C/2025/2465

2025 4 25

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2465)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Costers del Segre“

PDO-ES-A1523-AM04

Pranešimo data: 2025 1 28

1. **Produkto pavadinimas**

„Costers del Segre“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produkcija

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Trečioji valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija –

Maisto generalinis direktoratas – Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis subdirektoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. FORMULUOTĖS PATOBULINIMAS

Aprašymas:

Išbraukta produkto specifikacijos įžanga ir patobulinti įvairių saugomo produkto kategorijų, konkrečiai 1 („Vynas“), 3 („Likerinis vynas“) ir 8 („Pusiau putojantis vynas“) kategorijų, aprašymai, į juos įtraukiant teisės aktuose pateiktų apibrėžčių santrauką. Kadangi 5 kategorija „Rūšinis putojantis vynas“ aprašyta teisingai, jos aprašymas nebuvo pakeistas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 punktu, tačiau neturi poveikio bendrajam dokumentui.

Pagrindimas:

1 kategorijai „Vynas“ priskiriamo produkto aprašyme šiek tiek pakeista bendra formuluotė. Šis pakeitimas atliktas siekiant tiksliau apibūdinti produktą. Nauja formuluotė nuo ankstesnio teksto nesiskiria jokiais neformaliais aspektais.

Taip pat išbraukta speciali nuoroda į tai, kad vynus turi patvirtinti degustavimo komitetas. Antrasis pakeitimas atliktas dėl dviejų priežasčių: pirma, nuoroda į degustavimo komitetą buvo pateikta tik produkto kategorijos „Vynas“ aprašyme, todėl dokumentas tapo nenuoseklus, mat kiekvienai produkto kategorijai taikomi tie patys analitinių ir juslinių savybių patikrinimų įpareigojimai, siekiant užtikrinti, kad produktas atitiktų produkto specifikaciją ir jį būtų galima žymėti kilmės vietos nuoroda; antra, būtinybė pateikti analitinių savybių (fizikinių, cheminių ir (arba) juslinių) įrodymus, kuriais patvirtinama, kad ekonominės veiklos vykdytojas patikrino produktą, jau minima skirsnyje „Patikrinimo užduotys“, todėl buvo nuspręsta atsisakyti nereikalingos ir perteklinės antrosios nuorodos.

Dabartinis formatas atitinka daugumą Katalonijos produktų specifikacijų, todėl manoma, kad šiuo pakeitimu bus labiau suderintas reguliavimas ir aiškiau išdėstytos sąlygos, kurias turi atitikti produktai tam, kad juos būtų galima žymėti kilmės vietos nuoroda.

3 kategorijai „Likerinis vynas“ priskiriamo produkto aprašymas papildytas nauju tekstu, kad šios rūšies vyno apibrėžtis būtų aiškesnė ir tikslesnė. Ankstesniame aprašyme nebuvo pateikta esminė informacija, svarbi tiek gamintojams, tiek vartotojams, be to, produktas jame nebuvo tinkamai apibūdintas.

Svarbu pažymėti, kad šiais pakeitimais nenustatomos jokios naujos ar specifinės produkto charakteristikos, nes jie atlikti remiantis dar anksčiau numanomais ir privalomais reikalavimais, numatytais galiojančiuose ES teisės aktuose (Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punktas). Šio aprašymo pakeitimo tikslas – suderinti kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimo produkto specifikaciją su Europos gairėmis ir pateikti išsamesnę ir tikslesnę likerinio vyno apibrėžtį, nekeičiant jo esmės ir tradicinės tipologijos.

Analogiškai, kaip ir likerinio vyno atveju, atnaujintas 8 kategorijai „Pusiau putojantis vynas“ priskiriamo produkto aprašymas. Abiem atvejais siekta aiškiau ir tiksliau išdėstyti produkto specifikacijoje pateiktą produkto aprašymo tekstą ir nekeisti produkto priskyrimo atitinkamai kategorijai reikalavimų, todėl tiesiogiai remtasi Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 8 punkte pateiktomis apibrėžtimis. Kaip ir likerinio vyno atveju, pusiau putojančio vyno aprašymo pakeitimais nekeičiama produkto rūšis, nes šie reikalavimai buvo privalomi dar prieš juos įtraukiant į produkto specifikaciją.

Įtraukus specifinę informaciją, pvz., apie mažiausią alkoholio koncentraciją ir perteklinį slėgį, susidarantį dėl ištirpusio antrinio fermentavimo kilmės anglies dioksido, galima tinkamiau apibrėžti produktą jo iš esmės nekeičiant. Taip užtikrinama, kad produktų aprašymai būtų išsamesni ir naudingesni visiems suinteresuotiesiems subjektams, užsiimantiems saugoma kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimų pusiau putojančių vynų ir likerinių vynų gamyba ir prekyba jais.

