precisa y objetiva del color, permitiendo una estandarización que es crítica en un entorno científico y comercial altamente competitivo.

Se ha optado por eliminar la descripción textual del color en el Pliego de Condiciones de la DO Costers del Segre. Esta decisión se justifica tanto en la necesidad de adherirse a protocolos técnicos avanzados como en la eliminación de ambigüedades que puedan dar lugar a interpretaciones subjetivas, preservando así la integridad y uniformidad del perfil sensorial del vino. Al mismo tiempo, tener tanto una descripción textual como medidas espectrofotométricas resultaba redundante y podía generar ambigüedades innecesarias en la interpretación del estándar del color.

Al adoptar un enfoque exclusivamente cuantitativo, estamos asegurando que los vinos cumplen con criterios objetivos y verificables, lo que refuerza la credibilidad y la reputación de la Denominación de Origen.

Y respecto a la percepción de las burbujas en los vinos de aguja, el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Costers del Segre incluía requisitos específicos relativos a la presencia y percepción sensorial del gas carbónico en los vinos de aguja. Estos requisitos, aunque diseñados para garantizar una cierta uniformidad en el producto, han demostrado ser redundantes y poco útiles, y en consecuencia han sido, pues, eliminados.

La razón principal es que los requisitos analíticos ya existentes, como la sobrepresión de entre 1 y 2,5 bares a 20ºC, ofrecen una forma más precisa de categorizar estos vinos y de asegurar sus propiedades. Este enfoque analítico proporciona para este caso particular más fiabilidad que el análisis sensorial, que ofrece resultados menos robustos.

En resumen, la eliminación de los requisitos sensoriales relacionados con la presencia de gas carbónico en los vinos de aguja no altera el perfil de estos vinos en cuanto a sus características efervescentes, ya que, gracias a los criterios analíticos rigurosos ya existentes, como la sobrepresión medida en bares, se garantiza de manera fiable y robusta el estilo propio de esta categoría de vinos. Este ajuste en el Pliego simplifica el proceso de evaluación, liberando la necesidad de una comprobación sensorial adicional que, aunque informativa, resulta menos precisa que su contraparte fisicoquímica. De este modo, se sigue asegurando la calidad y tipicidad de los vinos de aguja, permitiendo al mismo tiempo una mayor flexibilidad y agilidad en su elaboración y análisis.

8. CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS DE CULTIVO

Descripción:

Se mejora la redacción y se elimina la autorización del riego.

Modifica el punto 3.1 el pliego de condiciones y el 5 del documento único.

Justificación:

La condiciones climáticas actuales, con una consecución de tres campañas de reducción de la pluviometría, así como unas perspectivas de futuro que indican que la falta de disponibilidad de aportación de agua procedente de precipitaciones será habitual en las próximas campañas, se ha considera oportuno autorizar a criterio de cada viticultor la aportación de agua, siempre para evitar el estrés hídrico y teniendo en cuenta que deben cumplirse las indicaciones generales contenidas en el Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, por el cual se desarrolla la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola.

9. CAMBIOS EN LA ZONA DELIMITADA

Descripción:

Además de mejorar la redacción, en particular, sustituyen el antiguo término «subzona» por «unidad geográfica menor» e introduciendo un párrafo antes ubicado en el punto 8.2 del Pliego relativo a la «Zona de producción y elaboración», se amplia la zona delimitada, pues antes el terreno de ciertos municipios se limitaba a ciertas parcelas y ahora se integra todo el municipio.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el 6 del documento único.

Justificación:

Con el objetivo de facilitar la incorporación de determinadas superficies de viña, pertenecientes a municipios donde ya existen parcelas incorporadas a la zona de producción, y verificada la exactitud de las condiciones necesarias para pertenecer a la denominación de origen a todo el municipio, se considera de igual forma que ya existen en otros pliegos de condiciones de denominaciones de origen de Cataluña, que la indicación en el documento técnico de la totalidad del municipio permite a la DO hacer una valoración interna de la petición del titular que quiera incorporarse a la zona de producción, pero sin necesidad de modificar para cada incorporación el pliego de condiciones.

