C/2025/2465

25.4.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2465)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Costers del Segre»

PDO-ES-A1523-AM04

Data della comunicazione: 28.1.2025

1. **Nome del prodotto**

«Costers del Segre»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazioni di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministerío de Agricultura, Pesca y Alimentación.

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. MIGLIORAMENTI REDAZIONALI

Descrizione:

L'introduzione del disciplinare di produzione è stata eliminata ed è stata migliorata la descrizione delle diverse categorie di prodotti protetti, in particolare le categorie 1 (vino), 3 (vino liquoroso) e 8 (vino frizzante), riportandone sinteticamente le definizioni previste dalla normativa. La formulazione della categoria 5 (vino spumante di qualità) è già corretta e pertanto rimane invariata.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Motivazione:

Per quanto riguarda la categoria 1, da un lato è stata apportata una lieve modifica redazionale di carattere generico alla descrizione del prodotto «vino» al semplice scopo di migliorarne la spiegazione; il nuovo testo differisce infatti da quello precedente solo dal punto di vista formale.

Dall'altro lato è stato eliminato un riferimento specifico alla necessità di approvazione dei vini da parte di un comitato di degustazione. Questa seconda modifica è stata apportata per due motivi: in primo luogo perché non era coerente con la struttura del documento che si facesse riferimento al comitato di degustazione solo nella descrizione del prodotto «vino», dato per che ogni categoria di prodotto sono previsti gli stessi obblighi per la verifica della conformità delle caratteristiche analitiche e organolettiche ai parametri del disciplinare e per la relativa tutela nell'ambito della denominazione di origine; in secondo luogo perché la necessità di fornire prove analitiche (fisico-chimiche e/o sensoriali) che dimostrino la verifica del prodotto da parte dell'operatore è già citata nella sezione «Attività relative alla verifica»; si è pertanto ritenuto superfluo e ridondante menzionarla due volte.

Il formato attuale è in linea con la maggior parte dei disciplinari di produzione catalani, per cui si ritiene che la modifica contribuisca all'armonizzazione normativa e al chiarimento dei requisiti che i prodotti devono rispettare per rientrare nella denominazione di origine.

Per quanto riguarda la categoria 3, l'inserimento del nuovo testo nella descrizione del prodotto «vino liquoroso» mira a rendere più chiara e precisa la definizione di questo tipo di vino. La descrizione precedente non conteneva dettagli essenziali pertinenti per i produttori e per i consumatori e pertanto non risultava utile per spiegare il prodotto.

È importante notare che tali modifiche non aggiungono caratteristiche o particolari al prodotto in quanto si basano su requisiti già considerati impliciti e obbligatori ai sensi della normativa UE vigente (allegato VII, parte II, punto 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio). Di conseguenza questa modifica della descrizione mira ad allineare il disciplinare di produzione della denominazione di origine «Costers del Segre» agli orientamenti europei e a offrire una definizione più completa e precisa del vino liquoroso, senza alterarne la natura o la tipologia tradizionale.

Per quanto riguarda la categoria 8, il criterio di aggiornamento della descrizione del prodotto «vino frizzante» è analogo a quello del «vino liquoroso». In entrambi i casi l'obiettivo è migliorare la chiarezza e l'accuratezza della descrizione del prodotto nel disciplinare senza modificare i requisiti obbligatori per la sua categorizzazione ed è per questo motivo che sono state utilizzate direttamente le definizioni di cui all'allegato VII, parte II, punto 8, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio. Così come per il vino liquoroso, le modifiche apportate alla descrizione del vino frizzante non alterano la tipologia del prodotto, poiché consistono in requisiti già obbligatori prima della loro introduzione nel disciplinare di produzione.

L'aggiunta di informazioni specifiche quali il titolo alcolometrico minimo e la sovrapressione dovuta all'anidride carbonica endogena in soluzione contribuisce a migliorare la definizione del prodotto senza alterarne la natura. In questo modo le descrizioni dei prodotti risultano più complete e utili per tutti gli operatori coinvolti nella produzione e nella commercializzazione dei vini frizzanti e dei vini liquorosi della denominazione di origine «Costers del Segre».

2. MODIFICHE DEI LIMITI DEL TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO E TOTALE

Descrizione:

Modifiche dei limiti minimi del titolo alcolometrico effettivo e totale:

per i vini bianchi e rosati (categoria 1) passa da 10,5 % vol a 9 % vol;

per i vini rossi (categoria 1) passa da 11 % vol a 9 % vol;

per i vini liquorosi si specifica che il titolo alcolometrico totale minimo è pari a 17,5 % vol;

per i vini frizzanti il titolo alcolometrico effettivo passa da 10 % vol a 7 % vol e quello totale passa da 10 % vol a 9 % vol.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Motivazione:

Le fluttuazioni termiche e le alterazioni del ciclo vegetativo della vite causate dai cambiamenti climatici possono dare luogo a vendemmie con una maturazione fenolica variabile e non più correlata al tradizionale aumento dei gradi Brix associato alla maturazione tecnologica. Questo scenario offre agli enologi l'opportunità di produrre vini che presentano un titolo alcolometrico inferiore pur mantenendo un profilo organolettico completo e complesso, soprattutto quando sono applicate tecniche avanzate di gestione della vite e della vinificazione, come la viticoltura di precisione nella gestione della chioma della vite, la selezione ottica automatizzata nella fase di ingresso delle uve o la selezione funzionale dei lieviti autoctoni.

D'altro canto, dal punto di vista chimico, gli elevati livelli di etanolo osservati negli ultimi tempi consentono la dissoluzione di un maggior numero di composti polari e non polari, il che potrebbe celare o alterare le sfumature di terpeni, esteri e altri composti aromatici che costituiscono una parte importante del profilo organolettico del vino. Tale dissoluzione potrebbe ridurre la specificità delle note aromatiche rappresentative di alcuni terroir; consentire la produzione di vini con un titolo alcolometrico inferiore fornisce pertanto ai produttori uno strumento naturale per mantenere le caratteristiche specifiche dei vini tradizionali della denominazione di origine «Costers del Segre».

È infine opportuno menzionare l'orientamento generale del mercato verso vini con un titolo alcolometrico inferiore, dovuto sia a motivi di salute pubblica sia alle preferenze dei consumatori, e che si allinea alle esigenze già citate causate dai cambiamenti climatici.