2. FAKTINĖS IR VISUMINĖS ALKOHOLIO KONCENTRACIJOS RIBINIŲ VERČIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas:

Mažiausių faktinės ir visuminės alkoholio koncentracijos ribinių verčių pakeitimai:

baltojo vyno ir rožinio vyno (1 kategorijos) alkoholio koncentracija sumažinta nuo 10,5 tūrio % iki 9 tūrio %;

raudonojo vyno (1 kategorijos) alkoholio koncentracija sumažinta nuo 11 tūrio % iki 9 tūrio %;

likerinio vyno mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 17,5 tūrio %;

pusiau putojančio vyno faktinė alkoholio koncentracija sumažinta nuo 10 tūrio % iki 7 tūrio %, o visuminė alkoholio koncentracija – nuo 10 tūrio % iki 9 tūrio %.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Pagrindimas:

Dėl klimato kaitos sukeltų temperatūros svyravimų ir pasikeitusio vynmedžių augimo ciklo gali skirtis nuskinamose vynuogėse susiformavusių fenolių kiekis ir jos nepasižymi, kaip įprasta technologiniu požiūriu sunokusioms vynuogėms, padidėjusiu Brikso laipsnių rodikliu. Šios aplinkybės leidžia vynininkystės specialistams gaminti mažesnės alkoholio koncentracijos vynus, kurie išlaiko visapusišką ir sudėtinį juslinį profilį, ypač kai taikomi pažangūs vynmedžių priežiūros ir vyno gamybos metodai, pavyzdžiui, tikslioji vynuogininkystė tvarkant vynmedžių lają, automatizuotas vynuogių atrinkimas pagal išvaizdą vynuoges atvežus į vyno daryklą ir tinkamas vietinių mielių parinkimas.

Be to, cheminiu požiūriu dėl pastaruoju metu nustatyto didelio etanolio kiekio galima ištirpinti daugiau polinių ir nepolinių junginių, kurie priešingu atveju užgožtų arba pakeistų terpenų, esterių ir kitų aromatinių junginių, sudarančių svarbią vyno juslinio profilio dalį, subtilybes. Tai galėtų sumažinti tam tikroms vietovėms būdingų aromatinių savybių specifiškumą. Todėl leidus gaminti mažesnės alkoholio koncentracijos vynus gamintojams suteikiama galimybė natūraliai išsaugoti tradicinių kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimų vynų specifines savybes.

Galiausiai verta paminėti bendrą rinkos tendenciją rinktis mažesnio stiprumo vynus, kylančią tiek dėl visuomeninės sveikatos priežasčių, tiek dėl vartotojų pageidavimų ir sutampančią su pirmiau aptartais klimato kaitos sukeltais poreikiais.

Trumpai tariant, mažiausia vyno alkoholio koncentracijos ribinė vertė mažinama ne vien tik siekiant prisitaikyti prie klimato kaitos. Strategiškai pakoregavus ribines vertes galima: geriau išreikšti kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimų vynų gamybos vietovės ypatybes, atsverti šiais laikais įprastą praktiką didinti alkoholio koncentraciją ir prisitaikyti prie rinkos poreikių ir tendencijų.

Į likeriniams vynams taikomus fizikinius ir cheminius reikalavimus įtraukta frazė „kurių visuminė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 17,5 tūrio %“ yra ne tiek naujovė ar pakeitimas, kiek patikslinimas. Šis kriterijus anaiptol nėra ribojamoji kilmės vietos nuorodos sąlyga, juo tik atspindimos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos (VII priedo II dalies 3 punktas), kuriose šis reikalavimas įtvirtintas kaip pagrindinė likerinių vynų priskyrimo šiai kategorijai sąlyga.

Pagrindinis šio punkto įtraukimo į produkto specifikaciją tikslas – padėti skaitytojui lengviau suprasti nurodomą produkto rūšį, taip stengiantis išvengti galimų nesusipratimų ar neteisingų aiškinimų ir užtikrinti, kad skaitytojas geriau suprastų aprašomą produktą.

Apibendrinant galima teigti, kad įtraukus šį kriterijų galima pateikti tikslesnę produkto apžvalgą ir užtikrinti, kad vartotojų lūkesčiai ir teisinis reguliavimas tinkamai derėtų. Tai jokiu būdu nėra susiję su fizikinių, cheminių, juslinių ar techninių produkto savybių pakeitimu.

3. DIDŽIAUSIŲ SIEROS DIOKSIDO KIEKIO RIBINIŲ VERČIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas:

Didžiausių bendro sieros dioksido kiekio, kai cukraus kiekis yra mažesnis kaip 5 g/l, ribinių verčių pakeitimai:

baltojo vyno ir rožinio vyno (1 ir 8 kategorijų) ribinės vertės sumažintos nuo 200 mg/l iki 150 mg/l;

raudonojo vyno (1 ir 8 kategorijų) ribinė vertė sumažinta nuo 150 mg/l iki 100 mg/l;

likerinio vyno ribinė vertė sumažinta nuo 150 mg/l iki 120 mg/l.

