C/2025/2465

25.4.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2465)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Costers del Segre“

PDO-ES-A1523-AM04

Teate kuupäev: 28.1.2025

1. **Toote nimetus**

„Costers del Segre“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☒ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, Kalandus- ja Toiduaineministeerium

Toiduainete peadirektoraadi toiduainete kvaliteedikontrolli ning põllumajandus- ja toidulaborite alampeadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. PARANDATUD SÕNASTUS

Kirjeldus:

Tootespetsifikaadi sissejuhatus on välja jäetud ning erinevate kaitstud tootekategooriate, eelkõige 1. kategooria (vein), 3. kategooria (liköörvein) ja 8. kategooria (poolvahuvein) kirjeldusi on parandatud, kasutades õigusaktides sätestatud määratluste kokkuvõtet. 5. kategooria (kvaliteetvahuvein) sõnastus on juba õige ja jääb seetõttu muutmata.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2, muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Põhjus:

1. kategooria puhul on toote „vein“ kirjelduse üldist sõnastust veidi muudetud. Muudatuse põhjus on lihtsalt toote selgituse parandamine. Uus sõnastus ei erine varasemast tekstist üheski mitteformaalses aspektis.

Välja on jäetud ka konkreetne viide, et veinid peavad olema degusteerimiskomisjoni poolt heaks kiidetud. See teine muudatus tehti kahel põhjusel: esiteks tekitas ainult toote „vein“ kirjelduses sisalduv viide degusteerimiskomisjonile dokumendis järjekindlusetust, sest iga tootekategooria puhul kehtivad seoses analüütiliste ja organoleptiliste kontrollidega samad kohustused, et tagada selle vastavus tootespetsifikaadile ja päritolunimetuse alla kuulumine; teiseks on vajadust esitada analüütilised tõendid (füüsikalis-keemilised ja/või sensoorsed), mis tõendavad, et ettevõtja on toodet kontrollinud, nimetatud juba jaos „Kontrolliülesanded“, mistõttu peeti teist viidet ebavajalikuks ja üleliigseks.

Vorm on nüüd kooskõlas enamiku Kataloonia tootespetsifikaatidega ning seetõttu leitakse, et see muudatus parandab õigusnormide ühtlustamist ja aitab täpsustada tingimusi, millele tooted peavad päritolunimetuse alla kuulumiseks vastama.

3. kategooria puhul on toote „liköörvein“ kirjeldusse uue teksti lisamise eesmärk suurendada selle veinitüübi määratluse selgust ja täpsust. Varasemas kirjelduses puudusid nii tootjate kui ka tarbijate jaoks asjakohased üksikasjad ning selles ei olnud toodet piisavalt selgitatud.

Oluline on märkida, et nende muudatustega ei kehtestata uusi või konkreetseid tooteomadusi, sest need põhinevad nõuetel, mis olid varem kaudsed ja kohustuslikud vastavalt kehtivatele ELi õigusnormidele (Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkt 3). Kirjelduse muutmise eesmärk on viia päritolunimetuse „Costers del Segre“ tootespetsifikaat kooskõlla Euroopa suunistega ning esitada täielikum ja täpsem liköörveini määratlus, muutmata selle sisu või traditsioonilist tüpoloogiat.

8. kategooria puhul on toote „poolvahuvein“ kirjeldust ajakohastatud sarnaselt liköörveini tootekirjeldusega. Mõlemal juhul oli eesmärk suurendada tootespetsifikaadis esitatud tootekirjelduse selgust ja täpsust, muutmata asjaomasesse kategooriasse liigitamise nõudeid, mistõttu on otseselt kasutatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktis 8 sätestatud määratlusi. Nagu liköörveini puhul, ei muuda poolvahuveini kirjelduses tehtud muudatused tooteliiki, sest tegemist on nõuetega, mis olid juba enne nende tootespetsifikaati lisamist kohustuslikud.

Konkreetse teabe, näiteks minimaalse alkoholisisalduse ja sisetekkelise süsinikdioksiidi tõttu tekkinud ülerõhu lisamine võimaldab toodet paremini määratleda, seda põhimõtteliselt muutmata. See tagab, et tootekirjeldused on kõigi kaitstud päritolunimetusega poolvahuveinide ja liköörveinide „Costers del Segre“ tootmise ja turustamisega seotud sidusrühmade jaoks täielikumad ja kasulikumad.

2. TEGELIKU JA ÜLDALKOHOLISISALDUSE PIIRMÄÄRADE MUUDATUSED

Kirjeldus:

Tegeliku ja üldalkoholisisalduse alammäära muudatused:

valge veini ja roosa veini (1. kategooria) puhul vähendati see 10,5 mahuprotsendilt 9 mahuprotsendile;

punase veini (1. kategooria) puhul vähendati see 11 mahuprotsendilt 9 mahuprotsendile;

liköörveini minimaalseks üldalkoholisisalduseks kehtestati 17,5 mahuprotsenti;

poolvahuveini puhul vähendati tegelik alkoholisisaldus 10 mahuprotsendilt 7 mahuprotsendile ja üldalkoholisisaldus 10 mahuprotsendilt 9 mahuprotsendile.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Põhjus:

Kliimamuutustest tingitud temperatuurikõikumiste ja viinapuude kasvutsükli muutuste tõttu võivad saagid olla erineva fenoolse küpsusega ja tavapärase Brixi kraadi tõusuta, mis kaasneb tehnoloogilise küpsusega. Need asjaolud tähendavad, et önoloogid suudavad toota väiksema alkoholisisaldusega veine, säilitades samal ajal täieliku ja komplekssе organoleptilise profiili, eriti kui rakendatakse täiustatud viinamarjakasvatus- ja veinivalmistusmeetodeid, nagu täppisviinamarjakasvatus võra kujundamisel, automatiseeritud visuaalne valik viinamarjade saabumisel veinitehasesse ning sobiv kohalike pärmide valik.

Lisaks võimaldab viimasel ajal täheldatud suur etanoolisisaldus keemilisest seisukohast lahustada rohkem nii polaarseid kui ka mittepolaarseid ühendeid, mis võivad varjata või muuta terpeenide, estrite ja muude aromaatsete ühendite peensusi, mis on veini organoleptilise profiili oluline osa. See võib vähendada teatavast geograafilisest piirkonnast tulenevatele eriomadustele tüüpiliste lõhnanüansside eripära. Seetõttu annab väiksema alkoholisisaldusega veinide tootmise lubamine tootjatele loomuliku vahendi, et säilitada kaitstud päritolunimetusega traditsiooniliste veinide „Costers del Segre“ eripära.

Lõpuks tasub mainida üldist turusuundumust väiksema alkoholisisaldusega veinide suunas, mis tuleneb nii rahvatervisega seotud põhjustest kui ka tarbijate eelistustest ja langeb kokku eespool käsitletud vajadustega, mis on tingitud kliimamuutustest.

