C/2025/2465

25.4.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2465)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Costers del Segre”

PDO-ES-A1523-AM04

Datum obavijesti: 28.1.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Costers del Segre”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane.

Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L 2025/27, 15.1.2025., ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj?eliuri=eli%3Areg_del%3A2025%3A27%3Aoj&locale=hr).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. POBOLJŠAN TEKST

Opis:

Izbrisan je uvod u specifikaciju proizvoda i poboljšani su opisi različitih zaštićenih kategorija proizvoda, posebno za 1. kategoriju (vino), 3. kategoriju (likersko vino) i 8. kategoriju (biser vino), s pomoću sažetka definicija utvrđenih u zakonodavstvu. Tekst 5. kategorije (kvalitetno pjenušavo vino) već je točan i stoga ostaje nepromijenjen.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Razlog:

U 1. kategoriji neznatno je izmijenjen opći tekst opisa proizvoda „Vino". Ta je izmjena donesena samo radi poboljšanja objašnjenja proizvoda. Novi tekst ne razlikuje se od prethodnog ni u jednom neformalnom aspektu.

Uklonjeno je i posebno upućivanje na potrebu da vina odobri odbor za ocjenjivanje. Ta druga izmjena donesena je iz dva razloga: prvo, opis za „Vino" sadržavao je samo upućivanje na odbor za ocjenjivanje, što je dovelo do nedosljednosti u dokumentu jer svaka kategorija proizvoda podliježe istim obvezama u smislu analitičkih i organoleptičkih provjera kojima se jamči njezina usklađenost sa specifikacijom proizvoda i obuhvaćenost oznakom izvornosti; drugo, potreba da se dostave analitički dokazi (fizičko-kemijski i/ili osjetilni) kojima se dokazuje da je gospodarski subjekt provjerio proizvod već je spomenuta u odjeljku „Zadaci provjere" te se drugo upućivanje stoga smatralo nepotrebnim i suvišnim.

Format je sada u skladu sa specifikacijama većine katalonskih proizvoda, pa se smatra da se ovom izmjenom poboljšava regulatorno usklađivanje i pojašnjavaju uvjeti koje proizvodi moraju ispunjavati kako bi bili obuhvaćeni oznakom izvornosti.

U 3. kategoriji opisu proizvoda „likersko vino" dodan je novi tekst kako bi definicija te vrste vina bila jasnija i točnija. Prethodni opis nije sadržavao neke bitne pojedinosti relevantne za proizvođače i potrošače ni odgovarajuće objašnjenje proizvoda.

Važno je napomenuti da se tim izmjenama ne uvode nova ili posebna svojstva proizvoda jer se one temelje na zahtjevima koji su već bili implicitni i obvezni na temelju postojećeg zakonodavstva EU-a (Uredba (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća, Prilog VII. dio II. točka 3.). Cilj te izmjene opisa je uskladiti specifikaciju proizvoda za oznaku izvornosti „Costers del Segre" s europskim smjernicama te potpunije i preciznije definirati likersko vino bez mijenjanja njegove suštine ili tradicionalne tipologije.

Opis proizvoda za „biser vino" u 8. kategoriji ažuriran je na isti način kao opis za „likersko vino". U oba slučaja cilj je bio da opis proizvoda u specifikaciji proizvoda bude jasniji i točniji bez promjene zahtjeva za njegovu kategorizaciju kao takvog, zbog čega su izravno primijenjene definicije iz Priloga VII. dijela II. točke 8. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća. Kao i u slučaju likerskog vina, izmjenama opisa biser vina ne mijenja se vrsta proizvoda jer su ti zahtjevi već bili obvezni prije nego što su uključeni u specifikaciju proizvoda.

Definicija proizvoda poboljšana je uključivanjem konkretnih informacija kao što su najmanja alkoholna jakost i nadtlak zbog unutarnjeg ugljikova dioksida u otopini a da pritom nije temeljno promijenjena. Opisi proizvoda tako su potpuniji i korisniji za sve dionike uključene u proizvodnju i komercijalizaciju biser vina i likerskih vina obuhvaćenih oznakom izvornosti „Costers del Segre".

2. PROMJENE DOPUŠTENE STVARNE I UKUPNE ALKOHOLNE JAKOSTI

Opis:

Promjene najmanje dopuštene stvarne i ukupne alkoholne jakosti:

Za bijelo i ružičasto vino (1. kategorija) smanjila se s 10,5 % vol. na 9 % vol.

Za crno vino (1. kategorija) smanjila se s 11 % vol. na 9 % vol.

Utvrđena je ukupna najmanja dopuštena alkoholna jakost likerskih vina od 17,5 % vol.

Stvarna jakost biser vina smanjila se s 10 % vol. na 7 % vol., a ukupna jakost smanjila se s 10 % vol. na 9 % vol.

Mijenjaju se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Razlog:

Klimatske promjene uzrokuju fluktuacije temperature i promjene u vegetativnom ciklusu vinove loze koje za posljedicu mogu imati berbe različitih fenolnih zrelosti, uz izostanak uobičajenog povećanja u stupnjevima Brixa koje se povezuje s tehnološkom zrelošću. Enolozi u tim okolnostima mogu proizvoditi vina manje alkoholne jakosti i pritom i dalje zadržati puni i složeni organoleptički profil, posebno ako se primjenjuju napredne tehnike uzgoja vinove loze i proizvodnje vina kao što su precizno vinogradarstvo pri upravljanju čokotima, automatska vizualna selekcija pri dolasku grožđa u vinariju i odgovarajući odabir nativnih kvasaca.

Nadalje, s kemijskog stajališta, zbog visokih razina etanola uočenih u posljednje vrijeme moguće je otapanje većeg broja polarnih i nepolarnih spojeva kojim bi se mogle prikriti ili izmijeniti suptilne karakteristike terpena, estera i drugih aromatskih spojeva koji su važan dio organoleptičkog profila vina. Time bi se mogla smanjiti specifičnost aromatičnih nota karakterističnih za određene teroare. Proizvođačima se stoga dopušta proizvodnja vina manje alkoholne jakosti kao prirodan alat za održavanje posebnih svojstava tradicionalnih vina obuhvaćenih oznakom izvornosti „Costers del Segre”.

Naposljetku, vrijedi spomenuti općeniti tržišni trend usmjerenja na vina manje jakosti, potaknut razlozima javnog zdravlja i sklonostima potrošača, koji se podudara sa spomenutim potrebama proizašlim iz klimatskih promjena.

Ukratko, prilagodba promjenjivim klimatskim uvjetima nije jedini razlog za smanjenje najmanje dopuštene alkoholne jakosti vina. To je strateška prilagodba koja omogućuje: bolje izražavanje teroara u vinima obuhvaćenima oznakom izvornosti „Costers del Segre”, suprotstavljanje porastu alkoholne jakosti koji se danas obično susreće i prilagodbu zahtjevima i trendovima na tržištu.