Didžiausių bendro sieros dioksido kiekio, kai cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 5 g/l, ribinių verčių pakeitimai:

baltojo vyno ir rožinio vyno (1 ir 8 kategorijų) ribinės vertės sumažintos nuo 250 mg/l iki 220 mg/l;

raudonojo vyno (1 ir 8 kategorijų) ribinė vertė sumažinta nuo 200 mg/l iki 170 mg/l;

likerinio vyno ribinė vertė sumažinta nuo 200 mg/l iki 170 mg/l.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Pagrindimas:

Didžiausio vyno gamyboje leidžiamo sieros dioksido (SO_2) kiekio sumažinimas siejamas su dabartine vyno sektoriuje vyraujančia vieninga nuomone, kad būtina užtikrinti sveikesnę ir tvaresnę vyno gamybą.

Sieros dioksidas – priedas, kuris dėl savo antioksidacinių, antioksidazinių ir antimikrobinių savybių plačiai naudojamas vyno gamyboje. Nepaisant plataus naudojimo, sieros dioksidas daro neigiamą poveikį: ligoms imliems asmenims jis gali sukelti nepageidaujamas reakcijas (dermatitą, diegligę, pilvo skausmą), o gaminant vyną jis sukelia nemalonų sieros kvapą, jei jo pridedama per daug. Kadangi sieros dioksido randama kai kuriuose maisto produktuose ir šiam junginiui būdingas kumuliacinis poveikis, jo vartojimas yra ribojamas. Be to, apie jo buvimą produktų sudėtyje privaloma pranešti etiketėje nurodant „sudėtyje yra sulfitų“.

Naujos didžiausios sieros dioksido koncentracijos ribinės vertės yra suderintos su ekologiškų produktų kontrolės ir sertifikavimo įstaigų bei ES paskelbtomis ribinėmis vertėmis (Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2021/1165) ir padės sumažinti su produktu susijusį pavojų. Įtraukus tokius vynininkystės metodus kaip inertinių dujų naudojimas arba apdairus deguonies poveikio valdymas gaminant vyną, galima veiksmingai kompensuoti sumažintą SO_2 ir tuo pačiu nepakenkti pagamintų vynų kokybei ir ilgaamžiškumui.

Dėl sumažinto SO_2 kiekio produkto juslinis profilis ir tipiškumas nepakinta, veikiau priešingai – vynų, kurie pagaminti naudojant mažesnį SO_2 kiekį, aromatas yra sudėtingesnis ir autentiškesnis, geriau atspindintis mikroklimatą ir dirvožemio, kuriame augo vynuogės, savybes.

Keliant aukštesnius mokslinius reikalavimus, būtina pritaikyti ir nuolat peržiūrėti taikomus metodus, todėl siūlomu pakeitimu nuosekliai ir pagrįstai žengiama į priekį. Šis naujas metodas ne tik skatina gaminti ekologiniu požiūriu švaresnį ir autentiškesnį vyną, niekaip nekeičiant jo tapatybės, bet ir įtvirtina naują vynininkystės paradigmą, kuria sustiprinama ekologinė ir socialinė kilmės vietos nuorodos „Costers del Segre“ atsakomybė.

4. DIDŽIAUSIŲ LAKIOJO RŪGŠTINGUMO RIBINIŲ VERČIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas:

Didžiausių lakiojo rūgštingumo ribinių verčių pakeitimai:

baltojo vyno ir rožinio vyno (1 kategorijos) ribinės vertės padidintos nuo 0,6 g/l (brandintų vynų – 0,9 g/l) iki 1,08 g/l (18 meq/l);

raudonojo vyno (1 kategorijos) ribinė vertė padidinta nuo 0,8 g/l (brandintų vynų – 1,2 g/l) iki 1,2 g/l (20 meq/l);

likerinių baltųjų ir rožinių vynų ribinės vertės padidintos nuo 0,8 g/l iki 1,08 g/l (18 meq/l), o likerinių raudonųjų vynų – iki 1,2 g/l (20 meq/l);

Pusiau putojančių baltųjų ir rožinių vynų ribinės vertės padidintos nuo 0,6 g/l iki 1,08 g/l (18 meq/l), o pusiau putojančių raudonųjų vynų – iki 1,2 g/l (20 meq/l).

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Pagrindimas:

Kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimų vynų lakiojo rūgštingumo ribinės vertės pakeistos siekiant atspindėti novatoriškesnį ir subtilesnį šiuolaikinės vyno gamybos supratimą. Lakusis rūgštingumas, kuris paprastai siejamas su vyno sudėtyje esančia acto rūgštimi ir jos etilo esteriu (etilacetatu), anksčiau buvo laikomas netinkamo vyno požymiu. Tačiau, remiantis naujausiais tyrimais, vidutinio lygio lakusis rūgštingumas gali teigiamai paveikti vyno aromatą ir skonį, suteikdamas jiems sudėtingumo.