Esta nueva forma de proceder no disminuye de ninguna manera la verificación legal asociada a la propia superficie (autorización de plantación, variedad admitida y otras que pueden ser necesarias) y que se verifican con carácter previo a la inscripción de la superficie en el registro de parcelas que indica el reglamento de la DO Costers del Segre.

Asimismo, supone una modificación del pliego que permite, en cuanto a la prontitud y celeridad en el procedimiento de incorporación a la DO Costers del Segre, el ejercicio del derecho de cualquier viticultor que cumpla con los requisitos legales generales y particulares que le afecten a incorporarse a la DO en cuestión.

La reubicación del apartado 8.2 se debe a ser más adecuado sistemáticamente mencionar este aspecto al delimitar la zona geográfica de la denominación de origen protegida.

10. CAMBIOS EN LAS VARIEDADES

Descripción:

Estos cambios incluyen la incorporación de nuevas variedades, que se han identificado como prometedoras y representativas del carácter único de la zona, así como la reevaluación de las variedades previamente clasificadas como «Recomendadas» y «Autorizadas» y el cambio de nombre de alguna variedad.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el 7 del documento único.

Justificación:

Actualmente algunas de las bodegas de la DOP Costers del Segre están trabajando en el estudio de variedades incluidas en el apartado del RD por el que se regula el potencial de producción vitícola de la Comunidad Autónoma de Catalunya (Real Decreto RD 32/2023, de 24 de enero de 2023).

Las 4 nuevas variedades de uva incluidas son el Picapoll Blanco, la Malvasía de Sitges, la Pirene y el Marselan. Su inclusión responde a la búsqueda constante de la excelencia y la diversidad enológica. Estas variedades, seleccionadas por su potencial enológico y su adaptación al entorno geoclimático de la región, enriquecen el abanico de posibilidades para la elaboración de vinos de alta calidad. Su inclusión contribuye a la evolución y la innovación dentro de la DO, promoviendo la singularidad y la identidad de los vinos amparados.

Se ha tomado la decisión de incluir estas variedades en virtud de la petición e interés alegado por diferentes bodegas de esta DOP, que entienden tales variedades idóneas dado los excelentes resultados de acuerdo a los estudios realizados en cada una de las variedades teniendo en cuenta el suelo y el clima. Estos estudios han reflejado que:

Malvasía de Sitges: variedad blanca, originaria de Catalunya, uvas dulces y suaves. Produce vinos frescos y aromáticos, también aptos para hacer vinos dulces y envejecidos. Racimos de tamaño mediano grande, alargados con forma piramidal, grano de tamaño medio a pequeño. Buena resistencia al frío. Han dado vinos muy correctos que presentan los aromas y característicos de la variedad potenciando las características de los vinos de la DOP Costers del Segre manteniendo el carácter y sabores característicos de la zona.

Marselan: variedad tinta, foránea, es una variedad internacional relativamente poco difundida que da resultados productivos cualitativos muy interesantes. Racimos pequeños a medianos, cilindro-cónicos alargados. Bayas pequeñas, de forma redondeada de color negro violeta. Cepa rústica robusta de vigor moderado. El resultado es un vino complejo, equilibrado con mucho cuerpo muy coloreado y aromático. Rico en taninos ligeros y armoniosos. Aromas de caco, grosella, frambuesa, frutos maduros y especias. Según los estudios realizados presenta buen potencial para la obtención de vino de calidad sin disminuir el carácter y sabores característicos de la zona.