Izraz „Ukupne alkoholne jakosti od najmanje 17,5 % vol.” uključen je u fizikalno-kemijske zahtjeve za likerska vina više u svrhu pojašnjenja nego uvođenja novosti ili promjene. Taj kriterij nije ograničavajući uvjet za oznaku izvornosti, već samo prenosi odredbe Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća (Prilog VII. dio II. točka 3.), kojom se taj zahtjev utvrđuje kao osnovni uvjet za kategorizaciju likerskih vina.

Ta je točka uključena u specifikaciju proizvoda ponajprije kako bi čitatelj lakše razumio na koju se vrstu proizvoda upućuje, čime se nastoje izbjeći mogući nesporazumi ili pogrešna tumačenja te postići bolje razumijevanje proizvoda koji se opisuje.

Zaključno, dodavanjem tog kriterija omogućuje se precizniji pregled proizvoda i jamči odgovarajuća usklađenost očekivanja potrošača i pravnih propisa. On ni na koji način ne podrazumijeva promjenu fizikalno-kemijskog, organoleptičkog ili tehničkog profila proizvoda.

3. PROMJENE NAJVEĆIH DOPUŠTENIH KOLIČINA SUMPOROVA DIOKSIDA

Opis:

Promjene najvećih dopuštenih količina ukupnog sumporova dioksida kad je udio šećera < 5 g/l:

Za bijelo i ružičasto vino (1. i 8. kategorija) smanjena je s 200 mg/l na 150 mg/l.

Za crno vino (1. i 8. kategorija) smanjena je sa 150 mg/l na 100 mg/l.

Za likersko vino smanjena je sa 150 mg/l na 120 mg/l.

Promjene najvećih dopuštenih količina ukupnog sumporova dioksida kad je udio šećera 5 g/l ili više:

Za bijelo i ružičasto vino (1. i 8. kategorija) smanjena je s 250 mg/l na 220 mg/l.

Za crno vino (1. i 8. kategorija) smanjena je sa 200 mg/l na 170 mg/l.

Za likersko vino smanjena je sa 200 mg/l na 170 mg/l.

Mijenjaju se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Razlog:

Smanjenje najvećih dopuštenih količina sumporova dioksida (SO_2) u proizvodnji vina u skladu je s konsenzusom koji postoji u sektoru vina da proizvodnja vina treba postati zdravija i održivija.

Sumporov dioksid je aditiv čija je upotreba u proizvodnji vina raširena zbog njegovih antioksidativnih, antioksidazivnih i antimikrobnih svojstava. Sumporov dioksid unatoč širokoj uporabi ima negativne učinke: može izazvati nuspojave kod osjetljivih osoba (dermatitis, osip, bol u abdomenu), a na enološkoj razini izaziva neugodan sumporni miris vina ako se doda u prekomjernim dozama. Budući da je taj spoj prisutan u nekoliko prehrambenih proizvoda i da ima kumulativan učinak kad se proguta, njegova je uporaba ograničena. Njegovu je prisutnost također obvezno navesti na etiketi izjavom „sadržava sulfite”.

Nove najveće dopuštene razine koncentracije sumporova dioksida usklađene su s razinama koje su objavila kontrolna i certifikacijska tijela za ekološku proizvodnju i EU (Provedbena uredba Komisije (EU) 2021/1165) i pridonijet će smanjenju rizika povezanih s proizvodom na najmanju moguću mjeru. Uključivanjem enoloških postupaka kao što su uporaba inertnih plinova ili pažljivo upravljanje kisikom tijekom proizvodnje vina djelotvorno se nadomješta smanjenje SO_2 bez ugrožavanja kvalitete i trajnosti proizvedenih vina.

Smanjenjem količine dodanog SO_2 ne utječe se na organoleptički profil proizvoda ni na njegova uobičajena svojstva. Naprotiv, aromatska složenost i autentičnost vina proizvedenih s nižim razinama SO_2 vjernije odražavaju mikroklimu i svojstva tla u kojem je grožđe uzgojeno.

Znanstvena rigoroznost zahtijeva prilagodljivost i stalno preispitivanje praksi i predložena izmjena u tom je pogledu dosljedan i osnovan korak naprijed. Taj novi pristup pogoduje proizvodnji „čišćeg” i autentičnijeg vina i pritom ni na koji način ne utječe na njegov identitet, a njime se usto uspostavlja i nova enološka paradigma kojom se jača ekološka i društvena odgovornost oznake izvornosti „Costers del Segre”.

4. PROMJENE NAJVEĆIH DOPUŠTENIH SADRŽAJA HLAPLJIVIH KISELINA

Opis:

Promjene najvećih dopuštenih sadržaja hlapljivih kiselina:

Za bijelo i ružičasto vino (1. kategorija) povećao se s 0,6 g/l (0,9 g/l u slučaju odležanih vina) na 1,08 g/l (18 meq/l).

Za crno vino (1. kategorija) povećao se s 0,8 g/l (1,2 g/l u slučaju odležanih vina) na 1,2 g/l (20 meq/l).

Za likersko vino povećao se s 0,8 g/l na 1,08 g/l (18 meq/l) za bijela i ružičasta vina te 1,2 g/l (20 meq/l) za crna vina.

Za biser vino povećao se s 0,6 g/l na 1,08 g/l (18 meq/l) za bijela i ružičasta vina te 1,2 g/l (20 meq/l) za crna vina.

Mijenjaju se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Razlog:

Promjena dopuštenih sadržaja hlapljivih kiselina za vina s oznakom izvornosti „Costers del Segre” u skladu je s inovativnijim i detaljnijim shvaćanjem suvremene proizvodnje vina. Sadržaj hlapljivih kiselina, koji se obično povezuje s prisutnošću octene kiseline i njezina etil estera (etil acetata), povijesno se smatrao znakom nedostataka u vinu. Međutim, nedavna istraživanja pokazala su da umjerene razine sadržaja hlapljivih kiselina mogu pozitivno utjecati na složenost aroma i okusa vina.

Iz kemijske perspektive sadržaj hlapljivih kiselina nije izolirani parametar, već međusobno djeluje s drugim komponentama vina kao što su polifenoli i esteri i u sinergiji s njima utječe na reguliranje organoleptičkog profila. Stoga je prethodno utvrđenim strožim dopuštenim sadržajima možda nepotrebno ograničeno izražavanje teroara i uobičajenih svojstava sorte.

Nadalje, aktualne tehnike proizvodnje vina omogućuju precizniju kontrolu fermentacije i dozrijevanja, čime se smanjuje rizik od nastanka problematičnih razina sadržaja hlapljivih kiselina. Enolozi zahvaljujući tehnologijama kontrolirane fermentacije i upravljanju postfermentativnom fazom, uz prakse kao što su mikrooksigenacija i uporaba odabranih kvasaca, mogu prilagoditi razine sadržaja hlapljivih kiselina u rasponu kojim se razvija složenost bez ugrožavanja kvalitete proizvoda.