In sintesi, la riduzione del limite minimo del titolo alcolometrico del vino non è un semplice adattamento alla variazione delle condizioni climatiche, bensì una ricalibrazione strategica che consente di: garantire una maggiore espressione del terroir nei vini della denominazione di origine «Costers del Segre»; contrastare l'aumento del titolo alcolometrico osservato attualmente; e adattarsi alle esigenze e alle tendenze del mercato.

L'inserimento della dicitura «avente un titolo alcolometrico totale non inferiore a 17,5 % vol» nei requisiti fisico-chimici per i vini liquorosi è una precisazione piuttosto che una novità o una modifica. Tale criterio, lungi dal costituire un'imposizione restrittiva concepita all'interno della denominazione di origine, si limita a rispecchiare le disposizioni del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio (allegato VII, parte II, punto 3), che definisce tale requisito come condizione di base per la classificazione dei vini liquorosi.

L'obiettivo principale della decisione di inserire tale specifica nel disciplinare di produzione è agevolare la comprensione da parte del lettore del tipo di prodotto cui si fa riferimento. In tal modo si cerca di evitare possibili malintesi o interpretazioni errate, assicurando al contempo una migliore comprensione del prodotto descritto.

In sintesi, l'aggiunta di questo criterio contribuisce a fornire un quadro più preciso del prodotto e garantisce che le aspettative dei consumatori e le normative giuridiche siano adeguatamente allineate, ma non comporta in nessun caso una modifica del profilo fisico-chimico, organolettico o tecnico che caratterizza il prodotto.

3. MODIFICHE DEI LIMITI MASSIMI DI ANIDRIDE SOLFOROSA

Descrizione:

Modifiche dei limiti massimi di anidride solforosa totale quando il tenore di zuccheri è < 5 g/l:

per i vini bianchi e rossi (categorie 1 e 8) passa da 200 mg/l a 150 mg/l;

per i vini rossi (categorie 1 e 8) passa da 150 mg/l a 100 mg/l;

per i vini liquorosi passa da 150 mg/l a 120 mg/l.

Modifiche dei limiti massimi di anidride solforosa totale quando il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l:

per i vini bianchi e rossi (categorie 1 e 8) passa da 250 mg/l a 220 mg/l;

per i vini rossi (categorie 1 e 8) passa da 200 mg/l a 170 mg/l;

per i vini liquorosi passa da 200 mg/l a 170 mg/l.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Motivazione:

La riduzione dei livelli massimi di anidride solforosa (SO_2) consentiti nella vinificazione risponde all'attuale consenso nel settore vitivinicolo sulla necessità di un'enologia più sostenibile e salutare.

L'anidride solforosa è un additivo ampiamente utilizzato in enologia grazie alle sue proprietà antiossidanti, antiossidasiche e antimicrobiche. Nonostante l'impiego diffuso, l'anidride solforosa ha effetti negativi: può provocare reazioni avverse (dermatite, orticaria, dolore addominale) nei soggetti sensibili e, dal punto di vista enologico, conferisce al vino uno sgradevole odore di zolfo se aggiunta in dosi eccessive. Poiché è un composto presente in diversi prodotti alimentari e la sua quantità ingerita è cumulativa, il suo impiego è limitato ed è altresì obbligatorio dichiararne la presenza sull'etichetta mediante l'indicazione «contiene solfiti».

I nuovi limiti massimi stabiliti per la concentrazione di anidride solforosa sono allineati a quelli adottati dagli organismi di controllo e certificazione biologica e dall'UE (regolamento di esecuzione (UE) 2021/1165 della Commissione) e contribuiranno a ridurre al minimo i rischi associati al prodotto. L'adozione di pratiche enologiche quali l'utilizzo di gas inerti o l'attenta gestione dell'ossigeno durante la vinificazione compensa efficacemente la riduzione di SO_2 senza compromettere né la qualità né la longevità dei vini prodotti.

La riduzione della dose aggiunta di SO_2 non ha alcun effetto né sul profilo organolettico del prodotto né sulla sua tipicità ma piuttosto il contrario: i vini ottenuti con livelli ridotti di SO_2 presentano infatti una complessità aromatica e un'autenticità che rispecchiano in maniera più fedele il microclima e le caratteristiche del suolo in cui sono state coltivate le uve utilizzate per produrli.

Dal momento che il rigore scientifico richiede di adattare e rivedere continuamente le pratiche utilizzate, la modifica proposta rappresenta un progresso coerente e giustificato. Questo nuovo approccio non solo favorisce la produzione di un vino più «pulito» e autentico che conserva pienamente la propria identità, ma crea anche un nuovo paradigma enologico che rafforza la responsabilità ecologica e sociale della denominazione di origine «Costers del Segre».

4. MODIFICHE DEI LIMITI MASSIMI DI ACIDITÀ VOLATILE

Descrizione:

Modifiche dei limiti massimi di acidità volatile:

per i vini bianchi e rosati (categoria 1) passa da 0,6 (0,9 g/l se invecchiati) a 1,08 g/l (18 meq/l);

per i vini rossi (categoria 1) passa da 0,8 (1,2 g/l se invecchiati) a 1,2 g/l (20 meq/l);

per i vini liquorosi passa da 0,8 a 1,08 g/l (18 meq/l) nei vini bianchi e rosati e a 1,2 g/l (20 meq/l) nei vini rossi;

per i vini frizzanti passa da 0,6 a 1,08 g/l (18 meq/l) nei vini bianchi e rosati e a 1,2 g/l (20 meq/l) nei vini rossi.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Motivazione:

La revisione dei limiti di acidità volatile stabiliti per i vini della denominazione di origine «Costers del Segre» riflette una comprensione più avanzata e precisa dell'enologia contemporanea. L'acidità volatile, comunemente associata alla presenza di acido acetico e del suo estere etilico (acetato di etile), è stata considerata storicamente un indicatore di difetti del vino. Recenti studi hanno tuttavia dimostrato che livelli moderati di acidità volatile possono contribuire positivamente alla complessità aromatica e gustativa del vino.

Dal punto di vista chimico, l'acidità volatile non costituisce un parametro isolato, bensì interagisce con altre componenti del vino, come i polifenoli e gli esteri, modulando in modo sinergico il profilo organolettico. In tale contesto, è possibile che i limiti più restrittivi stabiliti in precedenza abbiano limitato inutilmente l'espressione del terroir e la tipicità varietale.