Picapoll blanco: variedad blanca, foránea. Cepa de vigor medio y brotación tardía. Presenta una buena fertilidad, es resistente a enfermedades criptogámicas y sensible a los ácaros. Presenta un lento ciclo de maduración. Los racimos de tamaño medio- pequeños, sueltos y con forma piramidal. Las bayas son elípticas, de un tamaño medio a pequeño y un color amarillo-verdoso. Da un índice de alcohol moderado y una alta acidez. Resultado de vinos ligeros, con aromas frutales y florales, amplios en boca y de un color ámbar brillante. Mantienen el carácter de los vinos de la zona.

Pirene: variedad tinta, cepa originaria de Catalunya resistente a la sequía, los estudios han mostrado que puede adaptarse al cambio climático. Variedad de cicló largo: brotación mediados de abril y cosecha mediados de octubre, maduración muy uniforme. Granos desiguales, diferentes medidas y estructuras dependiendo del cuajado. Uva con mucha carga tánica, color y acidez. Las características del vino procedente de uva Pirene mantiene el carácter y sabores característicos de la zona sin afectar a la calidad del vino.

La reevaluación y el ajuste de las categorías de variedades de uva dentro de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre, específicamente el cambio de «Recomendadas» a «Autorizadas», refleja una decisión orientada a resaltar aún más la autenticidad y la singularidad de los vinos de la región. Este ajuste busca enfocar la categoría de «Recomendadas» en variedades que son consideradas emblemáticas y especialmente adecuadas para expresar el carácter distintivo del territorio. Al mismo tiempo, la inclusión de ciertas variedades en la categoría «Autorizadas» no implica que estas variedades no sean valiosas o no tengan su lugar en la DO, sino que se busca otorgar prioridad a las variedades que se consideran más representativas de la identidad vitivinícola del Costers del Segre y situar en un plano distinto las comúnmente llamadas «variedades internacionales».

Este cambio también tiene en cuenta la diversidad y la dinámica del mundo del vino, permitiendo a los productores explorar nuevas variedades y estilos sin limitaciones excesivas. En última instancia, la modificación de estas categorías tiene como objetivo fomentar la excelencia y la innovación en la producción de vinos de calidad dentro de la DO, al tiempo que se respeta y se preserva la esencia de las variedades tradicionales que contribuyen al carácter único de los vinos de la región.

La modificación de la nomenclatura de la variedad de uva de «Mazuela/Samsó» a «Carinyena» en el Pliego de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre responde a la necesidad de homogeneizar y aclarar la denominación de esta variedad, así como de reflejar con precisión su denominación en catalán, que es la lengua oficial de la región y la que se utiliza comúnmente en la documentación vitivinícola.

La variedad Carinyena es una de las variedades autóctonas más emblemáticas y tradicionales de la región de Costers del Segre. Su importancia histórica y su contribución única a las características organolépticas de los vinos producidos en esta zona hacen que sea esencial otorgarle una designación que refleje con precisión su identidad. El cambio de «Mazuela/Samsó» a «Carinyena» permite una mayor coherencia en la nomenclatura de variedades y evita posibles confusiones en la identificación y el reconocimiento de esta uva por parte de los viticultores, enólogos y consumidores.

En la clasificación de las variedades de viña del anexo XXI del Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola, se recoge como variedad tinta autorizada para las provincias Barcelona, Girona, Lleida y Tarragona de la Comunidad Autónoma de Cataluña: Mazuela, Cariñena, Samsó T. (punto. 9).

En resumen, el cambio en la nomenclatura de la variedad de uva de «Mazuela/Samsó» a «Carinyena» es una modificación necesaria y coherente que refleja de manera más precisa la identidad de esta variedad, su importancia histórica y su relevancia en la producción de vinos de alta calidad en la región de Costers del Segre.

11. MEJORA EN LA REDACCIÓN DEL VÍNCULO

Descripción:

Se cambia la redacción en varios puntos del apartado del vínculo.

Modifica el punto 7 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

No se altera el vínculo, solamente se mejora su redacción, por tanto es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha la modificación de otros aspectos del pliego de condiciones para mejorar la redacción del vínculo.