Važno je naglasiti da se ovom regulatornom revizijom ne potiče neselektivno povećanje sadržaja hlapljivih kiselina, već se nastoji omogućiti fleksibilniji raspon usklađen s trenutačnim znanstvenim spoznajama. Ažuriranjem se omogućuje veća sloboda istraživanja vinskih stilova koji točnije predstavljaju bogatstvo i raznolikost teroara oznake izvornosti „Costers del Segre”.

Taj je pomak važan korak prema prilagodljivijoj i odgovornijoj proizvodnji vina koja je usklađena sa zahtjevima obrazovanog i zahtjevnog tržišta kao što je tržište vina.

5. PROMJENE NAJMANJE DOPUŠTENE UKUPNE KISELOSTI

Opis:

Najmanja dopuštena ukupna kiselost bijelih, ružičastih i crnih vina (1. kategorija) promijenjena je iz 4,5 g/l u 3,5 g/l.

Mijenjaju se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Razlog:

Slično obrazloženju povećanja dopuštenog raspona alkoholne jakosti, ažuriranje najmanje dopuštene ukupne kiselosti vina s oznakom izvornosti „Costers del Segre” odgovor je na sve veću promjenjivost klime i povećanje prosječnih temperatura, kao i na nestabilnost globalnog tržišta vina. Cilj je te promjene proizvođačima dati prirodne alate koji su im potrebni za održavanje kvalitete i stila njihovih vina.

Porast temperature i varijacije padalina utječu na dozrijevanje grožđa, a time i na njegov kiselinski profil. U sadašnjim klimatskim uvjetima grožđe često postiže fenolnu zrelost i naprednu fazu tehnološke zrelosti u isto vrijeme, zbog čega su razine ukupne kiselosti manje nego prethodnih desetljeća.

Zbog visoke najmanje dopuštene ukupne kiselosti odbacuje se grožđe koje bi inače bilo idealno za proizvodnju visokokvalitetnih vina. Ta krutost s druge strane može ponukati enologe na berbu u trenutku kad je grožđe tehnološki zrelo, ali nije dovoljno zrelo u drugim aspektima, čime ih se ograničava u mogućnosti proizvodnje vina koja vjerno odražavaju teroar u kojem su proizvedena.

Stoga, ako bi se zadržale stroge razine dopuštene ukupne kiselosti, to bi za posljedicu moglo imati zastarjeli model proizvodnje vina kojim se više ne bi zadržavao povijesni osjetilni profil zaštićenih vina te bi se ograničila konkurentnost vina s oznakom izvornosti „Costers del Segre” na globalnom tržištu koje zahtijeva raznolikost i prilagodljivost.

6. PROMJENA OSTALIH ANALITIČKIH GRANIČNIH VRIJEDNOSTI

Opis:

Dopušteni rasponi za apsorpciju prošireni su za vina (1. kategorija) i likerska vina (3. kategorija), a za vina (1. kategorija) su prošireni i rasponi intenziteta boja. Zahtjevi u pogledu bistrine uklonjeni su ukidanjem graničnih vrijednosti za mjerenje zamućenosti za vina (1. kategorija) i likerska vina (3. kategorija).

Mijenjaju se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Razlog:

U proizvodnji vina raznolikost sorti je baština kojom se proizvod obogaćuje i postaje složeniji te se proširuje raspon proizvedenih vina. Oznaka izvornosti „Costers del Segre" posebno se ističe u tom pogledu jer obuhvaća širok raspon sorti grožđa. Međutim, ta raznolikost može biti izazov pri standardizaciji osjetilnih parametara. Prethodno utvrđene granične vrijednosti za apsorpciju u vidljivom spektru bile su pretjerano ograničavajuća za neke sorte, čime se mogla ugroziti uključivost sorti koja definira tu oznaku izvornosti.

Granične vrijednosti za boje stoga su povećane. Ta je odluka donesena nakon temeljitih osjetilnih analiza i spektrofotometrijskih studija kako bi se mogao izraziti identitet boje različitih sorti bez odstupanja od tradicionalnog organoleptičkog profila vina s oznakom izvornosti „Costers del Segre".

Općenito uklanjanje mnogih najmanjih graničnih vrijednosti suptilna je promjena koja ne utječe na boju vidljivu ljudskom oku. Smanjenjem zahtjeva za najmanji intenzitet boje crnih vina omogućuje se uključivanje sorti svijetle boje (kao što je Pinot Noir), koje su ranije bile isključene iz početnih studija na temelju kojih su utvrđeni nekadašnji kriteriji.

Važno je naglasiti da se tim promjenama ne mijenja stil zaštićenog proizvoda i ne umanjuje kvaliteta ili uobičajena svojstva vina, već se omogućuje bolje izražavanje raznolikosti sorti radi točnijeg i potpunijeg predstavljanja teroara oznake izvornosti.

Tom se izmjenom otvaraju vrata uključivijem i bogatijem tumačenju značenja vina „Costers del Segre" uz istodobno poštovanje granica izvrsnosti i enološke dosljednosti.

Iako se bistrina povijesno smatrala znakom kvalitete vina, više nije univerzalno poželjan čimbenik niti se smatra pokazateljem vrijednosti proizvoda s enološkog stajališta.

Za ukidanje zahtjeva bistrine postoje brojni argumenti:

Kao prvo, bistrina je vrlo subjektivna i na nju mogu utjecati brojni čimbenici koji nisu izravno povezani s prirođenim svojstvima vina, kao što su vrsta pakiranja ili uvjeti osvjetljenja.

Kao drugo, stavljanjem naglaska na bistrinu skreće se pozornost s relevantnijih čimbenika povezanih s teroarom, podrijetlom i uobičajenim svojstvima vina. Čak i u slučaju bistrih i svijetlih vina postizanje niskih razina zamućenosti tehničko je pitanje, a ne prepoznatljiva odlika povezana s teroarom ili stilom proizvodnje.

Također je važno napomenuti da trenutačni trendovi u potrošnji vina pokazuju da se sve više prihvaćaju i cijene prirodnije tehnike proizvodnje koje uključuju manje intervencija. Te tehnike pri kojima se, među ostalim, postupci filtracije izbjegavaju ili svode na najmanju moguću mjeru mogu dovesti do određene zamućenosti vina ili određene količine taloga u vinima. Potrošači to svojstvo često ne doživljavaju kao nedostatak, već naprotiv kao znak da je proizvod manje prerađen i da je njegov osjetilni izraz teroara odakle vino potječe pouzdaniji.