Inoltre le attuali tecniche enologiche consentono un controllo più preciso della fermentazione e della maturazione, riducendo così il rischio di raggiungere livelli problematici di acidità volatile. Le tecnologie di fermentazione controllata e le pratiche di gestione della fase di post-fermentazione, la micro-ossigenazione e l'uso di lieviti selezionati consentono agli enologi di adeguare i livelli di acidità volatile entro un intervallo che conferisce complessità al prodotto senza comprometterne la qualità.

È importante sottolineare che questa revisione normativa non incoraggia un aumento indiscriminato dell'acidità volatile, bensì mira a offrire una maggiore flessibilità, in linea con le attuali conoscenze scientifiche. Tale aggiornamento consente di esplorare con maggiore libertà stili di vino che rispecchino più fedelmente la ricchezza e la diversità dei terroir della denominazione di origine «Costers del Segre».

Questa modifica rappresenta un passo importante verso un'enologia più adattabile e consapevole, allineata alle esigenze di un mercato, quello del vino, particolarmente raffinato ed esigente.

5. MODIFICHE DEI LIMITI MINIMI DI ACIDITÀ TOTALE

Descrizione:

Modifiche dei limiti minimi di acidità totale dei vini bianchi, rosati e rossi (categoria 1) da 4,5 g/l a 3,5 g/l.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Motivazione:

Come per l'ampliamento dell'intervallo del titolo alcolometrico consentito, anche l'aggiornamento dei limiti minimi di acidità totale per i vini della denominazione di origine «Costers del Segre» risponde sia alla crescente variabilità climatica e al relativo aumento delle temperature medie, sia alla volatilità del mercato vitivinicolo globale; la modifica proposta ha il solo obiettivo di dotare i produttori degli strumenti naturali necessari per preservare lo stile e la qualità dei loro vini.

L'aumento delle temperature e le variazioni delle precipitazioni incidono sulla maturazione delle uve e di conseguenza anche sul loro profilo di acidità. Nelle attuali condizioni climatiche la maturazione fenolica delle uve può facilmente coincidere con una fase avanzata di maturazione tecnologica e quindi con livelli di acidità totale inferiori a quelli dei decenni precedenti.

Mantenere un limite minimo di acidità totale elevato comporta l'esclusione di uve che, sotto ogni altro aspetto, sono ottimali per la produzione di vini di alta qualità. A sua volta, un criterio così rigido può indurre gli enologi a vendemmiare in condizioni di maturazione insufficiente da un punto di vista non solo tecnologico, limitandone la capacità di produrre vini che rispecchino fedelmente il terroir di provenienza.

In sintesi, il mantenimento di limiti rigorosi di acidità totale potrebbe tradursi in un paradigma enologico obsoleto, poiché non garantirebbe più il mantenimento del profilo sensoriale storico dei vini protetti e limiterebbe la competitività dei vini della denominazione di origine «Costers del Segre» in un mercato globale che richiede diversità e adattabilità.

6. MODIFICHE DI ALTRI LIMITI ANALITICI

Descrizione:

Sono stati ampliati gli intervalli accettabili di assorbanza per i vini (categoria 1) e i vini liquorosi (categoria 3) e quelli di intensità cromatica per i vini (categoria 1). Inoltre sono stati eliminati i requisiti di limpidezza, rimuovendo i limiti di misurazione della torbidità per i vini (categoria 1) e i vini liquorosi (categoria 3).

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Motivazione:

In campo enologico la diversità varietale costituisce un patrimonio che conferisce ricchezza e complessità al prodotto e amplia la gamma di vini disponibili. Nella denominazione di origine «Costers del Segre», che comprende un'ampia gamma di varietà di uve, questo aspetto è particolarmente evidente. Questa diversità può tuttavia rappresentare una sfida per la standardizzazione dei parametri sensoriali. I limiti di assorbanza nello spettro visibile fissati in precedenza si sono rivelati eccessivamente restrittivi per alcune varietà, con il rischio di compromettere l'inclusività varietale che definisce la denominazione di origine.

Di conseguenza si è provveduto ad ampliare i limiti di intensità cromatica. Tale adeguamento è motivato da analisi sensoriali approfondite e studi spettrofotometrici e mira a garantire che le diverse varietà possano esprimere la propria identità cromatica senza discostarsi dal profilo organolettico tradizionale dei vini della denominazione di origine «Costers del Segre».

L'eliminazione generale di molti dei limiti minimi è una modifica di minore entità che non ha alcun effetto sul colore percepito dall'occhio umano. La riduzione dell'intensità cromatica minima richiesta per i vini rossi consente di includere anche varietà con bassa intensità (come il Pinot Noir) che erano escluse dagli studi iniziali utilizzati per fissare i vecchi criteri.

È importante sottolineare che tali modifiche non alterano lo stile del prodotto protetto e non compromettono la qualità o la tipicità del vino, ma piuttosto il contrario: consentono infatti una maggiore espressione della diversità varietale favorendo una rappresentazione più precisa e completa del terroir della denominazione di origine.

Questa modifica favorisce un'interpretazione più ampia e inclusiva di ciò che esprime un vino «Costers del Segre», sempre entro i limiti dell'eccellenza e della coerenza enologica.

Per quanto riguarda la limpidezza, pur essendo storicamente considerata un segno di qualità dei vini, non è più ritenuta né un fattore universalmente auspicabile né un indicatore del valore del prodotto dal punto di vista enologico.

Le motivazioni alla base dell'eliminazione di questo requisito sono molteplici.

In primo luogo, la percezione della limpidezza è altamente soggettiva e può essere influenzata da numerosi fattori non direttamente collegati alle proprietà intrinseche del vino, come il tipo di confezione o le condizioni di illuminazione.

In secondo luogo, porre l'accento sulla limpidezza distoglie l'attenzione da elementi più rilevanti relativi al terroir, all'origine e alla tipicità del vino. Anche per i vini limpidi e brillanti il raggiungimento di bassi livelli di torbidità è una questione tecnica piuttosto che una qualità distintiva associata al terroir o allo stile di produzione.

Occorre inoltre notare che le tendenze attuali del consumo di vino mostrano un'accettazione e un apprezzamento crescenti di tecniche di produzione più naturali e meno interventiste. Tali tecniche, che prevedono anche di evitare o ridurre al minimo i processi di filtrazione, possono dare luogo a vini che presentano depositi o una certa torbidità. Lungi dall'essere considerata un difetto, tale caratteristica è spesso percepita dai consumatori come indicatore di minore manipolazione del prodotto e di un'espressione sensoriale più autentica del terroir da cui proviene.