Lühidalt öeldes on veini alkoholisisalduse alammäära langetamine rohkem kui pelgalt muutuvate kliimatingimustega kohanemine. See on strateegiline kohandamine, mis võimaldab paremini väljendada kaitstud päritolunimetusega veinide „Costers del Segre“ geograafilisest piirkonnast tulenevaid eriomadusi, võidelda tänapäeval üldiselt levinud alkoholisisalduse suurenemise vastu ning kohaneda turu nõudmiste ja suundumustega.

Fraasi „üldalkoholisisaldus vähemalt 17,5 mahuprotsenti“ lisamine likööрveinide füüsikalis-keemilistesse nõuetesse on pigem täpsustus kui uus nõue või muudatus. See kriteerium ei ole päritolunimetuse andmisel piirav tingimus, vaid kajastab üksnes Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 sätteid (VII lisa II osa punkt 3), millega see nõue on kehtestatud likööрveinide liigitamise põhitingimusena.

Selle täpsustuse tootespetsifikaati lisamise peamine eesmärk on hõlbustada lugeja arusaamist sellest, millisele tooteliigile viidatakse, ning püüda seega vältida võimalikke vääritimõistmisi või väärtõlgendusi ja tagada parem arusaamine kirjeldatavast tootest.

Kokkuvõttes aitab selle kriteeriumi lisamine anda tootest täpsema ülevaate ning tagada tarbijate ootuste ja õigusnormide asjakohase kooskõla. See ei too mingil moel kaasa muudatusi tootele iseloomulikus füüsikalis-keemilises, organoleptilises või tehnilises profiilis.

3. MAKSIMAALSE VÄÄVELDIOKSIIDI SISALDUSE MUUDATUSED

Kirjeldus:

Muudatused maksimaalses vääveldioksiidi üldsisalduses, kui suhkrusisaldus on alla 5 grammi liitri kohta:

valge veini ja roosa veini (1. ja 8. kategooria) puhul vähendati see 200 milligrammilt liitri kohta 150 milligrammile liitri kohta;

punase veini (1. ja 8. kategooria) puhul vähendati see 150 milligrammilt liitri kohta 100 milligrammile liitri kohta;

likööorveini puhul vähendati see 150 milligrammilt liitri kohta 120 milligrammile liitri kohta.

Muudatused maksimaalses vääveldioksiidi üldsisalduses, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta:

valge veini ja roosa veini (1. ja 8. kategooria) puhul vähendati see 250 milligrammilt liitri kohta 220 milligrammile liitri kohta;

punase veini (1. ja 8. kategooria) puhul vähendati see 200 milligrammilt liitri kohta 170 milligrammile liitri kohta;

likööorveini puhul vähendati see 200 milligrammilt liitri kohta 170 milligrammile liitri kohta.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Põhjus:

Veinivalmistamisel lubatud maksimaalse vääveldioksiidi (SO_2) sisalduse vähendamine peegeldab praegu veinisektoris valitsevat üksmeelt seoses vajadusega muuta veinivalmistamine tervislikumaks ja kestlikumaks.

Vääveldioksiid on veinivalmistamisel laialdaselt kasutatav lisaaine, millel on oksüdeerumis-, ensüümiaktiivsuse ja mikroobivastased omadused. Hoolimata selle laialdasest kasutamisest on vääveldioksiidil negatiivne mõju: see võib tekitada tundlikel inimestel kõrvaltoimeid (dermatiit, nõgestõbi, kõhuvalu) ja veinivalmistamise tasandil annab see veinile ebameeldiva väävlilõhna, kui seda lisatakse liigses koguses. Kuna vääveldioksiidi leidub mitmesugustes toiduainetes ja see on ühend, mille toime allaneelamisel kumuleerub, on selle kasutamine piiratud. Samuti on kohustuslik deklareerida selle olemasolu märgistusel märkega „sisaldab sulfiteid“.

Uued maksimaalse vääveldioksiidi sisalduse piirnormid on kooskõlas mahepõllumajanduse kontrolli- ja sertifitseerimisasutuste ning ELi (komisjoni rakendusmäärus (EL) 2021/1165) avaldatud piirnormidega ja aitavad vähendada tootega seotud riske. SO_2 sisalduse vähendamine korvatakse tõhusalt selliste veinivalmistustavade lisamisega nagu veinivalmistamisel inertgaaside kasutamine või hapniku hoolikas juhtimine, ilma et kahjustataks toodetavate veinide kvaliteeti ja säilivust.

Lisatava SO_2 koguse vähendamine ei mõjuta toote organoleptilist profiili ega tüüpilisust – vastupidi, väiksema SO_2 sisaldusega valmistatud veinid on komplekssema lõhnaga ja autentsemad, mis peegeldab paremini mikrokliimat ja selle pinnase omadusi, milles viinapuud on kasvanud.

Teaduslik täpsus eeldab kohanemisvõimet ja tavade pidevat läbivaatamist ning selle poolest on kavandatav muudatus sidus ja põhjendatud edasiminek. See uus lähenemisviis ei soodusta mitte üksnes puhtama ja autentsema veini tootmist, selle identiteeti kuidagi mõjutamata, vaid loob ka uue veinivalmistusparadigma, mis tugevdab päritolunimetuse „Costers del Segre“ ökoloogilist ja sotsiaalset vastutust.

4. MAKSIMAALSE LENDUVATE HAPETE SISALDUSE MUUDATUSED

Kirjeldus:

Maksimaalse lenduvate hapete sisalduse muudatused:

valge veini ja roosa veini (1. kategooria) puhul suurendati see 0,6 grammilt liitri kohta (0,9 grammilt liitri kohta laagerdunud veinide puhul) 1,08 grammile liitri kohta (18 milliekvivalendile liitri kohta);

punase veini (1. kategooria) puhul suurendati see 0,8 grammilt liitri kohta (1,2 grammilt liitri kohta laagerdunud veinide puhul) 1,2 grammile liitri kohta (20 milliekvivalendile liitri kohta);

valge ja roosa likööorveini puhul suurendati see 0,8 grammilt liitri kohta 1,08 grammile liitri kohta (18 milliekvivalendile liitri kohta) ja punase likööorveini puhul 1,2 grammile liitri kohta (20 milliekvivalendile liitri kohta);

valge ja roosa poolvahuveini puhul suurendati see 0,6 grammilt liitri kohta 1,08 grammile liitri kohta (18 milliekvivalendile liitri kohta) ja punase poolvahuveini puhul 1,2 grammile liitri kohta (20 milliekvivalendile liitri kohta).

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Põhjus:

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Costers del Segre“ lenduvate hapete sisalduse piirmääri on muudetud, et kajastada uuenduslikumat ja nüansirohkemat arusaama nüüdisaegsest veinivalmistamisest. Lenduvate hapete sisaldust, mida tavaliselt seostatakse äädikhappe ja selle etüülestri (etüülatsetaadi) sisaldusega, on ajalooliselt peetud veini puuduste märgiks. Hiljutised uuringud on siiski näidanud, et mõõdukas lenduvate hapete sisaldus võib veini lõhna ja maitse komplekssusele positiivselt mõjuda.