Ukratko, uklanjanje zahtjeva za bistrinu iz specifikacije proizvoda, osim što je u skladu sa suvremenim trendovima proizvodnje vina, omogućuje enolozima da se usredotoče na značajnije aspekte proizvodnje visokokvalitetnih vina koji zaista odražavaju prirodu oznake izvornosti „Costers del Segre".

7. IZMJENE ORGANOLEPTIČKIH OPISA

Opis:

Brisanje pisanog opisa boje bijelih, ružičastih i crnih vina (1. kategorija) i likerskih vina (3. kategorija).

Iz opisa izgleda biser vina uklonjen je izraz „s mjehurićima i bez pjene”, a iz opisa okusa uklonjen je izraz „sadržaj ugljika zamjetan na nepcu”.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Razlog:

Procjena boje vina znatno je unaprijeđena zahvaljujući tehnološkom napretku u područjima spektrofotometrije i kvantitativne analize. Pisani opisi boje imaju moguću književnu ili komercijalnu vrijednost, ali nemaju preciznost i mogućnost reproduciranja koji su potrebni u modernoj proizvodnji vina.

Primjena mjera apsorpcije u vidljivom spektru omogućuje točniju i objektivniju kvantifikaciju boje, čime se omogućuje standardizacija koja je ključna u vrlo konkurentnom znanstvenom i komercijalnom okruženju.

Odlučili smo izbrisati pisani opis boje u specifikaciji proizvoda oznake izvornosti „Costers del Segre”. Tu odluku obrazlažemo potrebom za poštovanjem naprednih tehničkih protokola i ukidanjem dvosmislenosti koje mogu dovesti do subjektivnih tumačenja kako bi se očuvala cjelovitost i ujednačenost osjetilnog profila vina. Navođenje pisanog opisa uz spektrofotometrijska mjerenja bilo je suvišno i moglo je dovesti do nepotrebnih nejasnoća u tumačenju standarda boje.

Usvojili smo isključivo kvantitativni pristup kako bi vina ispunjavala objektivne i provjerljive kriterije, čime se jačaju vjerodostojnost i ugled oznake izvornosti.

U pogledu vidljivih mjehurića biser vina, specifikacija proizvoda za oznaku izvornosti „Costers del Segre” sadržavala je posebne zahtjeve za prisutnost i osjetilnu percepciju ugljikova dioksida u biser vinima. Iako su ti zahtjevi bili osmišljeni kao jamstvo određenog stupnja ujednačenosti proizvoda, pokazali su se nepotrebnima i slabo korisnima te su stoga uklonjeni.

Glavni je razlog taj što su postojeći analitički zahtjevi, kao što je nadtlak od 1 – 2,5 bara pri 20 °C, točniji način da se kategoriziraju ta vina i zajamče njihova svojstva. U ovom konkretnom slučaju rezultati osjetilne analize manje su pouzdani, zbog čega je taj analitički pristup pouzdaniji.

Ukratko, uklanjanjem osjetilnih zahtjeva povezanih s prisutnošću ugljikova dioksida u biser vinima ne mijenjaju se svojstva pjenušavosti u profilu tih vina jer za stil te kategorije vina već postoje čvrsta i pouzdana jamstva u obliku postojećih strogih analitičkih kriterija kao što je nadtlak mjeren u barovima. Izmjenom specifikacije proizvoda pojednostavnjuje se postupak ocjenjivanja uklanjanjem potrebe za dodatnom osjetilnom provjerom koja je, iako informativna, manje precizna od odgovarajuće fizikalno-kemijske provjere. Time se osiguravaju kvaliteta i svojstva biser vina, a istodobno se omogućuje veća fleksibilnost i prilagodljivost njihove proizvodnje i analize.

8. PROMJENE U POSTUPCIMA UZGOJA VINOVE LOZE

Opis:

Poboljšan je tekst i ukinuto je odobrenje za navodnjavanje.

Mijenjaju se točka 3.1. specifikacije proizvoda i točka 5. jedinstvenog dokumenta.

Razlog:

S obzirom na aktualne klimatske uvjete, uključujući smanjenu količinu padalina tijekom tri godine, kao i prognoze koje ukazuju na to da će nedostupnost vode koja potječe od padalina u nadolazećim godinama postati uobičajena, smatramo da je primjereno ovlastiti svakog vinogradara da upravlja opskrbom vodom po vlastitom nahođenju kako bi se izbjegao nedostatak vode, imajući na umu da se moraju poštovati opće smjernice iz španjolske uredbe br. 474/2004 od 28. prosinca 2004. o provedbi španjolskog zakona 15/2002 od 27. lipnja 2002. o upravljanju vinima.

9. IZMJENE RAZGRANIČENOG PODRUČJA

Opis:

Osim poboljšanja teksta, osobito zamjenom prethodno korištenog izraza „potpodručje” izrazom „manja zemljopisna jedinica” i uključivanjem odlomka koji je prethodno bio naveden pod točkom 8.2. specifikacije („Područje proizvodnje i prerade”), razgraničeno područje prošireno je na cijele općine za općine u kojima je prethodno bilo ograničeno na određene parcele.

Mijenjaju se točka 4. specifikacije proizvoda i točka 6. jedinstvenog dokumenta.

Razlog:

Kako bi se olakšalo uključivanje određenih vinogradarskih područja koja pripadaju općinama u kojima već postoje parcele uključene u područje proizvodnje, nakon što su u cijeloj općini provjerila jesu li ispunjeni uvjeti za pripadnost oznaci izvornosti, identifikacijom cijele općine u tehničkom dokumentu omogućuje se tijelima za dodjelu oznake da interno ocijene zahtjev svakog vlasnika koji želi biti uključen u područje proizvodnje, bez potrebe za izmjenom specifikacije pri svakom dodavanju, na isti način kao što se to već prakticira kod drugih specifikacija proizvoda za oznake izvornosti u Kataloniji.

Tim se novim postupkom ni na koji način ne smanjuje pravna provjera povezana sa samim područjem (kao što su odobrenje za sadnju, prihvaćena sorta i druge eventualne potrebne provjere) koje se provjeravaju prije upisa površine u registar parcela navedenih u uredbi o oznaci izvornosti „Costers del Segre”.

Time se također mijenja brzina i učinkovitost postupka za uključivanje u oznaku izvornosti „Costers del Segre” u specifikaciji proizvoda na način da se svakom vinogradaru koji ispunjava opće i posebne pravne zahtjeve omogućuje da ostvari pravo na uključenje u predmetnu oznaku izvornosti.

Točka 8.2. premještena je jer se smatralo primjerenijim da se na taj aspekt upućuje pri utvrđivanju zemljopisnog područja zaštićene oznake izvornosti.

10. IZMJENE SORTI

Opis:

Izmjene uključuju dodavanje novih sorti za koje je utvrđeno da su obećavajuće i da predstavljaju jedinstveni karakter tog područja, ponovnu procjenu sorti koje su prethodno klasificirane kao „preporučene” i „odobrene” te promjene naziva sorti.