In sintesi, l'eliminazione dei requisiti di limpidezza dal disciplinare non solo è coerente con le tendenze enologiche contemporanee, ma consente anche agli enologi di concentrarsi su aspetti più significativi per la produzione di vini di qualità che rispecchino in modo genuino il carattere della denominazione di origine «Costers del Segre».

7. MODIFICHE DELLA DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Descrizione:

È stata eliminata la descrizione testuale del colore dei vini bianchi, rosati e rossi (categoria 1) e dei vini liquorosi (categoria 3).

Inoltre in riferimento ai vini frizzanti è stata eliminata la dicitura «sotto forma di bollicine, ma senza schiuma» per quanto riguarda l'aspetto e la dicitura «Tenore di anidride carbonica percepibile al palato» per quanto riguarda il gusto.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Motivazione:

La valutazione del colore nei vini è un'attività che ha tratto notevoli benefici dai progressi tecnologici nella spettrofotometria e nell'analisi quantitativa. Anche se possono avere un certo valore letterario o commerciale, le descrizioni testuali del colore mancano della precisione e della riproducibilità richieste dall'enologia moderna.

La misurazione dell'assorbanza nello spettro visibile consente una quantificazione più accurata e obiettiva del colore, nonché una standardizzazione fondamentale in un contesto scientifico e commerciale altamente competitivo.

Si è deciso di eliminare la descrizione testuale del colore nel disciplinare di produzione della denominazione di origine «Costers del Segre». Tale decisione è giustificata dalla necessità di aderire a protocolli tecnici avanzati e dalla volontà di eliminare le ambiguità che possono portare a interpretazioni soggettive, preservando così l'integrità e l'uniformità del profilo sensoriale del vino. Allo stesso tempo, disporre sia di una descrizione testuale sia di misurazioni spettrofotometriche risultava ridondante e avrebbe potuto creare inutili ambiguità nell'interpretazione dello standard di colore.

Adottando un approccio puramente quantitativo, si garantisce che i vini rispettino criteri oggettivi e verificabili, rafforzando quindi la credibilità e la reputazione della denominazione di origine.

Per quanto riguarda invece la percezione delle bollicine nei vini frizzanti, il disciplinare della denominazione di origine «Costers del Segre» comprendeva requisiti specifici relativi alla presenza e alla percezione sensoriale dell'anidride carbonica in tali vini. Questi requisiti, pur concepiti per garantire un certo grado di uniformità del prodotto, si sono rivelati ridondanti e poco utili e pertanto sono stati eliminati.

Il motivo principale è che i requisiti analitici esistenti, come la sovrapressione compresa tra 1 e 2,5 bar a 20 °C, offrono un modo più preciso di classificare tali vini e assicurarne le proprietà. In questo caso particolare tale approccio analitico è più affidabile dell'analisi sensoriale, che fornisce risultati meno solidi.

In sintesi, l'eliminazione dei requisiti sensoriali legati alla presenza di anidride carbonica nei vini frizzanti non ne altera il profilo in termini di caratteristiche di effervescenza, in quanto i rigorosi criteri analitici già esistenti, come la sovrapressione misurata in bar, garantiscono in modo affidabile lo stile di questa categoria di vino. Questo adeguamento del disciplinare semplifica il processo di valutazione, eliminando la necessità di un'ulteriore verifica sensoriale che, seppur informativa, è meno precisa della sua controparte fisico-chimica. In tal modo è possibile continuare ad assicurare la qualità e la tipicità dei vini frizzanti, consentendo al contempo maggiore flessibilità e agilità nella produzione e nell'analisi.

8. MODIFICHE DELLE PRATICHE COLTURALI

Descrizione:

Sono stati apportati miglioramenti redazionali ed è stata eliminata l'autorizzazione per l'irrigazione.

La modifica interessa la sezione 3.1 del disciplinare di produzione e il punto 5 del documento unico.

Motivazione:

Alle luce delle condizioni climatiche attuali, caratterizzate da precipitazioni ridotte per tre campagne consecutive, e delle previsioni future che indicano una persistente scarsità di acqua piovana nei prossimi anni, si ritiene opportuno autorizzare ciascun viticoltore a effettuare l'irrigazione a propria discrezione, esclusivamente al fine di evitare lo stress idrico e nel rispetto delle indicazioni generali di cui al decreto n. 474/2004, del 28 dicembre, recante modalità di applicazione della legge n. 15/2002, del 27 giugno, in materia vitivinicola.

9. MODIFICHE DELLA ZONA DELIMITATA

Descrizione:

Oltre ai miglioramenti redazionali apportati, è stato sostituito il termine «sottozona» con «unità geografica più piccola» e, introducendo un paragrafo precedentemente incluso nella sezione 8.2 del disciplinare relativa alla «Zona di coltivazione e di vinificazione», la zona delimitata è stata ampliata: mentre in precedenza il terreno di alcuni comuni era limitato a determinate parcelle, ora è stato integrato l'intero comune.

La modifica interessa la sezione 4 del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

Motivazione:

Al fine di agevolare l'aggiunta di determinate superfici viticole appartenenti a comuni in cui vi sono già parcelle incluse nella zona di produzione, e dopo aver verificato che i requisiti di appartenenza alla denominazione di origine siano rispettati in tutto il comune, si ritiene, come già si riscontra in altri disciplinari di denominazioni di origine della Catalogna, che l'indicazione dell'intero comune nel documento tecnico consenta alla DOP di effettuare una valutazione interna della richiesta di inclusione nella zona di produzione da parte del titolare senza dover modificare il disciplinare per ogni aggiunta.

Questa nuova procedura non riduce in alcun modo le verifiche giuridiche legate alla superficie stessa (autorizzazione all'impianto, varietà ammessa e altre eventualmente necessarie) e realizzate prima dell'iscrizione della superficie nel registro delle parcelle indicato nel regolamento della denominazione di origine «Costers del Segre».

Essa comporta inoltre una modifica del disciplinare che consente a ogni viticoltore che soddisfi gli obblighi giuridici generali e specifici che lo riguardano di esercitare in modo più rapido e agevole il diritto di inclusione nella denominazione di origine «Costers del Segre».

Lo spostamento della sezione 8.2 è dovuto al fatto che si ritiene sistematicamente più adeguato menzionare questo aspetto nella definizione della zona geografica della denominazione di origine protetta.

