C/2025/2465

2025.4.25.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/2465)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Costers del Segre”

PDO-ES-A1523-AM04

Az értesítés időpontja: 2025.1.28.

1. **A termék elnevezése**

„Costers del Segre”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium.

Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság.

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. A MEGFOGALMAZÁS JAVÍTÁSA

Leírás:

A termékleírás bevezetőjét törölték, és a jogszabályokban megállapított fogalommeghatározások összefoglalójának felhasználásával javították a különböző, oltalom alatt álló termékkategóriák leírását, különösen az 1. kategória (Bor), a 3. kategória (Likőrbor) és a 8. kategória (Gyöngyözőbor) esetében. Az 5. kategória (Minőségi pezsgő) megfogalmazása már most is helyes, ezért nem módosul.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjára vonatkozik, de nem érinti az egységes dokumentumot.

Indokolás:

Az 1. kategóriát illetően a „Bor" termék leírásának általános megfogalmazása csekély mértékben módosult. E változás oka pusztán annyi, hogy a termék ismertetése javításra szorul. Az új megfogalmazás nem formális szempontból egyáltalán nem tér el a korábbi szövegtől.

A borok kóstolóbizottság általi jóváhagyásának szükségességére vonatkozó konkrét hivatkozást szintén törölték. E második módosításra két okból került sor: először is következetlenséget eredményezett a dokumentumban az, hogy csupán a „Bor" leírásában hivatkoznak a kóstolóbizottságra, mivel az analitikai és érzékszervi ellenőrzések tekintetében minden egyes termékkategóriára ugyanazok a kötelezettségek vonatkoznak annak biztosítása érdekében, hogy megfeleljen a termékleírásnak és az eredetmegjelölés hatálya alá tartozzon; másodszor, az „Ellenőrzési feladatok" szakaszban már szerepel, hogy analitikai (fizikai-kémiai és/vagy érzékszervi) bizonyítékot kell szolgáltatni arra vonatkozóan, hogy a gazdasági szereplő ellenőrizte a terméket, ezért szükségtelennek és feleslegesnek ítélték a második hivatkozást.

A formátum most már összhangban van a legtöbb katalán termékleírással, ezért ez a módosítás a szabályozási harmonizáció javítását szolgálja, és segít tisztázni azokat a feltételeket, amelyeknek a termékeknek meg kell felelniük ahhoz, hogy az eredetmegjelölés hatálya alá tartozzanak.

A 3. kategóriát illetően a „likőrbor" termékleírásának új szöveggel való kiegészítése az ilyen típusú borok meghatározásának egyértelműségét és pontosságát hivatott javítani. Az előző leírásban nem szerepeltek olyan részletek, amelyek a gyártók és a fogyasztók számára egyaránt lényegesek, és nem ismertették kellően a terméket.

Fontos megjegyezni, hogy ezek a változtatások nem vezetnek be új vagy egyedi termékjellemzőket, mivel azok olyan követelményeken alapulnak, amelyek a hatályos uniós jogszabályok (az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklete II. részének 3. pontja) értelmében korábban magától értetődőek és kötelezőek voltak. A termékleírás e módosításának célja, hogy a „Costers del Segre" eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírást összehangolja az európai iránymutatásokkal, valamint tartalmának vagy hagyományos tipológiájának megváltoztatása nélkül biztosítsa a likőrbor kimerítőbb és pontosabb meghatározását.

A 8. kategóriát illetően a „gyöngyözőbor" termékleírásának aktualizálása a „likőrbor" termékleírásához hasonlóan történik. A cél mindkét esetben a termékleírásban szereplő termékleírás egyértelműségének és pontosságának anélkül történő javítása volt, hogy módosítanák a termék említett kategóriába való besorolására vonatkozó követelményeket, ezért közvetlenül az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklete II. részének 8. pontjában szereplő fogalommeghatározásokat használták. Akárcsak a likőrbor esetében, a gyöngyözőbor leírásának módosításai sem változtatják meg a termék típusát, mivel ezek olyan követelmények, amelyek már a termékleírásba való belefoglalásuk előtt is kötelezőek voltak.

Az olyan konkrét információk feltüntetése, mint a minimális alkoholtartalom és a benne oldott endogén szén-dioxid jelenléte miatt keletkezett túlnyomás, anélkül biztosítja a termék jobb meghatározását, hogy alapvetően megváltoztatná azt. Ez biztosítja, hogy a termékleírások kimerítőbbek és hasznosabbak legyenek a „Costers del Segre" eredetmegjelöléssel ellátott gyöngyözőborok és likőrborok előállításában és forgalmazásában részt vevő valamennyi érdekelt fél számára.

2. A TÉNYLEGES ÉS AZ ÖSSZES ALKOHOLTARTALOMRA VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉKEKET ÉRINTŐ VÁLTOZÁSOK

Leírás:

A tényleges és az összes alkoholtartalomra vonatkozó alsó határértékeket érintő változások:

Fehér- és rozé bor (1. kategória) esetében 10,5 térfogatszázalékról 9 térfogatszázalékra csökkent.

Vörösbor (1. kategória) esetében 11 térfogatszázalékról 9 térfogatszázalékra csökkent.

A likőrbor összes minimális alkoholtartalma 17,5 térfogatszázalék.

Gyöngyözőbor esetében a tényleges alkoholtartalom 10 térfogatszázalékról 7 térfogatszázalékra, az összes alkoholtartalom pedig 10 térfogatszázalékról 9 térfogatszázalékra csökkent.

Módosult a termékleírás 2. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

Indokolás:

A hőmérséklet-ingadozások és a szőlő növekedési ciklusában az éghajlatváltozás miatt bekövetkező változások következtében a szüretelt szőlő fenolos érettsége eltérő lehet, és nem feltétlenül mutatja a Brix-fok technológiai érettséggel járó hagyományos növekedését. E körülmények azt jelentik, hogy a borászok képesek alacsonyabb alkoholtartalmú borokat előállítani, amelyek ennek ellenére továbbra is teljes és összetett érzékszervi profillal rendelkeznek, kiváltképp, ha olyan fejlett szőlőgazdálkodási és bortermelési technikákat alkalmaznak, mint a zöldmunkákkal kapcsolatos precíziós szőlőművelés, a szőlő pincészetbe érkezésekor végzett automatizált vizuális válogatás, valamint a saját élesztők megfelelő kiválasztása.

Ezenkívül kémiai szempontból az utóbbi időben megfigyelt magas etanoltartalom nagyobb mennyiségű poláros és nem poláros vegyület feloldódását teszi lehetővé, ami elfedheti vagy megváltoztathatja a bor érzékszervi profiljának fontos részét képező terpének, észterek és egyéb aromás vegyületek finom megkülönböztető jegyeit. Ez csökkentheti az egyes terroirokra jellemző aromás jegyek sajátosságát. Az alacsonyabb alkoholtartalmú borok előállításának lehetővé tétele tehát természetes eszközt biztosít a termelők számára a „Costers del Segre” eredetmegjelöléssel ellátott hagyományos borok sajátos jellemzőinek megőrzéséhez.

Végezetül érdemes megemlíteni az alacsonyabb alkoholtartalmú borok irányába mutató – egyrészt közegészségügyi okok, másrészt fogyasztói preferenciák által vezérelt – általános piaci tendenciát, amely egybeesik az éghajlatváltozásból eredő, fentiekben tárgyalt igényekkel.