12. VARIOS CAMBIOS EN LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Descripción:

En el apartado 8.1 «Ámbito de protección de la DOP» se suprime el siguiente párrafo «Vinos elaborados exclusivamente a partir de uvas de las variedades de vitis vinífera autorizados en este pliego de condiciones, producidos por cepas cultivadas en la zona geográfica que aquí mismo se relaciona. Los vinos deben cumplir las características aquí descritas, tanto en relación a las características analíticas como organolépticas.»

Como ya se ha señalado, se traslada el apartado 8.2 del Pliego relativo a la «Zona de producción y elaboración» al apartado 4 del Pliego relativo a la «Demarcación de la zona geográfica», como inciso final.

En el apartado 8.3 del Pliego relativo al «Envasado y/o envejecimiento y embotellado» se sustituye el régimen de comunicación por el de notificación al órgano de gestión de la denominación para los casos de envasado fuera de la zona de producción, a fin de supervisar dicha operación y con la finalidad de garantizar la calidad del producto.

Asimismo, se añade el siguiente párrafo: «Las personas embotelladoras inscritas podrán elaborar y embotellar vinos no amparados por la Denominación de Origen, siempre y cuando se garantice el control de los procesos de embotellado, así como la separación en depósitos independientes perfectamente identificados, de manera indeleble, con registro de su volumen nominal y su procedencia.».

Se modifica el apartado 8.7 Registro introduciendo que también deben registrarse en el registro de Bodegas de embotelladores y envasadores las ubicadas fuera de la zona delimitada.

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Justificación:

La eliminación del párrafo del punto 8.1 se debe a que su contenido no se refiere al ámbito de protección que sólo atañe al nombre de la Denominación de Origen Costers del Segre.

El cambio de ubicación del punto 8.2 se debe a ser más adecuado sistemáticamente mencionar este aspecto al delimitar la zona geográfica de la denominación de origen protegida.

Y los cambios del punto 8.3, en cuanto a la notificación, el motivo de este cambio de régimen se debe a que la comunicación se limita a poner en conocimiento del órgano de gestión el envasado fuera de la zona de producción, mientras que la notificación requiere que la comunicación sea fehaciente y que el Consejo pueda pronunciarse y supervisar, tal y como se establece en el pliego para esta operación. En cuanto al párrafo añadido, es con la el fin de establecer procesos de identificación y control para el caso que las personas embotelladoras inscritas elaboren y embotellen vinos no amparados por la Denominación de Origen, teniendo en cuenta el derecho de la Unión y en particular el relativo a la libre circulación de mercancías y la libre prestación de servicios. Además, esta previsión es acorde con el artículo 25.2 del Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre aprobado por la Orden ARP/297/2005, de 20 de junio.

El cambio en el punto 8.7 es para permitir el control de los envasados que se hagan fuera de la zona delimitada.

13. CAMBIOS EN LA NORMAS DE ETIQUETADO

Descripción:

Se traslada el contenido del apartado 2.5 del Pliego relativo a las «menciones y/o indicaciones relativas a la elaboración y/o envejecimiento», al apartado 8 y, en concreto, al apartado disposiciones relativas al etiquetado. Dichas especificaciones son facultativas y además se encuentran plenamente reguladas en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, donde se establecen de manera detallada los requisitos para el uso de términos como «crianza», «reserva», «gran reserva», «Premium», entre otros, así como los tiempos de envejecimiento y las características específicas para cada uno de ellos.

Por otro lado, se establece un redactado más simplificador, en los siguientes términos:

«Los vinos amparados por la DOP "Costers del Segre" podrán hacer uso en el etiquetado de los términos/menciones tradicionales protegidos en la Unión en los supuestos que establece la normativa específica que les sea de aplicación y de acuerdo con las normas específicas de etiquetado que desarrolle Consejo Regulador. Así mismo, como mención facultativa, se podrá hacer referencia a una unidad geográfica menor.»