10. MODIFICHE RELATIVE ALLE VARIETÀ DI UVE

Descrizione:

Queste modifiche comprendono l'aggiunta di nuove varietà giudicate promettenti e rappresentative del carattere unico della zona, nonché la rivalutazione delle varietà precedentemente classificate come «raccomandate» e «autorizzate» e la modifica del nome di una varietà.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e il punto 7 del documento unico.

Motivazione:

In alcune cantine della DOP «Costers del Segre» è in corso lo studio delle varietà incluse nella sezione del regio decreto che disciplina il potenziale produttivo viticolo della comunità autonoma di Catalogna (regio decreto RD n. 32/2023 del 24 gennaio 2023).

Le quattro nuove varietà di uve aggiunte sono Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene e Marselan. La loro inclusione risponde alla costante ricerca dell'eccellenza e della diversità enologica: queste varietà, selezionate per il loro potenziale enologico e il loro adattamento al contesto geoclimatico della regione, aumentano infatti le possibilità di produzione di vini di alta qualità. Contribuisce inoltre all'evoluzione e all'innovazione all'interno della denominazione di origine, promuovendo l'unicità e l'identità dei vini protetti.

La decisione di includere tali varietà è stata presa sulla base della richiesta e dell'interesse rivendicati da varie aziende vinicole di questa DOP, che ritengono tali varietà idonee alla luce degli eccellenti risultati di studi effettuati su ciascuna di esse tenendo conto del suolo e del clima. Da questi studi è emerso quanto segue.

Malvasía de Sitges: varietà bianca, originaria della Catalogna, con uve dolci e morbide. Da essa si ottengono vini freschi e aromatici, adatti anche alla produzione di vini dolci e invecchiati. Presenta grappoli di dimensioni medio-grandi, allungati e di forma piramidale, con acini di dimensioni da medie a piccole. Ha una buona resistenza al freddo. Produce ottimi vini che presentano i sapori e gli aromi tipici della varietà. Il suo utilizzo esalta le peculiarità dei vini della DOP «Costers del Segre» mantenendo il carattere e i sapori tipici della zona.

Marselan: varietà rossa, non autoctona e internazionale relativamente poco diffusa che offre risultati produttivi e qualitativi molto interessanti. Presenta grappoli di dimensioni medio-piccole, di forma cilindrica-conica allungata e acini piccoli, rotondi, di colore nero-violaceo. È un vitigno rustico, robusto e moderatamente vigoroso. Se ne ottiene un vino complesso, equilibrato, di grande corposità e molto colorato e aromatico. È ricco di tannini leggeri e armonici. Presenta aromi di cacao, ribes, lampone, frutta matura e spezie. Secondo gli studi realizzati, la varietà presenta un buon potenziale per la produzione di vini di qualità senza intaccare il carattere e i sapori tipici della zona.

Picapoll Blanco: varietà bianca non autoctona. È un vitigno mediamente vigoroso che germoglia tardivamente. Ha una buona fertilità, è resistente alle malattie crittogamiche e sensibile agli acari. Ha un ciclo di maturazione lento. Presenta grappoli di dimensioni medio-piccole, spargoli e di forma piramidale. Gli acini sono ellittici, di dimensioni medio-piccole e di colore giallo verdolino. Conferisce un titolo alcolometrico moderato e un'elevata acidità. Produce vini leggeri, con aromi fruttati e floreali, ampi in bocca e di colore ambrato brillante, che mantengono il carattere dei vini della zona.

Pirene: varietà rossa, originaria della Catalogna e resistente alla siccità; gli studi hanno dimostrato che può adattarsi ai cambiamenti climatici. Questa varietà ha un ciclo lungo: germoglia a metà aprile, mentre la vendemmia avviene a metà ottobre, con una maturazione molto uniforme. Gli acini sono diversi tra loro e presentano misure e strutture differenti a seconda dell'allegagione. Le uve presentano un elevato tenore tannico, un colore intenso e una spiccata acidità. I vini ottenuti dal vitigno Pirene mantengono il carattere e i sapori tipici della zona, senza compromettere la qualità del vino.

La decisione di rivalutare e adeguare le categorie delle varietà all'interno della denominazione di origine protetta «Costers del Segre», in particolare il passaggio da «raccomandate» ad «autorizzate», è volta a evidenziare ulteriormente l'autenticità e l'unicità dei vini della regione. Con tale adeguamento si intende limitare la categoria «raccomandate» alle varietà considerate emblematiche e particolarmente adeguate a esprimere il carattere distintivo del territorio. Allo stesso tempo, l'inclusione di determinate varietà nella categoria «autorizzate» non implica che esse siano prive di valore o non rivestano importanza nella denominazione di origine; l'obiettivo è invece dare priorità alle varietà considerate più rappresentative dell'identità vitivinicola dei vini «Costers del Segre» e di porre su un altro piano le cosiddette «varietà internazionali».

Tale modifica tiene conto anche della diversità e delle dinamiche del mondo del vino, consentendo ai produttori di esplorare nuove varietà e stili senza limitazioni eccessive. In ultima analisi, la modifica di tali categorie mira a promuovere l'eccellenza e l'innovazione nella produzione di vini di qualità all'interno della DOP, rispettando e preservando nel contempo la natura delle varietà tradizionali che contribuiscono al carattere unico dei vini della regione.

La modifica della nomenclatura della varietà di uve da «Mazuela/Samsó» a «Carinyena» nel disciplinare di produzione della DOP «Costers del Segre» risponde alla necessità di uniformare e chiarire la denominazione di tale varietà, nonché di rispecchiarne con precisione il nome in catalano, lingua ufficiale della regione e comunemente utilizzata nella documentazione vitivinicola.

La Carinyena è una delle varietà autoctone più emblematiche e tradizionali della regione di «Costers del Segre». La sua importanza storica e il suo contributo unico alle caratteristiche organolettiche dei vini prodotti in questa zona rendono indispensabile attribuirle una denominazione che ne rispecchi fedelmente l'identità. La modifica da «Mazuela/Samsó» a «Carinyena» consente una maggiore coerenza nella nomenclatura delle varietà, evitando possibili errori di identificazione e riconoscimento di questo vitigno da parte di viticoltori, enologi e consumatori.

Nella classificazione delle varietà di viti di cui all'allegato XXI del regio decreto n. 1338/2018, del 29 ottobre, che disciplina il potenziale produttivo viticolo, tale vitigno è incluso tra le varietà rosse autorizzate per le province di Barcellona, Girona, Lleida e Tarragona della comunità autonoma di Catalogna: «Mazuela, Cariñena, Samsó, T.» (punto 9).