Összegezve tehát, a bor alkoholtartalmára vonatkozó alsó határérték csökkentése több, mint a változó éghajlati feltételekhez való egyszerű alkalmazkodás. Olyan stratégiai kiigazításról van szó, amely lehetővé teszi a következőket: a „Costers del Segre” eredetmegjelölés alá tartozó borokban megtestesülő terroir jobb kifejezésre juttatása; az alkoholtartalom manapság általánosan megfigyelhető növekedésének ellensúlyozása; valamint a piaci igényekhez és tendenciákhoz való alkalmazkodás.

A „legalább 17,5 térfogatszázalék összes alkoholtartalmú” kifejezésnek a likőrborokra vonatkozó fizikai-kémiai követelmények közé való felvétele nem igazán új elem vagy változás, hanem inkább pontosítás. Ez a kritérium, amely távolról sem jelent korlátozó feltételt az eredetmegjelölést illetően, csupán az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet rendelkezéseit (VII. melléklet, II. rész, 3. pont) tükrözi, amely ezt a követelményt a likőrborok besorolásának alapfeltételeként határozza meg.

E pont termékleírásba való beillesztésének fő célja, hogy megkönnyítse az olvasó számára a hivatkozott terméktípus megértését, és ezáltal megpróbálja elkerülni az esetleges félreértéseket vagy félreértelmezéseket, valamint biztosítsa az ismertetett termék jobb megértését.

Következésképpen e kritérium hozzáadása segít pontosabb képet kapni a termékről, és biztosítja a fogyasztói elvárások és a jogi szabályozások megfelelő összehangolását. Ez semmilyen módon nem jár együtt a termék fizikai-kémiai, érzékszervi vagy műszaki jellemzőinek megváltozásával.

3. A KÉN-DIOXIDRA VONATKOZÓ FELSŐ HATÁRÉRTÉKEKET ÉRINTŐ VÁLTOZÁSOK

Leírás:

Az összes kén-dioxid-tartalomra vonatkozó felső határértékeket érintő változások 5 g/l alatti cukortartalom esetén:

Fehér- és rozé bor (1. és 8. kategória) esetében 200 mg/l-ről 150 mg/l-re csökkent.

Vörösbor (1. és 8. kategória) esetében 150 mg/l-ről 100 mg/l-re csökkent.

Likőrbor esetében 150 mg/l-ről 120 mg/l-re csökkent.

Az összes kén-dioxidra vonatkozó felső határértékeket érintő változások legalább 5 g/l cukortartalom esetén:

Fehér- és rozé bor (1. és 8. kategória) esetében 250 mg/l-ről 220 mg/l-re csökkent.

Vörösbor (1. és 8. kategória) esetében 200 mg/l-ről 170 mg/l-re csökkent.

Likőrbor esetében 200 mg/l-ről 170 mg/l-re csökkent.

Módosult a termékleírás 2. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

Indokolás:

A kén-dioxid (SO_2) bortermelésben megengedett legmagasabb szintjének csökkentése a borágazatban a bortermelés egészségesebbé és fenntarthatóbbá tételének szükségességével kapcsolatban elfogadott jelenlegi konszenzust tükrözi.

A kén-dioxid olyan adalékanyag, amelyet a bortermelésben széles körben használnak antioxidáns, antioxidázos és antimikrobiális tulajdonságai miatt. Széles körű használata ellenére a kén-dioxidnak kedvezőtlen hatásai is vannak: az arra fogékony személyeknél mellékhatásokat (bőrgyulladást, csalánkiütést, hasi fájdalmat) okozhat, borászati szinten pedig túladagolása esetén a borban kellemetlen kénszag jelenik meg. Mivel ez a vegyület számos élelmiszerben megtalálható, és lenyelve felhalmozódhat a szervezetben, használatát korlátozzák. A címkén kötelezően fel kell tüntetni a „szulfitokat tartalmaz” feliratot is.

A kén-dioxid-koncentrációra vonatkozó új felső határértékek összhangban vannak az ökológiai ellenőrző és tanúsító szervek, valamint az EU által (az (EU) 2021/1165 bizottsági végrehajtási rendeletben) közzétett határértékekkel, és segítenek a lehető legkisebbre csökkenteni a termékhez kapcsolódó kockázatokat. Az olyan borászati eljárások alkalmazása, mint az inert gázok használata vagy az oxigén körültekintő kezelése a bortermelés során, hatékonyan ellensúlyozza az SO_2 csökkentését anélkül, hogy veszélyeztetné az előállított borok minőségét és hosszú élettartamát.

A hozzáadott SO_2 mennyiségének csökkentése nincs hatással sem a termék érzékszervi profiljára, sem pedig a jellegzetességére – éppen ellenkezőleg, az alacsonyabb kén-dioxid-tartalmú borok olyan összetett és hiteles aromavilágot mutatnak, amely hűebben tükrözi a mikroklímát és a szőlőtermesztéshez használt talaj jellemzőit.

A tudományos precizitás rugalmasságot igényel és megköveteli a gyakorlatok folyamatos felülvizsgálatát, és ebből a szempontból a javasolt módosítás következetes és szilárd alapokon nyugvó előrelépést jelent. Ez az új megközelítés nemcsak a „tisztább” és autentikusabb bor előállításának kedvez anélkül, hogy bármilyen módon befolyásolná annak mibenlétét, hanem olyan új borászati paradigmát is teremt, amely megerősíti a „Costers del Segre” eredetmegjelölés ökológiai és társadalmi felelősségét.

4. AZ ILLÓSAVTARTALOMRA VONATKOZÓ FELSŐ HATÁRÉRTÉKEKET ÉRINTŐ VÁLTOZÁSOK

Leírás:

Az illósavtartalomra vonatkozó felső határértékeket érintő változások:

Fehér- és rozé bor (1. kategória) esetében 0,6 g/l-ről (érlelt borok esetében 0,9 g/l-ről) 1,08 g/l-re (18 meq/l) nőtt.

Vörösbor (1. kategória) esetében 0,8 g/l-ről (érlelt borok esetében 1,2 g/l-ről) 1,2 g/l-re (20 meq/l) nőtt.

Likőrbor: 0,8 g/l-ről fehér- és rozé bor esetében 1,08 g/l-re (18 meq/l), vörösbor esetében pedig 1,2 g/l-re (20 meq/l) nőtt.

Gyöngyözőbor: 0,6 g/l-ről fehér- és rozé bor esetében 1,08 g/l-re (18 meq/l), vörösbor esetében pedig 1,2 g/l-re (20 meq/l) nőtt.

Módosult a termékleírás 2. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

Indokolás:

A „Costers del Segre” eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében módosultak az illósavtartalomra vonatkozó határértékek annak érdekében, hogy tükrözzék a jelenkori bortermeléssel kapcsolatos innovatívabb és árnyaltabb felfogást. Az általában az ecetsav és annak etil-észtere (etil-acetát) jelenlétével társított illósavtartalmat korábban a borhibák jelének tekintették. A legújabb kutatások azonban kimutatták, hogy a mérsékelt illósavtartalom kedvező hatással lehet a bor összetett aroma- és ízvilágára.