Asimismo, se suprime, por innecesario, el apartado 8.6 del Pliego pues se limita a relacionar los siguientes términos tradicionales: «denominación de origen - crianza - reserva - grande reserva».

Y se cambia la altura de los caracteres utilizados para indicar «Costers del Segre» pasando de un máximo de 4 mm a fijarse entre un mínimo de 3 mm y un máximo de 7 mm.

Modifica el punto 2 y 8 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Justificación:

La finalidad de reorganizar de forma más coherente y sistemática el orden de los apartados.

Al contar con una regulación exhaustiva en la ley mencionada, se evita la duplicación normativa y se simplifica el Pliego de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre, haciéndolo más claro y conciso para los productores y demás actores del sector vitivinícola en aquellos apartados referidos a menciones facultativas. Esta eliminación no supone en ningún caso una modificación de los requisitos establecidos en la ley, sino que se busca evitar la redundancia normativa y facilitar la comprensión de las normas por parte de los operadores. Asimismo, esta decisión se alinea con las prácticas de simplificación administrativa y reducción de cargas normativas, promoviendo la eficiencia en la gestión de las Denominaciones de Origen Protegidas y garantizando la coherencia y armonización de la normativa sectorial con la legislación estatal aplicable.

En cuanto al cambio en la altura de los caracteres, la combinación de la totalidad de indicaciones obligatorias que afectan a las bodegas, hace necesario que se dote de mayor rango de medida a la indicación de «Costers del Segre» para permitir incorporar con adecuada proporción todas y cada una de las indicciones obligatorias y posibles potestativas.

14. CAMBIOS EN EL CONTROL

Descripción:

Se elimina la preferencia del Instituto Catalán de la Viña y el Vino como laboratorio para los análisis de los vinos amparados por la DOP. Se añade que el Comité de Cata se designará con el acuerdo previo con el órgano de gestión. Y se quita a la autoridad competente de control la autorización de las etiquetas.

Modifica el punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Justificación:

Se clarifican esos tres aspectos en la gestión del control. La autoridad competente para el control oficial es el Instituto Catalán de la Viña y el Vino, mientras que al Consejo regulador le corresponde aprobar el uso de las etiquetas de los vinos protegidos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Costers del Segre

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *VINO — Vinos blancos y Rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos:

Fase visual: Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420nm, menor o igual a 1,4.

Absorbancia a 520nm menor o igual a 0,4.

Absorbancia a 620nm menor o igual a 0,1.

Intensidad colorante menor o igual a1,9

Fase olfativa Aromas varietales de fruta o vegetal o floral o especiado con posibles aromas terciarios. Ausencia de defectos.

Fase gustativa Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

Rosados:

Fase visual: Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420nm menor o igual 2,5.

Absorbancia a 520nm menor o igual a 3.

Intensidad colorante menor o igual a 5,7.

Fase olfativa Aromas varietales de fruta o vegetal o floral o especiado con posibles aromas terciarios. Ausencia de defectos.

Fase gustativa Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

* Para los límites no señalados se seguirá la legislación vigente.

* Sulfuroso máximo 220 mg/l si azúcar ≥ 5 g/l

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

2. *VINO - Vinos Tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,1.

Absorbancia a 520nm mayor o igual a 0,1.

Intensidad colorante mayor o igual a 1,5.

Fase olfativa No defectuoso, varietales de frutas o vegetales o florales o especiados o con posibles aromas terciarios.

Fase gustativa Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

* Para los límites no señalados se seguirá la legislación vigente.

* Sulfuroso máximo 170 mg/l si azúcar ≥ 5 g/l

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 100

3. *VINO DE LICOR*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420nm menor o igual a 20.

Absorbancia a 520nm menor o igual a 20.

Absorbancia a 620nm menor o igual a 10.