Cheminiu požiūriu lakusis rūgštingumas nėra pavienis parametras, jis sąveikauja su kitomis vyno sudedamosiomis dalimis, pavyzdžiui, polifenoliais ir esteriais, ir nuo jų sąveikos priklauso vyno juslinis profilis. Taigi anksčiau nustatytos griežtesnės ribinės vertės galėjo be reikalo apriboti vietovės ir veislės tipiškumo išraišką.

Be to, taikant dabartinius vyno gamybos metodus galima tiksliau kontroliuoti fermentaciją ir brandinimą, todėl rizika, kad susidarys per didelis lakiojo rūgštingumo kiekis, yra mažesnė. Kontroliuojamos fermentacijos technologijos ir pofermentacinio etapo valdymas, taikant tokius metodus, kaip mikroprisotinimas deguonimi ir atrinktų mielių naudojimas, leidžia vynininkystės specialistams reguliuoti lakųjį rūgštingumą tokiame intervale, kuris suteikia produktui sudėtingumo, tačiau nepakenkia jo kokybei.

Svarbu pabrėžti, kad šia teisės aktų peržiūra neskatinamas beatodairiškas lakiojo rūgštingumo didinimas, o tik siekiama nustatyti lankstesnį ir dabartines mokslo žinias atitinkantį intervalą. Atnaujinus ribines vertes galima laisviau išbandyti skirtingus vyno stilius, leidžiančius tiksliau atspindėti ypatybių, kuriomis pasižymi kilmės vietos nuorodos „Costers del Segre“ vietovės, gausą ir įvairovę.

Ši permaina žymi svarbų žingsnį siekiant labiau pritaikyti ir atsakingiau gaminti vyną, atsižvelgiant į tokios išsilavinusios ir reiklios rinkos, kaip vyno rinka, reikalavimus.

5. MAŽIAUSIŲ BENDROJO RŪGŠTINGUMO RIBINIŲ VERČIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas:

Mažiausios baltųjų, rožinių ir raudonųjų vynų (1 kategorijos) bendrojo rūgštingumo ribinės vertės pakeistos nuo 4,5 g/l iki 3,5 g/l.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Pagrindimas:

Remiantis panašiomis priežastimis, dėl kurių buvo padidintas leistinas alkoholio koncentracijos intervalas, atnaujintos ir mažiausios kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimų vynų bendrojo rūgštingumo ribinės vertės, t. y. atsižvelgta į vis labiau kintantį klimatą, pakilusią vidutinę temperatūrą ir pasaulinės vyno rinkos nepastovumą. Šiuo pakeitimu siekiama suteikti gamintojams galimybę natūraliomis priemonėmis išlaikyti savo vynų kokybę ir stilių.

Pakilusi temperatūra ir kintantys krituliai turi įtakos vynuogių nokimui, o tuo pačiu ir jų rūgščių profiliui. Dėl dabartinių klimato sąlygų vynuogėse susiformuoja pakankamai fenolių tuo pačiu metu, kai jos pasiekia vėlesnę brandos stadiją technologiniu požiūriu, todėl bendrasis rūgštingumas yra mažesnis nei ankstesniais dešimtmečiais.

Dėl nustatytos aukštos mažiausios bendrojo rūgštingumo ribinės vertės atsisakoma vynuogių, kurios kitu atveju būtų puikiai tikusios aukštos kokybės vynui gaminti. Ši griežta nuostata taip pat gali priversti vynininkystės specialistus nuimti derlių, kai vynuogės nėra pakankamai sunokusios ne tik technologiniu, bet ir kitais atžvilgiais, ir taip suvaržyti jų galimybes gaminti vynus, kurie tiksliai atspindėtų auginimo vietovę.

Todėl, jei ir toliau būtų griežtai ribojamas bendrasis rūgštingumas, vynas būtų gaminamas pagal atgyvenusį modelį, nes nebebūtų užtikrinamas istorinis saugomų vynų juslinis profilis ir būtų ribojamas kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimų vynų konkurencingumas pasaulinėje rinkoje, kurioje reikalinga įvairovė ir gebėjimas prisitaikyti.

6. KITŲ ANALITINIŲ SAVYBIŲ RIBINIŲ VERČIŲ PAKEITIMAS

Aprašymas:

Padidinti leistini vynų (1 kategorijos) ir likerinių vynų (3 kategorijos) sugerties gebos intervalai, taip pat vynų (1 kategorijos) spalvos intensyvumo intervalai. Pašalinti skaidrumo reikalavimai, o vynams (1 kategorijos) ir likeriniams vynams (3 kategorijos) nebetaikomos drumstumo matavimo ribinės vertės.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Pagrindimas:

Vyno gamybos pramonėje veislių įvairovė laikoma produktą praturtinančiu ir sudėtinių aromatų suteikiančiu paveldu, leidžiančiu išplėsti gaminamų vynų asortimentą. Šiuo požiūriu ypač išsiskiria kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“, nes jai priskiriamos įvairios vynuogių veislės. Vis dėlto tokia įvairovė gali kelti sunkumų siekiant standartizuoti juslinius parametrus. Ankstesnės sugerties gebos regimajame spektre ribinės vertės, nustatytos kai kurioms veislėms, buvo pernelyg griežtos, todėl galėjo kilti pavojus, jog tam tikros veislės nebebus priskiriamos kilmės vietos nuorodai.