Kémiai szempontból az illósavtartalom nem különálló paraméter, hanem a bor más összetevőivel, például a polifenolokkal és az észterekkel is kölcsönhatásba lép, és ezekkel szinergiában szabályozza az érzékszervi profilt. Ezért a korábban meghatározott szigorúbb határértékek szükségtelenül korlátozhatták a terroir és a fajtajellegzetesség kifejeződését.

Ezenkívül a jelenlegi bortermelési módszerek lehetővé teszik az erjedés és az érés pontosabb ellenőrzését, ami csökkenti a problémás mértékű illósavtartalom kialakulásának kockázatát. Az ellenőrzött erjesztést szolgáló technológiák és az erjedés utáni szakasz – mikrooxigenizációhoz és kiválasztott élesztők használatához hasonló gyakorlatok alkalmazása melletti – kezelése lehetővé teszik a borászok számára, hogy az illósavtartalmat a termék minőségének veszélyeztetése nélkül olyan tartományon belül állítsák be, amely összetett borokat eredményez.

Fontos kiemelni, hogy ez a szabályozásbeli felülvizsgálat nem az illósavtartalom mérlegelés nélküli növelését mozdítja elő, hanem a jelenlegi tudományos ismereteket tükröző, rugalmasabb tartomány biztosítására törekszik. Ez az aktualizálás nagyobb szabadságot biztosít a „Costers del Segre” eredetmegjelölés terroirjainak gazdagságát és sokféleségét pontosabban tükröző borstílusok felfedezéséhez.

Ez a változás fontos lépést jelent az alkalmazkodóképesebb és felelősségteljesebb bortermelés felé, amely egy olyan művelt és igényes piac igényeihez igazodik, mint a borpiac.

5. AZ ÖSSZES SAVTARTALOMRA VONATKOZÓ FELSŐ HATÁRÉRTÉKEKET ÉRINTŐ VÁLTOZÁSOK

Leírás:

A fehér-, rozé és vörösborok (1. kategória) esetében az összes savtartalomra vonatkozó alsó határértékeket 4,5 g/l-ről 3,5 g/l-re módosították.

Módosult a termékleírás 2. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

Indokolás:

Az alkoholtartalom megengedett tartományának növelésére vonatkozó indokoláshoz hasonlóan a „Costers del Segre” eredetmegjelöléssel ellátott borok összes savtartalmára vonatkozó alsó határértékeket az éghajlat növekvő változékonysága és az átlaghőmérséklet emelkedése, valamint a globális borpiac volatilitása miatt aktualizálták. E módosítás célja, hogy a termelőket felruházza a boraik minőségének és stílusának megőrzéséhez szükséges természetes eszközökkel.

A hőmérséklet emelkedése és a csapadékmennyiség változása befolyásolja a szőlő érését, következésképpen pedig savas profilját is. A jelenlegi éghajlati viszonyok között a szőlő gyakran a technológiai érettség előrehaladott szakaszával egyidejűleg éri el a fenolos érettséget, ami az előző évtizedekhez képest alacsonyabb összes savtartalmat eredményez.

Az összes savtartalomra vonatkozó magas alsó határérték olyan szőlők kirostálásához vezet, amelyek egyébként ideálisak lettek volna a kiváló minőségű borok előállításához. Ez a rugalmatlanság viszont olyan helyeztet is előidézhet, hogy a borászok akkor szüretelnek, amikor a szőlő még csak technológiai szempontból elég érett, ami korlátozza a borászok azon képességét, hogy olyan borokat állítsanak elő, amelyek hűen tükrözik azt a terroirt, ahol készültek.

Ezért az összes savtartalomra vonatkozó szigorú határértékek fenntartása elavult bortermelési modellt eredményezhet, mivel már nem biztosítaná az oltalom alatt álló borok történelmi érzékszervi profiljának megőrzését, valamint korlátozná a „Costers del Segre” eredetmegjelöléssel ellátott borok versenyképességét a sokféleséget és alkalmazkodóképességet igénylő globális piacon.

6. EGYÉB ANALITIKAI HATÁRÉRTÉKEK MÓDOSÍTÁSA

Leírás:

A Borok (1. kategória) és a Likőrborok (3. kategória) esetében növelték a megengedett abszorbanciatartományt, valamint a Borok (1. kategória) esetében a színintenzitási tartományt. Törölték a tisztaságra vonatkozó követelményeket, a borok (1. kategória) és likőrborok (3. kategória) esetében pedig a zavarosság mérésére vonatkozó határértékeket is törölték.

Módosult a termékleírás 2. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

Indokolás:

A borászatban a fajták sokfélesége olyan örökség, amely gazdagabbá és összetettebbé teszi a terméket, és bővíti az előállított borok körét. A „Costers del Segre” eredetmegjelölés e tekintetben különösen kiemelkedő, mivel a szőlőfajták széles skáláját fedi le. Ez a sokféleség azonban kihívást jelenthet az érzékszervi paraméterek szabványosítása szempontjából. A látható spektrumon belüli abszorbanciára vonatkozó korábbi határértékek egyes fajták esetében túlzottan korlátozóak voltak, ami veszélyeztethette az eredetmegjelölés azon meghatározó elemét, hogy sok fajtát ölel fel.

Erre válaszul növelték a színtartományt. Ezt a döntést alapos érzékszervi elemzéseket és spektrofotometriás vizsgálatokat követően hozták meg annak biztosítása érdekében, hogy a különböző fajták anélkül is kifejezhessék színazonosságukat, hogy eltérnének a „Costers del Segre” eredetmegjelöléssel ellátott borok hagyományos érzékszervi profiljától.

Az alsó határértékek nagy részének általános törlése apró módosítás, amely nincs hatással az emberi szem által érzékelt színre. A vörösborok esetében előírt minimális színintenzitás csökkentése lehetővé teszi a világos színű fajták (például a Pinot Noir) felvételét, amelyeket korábban kizártak a régi kritériumok megállapításához használt eredeti tanulmányokból.

Fontos hangsúlyozni, hogy ezek a módosítások nem változtatják meg az oltalom alatt álló termék stílusát, és ennek oltárán a bor minőségét vagy jellegzetességét sem áldozzák fel, ellenben lehetővé teszik a fajta sokféleségének nagyobb mértékű megnyilvánulását, ezáltal biztosítva az eredetmegjelölés terroirjának pontosabb és kimerítőbb megjelenítését.

Ez a módosítás megnyitja az utat a „Costers del Segre” bor inkluzívabb és gazdagabb értelmezése előtt, ugyanakkor továbbra is tiszteletben tartja a kiválóság és a borászati következetesség határait.

Ami a tisztaságot illeti, bár azt korábban a borok esetében a minőség jelének tekintették, ma már nem általános kívánalom, illetve borászati szempontból nem tekinthető mérvadónak a termék értékét illetően.

Számos érv szól amellett, hogy töröljék ezt a követelményt:

Először is, a tisztaság rendkívül szubjektív, és számos olyan tényező befolyásolhatja, amely nem kapcsolódik közvetlenül a bor lényegi tulajdonságaihoz, ideértve a csomagolás típusát vagy a fényviszonyokat.

Másodszor, a tisztaságra való összpontosítás elvonja a figyelmet a terroirral, az eredettel és a bor jellegzetességével kapcsolatos fontosabb tényezőkről. Még a tiszta és élénk borok esetében is a csekély mértékű zavarosság elérése technikai kérdés, nem pedig a terroirhoz vagy az előállítási módszerhez kapcsolódó megkülönböztető minőség.