In sintesi, la modifica della nomenclatura della varietà di uve da «Mazuela/Samsó» a «Carinyena» è necessaria e coerente e consente di rispecchiare con maggiore precisione l'identità, l'importanza storica e la rilevanza di tale varietà per la produzione di vini di alta qualità nella regione di «Costers del Segre».

11. MIGLIORAMENTO REDAZIONALE RIGUARDANTE IL LEGAME

Descrizione:

La sezione relativa al legame è stata modificata in diversi punti.

La modifica interessa la sezione 7 del disciplinare di produzione e il punto 8 del documento unico.

Tale modifica non altera il legame ma ne migliora solamente la formulazione; si tratta pertanto di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione:

Ci si avvale della modifica di altri aspetti del disciplinare di produzione per migliorare la formulazione del legame.

12. MODIFICHE VARIE RIGUARDANTI LE ULTERIORI CONDIZIONI

Descrizione:

Nella sezione 8.1 «Ambito di protezione della DOP» è stato eliminato il seguente paragrafo: «Vini ottenuti esclusivamente da uve delle varietà di *Vitis vinifera* autorizzate nel presente disciplinare, prodotti da viti coltivate nella zona geografica qui specificata. I vini devono presentare le caratteristiche analitiche e organolettiche qui descritte.».

Come indicato in precedenza, la sezione 8.2 «Zona di coltivazione e di vinificazione» del disciplinare è stata spostata alla fine della sezione 4 «Delimitazione della zona geografica».

Nella sezione 8.3 «Confezionamento e/o invecchiamento e imbottigliamento» del disciplinare, in riferimento ai casi di confezionamento al di fuori della zona di produzione, il sistema di comunicazione è stato sostituito da quello di notifica all'organismo di gestione della DOP, affinché monitori tale operazione e garantisca la qualità del prodotto.

È stato inoltre aggiunto il paragrafo seguente: «Gli imbottigliatori registrati possono produrre e imbottigliare vini che non rientrano nella denominazione di origine purché siano garantiti il controllo dei processi di imbottigliamento e la separazione in contenitori indipendenti identificati chiaramente in modo indelebile, con registrazione del relativo volume nominale e della relativa origine.».

La sezione 8.7 «Registro» è stata modificata con l'aggiunta dell'obbligo anche per le aziende situate al di fuori della zona delimitata di iscriversi al registro delle cantine di imbottigliamento e confezionamento.

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Motivazione:

L'eliminazione del paragrafo della sezione 8.1 si deve al fatto che il suo contenuto non fa riferimento all'ambito di protezione che riguarda solo il nome della denominazione di origine «Costers del Segre».

Lo spostamento della sezione 8.2 è dovuto al fatto che si ritiene sistematicamente più adeguato menzionare questo aspetto nella definizione della zona geografica della denominazione di origine protetta.

La modifica relativa alla notifica di cui alla sezione 8.3 si deve al fatto che la comunicazione si limita a informare l'organismo di gestione che il confezionamento avviene al di fuori della zona di produzione, mentre la notifica richiede che la comunicazione sia verificabile e che il Consejo possa pronunciarsi in merito e monitorare le operazioni come stabilito nel disciplinare. L'aggiunta del paragrafo mira invece a stabilire processi di identificazione e di controllo per gli imbottigliatori registrati che producono e imbottigliano vini non rientranti nella denominazione di origine, tenendo conto del diritto dell'Unione, in particolare in materia di libera circolazione delle merci e libera prestazione dei servizi. Tale disposizione è inoltre conforme all'articolo 25.2 del regolamento della denominazione di origine «Costers del Segre», approvato con ordinanza ARP/297/2005 del 20 giugno.

La modifica della sezione 8.7 è volta a consentire il controllo dei confezionamenti realizzati al di fuori della zona delimitata.

13. MODIFICHE DELLE NORME DI ETICHETTATURA

Descrizione:

Il contenuto della sezione 2.5 del disciplinare relativo alle «menzioni e/o indicazioni relative alla produzione e/o all'invecchiamento» è stato spostato alla sezione 8, in particolare al paragrafo relativo alle disposizioni in materia di etichettatura. Tali specifiche sono facoltative e sono inoltre pienamente disciplinate dalla legge relativa alle denominazioni di origine e alle indicazioni geografiche protette transregionali (legge n. 6/2015 del 12 maggio 2015), che stabilisce nei dettagli i requisiti per l'uso di menzioni quali, tra le altre, «crianza», «reserva», «gran reserva», «Premium», nonché i tempi di invecchiamento e le caratteristiche specifiche di ciascuna di esse.

Il testo è stato inoltre semplificato come segue:

«I vini protetti dalla DOP 'Costers del Segre' possono recare in etichetta le menzioni/indicazioni tradizionali protette nell'Unione nei casi previsti dalla normativa specifica a esse applicabile e in conformità alle norme specifiche in materia di etichettatura elaborate dal Consejo Regulador. Analogamente, può essere fatto riferimento anche a un'unità geografica più piccola come indicazione facoltativa.».

È stata inoltre eliminata la sezione 8.6 del disciplinare in quanto non necessaria, dato che si limita a elencare le menzioni tradizionali seguenti: «denominazione di origine - crianza - reserva - gran reserva».

L'altezza dei caratteri utilizzati per la denominazione «Costers del Segre» è stata altresì modificata passando da un massimo di 4 mm a un intervallo compreso tra un minimo di 3 mm e un massimo di 7 mm.

La modifica interessa le sezioni 2 e 8 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Motivazione:

L'obiettivo è quello di riordinare le sezioni in modo più coerente e sistematico.

Poiché la suddetta legge contiene norme esaustive, si evitano duplicazioni normative e si semplifica il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Costers del Segre» rendendolo più chiaro e conciso per i produttori e gli altri operatori del settore vitivinicolo nelle sezioni relative alle indicazioni facoltative. L'eliminazione non modifica in nessun caso gli obblighi previsti dalla legge, bensì mira a evitare ridondanze normative e ad agevolare la comprensione delle norme da parte degli operatori. Tale decisione è inoltre in linea con le pratiche di semplificazione amministrativa e riduzione degli oneri normativi poiché promuove l'efficienza nella gestione delle denominazioni di origine protette e garantisce la coerenza e l'armonizzazione della normativa di settore con la legislazione nazionale applicabile.