Keemilisest seisukohast ei ole lenduvate hapete sisaldus eraldiseisev parameeter, vaid pigem vastasmõjus veini teiste komponentidega, nagu polüfenoolid ja estrid, millega koostoimes see reguleerib organoleptilist profiili. Seetõttu võisid varem kehtestatud rangemad piirangud geograafilisest piirkonnast tulenevate eriomaduste ja viinamarjasordile tüüpiliste omaduste väljendumist tarbetult piirata.

Lisaks sellele võimaldavad praegused veinivalmistusmeetodid kääritamist ja küpsemist täpsemalt kontrollida, mis vähendab problemaatilise lenduvate hapete sisalduse tekitamise ohtu. Kontrollitud kääritamise tehnoloogia ja käärimisjärgse etapi juhtimise, näiteks mikroõhustamise ja valitud pärmide kasutamise abil on önoloogidel võimalik reguleerida lenduvate hapete sisaldust vahemikus, mis tagab komplekssuse, kahjustamata toote kvaliteeti.

Oluline on rõhutada, et selle õigusliku läbivaatamisega ei õhutata lenduvate hapete sisaldust valimatult suurendama, vaid püütakse pakkuda paindlikumat vahemikku, mis kajastab praegusi teaduslikke teadmisi. See ajakohastamine annab suurema vabaduse uurida veinistiile, mis esindavad täpsemini päritolunimetuse „Costers del Segre“ geograafilisest piirkonnast tulenevate eriomaduste rikkalikkust ja mitmekesisust.

See muutus on oluline samm kohanemisvõimelisema ja vastutustundlikuma veinivalmistamise suunas, mis on kooskõlas sellise haritud ja nõudliku turu nõudmistega nagu veiniturg.

5. MINIMAALSE ÜLDHAPPESUSE MUUDATUSED

Kirjeldus:

Valge, roosa ja punase veini (1. kategooria) minimaalset üldhappesust on muudetud 4,5 grammilt liitri kohta 3,5 grammile liitri kohta.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Põhjus:

Sarnaselt lubatud alkoholisisalduse vahemiku suurendamisel esitatud põhjendustega on ka kaitstud päritolunimetusega veinide „Costers del Segre“ minimaalset üldhappesust ajakohastatud selleks, et reageerida nii kliima suuremale muutlikkusele ja keskmiste temperatuuride tõusule kui ka ülemaailmse veinituru volatiilsusele. Selle muudatuse eesmärk on anda tootjatele loomulikud vahendid, mida nad vajavad oma veinide kvaliteedi ja stiili säilitamiseks.

Temperatuuritõus ja sademete muutused mõjutavad viinamarjade küpsemist ja sellest tulenevalt ka nende happesuse profiili. Praegustes kliimatingimustes saavutavad viinamarjad fenoolse küpsuse sageli samal ajal, kui nad jõuavad tehnoloogilise küpsuse hilisesse staadiumisse, mistõttu on üldhappesus väiksem kui varasematel aastakümnetel.

Üldhappesuse kõrge alammäära tõttu praagitakse välja viinamarjad, mis oleksid muidu olnud kvaliteetsete veinide tootmiseks ideaalsed. See jäikus võib omakorda panna önoloogid koristama saaki siis, kui viinamarjad ei ole muudes aspektides peale tehnoloogilise piisavalt küpsed, mis omakorda piirab nende võimet toota veine, mis peegeldavad tõetruult sellest geograafilisest piirkonnast tulenevaid eriomadusi, kus neid toodetakse.

Seega võib rangete üldhappesuse piirmäärade säilitamise tagajärjeks olla vananenud veinivalmistusmudel, sest see ei tagaks enam kaitstud veinide ajaloolise sensoorse profiili säilimist ja piiraks kaitstud päritolunimetusega veinide „Costers del Segre“ konkurentsivõimet maailmaturul, mis nõuab mitmekesisust ja kohanemisvõimet.

6. MUUDE ANALÜÜTILISTE PIIRNORMIDE MUUDATUSED

Kirjeldus:

Laiendatud on veinide (1. kategooria) ja likööorveinide (3. kategooria) lubatud neelduvusvahemikke ning veinide (1. kategooria) värvuse intensiivsuse vahemikke. Selguse nõuded on välja jäetud, kuna veinide (1. kategooria) ja likööorveinide (3. kategooria) hägususe piirnormid kaotati.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Põhjus:

Veinitööstuses kasutatakse traditsiooniliselt mitmekesiseid viinamarjasorte, mis suurendab toote rikkalikkust ja komplekssust ning laiendab toodetavate veinide valikut. Päritolunimetus „Costers del Segre“ on selle poolest eriti tuntud, sest hõlmab suurt hulka viinamarjasorte. See mitmekesisus võib siiski olla proovikiviks sensoorsete parameetrite standardimisel. Varasemad piirnormid, mis olid nähtavas spektriosas neelduvusele kehtestatud, olid mõne sordi puhul liiga piiravad, mis võib ohustada päritolunimetuse määratlemise aluseks olevate sortide sisaldust.

Seetõttu on värvuse piirnorme suurendatud. See otsus tehti pärast põhjalikke sensoorseid analüüse ja spektrofotomeetrilisi uuringuid, eesmärgiga tagada, et eri sortide iseloomulik värvus saaks väljenduda, kaldumata kõrvale kaitstud päritolunimetusega veinide „Costers del Segre“ traditsioonilisest organoleptilisest profiilist.

Paljude alampiiride üldine kaotamine on väike muudatus, mis ei mõjuta inimsilmale nähtavat värvust. Punaste veinide puhul nõutud värvuse minimaalse intensiivsuse vähendamine võimaldab neile lisada heledaid sorte (nt „Pinot Noir“), mis varem vanade kriteeriumide kehtestamiseks kasutatud algsetest uuringutest välja jäeti.

Oluline on rõhutada, et nende muudatustega ei muudeta kaitstud toote stiili ega ohverdata veini kvaliteeti ega tüüpilisust, vaid pigem võimaldatakse sordilist mitmekesisust paremini väljendada, tagades seega päritolunimetuse geograafilisest piirkonnast tulenevate eriomaduste täpsema ja täielikuma esindatuse.

Käesolev muudatus avab ukse veini „Costers del Segre“ tähenduse kaasavamale ja rikkalikumale tõlgendamisele, jäädes samas endiselt tipptaseme ja veinivalmistamise järjepidevuse piiresse.

Mis puutub selgusesse, siis kuigi seda on ajalooliselt peetud veinide kvaliteedi märgiks, ei ole see enam üldiselt soovitav tegur ja seda ei peeta veinivalmistamise seisukohast toote väärtuse näitajaks.

Selguse nõude kaotamist toetab mitu argumenti.

Esiteks on selgus väga subjektiivne ja seda võivad mõjutada paljud tegurid, näiteks pakendi tüüp või valgustingimused, mis ei ole otseselt seotud veini olemuslike omadustega.

Teiseks juhib selgusele keskendumine tähelepanu kõrvale asjakohasematelt teguritelt, mis on seotud geograafilisest piirkonnast tulenevate eriomaduste, päritolu ja veini tüüpilisusega. Isegi selgete ja erksate veinide puhul on vähese hägususe saavutamine pigem tehniline küsimus kui geograafilisest piirkonnast tulenevate eriomaduste või tootmisstiiliga seotud iseloomulik kvaliteediomadus.