Azt is fontos megjegyezni, hogy a jelenlegi borfogyasztási trendek a természetesebb és kevésbé beavatkozó előállítási módszerek növekvő elfogadottságáról és elismertségéről árulkodnak. Ezek – a szűrési eljárások elkerülését vagy minimalizálását is felölelő – módszerek bizonyos mértékű zavarosságot vagy lerakódást eredményezhetnek a borokban. A fogyasztók e jellemzőt távolról sem tekintik hibának, hanem gyakran egy olyan kevésbé feldolgozott termék jeleként fogják fel, amely biztosítja a bor származási terroirjának megbízhatóbb érzékszervi kifejeződését.

Összegezve tehát, a tisztaságra vonatkozó követelmények termékleírásból való törlése nemcsak a jelenkori bortermelési tendenciákkal áll összhangban, hanem azt is lehetővé teszi a borászok számára, hogy a kiváló minőségű borok előállítása kapcsán olyan fontosabb szempontokra összpontosítsanak, amelyek valóban a „Costers del Segre” eredetmegjelölés jellegét tükrözik.

7. AZ ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁSOK MÓDOSÍTÁSA

Leírás:

A fehér-, a rozé és a vörösborok (1. kategória), valamint a likőrborok (3. kategória) színére vonatkozó írásbeli leírás törlése.

A gyöngyözőborok esetében a „Megjelenés” meghatározásából törölték a „buborékokkal és hab nélkül” kifejezést, az „Íz” meghatározásából pedig a „szájpadláson érezhető szén-dioxid-tartalom” kifejezést.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Indokolás:

A borok színének értékelése szempontjából nagyon hasznosnak bizonyult a spektrofotometria és a mennyiségi elemzés terén elért technológiai fejlődés. Lehetséges irodalmi vagy kereskedelmi értékük ellenére a szín írásos leírásai nélkülözik a modern bortermeléshez szükséges pontosságot és reprodukálhatóságot.

A látható spektrumban alkalmazott abszorbanciamérések pontosabb és objektívebb színmeghatározást biztosítanak, lehetővé téve a szabványosítást, amely kritikus fontosságú egy kiélezett versennyel jellemzett tudományos és kereskedelmi környezetben.

Úgy döntöttünk, hogy a „Costers del Segre” eredetmegjelölés termékleírásából töröljük a szín írásos leírását. Ezt a döntést két tényező indokolja: egyrészt követni kell a fejlett technikai protokollokat, másrészt pedig ki kell küszöbölni a szubjektív értelmezésekhez vezető kétértelműségeket annak érdekében, hogy megőrizhető legyen a bor érzékszervi profiljának integritása és egységessége. Az a követelmény, hogy mind az írásos leírást, mind a spektrofotometriás mérések ismertetését meg kell adni, felesleges volt, és szükségtelen kétértelműségeket okozhatott a szabványos szín értelmezése terén.

Tisztán mennyiségi megközelítés elfogadásával biztosítjuk, hogy a borok objektív és ellenőrizhető kritériumoknak feleljenek meg, ami megerősíti az eredetmegjelölés hitelességét és hírnevét.

Ami a gyöngyözőborokban lévő látható buborékokat illeti, a „Costers del Segre” eredetmegjelölés termékleírása konkrét követelményeket tartalmazott a szén-dioxid gyöngyözőborokban való jelenlétére és érzékszervi észlelésére vonatkozóan. E követelmények, bár a termék bizonyos fokú egységességét hivatottak biztosítani, szükségtelennek és jóformán haszontalannak bizonyultak, ezért törölték őket.

Ennek fő oka, hogy a meglévő analitikai követelmények – például a 20 °C-on mért 1 és 2,5 bar közötti túlnyomás – pontosabb módszert kínálnak e borok besorolására és tulajdonságaik garantálására. E konkrét esetben az érzékszervi elemzés kevésbé megbízható eredményeket ad, ennélfogva megbízhatóbb ez az analitikai megközelítés.

Összegezve tehát, a szén-dioxid gyöngyözőborokban való jelenlétével kapcsolatos érzékszervi követelmények törlése nem változtatja meg e borok profilját habzó tulajdonságaik tekintetében, mivel a már meglévő szigorú analitikai kritériumoknak, többek között a barban mért túlnyomásnak köszönhetően e borkategória stílusa megbízhatóan és megalapozottan garantálható. A termékleírás e módosítása egyszerűsíti az értékelési folyamatot, és szükségtelenné teszi a további érzékszervi ellenőrzést, amely bár informatív, kevésbé pontos, mint fizikai-kémiai megfelelője. Ez – amellett, hogy garantálja a gyöngyözőborok minőségét és jellemzőit – nagyobb rugalmasságot és jobb reagálóképességet biztosít előállításuk és elemzésük során.

8. A SZŐLŐTERMESZTÉSI GYAKORLATOK VÁLTOZÁSAI

Leírás:

Javították a megfogalmazást, az öntözésre vonatkozó engedélyt pedig törölték.

Módosult a termékleírás 3,1. pontja és az egységes dokumentum 5. pontja.

Indokolás:

Tekintettel a jelenlegi éghajlati viszonyokra, beleértve azt a három évet is, amikor kevesebb csapadék esett, valamint azokra az előrejelzésekre, amelyek szerint az elkövetkező években általánossá válik a csapadék csökkenésének betudható vízhiány, úgy véljük, hogy helyénvaló engedélyezni minden szőlőtermesztő számára, hogy a vízhiány elkerülése érdekében saját belátása szerint kezelje a vízellátást, szem előtt tartva, hogy be kell tartani a borgazdálkodásról szóló, 2002. június 27-i 15/2002. sz. törvény végrehajtásáról szóló, 2004. december 28-i 474/2004. sz. rendeletben foglalt általános előírásokat.

9. A KÖRÜLHATÁROLT TERÜLETET ÉRINTŐ VÁLTOZÁSOK

Leírás:

A megfogalmazás javítása – különösen a korábban használt „alterület” kifejezés „kisebb földrajzi egység” kifejezéssel való felváltása és a korábban a termékleírás 8.2. pontjában („Termelési és feldolgozási terület”) szereplő bekezdés beillesztése – mellett a körülhatárolt területet most már azon települések egészére is kiterjesztették, amelyeken belül az korábban bizonyos parcellákra korlátozódott.

Módosult a termékleírás 4. pontja és az egységes dokumentum 6. pontja.

Indokolás:

Annak érdekében, hogy megkönnyítsék az egyes olyan településekhez tartozó szőlőültetvények csatlakozását, ahol a termelési területen már vannak parcellák, miután az egész településen ellenőrizték, hogy teljesülnek-e az eredetmegjelöléshez való tartozáshoz szükséges feltételek, a műszaki dokumentációban az egész települést azonosítják, ami lehetővé teszi a kijelölő hatóságok számára, hogy belsőleg értékeljék a termelési területhez csatlakozni kívánó bármely tulajdonos kérelmét anélkül, hogy minden egyes kiegészítés esetében módosítani kellene a termékleírást, ugyanúgy, ahogy az Katalóniában az eredetmegjelölésekhez kapcsolódó egyéb termékleírások esetében is történt.