Mijenjaju se točka 6. specifikacije proizvoda i točka 7. jedinstvenog dokumenta.

Razlog:

Neke od vinarija sa ZOI-jem „Costers del Segre” trenutačno istražuju sorte obuhvaćene odjeljkom kraljevske uredbe kojom se regulira vinogradarski potencijal Autonomne zajednice Katalonije (Real Decreto RD 32/2023, de 24 de enero de 2023 (Kraljevska uredba RD 32/2023 od 24. siječnja 2023.)).

Uključene su četiri nove sorte grožđa: Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene i Marselan. Njihovo uključivanje odraz je stalne potrage za izvrsnošću i enološkom raznolikošću. Te su sorte odabrane zbog potencijala za proizvodnju vina i prilagodljivosti u odnosu na geoklimatsku okolinu regije te se njihovim uključivanjem proširuju mogućnosti za proizvodnju visokokvalitetnih vina. Njihovim uključivanjem pridonosi se razvoju i inovacijama u okviru oznake izvornosti te se promiče jedinstvenost i identitet tih zaštićenih vina.

Odluka o uključivanju tih sorti donesena je u skladu sa zahtjevima i interesom raznih vinarija obuhvaćenih ZOI-jem koje ih smatraju prikladnim sortama s obzirom na izvrsne rezultate postignute u studijama provedenim za svaku sortu uzimajući u obzir tlo i klimu. Te su studije pokazale sljedeće.

Malvasía de Sitges: bijela sorta slatkog i blagog grožđa podrijetlom iz Katalonije. Od nje se dobivaju svježa i aromatična vina, a prikladna je i za proizvodnju slatkih i odležanih vina. Grozdovi su srednje do krupne veličine, izduženi i piramidalnog oblika, a bobice su male do srednje veličine. Odlikuje se dobrom otpornošću na hladnoću. Proizvedena vina vrlo su dobra, imaju arome i svojstva te sorte te ističu karakteristične značajke vina sa ZOI-jem „Costers del Segre”, ali ujedno zadržavaju tipična svojstva i okuse tog područja.

Marselan: neautohtona crna sorta. Riječ je o relativno rijetkoj međunarodnoj sorti s vrlo zanimljivim kvalitativnim rezultatima proizvodnje. Grozdovi su izduženi, male do srednje veličine i cilindričnog/konusnog oblika. Bobice su male i okrugle, crnkasto ljubičaste boje. Riječ je o jakoj i otpornoj sorti srednjeg vigora. Od nje se dobiva složeno, uravnoteženo vino punog okusa i intenzivne boje i arome. Bogato je mekim i skladnim taninima. Sadržava note kakaa, crvenog ribiza, maline, zrelog voća i začina. Prema studijama ova sorta ima mnogo potencijala za proizvodnju kvalitetnog vina bez umanjivanja tipičnih svojstava i okusa tog područja.

Picapoll blanco: neautohtona bijela sorta. Riječ je o vinovoj lozi srednjeg vigora koja kasno pupa. Dobre je plodnosti, otporna je na gljivične bolesti i osjetljiva na grinje. Ima spor ciklus dozrijevanja. Grozdovi su srednje mali, rastresiti i piramidalnog oblika. Grožđe je eliptičnog oblika, srednje do male veličine i zelenkastožute boje. Od nje se dobivaju vina umjerene razine alkohola i visoke kiselosti. Vina su lagana, s voćnim i cvjetnim notama, bujnog okusa i svijetlo jantarne boje. Zadržavaju značajke vina tog područja.

Pirene: crna sorta otporna na sušu podrijetlom iz Katalonije čija je mogućnost prilagodbe klimatskim promjenama dokazana studijama. Sorta dugog ciklusa: pupa sredinom travnja, a berba je sredinom listopada, pri čemu je dozrijevanje vrlo ujednačeno. Bobice se razlikuju veličinom i oblikom, ovisno o zametanju plodova. Grožđe se odlikuje visokim razinama tanina, boje i kiselosti. Vina proizvedena od sorte Pirene zadržavaju karakter i okuse koji su tipični za to područje a da to nema utjecaj na kvalitetu vina.

Odluka o ponovnom ocjenjivanju i prilagodbi kategorija sorti grožđa u okviru zaštićene oznake izvornosti „Costers del Segre”, konkretno promjena iz „preporučeno” u „odobreno”, donesena je kako bi se dodatno istaknula autentičnost i jedinstvenost vina iz te regije. Cilj je te promjene da u središtu kategorije „preporučeno” budu sorte koje se smatraju karakterističnima i posebno prikladnima za izražavanje razlikovnog karaktera tog područja. Istodobno, uključivanje određenih sorti u kategoriju „odobreno” ne znači da one nemaju nikakvu vrijednost ili da nemaju svoje mjesto u okviru zaštićene oznake izvornosti. Naprotiv, cilj je dati prednost sortama za koje se smatra da bolje predstavljaju vinogradarski identitet „Costers del Segre” i razlikovati ih od „međunarodnih sorti”.

Tom se promjenom također uzimaju u obzir raznolikost i dinamika vinskog svijeta, omogućujući proizvođačima da istraže nove sorte i stilove bez prekomjernih ograničenja. Naposljetku, izmjenom tih kategorija nastoji se potaknuti izvrsnost i inovacije u proizvodnji kvalitetnih vina u okviru zaštićene oznake izvornosti, uz istodobno poštovanje i očuvanje suštine tradicionalnih sorti koje pridonose jedinstvenom karakteru vina iz te regije.

Nomenklatura sorte vinove loze Mazuela/Samsó u specifikaciji zaštićene oznake izvornosti „Costers del Segre” izmijenjena je u Carinyena jer je bilo potrebno standardizirati i pojasniti naziv te sorte i točno prenijeti njezin naziv na katalonskom jeziku, koji je službeni jezik te regije i koji se obično upotrebljava u dokumentaciji o vinima.

Sorta Carinyena jedna je od najkarakterističnijih i najtradicionalnijih lokalnih sorti u regiji Costers del Segre. Zbog njezine povijesne važnosti i jedinstvenog doprinosa organoleptičkim svojstvima vina proizvedenih na tom području ključno je da joj se dodijeli oznaka točno usklađena s njezinim identitetom. Promjenom naziva Mazuela/Samsó u Carinyena povećava se dosljednost naziva sorti i izbjegava moguća zabuna u pogledu identifikacije i prepoznavanja tog grožđa među vinogradarima, enolozima i potrošačima.