Samuti on oluline märkida, et praegused veinitarbimise suundumused näitavad, et üha enam peetakse vastuvõetavaks ja hinnatakse loomulikumaid ja vähem sekkuvaid tootmismeetodeid. Need meetodid, mis hõlmavad filtreerimise vältimist või minimeerimist, võivad kaasa tuua veinide teatava hägususe või setted. Seda omadust ei peeta kaugeltki puuduseks, vaid tarbijad näevad selles sageli vähem töödeldud toote märki, mis võimaldab sellest geograafilisest piirkonnast tulenevatel eriomadustel, kust vein pärineb, usaldusväärsemalt sensoorselt väljenduda.

Lühidalt öeldes on selguse nõuete väljajätmine tootespetsifikaadist kooskõlas nüüdisaegsete veinivalmistamise suundumustega ja võimaldab ühtlasi önoloogidel keskenduda kvaliteetsete veinide valmistamisel olulisematele aspektidele, mis päritolunimetuse „Costers del Segre“ olemust tõeliselt kajastavad.

7. ORGANOLEPTILISTE KIRJELDUSTEGA SEOTUD MUUDATUSED

Kirjeldus:

Valgete, roosade ja punaste veinide (1. kategooria) ning likööorveinide (3. kategooria) värvuse kirjelduse väljajätmine.

Poolvahuveinide puhul on välimuse kirjeldusest välja jäetud sõnad „mullidega, aga vahuta“ ja maitse kirjeldusest sõnad „tuntava süsinikdioksiidisisaldusega“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Põhjus:

Veinide värvuse hindamisel on märkimisväärset kasu toonud tehnoloogilised edusammud spektrofotomeetrias ja kvantitatiivses analüüsis. Hoolimata nende võimalikust kirjanduslikust või kaubanduslikust väärtusest ei ole värvuse kirjeldused nüüdisaegses veinivalmistamises vajaliku täpsuse ja korratavusega.

Nähtavasse spektriossa jäävate neelduvusnäitajate kasutamine tagab värvuse täpsema ja objektiivsema kvantifitseerimise, võimaldades väga konkurentsitihedas teadus- ja kaubanduskeskkonnas kriitilise tähtsusega standardimist.

Värvuse kirjeldus otsustati päritolunimetuse „Costers del Segre“ tootespetsifikaadist välja jätta. See otsus on põhjendatud nii vajadusega järgida täiustatud tehnilisi protokolle kui ka vajadusega kõrvaldada subjektiivseid tõlgendusi põhjustada võivad mitmetimõistetavused, et säilitada veini sensoorse profiili terviklikkus ja ühtsus. Nii kirjelduse kui ka spektrofotomeetriliste näitajate esitamine oli liiane ja võis tekitada värvusstandardi tõlgendamisel tarbetut mitmetimõistetavust.

Puhtalt kvantitatiivse lähenemisviisi kasutamine tagab, et veinid vastavad objektiivsetele ja kontrollitavatele kriteeriumidele, mis tugevdab päritolunimetuse usaldusväärsust ja mainet.

Mis puutub poolvahuveinide nähtavatesse mullidesse, siis sisaldas päritolunimetuse „Costers del Segre“ tootespetsifikaat konkreetseid nõudeid süsinikdioksiidi olemasolu ja sensoorse tajumise kohta poolvahuveinides. Need nõuded, mille eesmärk oli küll tagada toote teatav ühtsus, on osutunud ebavajalikuks ja mitte eriti kasulikuks ning on seetõttu välja jäetud.

Peamine põhjus on see, et olemasolevad analüütilised nõuded, nagu ülerõhk temperatuuril 20 °C vahemikus 1–2,5 baari, pakuvad täpsemat viisi nende veinide liigitamiseks ja nende omaduste tagamiseks. Sel konkreetsel juhul annab sensoorne analüüs vähem kindlaid tulemusi ja seetõttu on nimetatud analüütiline lähenemisviis usaldusväärsem.

Lühidalt öeldes ei muuda süsinikdioksiidisisaldusega seotud sensoorsete nõuete kaotamine poolvahuveinide puhul nende veinide profiili kihisevusega seotud omadusi, sest tänu juba olemasolevatele rangetele analüütilistele kriteeriumidele, nagu baarides mõõdetav ülerõhk, on selle veinikategooria stiil usaldusväärselt ja kindlalt tagatud. See tootespetsifikaadi muudatus lihtsustab hindamisprotsessi, kaotades täiendava sensoorse kontrolli vajaduse. Sensoorne kontroll on küll informatiivne, kuid vähem täpne kui selle füüsikalis-keemiline ekvivalent. See tagab poolvahuveinide kvaliteedi ja omadused, võimaldades samas suuremat paindlikkust ja reageerimisvõimet nende tootmisel ja analüüsimisel.

8. VILJELUSTAVADEGA SEOTUD MUUDATUSED

Kirjeldus:

Sõnastust on parandatud ja niisutamisluba on välja jäetud.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3.1 ja muudetakse koonddokumendi punkti 5.

Põhjus:

Võttes arvesse praeguseid kliimatingimusi, sealhulgas kolme vähesemate sademetega aastat, ning prognoose, et eelseisvatel aastatel muutub sademevee puudus normiks, on asjakohane lubada igal viinamarjakasvatajal veevarustust veestressi vältimiseks oma äranägemisel juhtida, pidades silmas, et tuleb järgida üldiseid juhiseid, mis on esitatud 28. detsembri 2004. aasta dekreedis nr 474/2004, millega rakendatakse 27. juuni 2002. aasta seadust 15/2002 veinikorralduse kohta.

9. MÄÄRATLETUD PIIRKONNAGA SEOTUD MUUDATUSED

Kirjeldus:

Lisaks sõnastuse parandamisele, eelkõige varem kasutatud mõiste „alapiirkond“ asendamisele mõistega „väiksem geograafiline üksus“, ja varem tootespetsifikaadi punktis 8.2 „Tootmis- ja töötlemispiirkond“ esitatud lõigu lisamisele on määratletud piirkonda ka laiendatud, nii et see hõlmab nüüd terveid omavalitsusüksusi, millest see varem hõlmas vaid teatavaid maatükke.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 4 ja muudetakse koonddokumendi punkti 6.

Põhjus:

Selleks et hõlbustada teatavate selliste viinamarjaistandustega piirkondade lisamist, mis kuuluvad omavalitsusüksustesse, kus juba on tootmispiirkonda kuuluvaid maatükke, võimaldab kogu omavalitsusüksuse nimetamine tehnilises dokumendis pärast seda, kui on kontrollitud päritolunimetuse alla kuulumiseks nõutavatele tingimustele vastavust kogu omavalitsusüksuses, päritolunimetust andvatel asutustel hinnata iga tootmispiirkonda lisamist sooviva omaniku taotlust, ilma et tootespetsifikaati oleks vaja iga lisanduse puhul muuta, nagu on juba tehtud ka teistes Kataloonia päritolunimetuste tootespetsifikaatides.