Ez az új eljárás semmilyen módon nem csökkenti a magához a területhez kapcsolódó jogi ellenőrzéseket (ideértve a szőlőtelepítési engedéllyel és az elfogadott fajtával kapcsolatos, illetve az esetlegesen szükséges egyéb ellenőrzéseket), amelyeket a területnek a „Costers del Segre” eredetmegjelölésről szóló rendeletben megjelölt parcellanyilvántartásba való felvétele előtt elvégeznek.

Ez egyúttal a termékleírásnak a „Costers del Segre” eredetmegjelölésbe való felvételre irányuló eljárás gyorsasága és hatékonysága tekintetében történő módosítását jelenti, lehetővé téve az általános és különös jogi követelményeknek megfelelő valamennyi szőlőtermesztő számára, hogy gyakorolja a szóban forgó eredetmegjelöléshez való csatlakozáshoz való jogot.

A 8.2. pontot áthelyezték, mivel úgy ítélték meg, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területének meghatározásakor helyénvalóbb erre a szempontra hivatkozni.

10. FAJTÁKAT ÉRINTŐ VÁLTOZÁSOK

Leírás:

E változások magukban foglalják a szöveg olyan új fajtákkal való kiegészítését, amelyeket ígéretesnek és a terület egyedi jellegére nézve reprezentatívnak ítéltek, a korábban az „Ajánlott” és az „Engedélyezett” kategóriába sorolt fajták újraértékelését, valamint a fajtanevek módosítását.

Módosult a termékleírás 6. pontja és az egységes dokumentum 7. pontja.

Indokolás:

A „Costers del Segre” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező pincészet némelyike jelenleg a Katalán Autonóm Közösség bortermelési potenciálját szabályozó királyi rendelet (2023. január 24-i RD 32/2023. sz. királyi rendelet) szakaszában szereplő fajtákat kutatja.

A négy új szőlőfajta: Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene és Marselan. Felvételük a kiválóságra és a borászati sokféleségre való folyamatos törekvést tükrözi. E szőlőfajták, amelyeket bortermelési potenciáljuk és a régió geoklimatikus környezetéhez való alkalmazkodóképességük miatt választottak ki, gazdagítják a kiváló minőségű borok előállításához igénybe vehető lehetőségek körét. Felvételük elősegíti az eredetmegjelölésen belüli fejlődést és innovációt, előmozdítva ezen oltalom alatt álló borok egyediségét és identitását.

Az a döntés született, hogy ezeket a fajtákat az ezen oltalom alatt álló eredetmegjelölést használó különböző pincészetek kérelmei és érdekei alapján felveszik a szövegbe, amely pincészetek az egyes fajtákról a talaj és az éghajlat figyelembevételével készített tanulmányok keretében elért kiváló eredmények alapján e fajtákat megfelelő fajtáknak tekintik. E tanulmányokból a következők derültek ki.

Malvasía de Sitges: Katalóniából származó fehér szőlőfajta, édes és puha szőlő. Friss és aromás borokat ad, valamint édes és érlelt borok készítésére is alkalmas. Közepes, illetve nagy méretű, hosszúkás, piramis alakú fürtök, kis és közepes méretű szőlőszemekkel. Jól tűri a hideget. Az előállított borok nagyon jók, a fajta aromáit és jellegzetességeit mutatják, erősítik a „Costers del Segre” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok jellegzetességeit, miközben megőrzik a területre jellemző sajátosságot és ízeket.

Marselan: nem helyi vörös fajta. Viszonylag ritka nemzetközi fajta, amely a minőséget tekintve nagyon érdekes termesztési eredményeket mutat. Kis, illetve közepes méretű, hosszúkás, henger/kúp formájú fürtök. Kicsi, kerek, feketés bíborszínű szőlőszemek. Robusztus és szívós, közepesen életerős fajta. Összetett, kiegyensúlyozott, testes, valamint rendkívül színes és aromás bort ad. Lágy és harmonikus tanninokban gazdag. Kakaóra, ribizlire, málnára, érett gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető jegyek. Tanulmányok szerint ez a fajta bőséges potenciállal rendelkezik arra, hogy minőségi bort adjon, anélkül, hogy csökkentené a területre jellemző sajátosságot és ízeket.

Picapoll blanco: nem helyi fehér fajta. Közepesen életerős, késői érésű szőlő. Jó termőképességű, ellenáll a gombás betegségeknek, de érzékeny az atkákra. Lassú érési ciklussal rendelkezik. Közepes/kicsi, piramis alakú, laza fürtök. Ellipszis alakú, közepes vagy kis méretű, zöldessárga színű szőlőszemek. Mérsékelt alkoholtartalmú és magas savtartalmú borokat ad. A borok könnyűek, gyümölcsös és virágos jegyekkel rendelkeznek, a szájban gazdag érzetet keltenek és világos borostyánsárga színűek. Megőrzik a terület borainak sajátosságait.

Pirene: Katalóniából származó, aszálytűrő vörös fajta, amely a tanulmányok szerint képes alkalmazkodni az éghajlatváltozáshoz. Hosszú ciklusú fajta: április közepén rügyezik és október közepén lehet szüretelni, nagyon egyenletesen érik. Terméskötéstől függően különböző méretű és alakú szőlőszemek. Magas tannin- és savtartalmú, intenzív színű szőlő. A Pirene fajtából készült borok a borminőség befolyásolása nélkül őrzik meg a területre jellemző sajátosságot és ízeket.

A „Costers del Segre” oltalom alatt álló eredetmegjelölésen belüli szőlőfajta-kategóriák újraértékelése és kiigazítása – különösen az „Ajánlottról” „Engedélyezettre” való módosítás – olyan döntés volt, amely még inkább rávilágított a régió borainak eredetiségére és egyediségére. E módosítás célja, hogy az „Ajánlott” kategória fókuszpontjában azok a fajták álljanak, amelyeket emblematikusnak tekintenek és különösen alkalmasnak tartanak a terület megkülönböztető tulajdonságának kifejezésére. Ugyanakkor bizonyos fajtáknak az „Engedélyezett” kategóriába való felvétele nem jelenti azt, hogy azok nem értékesek vagy nem tartozhatnának az oltalom alatt álló eredetmegjelölés hatálya alá. A cél inkább az, hogy előnyben részesítsék azokat a fajtákat, amelyeket a „Costers del Segre” szőlőtermesztési identitása szempontjából reprezentatívabbnak tartanak, és megkülönböztessék őket a „nemzetközi fajtáktól”.

E módosítás figyelembe veszi a borok világán belüli sokféleséget és dinamikát is, lehetővé téve a termelők számára, hogy túlzott korlátozások nélkül fedezzenek fel új fajtákat és stílusokat. Végső soron e kategóriák módosításának célja, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi borok előállítása terén előmozdítsák a kiválóságot és az innovációt, tiszteletben tartva és megőrizve ugyanakkor a hagyományos fajták lényegét, amelyek hozzájárulnak a régió borainak egyedi jellegéhez.

A „Costers del Segre” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásában a „Mazuela/Samsó” szőlőfajta elnevezésének „Carinyena”-ra való módosítását annak szükségessége indokolja, hogy egységesítsék és pontosítsák e fajta elnevezését, és az pontosan tükrözze a katalán elnevezést, lévén a katalán a régió hivatalos nyelve, és rendszerint azt használják a borok dokumentációjában.