Intensidad colorante menor o igual a 50.

Fase olfativa No defectuoso, varietales de frutas o vegetales o florales o especiados o con posibles aromas terciarios.

Fase gustativa Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso.

* Para los límites no señalados se seguirá la legislación vigente.

* Acidez volátil máxima: blancos y rosados 18 mEq/l (1,08 g/l, expresada en ácido acético); tintos 20 mEq/l (1,20 g/l expresada en ácido acético).

* Sulfuroso máximo 170 mg/l si azúcar ≥ 5 g/l

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 120

4. *VINO ESPUMOSO DE CALIDAD*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Transparente, tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjados o color de oro viejo. Presencia de burbujas persistentes con formación de cordón. Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 1,4

Absorbancia a 520nm menor o igual a 2

Absorbancia a 620nm menor o igual a 1

Intensidad colorante mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 2

Turbidez menor a 30 NTU

Fase olfativa: No defectuoso. Aroma de fruta fresca y/o vegetal y/o floral con posible presencia de aromas terciarios provenientes de la crianza en botella.

Fase gustativa: Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

*Para los límites no señalados se seguirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,8

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

5. *VINO DE AGUJA*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual Observación del gas carbónico. Color coincidentecon los rangos de absorbancias correspondientes al tipo de vino (blanco, tinto, rosado), descritos en los apartados anteriores.

Fase olfativa Aromas varietales de fruta o flores. No defectuoso.

Fase gustativa Ausencia de desequilibrio gustativo y táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

* Para los límites no señalados se seguirá la legislación vigente.

* Acidez volátil máxima: blancos y rosados 18 mEq/l (1,08 g/l, expresada en ácido acético); tintos 20 mEq/l (1,20 g/l expresada en ácido acético).

* Límites de sulfuroso iguales que los de la categoría 1 (blancos, rosados y tintos).

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7

— Acidez total mínima: 3,5 en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica de cultivo

La formación de la cepa y su conducción deberán ser las que se consideren óptimas para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos y se efectuarán de la manera siguiente:

a) Tradicional en vaso

b) Formación en espaldera

La práctica del riego, se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva y con un control del grado alcohólico y la acidez de la uva de las parcelas hídricamente reequilibradas de acuerdo con el equilibrio hídrico del suelo y las condiciones ecológicas de la viña.

Práctica enológica específica

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de forma que su rendimiento no sea superior a 75 litros de vino por cada 100 Kg de vendimia.

5.2. *Rendimientos máximos*

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

120 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

El territorio que configura la DOP Costers del Segre está formado por las siguientes localidades situadas a lo largo de la cuenca del río Segre y agrupadas en 7 unidades geográficas menores:

Unidad geográfica menor Artesa de Segre: Compuesta por las siguientes localidades:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— Entidad menor Montclar ubicada en el término municipal de Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Unidad geográfica menor Urgell: Compuesta por las siguientes localidades:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Unidad geográfica menor Les Garrigues: Compuesta por las siguientes localidades:

— 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

Unidad geográfica menor Pallars: Compuesta por las siguientes localidades:

— Tremp, y las pedanías de Tremp denominadas Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya y Vilamitjana

— Conca de Dalt

— Del término de Castell de Mur, los agregados de Cellers y Guàrdia de Tremp,

— Del término de Gavet de la Conca, los agregados de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana y Sant Miquel de la Vall.

— Del término de Isona i Conca Dellà, los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs y Sant Romà d'Abella,

— La Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Àneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Unidad geográfica menor Raimat: Compuesta por ls siguientes localidades:

— Unidad de población denominada Raimat, del término municipal de Lleida.

Unidad geográfica menor Segrià: Compuesta por las siguientes localidades:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells y Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Unidad geográfica menor Valls del Riu Corb: Compuesta por las siguienteslocalidades:

— 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. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Vino*

Las características propias y bien definidas de la DOP Costers del Segre como la situación geográficay la distancia al mar Mediterráneo y el Pirineo hace que goce de un clima continental con una gran oscilación térmica estacional y diaria, con períodos de ciclo vegetativo propios de la zona, proporcionando cosechas características.