Per quanto riguarda la modifica dell'altezza dei caratteri, la compresenza di tutte le menzioni obbligatorie per le cantine rende necessario aumentare l'intervallo di altezza per il nome «Costers del Segre» al fine di consentire l'inserimento di tutte le indicazioni obbligatorie e di quelle eventualmente facoltative con una proporzione adeguata.

14. MODIFICHE RIGUARDANTI LE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Descrizione:

È stato eliminato il riferimento all'Instituto Catalán de la Viña y el Vino come laboratorio preferenziale per l'analisi dei vini protetti dalla DOP. È stato specificato che il comitato di degustazione deve essere nominato previo accordo con l'organismo di gestione. Infine è stata eliminata l'indicazione secondo cui l'approvazione delle etichette spetta all'autorità di controllo competente.

La modifica interessa la sezione 9 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Motivazione:

Questi tre aspetti sono chiariti nella sezione relativa alla gestione delle attività di controllo. L'autorità competente per il controllo ufficiale è l'Instituto Catalán de la Viña y el Vino, mentre al Consejo Regulador spetta l'approvazione dell'uso delle etichette dei vini protetti.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Costers del Segre

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *VINO - bianco e rosato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Bianco

Aspetto: i vini devono rispettare i seguenti intervalli di valori:

assorbanza a 420 nm pari o inferiore a 1,4;

assorbanza a 520 nm pari o inferiore a 0,4;

assorbanza a 620 nm pari o inferiore a 0,1;

intensità cromatica pari o inferiore a 1,9;

Olfatto: aromi varietali fruttati e/o vegetali, floreali e speziati, con eventuali aromi terziari ed esenti da qualsiasi difetto.

Gusto: ben equilibrato nei sapori e in bocca, senza difetti, con finale lungo, che persiste per più di cinque secondi.

Rosato

Aspetto: i vini devono rispettare i seguenti intervalli di valori:

assorbanza a 420 nm pari o inferiore a 2,5;

assorbanza a 520 nm pari o inferiore a 3;

intensità cromatica pari o inferiore a 5,7;

Olfatto: aromi varietali fruttati e/o vegetali, floreali e speziati, con eventuali aromi terziari ed esenti da qualsiasi difetto.

Gusto: ben equilibrato nei sapori e in bocca, senza difetti, con finale lungo, che persiste per più di cinque secondi.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

* Il tenore massimo di anidride solforosa è di 220 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 9

— Acidità totale minima 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 150

2. *VINO - rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: i vini devono rispettare i seguenti intervalli di valori:
assorbanza a 420 nm pari o superiore a 0,1;
assorbanza a 520 nm pari o superiore a 0,1;
intensità cromatica pari o superiore a 1,5.
Olfatto: senza difetti, aromi varietali fruttati o vegetali, oppure floreali o speziati o con eventuali aromi terziari.
Gusto: ben equilibrato nei sapori e in bocca, senza difetti, con finale lungo, che persiste per più di cinque secondi.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

* Il tenore massimo di anidride solforosa è di 170 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 9

— Acidità totale minima 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 100

3. *VINO LIQUOROSO*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: i vini devono rispettare i seguenti intervalli di valori:
assorbanza a 420 nm pari o inferiore a 20;
assorbanza a 520 nm pari o inferiore a 20;
assorbanza a 620 nm pari o inferiore a 10.
intensità cromatica pari o inferiore a 50;
Olfatto: senza difetti, aromi varietali fruttati o vegetali, oppure floreali o speziati o con eventuali aromi terziari.
Gusto: ben equilibrato nei sapori e in bocca, senza difetti.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

* Acidità volatile massima: vini bianchi e rosati 18 meq/l (1,08 g/l espressa in acido acetico); vini rossi 20 meq/l (1,20 g/l espressa in acido acetico).

* Il tenore massimo di anidride solforosa è di 170 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 15

— Acidità totale minima 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13,3

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 120

4. *VINO SPUMANTE DI QUALITÀ*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: Traslucido, con sfumature tendenti al giallo o al verde (talvolta con riflessi aranciati o oro antico) e con la persistente presenza di un cordone di bollicine. I vini devono rispettare i seguenti intervalli di valori:

assorbanza a 420 nm pari o superiore a 0,05 e pari o inferiore a 1,4;

assorbanza a 520 nm pari o inferiore a 2;

assorbanza a 620 nm pari o inferiore a 1;

intensità cromatica pari o superiore a 0,05 e pari o inferiore a 2;

torbidità inferiore a 30 NTU.

Olfatto: nessun difetto, aromi fruttati freschi e/o vegetali e/o floreali, presenti talvolta aromi terziari dovuti all'invecchiamento in bottiglia.

Gusto: ben equilibrato nei sapori e in bocca, senza difetti, con finale lungo, che persiste per più di cinque secondi.

*Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10,8

— Acidità totale minima 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13,3

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 185

5. *VINO FRIZZANTE*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: anidride carbonica visibile; colore corrispondente agli intervalli di assorbanza di cui alle sezioni precedenti per ciascun tipo di vino (bianco, rosso, rosato).

Olfatto: aromi varietali fruttati o floreali, senza difetti.

Gusto: ben equilibrato nei sapori e in bocca, senza difetti, con finale lungo, che persiste per più di cinque secondi.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

* Acidità volatile massima: vini bianchi e rosati 18 meq/l (1,08 g/l espressa in acido acetico); vini rossi 20 meq/l (1,20 g/l espressa in acido acetico).

* Limiti di anidride solforosa pari a quelli della categoria 1 (vini bianchi, rosati e rossi).

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 7

— Acidità totale minima 3,5 in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche essenziali*

Pratica colturale

L'allevamento delle viti dev'essere quello considerato ottimale per ottenere la massima qualità e ricchezza di profumi dei vini ed è effettuato come segue:

a) sistemi di allevamento tradizionale ad alberello;

b) sistemi di allevamento a spalliera.

L'irrigazione può essere effettuata al solo scopo di migliorare la qualità delle uve controllando il titolo alcolometrico e l'acidità delle uve provenienti dalle parcelle che sono state riequilibrate da un punto di vista idrico conformemente al bilanciamento idrico del suolo e alle condizioni ecologiche della vite.

Pratica enologica specifica

Per estrarre il mosto o il vino e separarlo dalle bucce delle uve si esercita una pressione atta a garantire l'ottenimento di non oltre 75 litri di vino per 100 kg di uve vendemmiate.