A Carinyena fajta a Costers del Segre régió egyik legemblematikusabb és leghagyományosabb helyi fajtája. Történelmi jelentősége és az e területen termelt borok érzékszervi jellemzőihez való egyedülálló hozzájárulása miatt alapvető fontosságú, hogy olyan megjelöléssel lássák el, amely pontosan tükrözi identitását. A „Mazuela/Samsó” „Carinyena”-ra való módosítása nagyobb következetességet biztosít a fajták elnevezésében, és a szőlőfajta szőlőtermesztők, borászok és fogyasztók általi azonosítása és elismerése során segít elkerülni az esetleges félreértéseket.

Ez a szőlőfajta a Katalónia autonóm közösség Barcelona, Girona, Lleida és Tarragona tartományában engedélyezett vörös fajtaként a szőlőtermesztési potenciál szabályozásáról szóló, 2018. október 29-i 1338/2018. sz. királyi rendelet XXI. mellékletében osztályozott szőlőfajták között szerepel: *Mazuela*, *Cariñena*, *Samsó T*. (9. pont).

Összegezve tehát, a szőlőfajta elnevezésének „Mazuela/Samsó”-ról „Carinyena”-ra történő módosítása szükséges és logikus módosítás, amely pontosabban tükrözi e fajta azonosságát, történelmi jelentőségét és a Costers del Segre régió kiváló minőségű borainak előállításában betöltött jelentőségét.

11. A KAPCSOLATRA VONATKOZÓ SZAKASZ MEGFOGALMAZÁSÁNAK JAVÍTÁSA

Leírás:

A kapcsolatra vonatkozó szakaszban számos pont megfogalmazása módosult.

Ez a módosítás a termékleírás 7. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

A kapcsolat nem változott, csak a megfogalmazást javították. Ez tehát egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Az a döntés született, hogy a termékleírás más szakaszainak módosításaival egy időben javítják a kapcsolat megfogalmazását.

12. A KIEGÉSZÍTŐ FELTÉTELEKET ÉRINTŐ KÜLÖNFÉLE VÁLTOZÁSOK

Leírás:

A 8.1. pontban („Az OEM-et megillető oltalom terjedelme”) törölték a következő bekezdést: „Kizárólag az e termékleírásban engedélyezett *Vitis vinifera* szőlőfajtákból és a megfelelő földrajzi területen termesztett készletekből előállított bor. A boroknak analitikai és érzékszervi szempontból is meg kell felelniük az itt leírt jellemzőknek.”

Ahogy azt már kifejtettük, a termékleírás „Termelési és feldolgozási terület” című 8.2. pontját „A földrajzi terület körülhatárolása” című 4. pont utolsó mondatába helyezték át.

A termékleírás „Csomagolás és/vagy érlelés és palackozás” című 8.3. pontjában a nyilatkozattételi szabályok helyébe az a követelmény lépett, hogy értesíteni kell az OEM irányítótestületét, ha a termékeket a termelési területen kívül csomagolják, hogy ez a folyamat ellenőrizhető legyen, és garantálható legyen a termék minősége.

A szöveg egyúttal a következő bekezdéssel egészült ki: „A nyilvántartásba vett palackozók eredetmegjelöléssel nem rendelkező borokat is előállíthatnak és palackozhatnak, feltéve, hogy a palackozási eljárások ellenőrzése biztosított, és a borokat egyértelműen azonosított, különálló tartályokba különítik el, és feljegyzik az ilyen borok névleges űrtartalmát és származását.”

A 8.7. pont („Nyilvántartások”) úgy módosult, hogy a körülhatárolt területen kívül található palackozó pincészeteket is be kell jegyezni a palackozók és csomagolók nyilvántartásába.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontjára vonatkozik, de nem érinti az egységes dokumentumot.

Indokolás:

A 8.1. pontban szereplő bekezdést törölték, mivel annak tartalma nem kizárólag a „Costers del Segre” eredetmegjelöléssel kapcsolatban utalt az oltalom hatályára.

A 8.2. pontot áthelyezték, mivel úgy ítélték meg, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területének meghatározásakor helyénvalóbb e szempontot megemlíteni.

Ami a bejelentésről szóló 8.3. pontot illeti, e módosítást azzal indokolták, hogy az korábban az irányítótestület termelési területen kívül végzett csomagolásról való tájékoztatására korlátozódott. A hatékony kommunikációhoz azonban szükség van a bejelentésre, hogy a szabályozó tanács az e műveletre vonatkozó előírásokban meghatározottak szerint azt értékelni és felügyelni tudja. A beillesztett bekezdés célja, hogy azonosítási és ellenőrzési eljárás jöjjön létre azokra az esetekre, amikor a bejegyzett palackozók eredetmegjelölés hatálya alá nem tartozó borokat állítanak elő és palackoznak, kellően figyelembe véve az uniós jogot, és különösen az áruk szabad mozgására és a szolgáltatásnyújtás szabadságára vonatkozó jogot. Ez összhangban van továbbá a 2005. június 20-i ARP/297/2005 rendelettel jóváhagyott, a „Costers del Segre” eredetmegjelölésről szóló rendelet 25. cikkének (2) bekezdésével.

A 8.7. pont módosítása lehetővé teszi a körülhatárolt területen kívül végzett csomagolás ellenőrzését.

13. A CÍMKÉZÉSI SZABÁLYOKAT ÉRINTŐ VÁLTOZÁSOK

Leírás:

A termékleírás 2.5. pontját („Az előállítással és/vagy érleléssel kapcsolatos kifejezések és/vagy megnevezések”) áthelyezték a 8. pont címkézési rendelkezésekről szóló részébe. Ezek az előírások fakultatív jellegűek, és azokat az autonóm területeken átívelő területi hatállyal rendelkező eredetmegjelölésekről és oltalom alatt álló földrajzi árujelzőkről szóló, 2015. május 12-i 6/2015. sz. törvény is teljeskörűen szabályozza, amely részletesen meghatározza az olyan kifejezések használatára vonatkozó követelményeket, mint a „Crianza”, a „Reserva”, a „Gran Reserva” és a „Premium”, valamint az érlelési időt és az egyes kifejezések sajátos jellemzőit.

A megfogalmazást emellett a következőképpen egyszerűsítették:

„A »Costers del Segre« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében – a rájuk vonatkozó egyedi jogszabályokban meghatározott esetekben és a szabályozó tanács által kidolgozott egyedi címkézési szabályokkal összhangban – az Unióban oltalom alatt álló hagyományos kifejezéseket/megnevezéseket is használhatnak a címkéken. Fakultatív fenntartott jelölésként kisebb földrajzi egységre is lehet hivatkozni.”

A termékleírás 8.6. pontját törölték, mivel az az alábbi hagyományos kifejezésekre korlátozódott, ezért arra már nincs szükség: „*denominación de origen – crianza – reserva – grande reserva*”.

Emellett a „Costers del Segre” jelölésére használt karakterek magasságát a maximális 4 mm-ről 3–7 mm-re változtatták.

E módosítás a termékleírás 2. és 8. pontjára vonatkozik, de nem érinti az egységes dokumentumot.