Atsižvelgiant į tai, buvo padidintos spalvas žyminčios ribinės vertės. Šis sprendimas priimtas po išsamių juslinių ir spektrofotometrinių tyrimų, siekiant užtikrinti, kad skirtingos veislės galėtų išreikšti savo spalvinę tapatybę, nenukrypstant nuo tradicinių juslinių savybių, būdingų kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimiems vynams.

Bendras daugelio mažiausių ribinių verčių panaikinimas yra subtilus pakeitimas, neturintis jokios įtakos žmogaus akimi matomai spalvai. Sumažinus mažiausią reikiamą raudonųjų vynų spalvos intensyvumą, galima įtraukti šviesios spalvos vynuogių veisles (pvz., „Pinot Noir“), kurios anksčiau nebuvo įtrauktos į pradinius tyrimus, kuriais remiantis buvo nustatyti senieji kriterijai.

Svarbu pabrėžti, kad šiais pakeitimais nekeičiamas saugomo produkto stilius ir dėl jų nesumažėja vyno kokybė ar tipiškumas. Jais veikiau sudaromos sąlygos tinkamiau išreikšti veislių įvairovę, taip užtikrinant, kad būtų tiksliau ir išsamiau atspindėta kilmės vietos nuorodos vietovė.

Atlikus šį pakeitimą galima plačiau ir įvairiau aiškinti, ką reiškia vynas „Costers del Segre“, kartu išlaikant meistriškumo ir vynininkystės nuoseklumo reikalavimus.

Kalbant apie skaidrumą, nors istoriškai jis buvo laikomas vyno kokybės požymiu, dabar jis nebėra visuotinai pageidautinas ar laikomas produkto vertės rodikliu vynininkystės požiūriu.

Esama nemažai argumentų, kuriais pagrindžiama, kodėl reikėtų panaikinti šį reikalavimą.

Pirma, vyno skaidrumas yra labai subjektyvus ir gali priklausyti nuo daugelio veiksnių, tiesiogiai nesusijusių su natūraliomis vyno savybėmis, pavyzdžiui, butelio rūšies ar apšvietimo sąlygų.

Antra, akcentuojant skaidrumą dėmesys atitraukiamas nuo svarbesnių veiksnių, susijusių su vyno vietove, kilme ir tipiškumu. Net ir skaidrių ir šviesių vynų atveju mažo drumstumo užtikrinimas yra veikiau techninis klausimas, o ne išskirtinė savybė, susijusi su vietove ar gamybos stiliumi.

Taip pat svarbu pažymėti, kad dabartinės vyno vartojimo tendencijos rodo, jog vis labiau pripažįstami ir vertinami natūralesni ir mažiau intervenciniai gamybos metodai. Taikant šiuos metodus, kai vengiama filtravimo procesų arba jie yra kuo labiau apribojami, gali būti išgaunami drumstesni arba su tam tikromis nuosėdomis vynai. Šios savybės vartotojai tikrai nelaiko trūkumu ir neretai ją vertina kaip mažiau apdoroto produkto požymį, užtikrinantį patikimesnę juslinę vyno kilmės vietovės išraišką.

Trumpai tariant, skaidrumo reikalavimų pašalinimas iš produkto specifikacijos ne tik atitinka šiuolaikines vyno gamybos tendencijas, bet ir leidžia vynininkystės specialistams sutelkti dėmesį į svarbesnius aukštos kokybės vynų gamybos aspektus, kurie iš tikrųjų atspindi kilmės vietos nuorodos „Costers del Segre“ pobūdį.

7. JUSLINIŲ SAVYBIŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas:

Išbraukti rašytiniai baltųjų, rožinių ir raudonųjų vynų (1 kategorijos) bei likerinių vynų (3 kategorijos) spalvos aprašymai.

Iš pusiau putojančių vynų išvaizdos aprašymo išbraukta frazė „su burbuliukais ir be putos“, o iš skonio aprašymo – frazė „anglies dioksidas jaučiamas gomuryje“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 punktu ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Pagrindimas:

Vertinant vynų spalvą didelį postūmį suteikė spektrofotometrijos ir kiekybinės analizės technologiniai pasiekimai. Nepaisant galimos rašytinių aprašymų literatūrinės ar komercinės vertės, jie nėra tokie tikslūs ir lengvai atkartojami, kaip to reikalaujama šiuolaikinėje vyno gamyboje.

Naudojant sugerties gebos regimajame spektre rodiklius, galima tiksliau ir objektyviau kiekybiškai įvertinti spalvą ir taip ją standartizuoti, o tai labai svarbu konkurencingoje mokslinėje ir komercinėje aplinkoje.