Uvrštena je u klasifikaciju sorti vinove loze u Prilogu XXI. uredbi Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola (Kraljevska uredba br. 1338/2018 od 29. listopada 2018. o reguliranju vinogradarskog proizvodnog potencijala) kao odobrena crna sorta za pokrajine Barcelona, Girona, Lleida i Tarragona u Autonomnoj zajednici Kataloniji: Mazuela, Cariñena, Samsó T. (točka 9.).

Ukratko, promjena nomenklature te sorte grožđa iz Mazuela/Samsó u Carinyena nužna je i logična izmjena kojom se preciznije obuhvaća identitet te sorte, njezina povijesna važnost i važnost za proizvodnju visokokvalitetnih vina u regiji Costers del Segre.

11. POBOLJŠAN TEKST U ODJELJKU O POVEZANOSTI

Opis:

Tekst je izmijenjen u nekoliko točaka u odjeljku o povezanosti.

Izmjena se odnosi na točku 7. specifikacije proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

Povezanost nije izmijenjena, već je samo poboljšan tekst. Stoga je riječ o standardnoj izmjeni jer nije obuhvaćena izmjenama utvrđenim člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Odlučeno je da će se poboljšati tekst povezanosti u skladu s izmjenama drugih odjeljaka specifikacije proizvoda.

12. RAZNE IZMJENE DODATNIH UVJETA

Opis:

U točki 8.1. „Područje primjene zaštite ZOI-ja” briše se sljedeći odlomak: „Vina proizvedena isključivo od grožđa sorti Vitis vinifera odobrenih u ovoj specifikaciji proizvoda i proizvedenih iz fondova uzgojenih na odgovarajućem zemljopisnom području. Vina moraju biti u skladu s ovdje opisanim svojstvima i u analitičkom i u organoleptičkom smislu.”

Kako je već objašnjeno, točka 8.2. specifikacije proizvoda koja se odnosi na „Područje proizvodnje i prerade” premještena je u zadnju rečenicu točke 4. „Razgraničavanje zemljopisnog područja”.

U točki 8.3. specifikacije proizvoda „Pakiranje i/ili dozrijevanje i punjenje u boce” pravila o deklaraciji zamijenjena su zahtjevom da se tijelo za upravljanje ZOI-jem obavijesti kad će se proizvodi pakirati izvan područja proizvodnje kako bi se taj postupak mogao nadzirati i kako bi se mogla jamčiti kvaliteta proizvoda.

Dodaje se i sljedeći odlomak: „Registrirane punionice mogu proizvoditi i puniti vina koja nisu obuhvaćena oznakom izvornosti pod uvjetom da su zajamčene provjere postupaka punjenja u boce i da su vina odvojena u jasno označene zasebne spremnike s evidencijom njihova nazivnog volumena i podrijetla.”

Izmijenjena je točka 8.7. („Registri”) kojom se sada zahtjeva da se vinarije koje pune vina u boce i koje su smještene izvan razgraničenog područja također upišu u registar punionica i pogona za pakiranje.

Izmjena se odnosi na točku 8. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Razlog:

Odlomak u točki 8.1. izbrisan je jer se sadržaj nije odnosio na opseg zaštite samo u pogledu oznake izvornosti „Costers del Segre”.

Točka 8.2. premještena je jer se smatralo primjerenijim da se taj aspekt spomene pri utvrđivanju zemljopisnog područja zaštićene oznake izvornosti.

Točka 8.3., koja se odnosi na obavijesti, izmijenjena je jer je prethodno bila ograničena na obavješćivanje upravljačkog tijela o pakiranju koje se provodi izvan područja proizvodnje. Međutim, pri obavješćivanju je potrebna učinkovita komunikacija kako bi regulatorno tijelo moglo provoditi ocjenjivanje i nadzor u skladu sa specifikacijom za te poslove. Dodanim stavkom nastoji se uspostaviti postupak identifikacije i kontrola za slučajeve u kojima registrirane punionice proizvode i pune vina koja nisu obuhvaćena oznakom izvornosti, uzimajući u obzir pravo Unije, a osobito pravo koje se odnosi na slobodno kretanje robe i slobodu pružanja usluga. Nadalje, to je u skladu s člankom 25. stavkom 2. uredbe Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre (Uredba o oznaci izvornosti „Costers del Segre”), koja je odobrena odlukom Orden ARP/297/2005, de 20 de junio (Odluka ARP/297/2005 od 20. lipnja 2005.).

Izmjenom točke 8.7. omogućuju se provjere pakiranja koje se odvija izvan razgraničenog područja.

13. IZMJENE PRAVILA O OZNAČIVANJU

Opis:

Točka 2.5. specifikacije proizvoda „Izrazi koji se odnose na proizvodnju i/ili dozrijevanje" premještena je u dio točke 8. o odredbama o označivanju. Te su specifikacije fakultativne i u potpunosti su uređene zakonom Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas (Zakon br. 6/2015 od 12. svibnja 2015. o zaštićenim oznakama izvornosti i zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla) na razini iznad autonomne zajednice, kojim se detaljno utvrđuju zahtjevi za upotrebu izraza kao što su Crianza, Reserva, Gran Reserva i Premium, kao i vrijeme dozrijevanja i posebna svojstva svakog od njih.

Tekst je također pojednostavnjen kako slijedi:

„Za vina obuhvaćena ZOI-jem ‚Costers del Segre' na etiketama se mogu upotrebljavati tradicionalni izrazi zaštićeni u EU-u u slučajevima utvrđenima u posebnom zakonodavstvu koje se na njih primjenjuje i u skladu s posebnim pravilima označivanja koja je razvio Regulatorni odbor. Može se navesti i manja zemljopisna jedinica kao neobavezni izraz."

Briše se točka 8.6. specifikacije proizvoda jer je bila ograničena na tradicionalne izraze navedene u nastavku i stoga nije bila potrebna: „denominación de origen – crianza – reserva – grande reserva".

Visina znakova kojima se navodi „Costers del Segre" također je promijenjena s najviše 4 mm na 3 – 7 mm.

Izmjena se odnosi na točke 2. i 8. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Razlog:

Izmjene su učinjene kako bi redoslijed odjeljaka postao dosljedniji i sustavniji.

Budući da navedena Uredba sadržava iscrpna pravila, željeli smo izbjeći udvostručavanje zakonodavstva i tako pojednostavniti specifikaciju proizvoda za zaštićenu oznaku izvornosti „Costers del Segre" te pojasniti i sažeti odjeljke koji se odnose na neobvezne izraze za proizvođače i druge dionike u sektoru vina. Time se ni na koji način ne mijenjaju utvrđeni pravni zahtjevi, već se nastoji izbjeći ponavljanje zakonodavstva i gospodarskim subjektima olakšati razumijevanje pravila. Ta je odluka u skladu s praksama za administrativno pojednostavnjenje kojim se smanjuje regulatorno opterećenje, potiče učinkovitost upravljanja zaštićenim oznakama izvornosti i jamči dosljednost i usklađenost industrijskih normi s primjenjivim državnim zakonodavstvom.