Indokolás:

Erre azért került sor, hogy a szakaszok sorrendje koherensebb és szisztematikusabb legyen.

Mivel a fent említett rendelet kimerítő szabályokat tartalmaz, el akartuk kerülni a jogszabályok megkettőzését, ezáltal pedig egyszerűsíteni kívántuk a „Costers del Segre” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírását, a fakultatív kifejezésekre hivatkozó szakaszokat egyértelműbbé és lényegre törőbbé téve a termelők és a borágazat más érdekelt felei számára. Ez semmilyen módon nem módosítja a megállapított jogi követelményeket, hanem inkább arra irányul, hogy elkerüljék az ismétlődő jogszabályokat, a gazdasági szereplők számára pedig megkönnyítsék a szabályok megértését. Ez a döntés összhangban van az adminisztratív egyszerűsítésre irányuló gyakorlatokkal, amelyek célja a szabályozásból eredő terhek csökkentése, az oltalom alatt álló eredetmegjelölések hatékony kezelésének előmozdítása, valamint az ágazati szabványok alkalmazandó nemzeti jogszabályokkal való összehangolásának és harmonizációjának biztosítása.

Ami a betűmagasságot illeti, a pincészetekre vonatkozó összes kötelező információ együttesen szükségessé teszi, hogy a „Costers del Segre” felirat nagyobb karakterekkel jelenjen meg, hogy minden kötelező és fakultatív feliratot megfelelő méretű karakterekkel lehessen feltüntetni.

14. ELLENŐRZÉSEKET ÉRINTŐ VÁLTOZÁSOK

Leírás:

Törölték az Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Katalán Szőlészeti és Borászati Intézet) mint az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok elemzésére szolgáló laboratórium előnyben részesítésére vonatkozó rendelkezést. A szöveg kiegészült azzal, hogy a kóstolóbizottságot az irányítótestület előzetes beleegyezésével nevezik ki, és az illetékes ellenőrző hatóság a továbbiakban már nem felel a címkék jóváhagyásáért.

Ez a módosítás a termékleírás 9. pontjára vonatkozik, de nem érinti az egységes dokumentumot.

Indokolás:

Ezt a három szempontot az ellenőrzések irányítása során tisztázzák. A hivatalos ellenőrzések tekintetében a Katalán Szőlészeti és Borászati Intézet az illetékes hatóság, az oltalom alatt álló borok címkéi használatának jóváhagyásáért pedig a szabályozó tanács felel.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Costers del Segre

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *BOR – fehér- és rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok:

Megjelenés: A boroknak az alábbi tartományokon/értékeken belül kell maradniuk:

Az abszorbancia értéke 420 nm-nél legfeljebb 1,4.

Az abszorbancia értéke 520 nm-nél legfeljebb 0,4.

Az abszorbancia értéke 620 nm-nél legfeljebb 0,1.

A színintenzitás értéke legfeljebb 1,9.

Aroma: Fajtára jellemző gyümölcsös, zöldséges, virágos vagy fűszeres aromák, esetlegesen harmadlagos aromákkal. Hibáktól mentes.

Íz: Kiegyensúlyozott íz és szájban keltett ízhatás, hibák nélkül, továbbá 5 másodpercnél tovább tartó hosszú lecsengés mellett.

Rozé borok:

Megjelenés: A boroknak az alábbi tartományokon/értékeken belül kell maradniuk:

Az abszorbancia értéke 420 nm-nél legfeljebb 2,5.

Az abszorbancia értéke 520 nm-nél legfeljebb 3.

A színintenzitás értéke legfeljebb 5,7.

Aroma: Fajtára jellemző gyümölcsös, zöldséges, virágos vagy fűszeres aromák, esetlegesen harmadlagos aromákkal. Hibáktól mentes.

Íz: Kiegyensúlyozott íz és szájban keltett ízhatás, hibák nélkül, továbbá 5 másodpercnél tovább tartó hosszú lecsengés mellett.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

* A maximális kén-dioxid-tartalom 220 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

2. *BOR – vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: A boroknak az alábbi tartományokon/értékeken belül kell maradniuk:

Az abszorbancia értéke 420 nm-nél legalább 0,1.

Az abszorbancia értéke 520 nm-nél legalább 0,1.

A színintenzitás értéke legalább 1,5.

Aroma: Hibák nélkül, fajtára jellemző gyümölcsös, zöldséges, virágos vagy fűszeres aromák, esetlegesen harmadlagos aromákkal.

Íz: Kiegyensúlyozott íz és szájban keltett ízhatás, hibák nélkül, továbbá 5 másodpercnél tovább tartó hosszú lecsengés mellett.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

* A maximális kén-dioxid-tartalom 170 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 100

3. *LIKŐRBOR*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: A boroknak az alábbi tartományokon/értékeken belül kell maradniuk:

Az abszorbancia értéke 420 nm-nél legfeljebb 20.

Az abszorbancia értéke 520 nm-nél legfeljebb 20.

Az abszorbancia értéke 620 nm-nél legfeljebb 10.

A színintenzitás értéke legfeljebb 50.

Aroma: Hibák nélkül, fajtára jellemző gyümölcsös, zöldséges, virágos vagy fűszeres aromák, esetlegesen harmadlagos aromákkal.

Íz: Kiegyensúlyozott íz és szájban keltett ízhatás, hibák nélkül.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

* Maximális illósavtartalom: fehér- és rozé borokban 18 meq/l (1,08 g/l, ecetsavban kifejezve); vörösborokban 20 meq/l (1,20 g/l, ecetsavban kifejezve);

* A maximális kén-dioxid-tartalom 170 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,3

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 120

4. *MINŐSÉGI PEZSGŐ*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: Áttetsző, sárgás és/vagy zöldes színű, a karimánál alkalmanként narancssárga vagy barna árnyalatokkal. Folyamatosan buborékcsíkokat mutató. A boroknak az alábbi tartományokon/értékeken belül kell maradniuk:

Az abszorbancia értéke 420 nm-nél legalább 0,05 és legfeljebb 1,4.

Az abszorbancia értéke 520 nm-nél legfeljebb 2.

Az abszorbancia értéke 620 nm-nél legfeljebb 1.

A színintenzitás értéke legalább 0,05 és legfeljebb 2.

A zavarosság értéke kisebb mint 30 NTU.

Aroma: Hibák nélküli. Friss gyümölcsös és/vagy zöldséges és/vagy virágos aromák, a palackos érlelés miatt esetlegesen harmadlagos aromák jelenléte mellett.

Íz: Kiegyensúlyozott íz és szájban keltett ízhatás, hibák nélkül, továbbá 5 másodpercnél tovább tartó hosszú lecsengés mellett.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,8

— Minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,3

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

5. *GYÖNGYÖZŐBOR*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: Látható szén-dioxid. Az adott bortípusnál (fehér, vörös, rozé) a fenti szakaszokban leírt abszorbanciatartományokhoz illő szín.

Aroma: Fajtára jellemző gyümölcsös vagy virágos aromák. Hibák nélküli.

Íz: Kiegyensúlyozott íz és szájban keltett ízhatás, hibák nélkül, továbbá 5 másodpercnél tovább tartó hosszú lecsengés mellett.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

* Maximális illósavtartalom: fehér- és rozé borokban 18 meq/l (1,08 g/l, ecetsavban kifejezve); vörösborokban 20 meq/l (1,20 g/l, ecetsavban kifejezve).