Nusprendėme išbraukti kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimo produkto specifikacijoje pateiktą rašytinį spalvos aprašymą. Šį sprendimą galima pagrįsti būtinybe tiek laikytis šiuolaikinių techninių protokolų, tiek pašalinti subjektyvius aiškinimus galinčias sukelti dviprasmybes, siekiant išsaugoti vyno juslinio profilio vientisumą ir vienodumą. Pateikti ir rašytinį aprašymą, ir spektrofotometrinius rodiklius buvo perteklinis sprendimas, galėjęs sukelti nereikalingų dviprasmybių aiškinant spalvos standartą.

Taikydami tik kiekybinį metodą, užtikriname, kad vynai atitiktų objektyvius ir patikrinamus kriterijus, kuriais didinamas kilmės vietos nuorodos patikimumas ir reputacija.

Kalbant apie matomus burbuliukus pusiau putojančiuose vynuose, į kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimo produkto specifikaciją įtraukti konkretūs reikalavimai, susiję su anglies dioksido buvimu pusiau putojančių vynų sudėtyje ir jo jusliniu suvokimu. Nors šie reikalavimai buvo skirti tam, kad būtų užtikrintas tam tikras produkto vienodumas, paaiškėjo, kad jie nereikalingi ir teikia mažai naudos, todėl buvo pašalinti.

Pagrindinė to priežastis – esami analitiniai reikalavimai, pavyzdžiui, 1–2,5 baro perteklinis slėgis 20 °C temperatūroje, yra tikslesnis būdas šiems vynams kategorizuoti ir jų savybėms užtikrinti. Šiuo konkrečiu atveju juslinės analizės rezultatai yra ne tokie tikslūs, todėl šis analitinis metodas tampa patikimesnis.

Trumpai tariant, panaikinus juslinius reikalavimus, susijusius su anglies dioksido buvimu pusiau putojančių vynų sudėtyje, šių vynų putojimo savybės nepasikeičia, nes dėl jau taikomų tikslių analizės kriterijų, pavyzdžiui, barais matuojamo perteklinio slėgio, galima patikimai ir tvirtai garantuoti šios kategorijos vyno stilių. Šiuo produkto specifikacijos pakeitimu supaprastinamas vertinimo procesas ir nebereikia atlikti papildomo juslinio patikrinimo, kuris, nors ir informatyvus, yra ne toks tikslus kaip fizikinis ir cheminis patikrinimas. Tokiu būdu užtikrinama pusiau putojančių vynų kokybė ir savybės, o jų gamyba ir analizė tampa lankstesnė ir operatyvesnė.

8. VYNMEDŽIŲ AUGINIMO PRAKTIKOS PAKEITIMAI

Aprašymas:

Patobulinta formuluotė ir išbrauktas leidimas drėkinti vynmedžius.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 3.1 punktas ir bendrojo dokumento 5 punktas.

Pagrindimas:

Atsižvelgdami į dabartines klimato sąlygas, įskaitant jau trejus metus sumažėjusį kritulių kiekį, taip pat į prognozes, kad per artimiausius metus vandens kritulių pavidalu trūkumas taps norma, manome, kad kiekvienam vynuogių augintojui tikslinga leisti savo nuožiūra valdyti vandens tiekimą, kad būtų išvengta vandens stygiaus, tačiau laikantis 2004 m. gruodžio 28 d. Dekrete Nr. 474/2004, kuriuo įgyvendinamas 2002 m. birželio 27 d. Įstatymas Nr. 15/2002 dėl vyno gamybos valdymo, pateiktų bendrųjų nurodymų.

9. NUSTATYTOS GEOGRAFINĖS VIETOVĖS PAKEITIMAI

Aprašymas:

Be to, kad patobulinta formuluotė, visų pirma anksčiau naudotas terminas „parajonis“ pakeistas terminu „mažesnis geografinis vienetas“ ir įtraukta pastraipa, anksčiau nurodyta specifikacijos 8.2 punkte „Gamybos ir perdirbimo vietovė“, taip pat išplėsta nustatyta geografinė vietovė, kuri dabar apima visą savivaldybių teritoriją, nors anksčiau ji apsiribojo tik tam tikrais sklypais.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 4 punktas ir bendrojo dokumento 6 punktas.

Pagrindimas:

Siekiant sudaryti palankesnes sąlygas įtraukti tam tikrus vynuogynų plotus, priklausančius savivaldybėms, kuriose jau yra į gamybos vietovę įtrauktų sklypų, prieš tai visoje atitinkamos savivaldybės teritorijoje patikrinus, ar laikomasi kilmės vietos nuorodai gauti būtinų sąlygų, techniniame dokumente nurodoma visa savivaldybės teritorija, kad kilmės vietos nuorodą saugančios institucijos galėtų atlikti vidaus vertinimą dėl kiekvieno savininko, kuris pageidauja būti įtrauktas į gamybos vietovę, paraiškos ir kad tokiu būdu nereikėtų keisti specifikacijos dėl kiekvieno naujo įtraukto ploto, kaip tai jau atliekama kitose Katalonijos kilmės vietos nuorodų produktų specifikacijose.