Visina znakova izmijenjena je jer je zbog kombinacije svih obveznih podataka koji se odnose na vinarije potrebno omogućiti da se riječi „Costers del Segre" navode većim znakovima kako bi se sav obvezni i neobvezni tekst mogao navesti znakovima odgovarajuće veličine.

14. PROMJENE PROVJERA

Opis:

Uklonjena je prednost koja se davala tijelu Instituta Catalán de la Viña y el Vino (Katalonski institut za vinogradarstvo i vinarstvo) kao laboratoriju za analizu vina obuhvaćenih ZOI-jem. Uključena je činjenica da će odbor za ocjenjivanje biti imenovan uz prethodnu suglasnost upravljačkog tijela, a nadležno kontrolno tijelo više nije odgovorno za odobravanje etiketa.

Izmjena se odnosi na točku 9. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Razlog:

Ta su tri aspekta pojašnjena u upravljanju kontrolama. Nadležno tijelo za službene provjere je Katalonski institut za vinogradarstvo i vinarstvo, dok je Regulatorni odbor odgovoran za odobravanje upotrebe etiketa za zaštićena vina.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Costers del Segre

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *VINO – bijela i ružičasta vina*

KRATAK OPIS

Bijela vina:

Izgled: vina moraju biti u skladu sa sljedećim rasponima/vrijednostima:

Apsorpcija na 420 nm je 1,4 ili manja.

Apsorpcija na 520 nm je 0,4 ili manja.

Apsorpcija na 620 nm je 0,1 ili manja.

Intenzitet boje je 1,9 ili manji.

Miris: sortne arome voća ili povrća ili cvijeća ili začina s mogućim tercijarnim aromama. Bez nedostataka.

Okus: uravnoteženog okusa bez nedostataka koji dugo ostaje u ustima i zadržava se više od pet sekundi.

Ružičasta vina:

Izgled: vina moraju biti u skladu sa sljedećim rasponima/vrijednostima:

Apsorpcija na 420 nm je 2,5 ili manja.

Apsorpcija na 520 nm je 3 ili manja.

Intenzitet boje je 5,7 ili manji.

Miris: sortne arome voća ili povrća ili cvijeća ili začina s mogućim tercijarnim aromama. Bez nedostataka.

Okus: uravnoteženog okusa bez nedostataka koji se u ustima zadržava i više od pet sekundi.

* Ako nisu navedena ograničenja, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

* Najveći ukupni udio sumporova dioksida je 220 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

2. *VINO – crna vina*

KRATAK OPIS

Izgled: vina moraju biti u skladu sa sljedećim rasponima/vrijednostima:

Apsorpcija na 420 nm je 0,1 ili veća.

Apsorpcija na 520 nm je 0,1 ili veća.

Intenzitet boje je 1,5 ili veći.

Miris: bez nedostataka, sortne arome voća ili povrća ili cvijeća ili začina s mogućim tercijarnim aromama.

Okus: uravnoteženog okusa bez nedostataka koji dugo ostaje u ustima i zadržava se više od pet sekundi.

* Ako nisu utvrđena ograničenja, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

* Najveći ukupni udio sumporova dioksida je 170 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 100

3. *LIKERSKO VINO*

KRATAK OPIS

Izgled: vina moraju biti u skladu sa sljedećim rasponima/vrijednostima:

Apsorpcija na 420 nm je 20 ili manja.

Apsorpcija na 520 nm je 20 ili manja.

Apsorpcija na 620 nm je 10 ili manja.

Intenzitet boje je 50 ili manji.

Miris: bez nedostataka, sortne arome voća ili povrća ili cvijeća ili začina s mogućim tercijarnim aromama.

Okus: uravnotežen okus, bez nedostataka.

* Ako nisu utvrđena ograničenja, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina: u bijelim i ružičastim vinima 18 meq/l (1,08 g/l, izraženo kao octena kiselina); u crnim vinima 20 meq/l (1,20 g/l, izraženo kao octena kiselina).

* Najveći ukupni udio sumporova dioksida je 170 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 15

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,3

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 120

4. *KVALITETNO PJENUŠAVO VINO*

KRATAK OPIS

Izgled: bistro, žućkaste i/ili zelenkaste nijanse, ponekad narančastog ruba ili ruba boje starog zlata. Stalna prisutnost linije mjehurića. vina moraju biti u skladu sa sljedećim rasponima/vrijednostima:

Apsorpcija na 420 nm je od 0,05 do 1,4.

Apsorpcija na 520 nm je 2 ili manja.

Apsorpcija na 620 nm je 1 ili manja.

Intenzitet boje je od 0,05 do 2.

Mutnoća je manja od 30 NTU.

Miris: bez nedostataka. Aroma svježeg voća i/ili povrća i/ili cvijeća uz moguću prisutnost tercijarnih aroma nastalih dozrijevanjem u boci.

Okus: uravnoteženog okusa bez nedostataka koji dugo ostaje u ustima i zadržava se više od pet sekundi.

*Ako nisu utvrđena ograničenja, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 10,8

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,3

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

5. *BISER VINO*

KRATAK OPIS

Izgled: vidljiv ugljikov dioksid. Boja je u skladu s rasponima apsorpcije koji odgovaraju vrsti vina (bijelo, crno, ružičasto) opisanom u prethodnim odjeljcima.

Miris: sortne arome voća ili cvijeća. Bez nedostataka.

Okus: uravnoteženog okusa bez nedostataka koji dugo ostaje u ustima i zadržava se više od pet sekundi.

* Ako nisu utvrđena ograničenja, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina: u bijelim i ružičastim vinima 18 meq/l (1,08 g/l, izraženo kao octena kiselina); u crnim vinima 20 meq/l (1,20 g/l, izraženo kao octena kiselina).

* Razine sumporova dioksida jednake su onima za vina 1. kategorije (bijela, ružičasta i crna).

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 7

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Postupak uzgoja

Vinova loza mora se uzgajati u skladu s odredbama u nastavku kako bi se osigurala najbolja kvaliteta i bogatstvo aroma u vinu:

a) tradicionalni račvasti uzgoj

b) na brajdama

Navodnjavanje se može provoditi isključivo radi poboljšanja kvalitete grožđa i u kombinaciji s provjerama alkoholne jakosti i kiselosti grožđa na česticama koje podliježu preraspodjeli opskrbe vodom u skladu s vodnom ravnotežom tla i ekološkim uvjetima vinove loze.

Poseban enološki postupak

Za ekstrakciju mošta ili vina i odvajanje od komine primjenjuje se odgovarajući pritisak, čime se od svakih 100 kg ubranog grožđa dobije najviše 75 litara vina.