* A kén-dioxid-tartalom megegyezik az 1. kategóriába tartozó (fehér-, rozé és vörös-) borokéval.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7

— Minimális összes savtartalom: 3,5 milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

Művelési gyakorlat

A szőlőt a borok legjobb minőségének és aromagazdagságának biztosítása érdekében a következőképpen kell művelni:

a) hagyományos bakművelés;

b) karózás.

Az öntözés kizárólag a szőlő minőségének javítása céljából, valamint a szőlő alkoholtartalmának és savtartalmának ellenőrzésével együtt végezhető azokon a parcellákon, ahol a talaj vízháztartásának és a szőlő ökológiai állapotának megfelelően a vízháztartás helyreállítására kerül sor.

Különleges borászati eljárás

A must vagy a bor kinyeréséhez, illetve a törkölytől való eltávolításához megfelelő nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kg leszüretelt szőlőből előállított bor mennyisége ne haladja meg a 75 litert.

5.2. *Maximális hozamok*

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

120 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Costers del Segre” OEM-et alkotó terület a Segre folyó vízgyűjtő medencéje mentén elhelyezkedő következő településekből áll és hét kisebb földrajzi egységre tagolódik:

Kisebb földrajzi egység – Artesa de Segre: A következő településekből áll:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— Montclar körzete Agramunt településen belül

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Kisebb földrajzi egység – Urgell: A következő településekből áll:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Kisebb földrajzi egység – Les Garrigues: A következő településekből áll:

— 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

Kisebb földrajzi egység – Pallars: A következő településekből áll:

— Tremp, valamint Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya és Vilamitjana (Tremp körzetei)

— Conca de Dalt

— Cellers és Guàrdia de Tremp csatolt körzetei Castell de Mur településen

— Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana és Sant Miquel de la Vall csatolt körzetei Gavet de la Conca településen

— Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs és Sant Romà d'Abella csatolt körzetei Isona i Conca Dellà településen

— Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Appeneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Kisebb földrajzi egység – Raimat: A következő településekből áll:

— a Raimatként ismert kerület Lleida település területén

Kisebb földrajzi egység – Segrià: A következő településekből áll:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells és Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Kisebb földrajzi egység – Valls del Riu Corb: A következő településekből áll:

— 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. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

A „Costers del Segre” OEM-hez kapcsolódó konkrét és jól meghatározott jellegzetességek, például a származás földrajzi helye, illetve a Földközi-tengertől és a Pireneusoktól mért távolság miatt kialakult kontinentális éghajlatot jellemző nagy szezonális és napi hőmérséklet-ingadozások és a régióban megfigyelhető sajátos növekedési ciklusok adják a leszüretelt termés különlegességét.

Az éghajlati viszonyok, valamint az alacsony szervesanyag-tartalmú, homokkal vagy agyaggal borított jellegzetes mészkőtalajok segítik a szőlő optimális érettségének elérését, és kiváló minőségű különleges borokat eredményeznek.

Az alacsony csapadékmennyiség a növények esetében bizonyos mértékű vízhiányhoz vezet, ami fokozza a borok színkoncentrációját, aromáját és ízét. A száraz szelek és a nedvességhiány korlátozzák a gombák növekedését, lehetővé téve a szőlő fokozatos érését egészen addig, amíg az optimális érettségi fok elérését követően leszüretelhető.

A terület természeti tényezői teszik lehetővé a hagyományos fajták megőrzését, valamint a filoxéra megjelenése után betelepített nem helyi fajtákhoz való tökéletes alkalmazkodást. A szőlőfajták ezért nagy változatosságot mutatnak, a termékek pedig ily módon nagyon különböző fajta-összetételűek lehetnek.

Az érési folyamat rendkívül alacsony éjjeli hőmérsékletek mellett zajlik – az érési folyamat során általában 15 °C körüli hőmérséklet a későbbi fázisokban 2–10 °C-ra esik vissza a „Costers del Segre” OEM teljes területén. Ennek eredményeképpen a más régiókban készülő boroktól elkülönülő, magas savtartalommal és intenzív ízekkel jellemezhető borok születnek.

E tényezők együttesen segítik megőrizni az alacsony éjjeli hőmérsékletek miatt kialakuló jellegzetes tulajdonságokat.

Az emberi tényezőket illetően a területre jellemző a – dokumentumok és fizikai építmények formájában fennmaradt történelmi utalások által tanúsított – borászati hagyomány, valamint az új és úttörő technikák iránti lelkesedés.

8.2. *Minőségi pezsgő*

Egyes borászatok a múlt század eleje óta végzik a hagyományos módszer alkalmazásával a pezsgő előállítását.

Az e pezsgők készítéséhez felhasznált alapborok esetében az enyhén lankás alterületekről származó alapboroknál gyümölcsös, a magasabban elhelyezkedő alterületekről származó alapboroknál pedig virágos felhangok jelennek meg az elsődleges aromákban.

Az érési ciklus során megfigyelhető jelentős napi hőmérséklet-ingadozásnak köszönhetően sajátos jellemzőket, magasabb savtartalmat és intenzív virágos aromákat mutató borok állíthatók elő. E tényezők, valamint az emberi tényező – a hagyományos termelési módszerek folyamatos alkalmazása – és a természeti tényező – amely lehetővé teszi a helyi fajták megőrzését és a nem helyi fajták adaptálását – ötvözete segítik az OEM-mel ellátott sajátos minőségi pezsgők alakítását.

8.3. *Likőrbor*

A magasabb nappali hőmérséklet és az alacsony őszi csapadékmennyiség együtt lehetővé teszi a szüret késleltetését és ezáltal a nagyon magas cukortartalom kialakulását. Ezek a nagyon különleges éghajlati jellemzők elősegítik a későn szüretelt, részben töppedt szőlőből történő likőrborkészítés hagyományának fennmaradását. A talajtípusnak köszönhetően az e borokhoz felhasznált fajták optimális, nem túlérett állapotban szüretelhetők.

8.4. *Gyöngyözőbor*

A „Costers del Segre” OEM gyöngyözőborok magas savtartalma és intenzív aromái a szőlő érésekor megfigyelhető, olykor 25 °C-nál is nagyobb hőmérséklet-ingadozásoknak tudható be.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Costers del Segre” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok leírása a következő információkkal egészül ki:

a) az egész vagy fél térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom, amelyet a térfogatszázalék rövidítése (% vol) követ;

b) a mezőgazdaságért felelős illetékes szervezeti egység palackozói és csomagolói nyilvántartásában szereplő nyilvántartási szám.

A „Denominación de Origen Costers del Segre” (Costers del Segre eredetmegjelölés) vagy a „Denominación de Origen Protegida Costers del Segre” (Costers del Segre oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szavaknak jól láthatóan ugyanabban a látómezőben kell megjelenniük, mint a kötelező adatoknak.

A „Costers del Segre” megnevezés betűméretének legalább 3 mm-nek kell lennie, de legfeljebb 7 mm lehet, a „*Denominación de Origen*” vagy a „*Denominación de Origen Protegida*” megnevezés betűmérete pedig ennek a fele, továbbá azokat az együttes védjegy kapcsán elfogadott intézkedéseknek megfelelően kell kifejezni.

A termékleíráshoz vezető link

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