Pagal šį naująjį procesą jokiu būdu nesušvelninamas paties ploto teisinių aspektų (pavyzdžiui, leidimo sodinti vynmedžius, leistinos veislės ir kitų aspektų, kurių gali prireikti) patikrinimas, atliekamas prieš įrašant plotą į sklypų registrą, nurodytą Reglamente dėl kilmės vietos nuorodos „Costers del Segre“.

Įtraukus šį procesą taip pat pakeistos produkto specifikacijos nuostatos, susijusios su greitumu ir veiksmingumu dėl įtraukimo į kilmės vietos nuorodos „Costers del Segre“ sklypų registrą procedūros, pagal kurią kiekvienas bendruosius ir specialiuosius teisės aktų reikalavimus atitinkantis vynuogių augintojas gali pasinaudoti teise būti įtrauktas į atitinkamos kilmės vietos nuorodos sklypų registrą.

8.2 punktas perkeltas į kitą vietą, nes laikytasi nuomonės, kad šį aspektą tikslingiau būtų nurodyti apibrėžiant saugomos kilmės vietos nuorodos geografinę vietovę.

10. VEISLIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas:

Be kita ko, atlikti šie pakeitimai: įtrauktos naujos veislės, kurios buvo pripažintos perspektyviomis ir atspindinčiomis išskirtines vietovės savybes, pakartotinai įvertintos veislės, kurios anksčiau buvo priskirtos prie rekomenduojamų ir leistinų veislių kategorijų, ir pakeisti veislių pavadinimai.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 6 punktas ir bendrojo dokumento 7 punktas.

Pagrindimas:

Kai kuriose SKVN „Costers del Segre“ vyno daryklose šiuo metu tiriamos į Karališkojo dekreto, kuriuo reglamentuojamas Katalonijos autonominės srities vynuogių auginimo potencialas, (2023 m. sausio 24 d. Karališkasis dekretas RD 32/2023), skirsnį įtrauktos veislės.

Įtrauktos šios keturios naujos vynuogių veislės: „Picapoll Blanco“, „Malvasía de Sitges“, „Pirene“ ir „Marselan“. Jos įtrauktos atsižvelgiant į nuolatinį siekį kelti meistriškumo kartelę ir užtikrinti vynininkystės įvairovę. Šiomis veislėmis, atrinktomis atsižvelgiant į jų vynininkystės potencialą ir gebėjimą prisitaikyti prie regiono geoklimatinių sąlygų, praturtinamas aukštos kokybės vynų gamybos galimybių spektras. Šių veislių įtraukimas padeda tobulinti kilmės vietos nuorodą ir diegti naujoves, taip propaguojant šių saugomų vynų išskirtinumą ir tapatybę.

Sprendimas įtraukti šias veisles buvo priimtas atsižvelgus į įvairių vyno daryklų, įtrauktų į šios SKVN registrą, prašymus ir susidomėjimą, nes, jų nuomone, įvertinus puikius kiekvienos veislės tyrimų rezultatus, šios veislės yra tinkamos dirvožemio ir klimato požiūriu. Šių tyrimų metu nustatyta toliau pateikta informacija.

„Malvasía de Sitges“ – baltųjų vynuogių veislė, kilusi iš Katalonijos, vynuogės – saldžios ir švelnios. Iš jos vaisių gaminami gaivūs ir aromatingi vynai, taip pat tinka saldiems ir brandintiems vynams gaminti. Vidutinės arba didelės, pailgos piramidės formos kekės su mažomis arba vidutinio dydžio vynuogėmis. Itin atspari šalčiui. Iš jos vynuogių gaminami labai geri vynai, pasižymintys šiai veislei būdingais aromatais ir savybėmis, išryškinantys SKVN „Costers del Segre“ žymimiems vynams būdingus ypatumus ir tuo pačiu išlaikantys vietovei būdingą pobūdį ir skonį.

„Marselan“ – nevietinė raudonųjų vynuogių veislė. Palyginti reta tarptautinė veislė, turinti labai įdomių kokybinių su gamyba susijusių savybių. Kekės – nuo mažų iki vidutinių, pailgos cilindro arba kūgio formos. Vynuogės smulkios, apvalios, juosvai violetinės spalvos. Tvirta ir ištverminga vidutinio gyvybingumo veislė. Iš jos vynuogių gaminamas sudėtinis, puikiai subalansuotas, sodrus vynas, pasižymintis ryškiomis spalvomis ir aromatais. Gausu švelnių ir harmoningų taninų. Būdingi kakavos, raudonųjų serbentų, aviečių, sunokusių vaisių ir prieskonių aromatai. Remiantis tyrimų duomenimis, ši veislė turi daug potencialo, kad iš jos būtų galima pagaminti kokybišką vyną neužgožiant vietovei būdingų savybių ir skonio.