See uus protsess ei vähenda mingil moel piirkonna endaga seotud õiguslikku kontrolli (nt istutusluba, heakskiidetud sort ja muu vajalik), mis tehakse enne piirkonna kandmist päritolunimetust „Costers del Segre“ käsitlevas määruses osutatud maatükkide registrisse.

Sellega muudetakse tootespetsifikaati ka seoses päritolunimetuse „Costers del Segre“ alla kandmise menetluse kiiruse ja tõhususega, võimaldades igal viinamarjakasvatajal, kes vastab üldistele ja konkreetsetele õigusnõuetele, kasutada õigust kõnealuse päritolunimetuse alla lisamisele.

Punkt 8.2 viidi üle teise kohta, sest leiti, et asjakohasem on sellele aspektile viidata kaitstud päritolunimetusega hõlmatud geograafilise piirkonna määratlemisel.

10. VIINAMARJASORTIDEGA SEOTUD MUUDATUSED

Kirjeldus:

Need muudatused hõlmavad paljutõotavateks ja piirkonna ainulaadsust esindavateks tunnistatud uute sortide lisamist, varem soovitatavateks ja lubatuks liigitatud sortide ümberhindamist ning sordinimede muudatusi.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 6 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.

Põhjus:

Mõned kaitstud päritolunimetuse „Costers del Segre“ veinitehased uurivad praegu Kataloonia autonoomse piirkonna viinamarjakasvatuspotentsiaali reguleerivasse kuninglikku dekreeti (24. jaanuari 2023. aasta kuninglik dekreet RD 32/2023) lisatud sorte.

Neli lisatud uut viinamarjasorti on „Picapoll Blanco“, „Malvasía de Sitges“, „Pirene“ ja „Marselan“. Nende lisamine peegeldab pidevat püüdlust tipptaseme ja veinivaliku mitmekesisuse poole. Need sordid, mis on valitud nende veinivalmistamises kasutamise potentsiaali ja piirkonna geoklimaatilise keskkonnaga kohanemise võime tõttu, rikastavad valikuvõimalusi, mida saab kasutada kvaliteetsete veinide tootmiseks. Nende lisamine toetab päritolunimetuse arengut ja uuendusi, edendades nende kaitstud veinide ainulaadsust ja identiteeti.

Otsus nende sortide lisamise kohta võeti vastu kaitstud päritolunimetuse eri veinitehaste taotluse ja huvi tõttu. Veinitehased peavad neid sorte sobivateks, kuna iga sordi puhul läbiviidud uuringud on mullastikku ja kliimat arvesse võttes andnud suurepäraseid tulemusi. Need uuringud näitasid järgmist.

„Malvasía de Sitges“: Kataloonias pärit valge sort magusate ja mahedate viinamarjadega. Sellest saab värskeid ja aromaatseid veine ning see sobib ka magusate ja laagerdunud veinide valmistamiseks. Keskmise suurusega kuni suured piklikud, püramiidjad, väikeste kuni keskmise suurusega viinamarjadega kobarad. Hea külmakindlusega. Sellest sordist saab väga häid veine, millel on sordile iseloomulikud aroomid ja omadused. See sort aitab esile tuua kaitstud päritolunimetusega veinide „Costers del Segre“ eripärased omadused, säilitades samas piirkonnale omased tunnused ja maitsed.

„Marselan“: mittekohalik punane sort. See on suhteliselt haruldane rahvusvaheline sort, millel on väga huvitavad kvalitatiivsed tootmistulemused. Väikesed kuni keskmise suurusega piklikud, silindrilised/koonilised kobarad. Väikesed ümarad viinamarjad, mis on mustjaslilla värvusega. Tugev ja vastupidav sort, keskmise elujõulisusega. Sellest saab komplekssе, tasakaalustatud ja täidlase veini, mis on tugeva värviga ja väga aromaatne. Selles on rikkalikult pehmeid ja harmoonilisi tanniine. Kakao, punase sõstra, vaarika, küpsete puuviljade ja vürtside nüansid. Uuringute kohaselt on hea potentsiaal valmistada sellest sordist kvaliteetveini, säilitades piirkonnale iseloomulikud omadused ja maitsed.

„Picapoll blanco“: mittekohalik valge sort. Keskmise elujõulisusega hilja punguv viinapuu. Viljakas, vastupidav seenhaigustele ja vastuvõtlik lestadele. Aeglane küpsemistsükkel. Keskmisest väiksemad hõredad püramiidjad kobarad. Viinamarjad on elliptilised, keskmise suurusega kuni väikesed ja rohekaskollase värvusega. Sellest sordist saab mõõduka alkoholisisalduse ja suure happesusega veine. Veinid on kerged, puuvilja- ja lillenüanssidega, suus rikkalikud ja ereda merevaigukollase värvusega. Need säilitavad piirkonna veinidele iseloomulikud omadused.

„Pirene“: Kataloonias pärit põuakindel punane sort, mille puhul on uuringud näidanud, et see suudab kohaneda kliimamuutustega. Pika tsükliga sort: pungub aprilli keskel ja saaki koristatakse oktoobri keskel, väga ühtlase küpsemisega. Viinamarjad on erineva suuruse ja kujuga, olenevalt viljade moodustumisest. Suure tanniini- ja värvisisalduse ning suure happesusega viinamarjad. Sordi „Pirene“ marjadest valmistatud veinid säilitavad piirkonnale iseloomulikud omadused ja maitsed, ilma et muutuks veini kvaliteet.

Kaitstud päritolunimetuse „Costers del Segre“ viinamarjasortide kategooriate ümberhindamine ja kohandamine, täpsemalt kategooria „Soovitatav“ asendamine kategooriaga „Lubatud“, oli otsus, mis tehti selleks, et veelgi enam esile tõsta piirkonna veinide autentsust ja ainulaadsust. Selle muudatuse eesmärk on tõsta kategooria „Soovitatav“ keskmesse sordid, mida peetakse sümboolseteks ja geograafilisest piirkonnast tulenevate eriomaduste väljendamiseks eriti sobivateks. Samas ei tähenda teatavate sortide lisamine kategooriasse „Lubatud“, et need ei ole väärtuslikud või et neil ei ole kaitstud päritolunimetuse all kohta. Pigem on eesmärk eelistada sorte, mida peetakse „Costers del Segre“ viinamarjakasvatusidentiteeti esindavamaks, ja eristada neid rahvusvahelistest sortidest.

Selle muudatusega võetakse arvesse ka veinimaailma mitmekesisust ja dünaamikat, võimaldades tootjatel liigsete piiranguteta uurida uusi sorte ja stiile. Lõppkokkuvõttes on nende kategooriate muutmise eesmärk soodustada kaitstud päritolunimetuse raames kvaliteetveinide tootmisel tipptaset ja innovatsiooni, austades ja säilitades samal ajal traditsiooniliste sortide olemust, mis edendab piirkonna veinide ainulaadsust.