5.2. *Rese massime*

16 000 chilogrammi di uve per ettaro.

120 ettolitri per ettaro.

6. **Zona geografica delimitata**

La zona della DOP «Costers del Segre» comprende le seguenti località situate lungo il bacino del fiume Segre e raggruppate nelle seguenti sette unità geografiche più piccole.

L'unità geografica più piccola Artesa de Segre, comprendente le seguenti località:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— Frazione di Montclar all'interno del comune di Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

L'unità geografica più piccola Urgell, comprendente le seguenti località:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

L'unità geografica più piccola Les Garrigues, comprendente le seguenti località:

— 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

L'unità geografica più piccola Pallars, comprendente le seguenti località:

— Tremp e le sue frazioni Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya e Vilamitjana

— Conca de Dalt

— Frazioni annesse di Cellers e Guàrdia de Tremp nel comune di Castell de Mur

— Frazioni annesse di Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana e Sant Miquel de la Vall nel comune di Gavet de la Conca

— Frazioni annesse di Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs e Sant Romà d'Abella nel comune di Isona i Conca Dellà

— La Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Àneu

— Alt Àneu

— Soriguera

L'unità geografica più piccola Raimat, comprendente le seguenti località:

— Il distretto di Raimat nel comune di Lleida

L'unità geografica più piccola Segrià, comprendente le seguenti località:

— Alcarràs:

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells i el Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

L'unità geografica più piccola Valls del Riu Corb, comprendente le seguenti località:

— L'Ametlla de Segarra

— Belianes

— Ciutadilla

— Granyanella

— Granyena de Segarra

— Guimerà

— Maldà

— Montoliu de Segarra

— Montornés de Segarra

— Nalec

— Omells de Na Gaia

— Preixana

— Sant Martí de Riucorb

— Tàrrega

— Vallbona de les Monges

— Vallfogona de Riucorb

— Verdú

— Vilagrassa

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

AGUDELO - CHENIN BLANC

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA PELUDA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GONFAUS

MACABEO - VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MARSELÁN

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PINOT NOIR

PIRENE

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

Le caratteristiche geografiche specifiche e ben definite della DOP «Costers del Segre», tra cui il luogo di origine e la distanza dal Mar Mediterraneo e dai Pirenei, creano un clima continentale con forti escursioni termiche giornaliere e stagionali e cicli vegetativi specifici della zona, da cui le particolari pratiche di vendemmia.

Le condizioni climatiche, unitamente ai caratteristici terreni calcarei poveri di materia organica ricoperti di sabbia e/o argilla, favoriscono una maturazione ottimale delle uve, consentendo di produrre vini particolari di qualità superiore.

Le scarse precipitazioni determinano un certo livello di stress idrico nelle piante, il che favorisce la concentrazione di colore, aroma e sapore nei vini. I venti secchi e la mancanza di umidità inibiscono la proliferazione dei funghi e consentono una maturazione graduale fino a raggiungere il livello ottimale per la raccolta.

I fattori naturali della zona consentono di preservare i vitigni tradizionali e facilitano il perfetto adattamento di quelli non autoctoni, introdotti dopo la comparsa della fillossera. Vi sono quindi grandi differenze tra le varietà di uve, il che significa che i prodotti possono avere una composizione ampelografica molto diversa.

Durante il processo di maturazione, le temperature notturne sono eccezionalmente basse: di solito, circa 15 °C per tutto il periodo, con un calo a 2-10 °C nelle fasi successive, in tutta la zona della DOP «Costers del Segre». Ciò consente di ottenere vini con elevata acidità e sapori intensi che li differenziano da quelli prodotti in altre regioni.

Tutti questi fattori preservano la peculiare qualità conferita ai vini dalle fredde temperature notturne.

Per quanto riguarda i fattori umani, come testimoniano i riferimenti storici (documenti e manufatti) si tratta di una zona a vocazione tradizionalmente viticola, in cui le tecniche innovative vengono tuttavia accolte con entusiasmo.

8.2. *Vino spumante di qualità*

Sin dall'inizio del secolo scorso il vino spumante si produce in alcune aziende vinicole utilizzando metodi tradizionali.

I vini bianchi usati per produrre questi vini spumanti hanno aromi primari permeati di sentori fruttati se provengono da sottozone con pendii dolci, e di sentori floreali se provengono da sottozone più collinari.

La forte escursione termica giornaliera durante il ciclo di maturazione conferisce ai vini caratteristiche peculiari, più alti livelli di acidità e intensi aromi floreali. Questi elementi, combinati al fattore umano — la prosecuzione dell'utilizzo di metodi di produzione tradizionali - e al fattore naturale — la preservazione dei vitigni autoctoni e l'adattamento dei vitigni esteri — concorrono alla specificità dei vini spumanti di qualità della DOP.

8.3. *Vino liquoroso*

In autunno, le temperature diurne più elevate, combinate alle scarse precipitazioni, consentono di vendemmiare, tardivamente, uve ricchissime di zuccheri. Grazie a queste caratteristiche climatiche molto particolari, si producono tradizionalmente vini liquorosi con uve parzialmente appassite e/o vendemmiate tardivamente. Il tipo di suolo della zona consente di vendemmiare le varietà di uve utilizzate per tali vini in condizioni ottimali, senza che giungano a sovramaturazione.

8.4. *Vino frizzante*

L'elevata acidità e gli intensi aromi dei vini frizzanti della DOP «Costers del Segre» sono riconducibili alla forte escursione termica, talvolta superiore ai 25 °C, che si verifica durante il processo di maturazione delle uve.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La designazione dei vini della DOP «Costers del Segre» deve essere integrata dalle seguenti informazioni:

a) il titolo alcolometrico effettivo indicato per unità o per mezze unità di percentuale del volume, seguito dall'abbreviazione «% vol»;

b) il numero di iscrizione al Registro di imbottigliatori e confezionatori del dipartimento competente in materia di agricoltura.

La dicitura «Denominación de Origen Costers del Segre» o «Denominación de Origen Protegida Costers del Segre» figura obbligatoriamente e in risalto nello stesso campo visivo delle altre indicazioni obbligatorie.

I caratteri della denominazione «Costers del Segre» hanno una dimensione minima di 3 mm e massima di 7 mm, mentre quelli delle indicazioni «Denominación de Origen» o «Denominación de Origen Protegida» misurano la metà; essi devono essere conformi alle norme approvate in materia di marchio collettivo.

Link al disciplinare del prodotto

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