5.2. *Najveći prinosi*

16 000 kilograma grožđa po hektaru

120 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje koje čini ZOI „Costers del Segre” sastoji se od sljedećih općina duž sliva rijeke Segre i grupirano je u sedam manjih zemljopisnih jedinica:

manja zemljopisna jedinica – Artesa de Segre: obuhvaća sljedeće općine:

— Algerri,

— Alòs de Balaguer,

— Artesa de Segre,

— Balaguer,

— Castellóde Farfanya,

— Foradada,

— Menàrguens,

— okrug Montclar s općinom Agramunt,

— Cubells,

— Os de Balaguer,

— Vilanova de Meià,

— La Sentiu de Sió;

manja zemljopisna jedinica – Urgell: obuhvaća sljedeće općine:

— Penelles,

— Preixens,

— Ivars d'Urgell;

manja zemljopisna jedinica – Les Garrigues: obuhvaća sljedeće općine:

— 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;

manja zemljopisna jedinica – Pallars: obuhvaća sljedeće općine:

— Tremp te Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya i Vilamitjana (okruzi općine Tremp),

— Conca de Dalt,

— pripojene okruge Cellers i Guàrdia de Tremp u općini Castell de Mur,

— pripojene okruge Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana i Sant Miquel de la Vall u općini Gavet de la Conca,

— pripojene okruge Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs i Sant Romà d'Abella u općini Isona i Conca Dellà,

— Pobla de Segur,

— Llimiana,

— Rialp,

— Salàs de Pallars,

— Talarn,

— Sort,

— Esterri d'Appeneu,

— Alt Àneu,

— Soriguera;

manja zemljopisna jedinica – Raimat: obuhvaća sljedeće općine:

— populacijsku jedinicu Raimat na području općine Lleida;

manja zemljopisna jedinica – Segrià: obuhvaća sljedeće općine:

— Alcarràs,

— Alfarràs,

— Almacelles,

— Almenar,

— Gimenells i Pla de la Font,

— Lleida,

— Torrefarrera;

manja zemljopisna jedinica – Valls del Riu Corb: obuhvaća sljedeće općine:

— 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. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino*

Posebna i dobro utvrđena svojstva ZOI-ja „Costers del Segre”, kao što su mjesto zemljopisnog podrijetla i udaljenost od Sredozemnog mora i Pireneja, rezultiraju kontinentalnom klimom s velikim sezonskim i dnevnim temperaturnim odstupanjima i razdobljima vegetativnog ciklusa specifičnim za to područje koji dovode do karakterističnih berbi.

Klimatski uvjeti, u kombinaciji s karakterističnim vapnenačkim tlima siromašnim organskim tvarima i prekrivenim pijeskom ili glinom, doprinose postizanju optimalne zrelosti grožđa i proizvodnji posebnih vina vrhunske kvalitete.

Niska količina padalina uzrokuje biljkama određenu razinu nedostatka vode, uslijed čega se pojačava koncentracija boje, aroma i okus vina. Rast gljivica ograničen je zbog suhog vjetra i nedostatka vlage, što omogućuje postupno dozrijevanje grožđa prije berbe koja se vrši nakon što grožđe dosegne optimalan stupanj zrelosti.

Prirodni čimbenici tog područja omogućuju očuvanje tradicionalnih sorti i istovremeno su savršeno prilagođeni neautohtonim sortama koje su uvedene nakon pojave filoksere. Prema tome, raznovrsnost grožđa je velika što znači da proizvodi mogu imati vrlo raznolike sortne sastave.

Noćne temperature tijekom procesa zrenja iznimno su niske – obično oko 15°C tijekom zrenja, dok u kasnijim fazama padaju na 2 – 10 °C na cijelom području ZOI-ja „Costers del Segre”. Zbog toga nastaju vina visoke kiselosti i intenzivnih okusa koja se ističu u odnosu na vina proizvedena u drugim regijama.

Svi ti čimbenici pridonose očuvanju karakterističnih uobičajenih svojstava koja nastaju zbog niskih noćnih temperatura.

Kad je riječ o ljudskim čimbenicima, na tom području postoji vinogradarska tradicija o kojoj svjedoče povijesne reference kao što su dokumenti i fizičke strukture te entuzijazam za revolucionarne nove tehnike.

8.2. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Pjenušavo se vino u određenim vinarijama proizvodi tradicionalnom metodom od početka prošlog stoljeća.

Primarne arome baznih vina od kojih se proizvode ta pjenušava vina obogaćene su voćnim mirisima kad potječu iz potpodručja s blagim padinama, a cvjetnim mirisima kad su iz potpodručja na većim visinama.

Znatna dnevna temperaturna odstupanja tijekom ciklusa zrenja utječu na proizvodnju vina karakterističnih svojstava, više razine kiselosti i intenzivnih cvjetnih aroma. Ti čimbenici zajedno s ljudskim čimbenikom – nastavkom primjene tradicionalnih metoda proizvodnje – i prirodnim čimbenikom – koji omogućuje očuvanje lokalnih sorti i prilagodbu neautohtonih sorti – doprinose oblikovanju karakteristične kvalitete pjenušavih vina s ovim ZOI-jem.

8.3. *Likersko vino*

Više dnevne temperature uz malu količinu padalina ujesen omogućuju kasnu berbu koja daje urod iznimno bogat šećerima. Zahvaljujući tim vrlo posebnim klimatskim svojstvima postoji tradicija proizvodnje likerskih vina od kasno ubranog, djelomično prosušenog grožđa. Vrsta tla pogoduje berbi u optimalnim uvjetima pa sorte od kojih se proizvode ova vina ne postaju prezrele.

8.4. *Biser vino*

Visoka kiselost i intenzivne arome biser vina sa ZOI-jem „Costers del Segre” posljedica su velikih temperaturnih odstupanja tijekom procesa zrenja grožđa koja ponekad mogu premašiti 25 °C.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Opis vina sa ZOI-jem „Costers del Segre” dopunit će se sljedećim podacima:

a) stvarnom volumnom alkoholnom jakosti izraženom u jedinicama ili polovičnim jedinicama njezina postotka u volumenu, nakon čega slijedi kratica % vol.,

b) registracijskim brojem u registru punionica i pogona za pakiranje koji vodi nadležni odjel za poljoprivredu.

Riječi „Denominación de Origen Costers del Segre” (oznaka izvornosti „Costers del Segre”) ili „Denominación de Origen Protegida Costers del Segre” (zaštićena oznaka izvornosti „Costers del Segre”) moraju biti istaknute u istom vidnom polju kao i obvezni podaci.

Veličina znakova kojima se navodi „Costers del Segre” mora biti najmanje 3 mm, a najviše 7 mm, a znakova kojima se navodi „Denominación de Origen” ili „Denominación de Origen Protegida” polovicu tog broja, i ti izrazi moraju biti u skladu s mjerama donesenima u vezi sa zajedničkim žigom.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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