Las condiciones climáticas, junto los característicos suelos calcáreos pobres en materia orgánica recubiertos con arena y/o arcillosos, favorecen una óptima maduración de la uva que da lugar a vinos particulares de calidad superior.

La baja pluviometría lleva las plantas a cierto nivel de estrés hídrico, condición que favorece la concentración del color, el aroma y el sabor de los vinos. Los vientos secos y la falta de humedad inhiben la proliferación de hongos y permiten maduraciones paulatinas hasta llegar al punto óptimo de maduración para la vendimia.

Los factores naturales de la zona hacen que se conserven las variedades tradicionales pero que también se adapten a la perfección las variedades no autóctonas introducidas posteriormente a la filoxera. Es por ello que están presentes una gran diversidad de variedades de uva que permiten una amplía composición varietal de productos.

Las temperaturas nocturnas durante la maduración son excepcionalmente bajas, es habitual encontrar mínimas de 15ºC durante toda la maduración y mínimas entre 2-10ºC al final de la maduración en todo el territorio de la DOP Costers del Segre, esto lleva a que se obtengan vinos de elevada acidez y de sabores intensos, distintos a los de cualquier otra zona.

Todos ellos conservan la tipicidad característica debida a las frías temperaturas nocturnas.

En los factores humanos existe una tradición vitivinícola de la zona encontradas a través de las referencias históricas tanto en documentación como construcciones físicas y la inquietud de utilizar técnicas novedosas.

8.2. *Vino espumoso de calidad*

La elaboración de vino espumoso elaborado por el método tradicional, ya estaba presente en algunas bodegas des de principios del siglo pasado.

Los aromas primarios de los vinos base que se utilizan para vinos espumosos quedan impregnados por los olores afrutados en los vinos blancos de las subzonas con relieves suaves, florales en las subzonas de más altitud.

La gran oscilación térmica diaria en el ciclo de maduración vegetal proporciona unas características diferenciadas, elevada acidez y aromas florales intensos, que, unido al factor humano que aporta la subsistencia de la tradición mediante los métodos de elaboración, y el factor natural que permite que se conserven las variedades autóctonas, pero también que se adapten las foráneas, y dan como resultado el vino espumosos de calidad propio de ésta DOP.

8.3. *Vino de licor*

Las elevadas temperaturas diurnas junto con la escasez de lluvias durante el otoño, permiten retrasar la cosecha y obtener uvas muy ricas en azúcares. Gracias a estas características climáticas tan especiales existe la tradición de elaborar vinos de licor con cosechas tardías y/o con uvas parcialmente pasificadas. El tipo de suelo de la zona permite que las variedades utilizadas para estos vinos, se vendimien en su punto óptimo sin llegar a un estadio de sobremaduración.

8.4. *Vino de aguja*

La elevada acidez e intensidad de aromas que presenta el vino de aguja de la DOP Costers del Segre se deben al gran salto térmico durante la maduración de las uvas, que puede superar en ocasiones los 25ºC.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La designación de los vinos de la DOP Costers del Segre será completada, con los datos siguientes:

a) El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, seguido de la abreviatura % vol.

b) El número de inscripción al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento competente en materia de agricultura.

En el mismo campo visual de las menciones obligatorias figurará obligatoriamente y de manera destacada, la expresión «Denominación de Origen Costers del Segre» o «Denominación de Origen Protegida Costers del Segre».

La medida de los caracteres utilizados para indicar Costers del Segre será de un mínimo de 3mm y de un máximo de 7mm y la mitad para la mención «Denominación de Origen» o «Denominación de Origen Protegida» y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

Enlace al pliego de condiciones

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