Päritolunimetuse „Costers del Segre“ spetsifikaadis sisalduva viinamarjasordi „Mazuela/Samsó“ nime muutmine nimeks „Carinyena“ vastab vajadusele selle sordi nimi standardida ja täpsustada ning kajastada õigesti selle nime katalaani keeles, mis on piirkonna ametlik keel ja mida veinidokumentides tavaliselt kasutatakse.

Sort „Carinyena“ on päritolunimetusega „Costers del Segre“ hõlmatud piirkonna üks kõige sümboolsemaid ja traditsioonilisemaid kohalikke sorte. Selle ajalooline tähtsus ja ainulaadne panus piirkonnas toodetud veinide organoleptilistesse omadustesse tähendab, et on oluline, et sellele sordile antaks selle identiteeti õigesti kajastav nimi. Nime „Mazuela/Samsó“ muutmine nimeks „Carinyena“ võimaldab tagada sortide nimetamisel suurema järjepidevuse ning vältida võimalikku segadust selle viinamarja identifitseerimisel ja tunnustamisel viinamarjakasvatajate, veinivalmistajate ja tarbijate poolt.

See on lisatud viinamarjasortide klassifikatsiooni 29. oktoobri 2018. aasta kuningliku dekreedi nr 1338/2018 (millega reguleeritakse viinamarjakasvatuse tootmispotentsiaali) XXI lisas Kataloonia autonoomse piirkonna Barcelona, Girona, Lleida ja Tarragona provintsi puhul lubatud punase sordina: *Mazuela*, *Cariñena*, *Samsó T*. (punkt 9).

Lühidalt öeldes on viinamarjasordi nime „Mazuela/Samsó“ muutmine nimeks „Carinyena“ vajalik ja loogiline muudatus, mis kajastab täpsemalt selle sordi identiteeti, ajaloolist tähtsust ja olulisust kvaliteetsete veinide tootmisel päritolunimetusega „Costers del Segre“ hõlmatud piirkonnas.

11. SEOSTE KIRJELDUSE SÕNASTUSE PARANDAMINE

Kirjeldus:

Seoste kirjelduse jaos on mitme punkti sõnastust muudetud.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 7 ja muudetakse koonddokumendi punkti 8.

Seoseid ei ole muudetud, parandatud on ainult sõnastust. Seega on tegemist standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjus:

Seoste sõnastusse otsustati teha parandusi, mis langevad kokku tootespetsifikaadi teiste osade muudatustega.

12. MITMESUGUSED MUUDATUSED LISATINGIMUSTES

Kirjeldus:

Punktist 8.1 „Kaitstud päritolunimetuse kaitse ulatus“ on välja jäetud järgmine lõik: „Veinid, mis on valmistatud üksnes käesolevas tootespetsifikaadis lubatud *Vitis vinifera* sortide viinamarjadest ja toodetud asjaomases geograafilises piirkonnas kasvatatud varudest. Veinid peavad vastama käesolevas dokumendis kirjeldatud analüütilistele ja organoleptilistele omadustele.“

Nagu juba selgitatud, on tootespetsifikaadi punkt 8.2 „Tootmis- ja töötlemispiirkond“ viidud üle punkti 4 „Geograafilise piirkonna määratlemine“ viimasesse lausesse.

Tootespetsifikaadi punktis 8.3 „Pakendamine ja/või laagerdamine ja villimine“ on deklareerimiseeskirjad asendatud nõudega teavitada KPNi juhtorganit, kui tooteid pakendatakse väljaspool tootmispiirkonda, et seda protsessi saaks kontrollida ja tagada toote kvaliteedi.

Lisatud on ka järgmine lõik: „Registreeritud villijad võivad toota ja villida päritolunimetusega hõlmamata veine, tingimusel et on tagatud villimisprotsesside kontroll ja et veinid on eraldatud selgelt identifitseeritud eraldi mahutitesse, mille nimimaht ja päritolu on registreeritud.“

Punkti 8.7 („Registrid“) on muudetud nii, et väljaspool määratletud piirkonda asuvad villimisettevõtjad peavad samuti olema villijate ja pakendajate registrisse kantud.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8, muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Põhjus:

Punktis 8.1 esitatud lõik on välja jäetud, kuna selle sisu ei viidanud kaitse ulatusele üksnes seoses päritolunimetusega „Costers del Segre“.

Punkt 8.2 on viidud üle teise kohta, sest leiti, et asjakohasem on sellele aspektile viidata kaitstud päritolunimetusega hõlmatud geograafilise piirkonna määratlemisel.

Punktis 8.3 tehtud teavitamisega seotud muudatuse põhjus oli see, et varem teatati juhtorganile ainult väljaspool tootmispiirkonda toimuvast pakendamisest. Teavitamine eeldab siiski tõhusat suhtlust, et reguleeriv asutus saaks hinnata ja kontrollida, nagu spetsifikaadis on selle tegevuse kohta kindlaks määratud. Lisatud lõigu eesmärk on kehtestada identifitseerimis- ja kontrollimenetlus juhtudeks, kui registreeritud villijad toodavad ja villivad päritolunimetusega hõlmamata veine, võttes nõuetekohaselt arvesse liidu õigust, eelkõige kaupade vaba liikumise ja teenuste osutamise vabadusega seotud õigust. Lisaks on see kooskõlas päritolunimetust „Costers del Segre“ käsitleva määruse (mis on heaks kiidetud 20. juuni 2005. aasta määrusega ARP/297/2005) artikliga 25.2.

Punktis 8.7 tehtud muudatus võimaldab kontrollida väljaspool määratletud piirkonda toimuvat pakendamist.

13. MUUDATUSED MÄRGISTAMISNÕUETES

Kirjeldus:

Tootespetsifikaadi punkt 2.5 „Tootmise ja/või laagerdumisega seotud väljendid ja/või mõisted“ on viidud üle punkti 8 märgistamissätteid käsitlevasse ossa. Need täpsustused on vabatahtlikud ja ühtlasi täielikult reguleeritud 12. mai 2015. aasta seadusega nr 6/2015 kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste kohta autonoomse piirkonna ülesel tasandil, milles on üksikasjalikult sätestatud nõuded selliste nimetuste nagu „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“ ja „Premium“ kasutamisele ning neist igaühe laagerdumisajad ja eriomadused.

Samuti on sõnastust järgmiselt lihtsustatud:

„Kaitstud päritolunimetusega veinide „Costers del Segre“ märgistamisel võib kasutada ELis kaitstud traditsioonilisi nimetusi/väljendeid nende suhtes kohaldatavates eriõigusaktides sätestatud juhtudel ja kooskõlas reguleeriva asutuse väljatöötatud märgistamise erinõuetega. Vabatahtliku nimetusena võib viidata ka väiksemale geograafilisele üksusele.“

Tootespetsifikaadi punkt 8.6 on välja jäetud, sest see piirdus allpool esitatud traditsiooniliste nimetustega ja seetõttu ei olnud seda vaja: „*denominación de origen - crianza - reserva - grande reserva*“.

Samuti on muudetud „Costers del Segre“ märkimiseks kasutatavate tähemärkide kõrgust maksimaalselt 4 millimeetrilt 3–7 millimeetrile.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkte 2 ja 8, muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Põhjus:

Seda tehti selleks, et muuta jagude järjestus sidusamaks ja süstemaatilisemaks.

Kuna eespool nimetatud määrus sisaldab ammendavaid eeskirju, sooviti vältida õigusaktide dubleerimist ja lihtsustati seega kaitstud päritolunimetuse „Costers del Segre“ tootespetsifikaati, muutes vabatahtlikele väljenditele viitavad jaod tootjate ja teiste veinisektori sidusrühmade jaoks selgemaks ja sisutihedamaks. See ei muuda kehtestatud õiguslikke nõudeid mingil moel, vaid pigem on selle eesmärk vältida õigusaktide kordamist ja muuta eeskirjad ettevõtjatele hõlpsamini arusaadavaks. See otsus on kooskõlas haldustoimingute lihtsustamise tavadega, mis vähendavad halduskoormust, tõhustavad kaitstud päritolunimetuste juhtimist ning tagavad tootmisharu standardite järjepidevuse ja ühtlustamise kohaldatavate riiklike õigusaktidega.

Mis puutub tähemärkide kõrgusse, siis kogu veinitootjatega seotud kohustusliku teabe kombinatsiooni tõttu on vaja lubada, et sõnad „Costers del Segre“ oleksid suuremate tähemärkidega, nii et kõik kohustuslikud ja vabatahtlikud sõnad saaks lisada sobiva suurusega tähemärkidega.

14. KONTROLLIGA SEOTUD MUUDATUSED

Kirjeldus:

Välja on jäetud Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Kataloonia Viinamarja- ja Veiniinstituut) eelistamine kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veinide analüüsilaborina. Lisatud on, et degusteerimiskomisjon määratakse juhtorgani eelneval nõusolekul, ja pädev kontrolliasutus ei vastuta enam märgistuste heakskiitmise eest.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 9, muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Põhjus:

Neid kolme aspekti on täpsustatud kontrolli juhtimise all. Ametlike kontrollide puhul pädev asutus on Kataloonia Viinamarja- ja Veiniinstituut, samal ajal kui reguleeriv asutus vastutab kaitstud veinide märgistuste kasutamise heakskiitmise eest.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Costers del Segre

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Liköörvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *VEIN – valged ja roosad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Valged veinid

Välimus: veinid peavad vastama järgmistele vahemikele/väärtustele:

neelduvus 420 nm juures on kuni 1,4;

neelduvus 520 nm juures on kuni 0,4;

neelduvus 620 nm juures on kuni 0,1;

värvuse intensiivsus on kuni 1,9.

Lõhn: sordist tulenevad puuvilja-, köögivilja-, lille- või vürtsinüansid, mõnikord võib tunda kolmanda taseme aroome. Puudusteta.

Maitse: tasakaalus maitse ja tekstuur, puudusteta ja pika järelmaitsega, mis püsib üle viie sekundi.

Roosad veinid

Välimus: veinid peavad vastama järgmistele vahemikele/väärtustele:

neelduvus 420 nm juures on kuni 2,5;

neelduvus 520 nm juures on kuni 3;

värvuse intensiivsus on kuni 5,7.

Lõhn: sordist tulenevad puuvilja-, köögivilja-, lille- või vürtsinüansid, mõnikord võib tunda kolmanda taseme lõhnu. Puudusteta.

Maitse: tasakaalus maitse ja tekstuur, puudusteta ja pika järelmaitsega, mis püsib üle viie sekundi.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus on 220 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

2. *VEIN – punased veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: veinid peavad vastama järgmistele vahemikele/väärtustele:

neelduvus 420 nm juures on vähemalt 0,1;

neelduvus 520 nm juures on vähemalt 0,1;

värvuse intensiivsus on vähemalt 1,5.

Lõhn: puudusteta, sordist tulenevad puuvilja-, köögivilja-, lille- või vürtsinüansid, mõnikord võib tunda kolmanda taseme lõhnu.

Maitse: tasakaalus maitse ja tekstuur, puudusteta ja pika järelmaitsega, mis püsib üle viie sekundi.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus on 170 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 100

3. *LIKÖÖRVEIN*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: veinid peavad vastama järgmistele vahemikele/väärtustele:

neelduvus 420 nm juures on kuni 20;

neelduvus 520 nm juures on kuni 20;

neelduvus 620 nm juures on kuni 10;

värvuse intensiivsus on kuni 50.

Lõhn: puudusteta, sordist tulenevad puuvilja-, köögivilja-, lille- või vürtsinüansid, mõnikord võib tunda kolmanda taseme lõhnu.

Maitse: tasakaalus maitse ja tekstuur, puudusteta.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

* Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus: valgete ja roosade veinide puhul 18 milliekvivalenti liitri kohta (1,08 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena); punaste veinide puhul 20 milliekvivalenti liitri kohta (1,20 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena).

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus on 170 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,3

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 120

4. *KVALITEETVAHUVEIN*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: läbipaistev, kollakat ja/või rohekat tooni, võib esineda oranži või vanakuldset varjundit. Pideva voona moodustuvate mullidega. Veinid peavad vastama järgmistele vahemikele/väärtustele:

neelduvus 420 nm juures on vähemalt 0,05 ja kuni 1,4;

neelduvus 520 nm juures on kuni 2;

neelduvus 620 nm juures on kuni 1;

värvuse intensiivsus on vähemalt 0,05 ja kuni 2;

hägusus on alla 30 NTU.

Lõhn: puudusteta. Lõhnas on tunda värskete puu- ja/või köögiviljade ja/või lillede nüansse, mõnikord võib tunda ka pudelis laagerdumisest tulenevaid kolmanda taseme aroome.

Maitse: tasakaalus maitse ja tekstuur, puudusteta ja pika järelmaitsega, mis püsib üle viie sekundi.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,8

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,3

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

5. *POOLVAHUVEIN*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: nähtav süsinikdioksiid. Värvus vastab eelnenud punktides iga veiniliigi puhul (valge, punane, roosa) kirjeldatud neelduvusvahemikele.

Lõhn: viinamarjasordist tulenevad puuvilja- või lillenüansid. Puudusteta.

Maitse: tasakaalus maitse ja tekstuur, puudusteta ja pika järelmaitsega, mis püsib üle viie sekundi.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

* Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus: valgete ja roosade veinide puhul 18 milliekvivalenti liitri kohta (1,08 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena); punaste veinide puhul 20 milliekvivalenti liitri kohta (1,20 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena).

* Vääveldioksiidisisaldus on sama mis 1. kategooria veinide (valged, roosad ja punased) puhul.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 7

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 milliekvivalenti liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

Viljelustava

Viinapuid tuleb kujundada järgmiselt, et tagada veinide parim kvaliteet ja aroomirikkus:

a) traditsiooniline lehtrikujuline (*goblet*) tagasilõikamine;

b) tugivõrestikul.

Niisutamine võib toimuda üksnes viinamarjade kvaliteedi parandamise eesmärgil – ning koos viinamarja alkoholisisalduse ja happesuse kontrollimisega – maatükkidel, kus taastatakse veebilanssi, kooskõlas mulla veebilansiga ja viinapuude ökoloogiliste tingimustega.

Veinivalmistuse eritava

Virde või veini pressimiseks ja selle marjakestadest eraldamiseks rakendatakse sobivat survet, nii et 100 kilogrammist korjatud viinamarjadest saaks kuni 75 liitrit veini.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

16 000 kg viinamarju hektari kohta

120 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Costers del Segre“ hõlmatud piirkond koosneb järgmistest Segre valglas asuvatest paikkondadest ja jaguneb seitsmeks väiksemaks geograafiliseks üksuseks.

Väiksem geograafiline üksus Artesa de Segre, mis koosneb järgmistest paikkondadest:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— Montclari piirkond Agramunti omavalitsusüksuses

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Väiksem geograafiline üksus Urgell, mis koosneb järgmistest paikkondadest:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Väiksem geograafiline üksus Les Garrigues, mis koosneb järgmistest paikkondadest:

— 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

Väiksem geograafiline üksus Pallars, mis koosneb järgmistest paikkondadest:

— Tremp ning Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya ja Vilamitjana (Trempi piirkonnad)

— Conca de Dalt

— liidetud piirkonnad Cellers ja Guàrdia de Tremp omavalitsusüksuses Castell de Mur

— liidetud piirkonnad Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana ja Sant Miquel de la Vall omavalitsusüksuses Gavet de la Conca

— liidetud piirkonnad Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs ja Sant Romà d'Abella omavalitsusüksuses Isona i Conca Dellà

— Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Appeneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Väiksem geograafiline üksus Raimat, mis koosneb järgmistest paikkondadest:

— Raimati asula Lleida omavalitsusüksuses

Väiksem geograafiline üksus Segrià, mis koosneb järgmistest paikkondadest:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells i el Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Väiksem geograafiline üksus Valls del Riu Corb, mis koosneb järgmistest paikkondadest:

— 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. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein*

Tänu sellistele kaitstud päritolunimetusega toodete „Costers del Segre“ konkreetsetele ja täpselt kindlaks määratud omadustele nagu geograafiline asukoht ning kaugus Vahemerest ja Püreneedest, millest on tingitud suurte ööpäevaste ja hooajaliste temperatuurikõikumistega kontinentaalne kliima ning piirkonnale omased kasvutsüklid, on tagatud iseloomulik viinamarjasaak.

Kliimatingimused koos iseloomulike lubjakivimuldadega, mis sisaldavad vähe orgaanilist ainet ja on kaetud liiva või saviga, aitavad viinamarjadel saavutada optimaalse küpsuse ning toota erilisi kõrgema kvaliteediga veine.

Sademete vähesus põhjustab taimedes teatavat veestressi, mis soodustab veinide värvuse, lõhna ja maitse tugevnemist. Kuivad tuuled ja niiskuse puudumine piiravad seente kasvu, mis võimaldab viinamarjadel järk-järgult küpseda, kuni need pärast optimaalse küpsuse saavutamist koristatakse.

Piirkonna looduslikud tegurid võimaldavad säilitada traditsioonilisi sorte, samuti sobivad need suurepäraselt mittekohalikele sortidele, mida hakati kasvatama pärast viinapuutäide levimist. Seega on viinamarjasordid väga mitmekesised, mis tähendab, et toodetel võib olenevalt sordist olla väga erinev koostis.

Öised temperatuurid on kaitstud päritolunimetusega „Costers del Segre“ hõlmatud piirkonnas küpsemisperioodil erakordselt madalad – kogu küpsemisperioodil tavaliselt umbes 15 °C ning hilisemates etappides 2–10 °C. Seetõttu on toodetud veinid suure happesuse ja intensiivse maitsega, eristudes muude piirkondade toodangust.

Kõik need tegurid aitavad säilitada iseloomulikke omadusi, mis kujunevad tänu madalatele öistele temperatuuridele.

Mis puutub inimteguritesse, siis tegemist on traditsioonilise viinamarjakasvatuspiirkonnaga, nagu seda näitavad ajaloolised tõendid, sealhulgas dokumendid ja füüsilised ehitised, samuti on piirkonnas suur huvi võtta kasutusele uued tehnilised lahendused.

8.2. *Kvaliteetvahuvein*

Mõned veinikeldrid on valmistanud vahuveini traditsiooniliste meetoditega juba alates eelmise sajandi algusest.

Kui nende vahuveinide valmistamiseks kasutatavad baasveinid pärinevad laugete nõlvadega aladelt, on nende esmased aroomid puuviljased, ja kui need pärinevad mägisematest piirkondadest, on neil lillearoom.

Temperatuuri märkimisväärne ööpäevane kõikumine küpsemisperioodil annab neile veinidele iseloomulikud omadused, suurema happesuse ja tugeva lillelõhna. Need tegurid koos inimteguritega (jätkuv traditsiooniliste tootmismeetodite kasutamine) ja looduslike teguritega (mis võimaldavad säilitada kohalikke sorte ja kohandada mittekohalikke sorte) aitavad kujundada konkreetseid kõnealuse kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveine.

8.3. *Likööorvein*

Kõrgemad päevased temperatuurid ja väike sademete hulk sügisel võimaldavad saagikoristust edasi lükata, mistõttu on saak väga suure suhkrusisaldusega. Tänu neile erilistele kliimatingimustele on tavaks kasutada likööorveinide tootmiseks hilja koristatud, osaliselt kuivatatud viinamarju. Mullatüüp võimaldab koristada nende veinide jaoks kasutatavate sortide saagi parimas seisundis, ilma et marjad oleksid üleküpsenud.

8.4. *Poolvahuvein*

Kaitstud päritolunimetusega poolvahuveinide „Costers del Segre“ suur happesus ja intensiivne lõhn tulenevad suurest temperatuurikõikumisest viinamarjade küpsemise ajal, mil temperatuuride vahe võib mõnikord ületada 25 °C.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik

Riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Costers del Segre“ kirjeldust täiendatakse järgmise teabega:

a) tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides, mis märgitakse kas täis- või poolprotsentides, millele järgneb lühend „% vol“;

b) registreerimisnumber asjaomase põllumajandusosakonna villijate ja pakendajate registris.

Sõnad „Denominación de Origen Costers del Segre“ (päritolunimetus „Costers del Segre“) või „Denominación de Origen Protegida Costers del Segre“ (kaitstud päritolunimetus „Costers del Segre“) peavad olema selgesti nähtaval kohustuslike andmetega samas vaateväljas.

„Costers del Segre“ märkimiseks kasutatavad tähemärgid peavad olema suurusega 3–7 mm ja poole väiksemad kui sõnade „Denominación de Origen“ või „Denominación de Origen Protegida“ puhul ning need peavad olema esitatud kooskõlas kollektiivkaubamärgi suhtes vastu võetud meetmetega.

Link tootespetsifikaadile

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