„Picapoll blanco“ – nevietinė baltųjų vynuogių veislė. Vidutinio gyvybingumo ir vėlyvo pumpuravimosi vynmedžiai. Geras vaisingumas, veislė atspari grybelinėms ligoms ir imli erkėms. Lėtas nokimo ciklas. Vidutinio dydžio, netankios piramidės formos kekės. Vynuogės – elipsės formos, vidutinio dydžio arba smulkios, žalsvai geltonos spalvos. Iš jų gaminami vidutinės alkoholio koncentracijos ir didelio rūgštingumo vynai, kurie būna lengvi, pasižymintys vaisių ir gėlių pokvapiais, sodrūs burnoje ir ryškios gintaro spalvos. Juose išlaikomos šios vietovės vynams būdingos savybės.

„Pirene“ – sausroms atspari raudonųjų vynuogių veislė, kilusi iš Katalonijos. Remiantis tyrimų duomenimis, ji gali prisitaikyti prie klimato kaitos. Ilgo augimo ciklo veislė: pumpuravimasis prasideda balandžio mėn. viduryje, o derlius nuimamas spalio mėn. viduryje, noksta labai tolygiai. Įvairaus dydžio ir formos vynuogės, priklausomai nuo užmegztų vaisių. Vynuogėse gausu taninų, jos būna ryškios spalvos ir rūgščios. Iš veislės „Pirene“ vynuogių pagaminti vynai išlaiko vietovės vynams būdingas savybes, skonį ir kokybę.

Sprendimas pakartotinai įvertinti ir patikslinti saugomos kilmės vietos nuorodai „Costers del Segre“ priskiriamų vynuogių veislių kategorijas, konkrečiai, rekomenduojamas veisles pakeisti į leistinas, priimtas siekiant dar labiau pabrėžti regiono vynų autentiškumą ir išskirtinumą. Šiuo pakeitimu siekiama, kad rekomenduojamų veislių kategorijoje labiausiai būtų akcentuojamos tos veislės, kurios laikomos simbolinėmis ir ypač tinkamomis teritorijos savitumui išreikšti. Be to, tam tikrų veislių priskyrimas leistinų veislių kategorijai nereiškia, kad jos nėra vertingos arba kad jos nepriklauso saugomai kilmės vietos nuorodai. Veikiau siekiama prioritetą teikti toms veislėms, kurios laikomos labiau atspindinčiomis saugomos kilmės vietos nuorodos „Costers del Segre“ vynuogininkystės savitumą, ir jas atskirti nuo tarptautinių veislių.

Šiuo pakeitimu taip pat atsižvelgiama į vyno pasaulio įvairovę ir dinamiką, todėl gamintojams suteikiama galimybė be pernelyg didelių apribojimų išbandyti naujas veisles ir stilius. Galiausiai dalinio šių kategorijų pakeitimo tikslas – skatinti meistriškumą ir novatoriškumą saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų rūšinių vynų gamyboje, kartu gerbiant ir išsaugant išskirtinį regiono vynų pobūdį lemiančių tradicinių veislių esmę.

Dalinis saugoma kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“ žymimo produkto specifikacijoje nurodytos vynuogių veislės „Mazuela“ / „Samsó“ nomenklatūros pakeitimas į „Carinyena“ atliktas siekiant standartizuoti ir patikslinti šios veislės pavadinimą, taip pat tiksliai atspindėti jos katalonietišką pavadinimą oficialiąja regiono kalba, kuri dažniausiai vartojama su vynu susijusiuose dokumentuose.

Veislė „Carinyena“ yra viena iš būdingiausių ir tradiciškiausių SKVN „Costers del Segre“ regiono vietinių veislių. Atsižvelgiant į jos istorinę svarbą ir išskirtinį indėlį į šioje vietovėje gaminamų vynų juslines savybes, labai svarbu, kad jai būtų suteikta jos tapatybę tiksliai atspindinti nuoroda. Pakeitus veislės „Mazuela“ / „Samsó“ pavadinimą į „Carinyena“, bus galima užtikrinti nuoseklesnį veislių pavadinimų naudojimą ir išvengti galimos painiavos vynuogių augintojams, vynininkystės specialistams ir vartotojams identifikuojant ir atpažįstant šią vynuogę.

Ji įtraukta į 2018 m. spalio 29 d. Karališkojo dekreto Nr. 1338/2018, kuriuo reglamentuojamas vynuogių auginimo gamybos potencialas, XXI priede pateiktos vynmedžių veislių klasifikacijos 9 punktą kaip Katalonijos autonominės srities Barselonos, Žironos, Ljeidos ir Taragonos provincijose leistina auginti raudonųjų vynuogių veislė: „*Mazuela*, *Cariñena*, *Samsó T*.“

Trumpai tariant, vynuogių veislės „Mazuela“ / „Samsó“ nomenklatūros pakeitimas į „Carinyena“ yra būtinas ir logiškas pakeitimas, kuriuo tiksliau atspindima šios veislės tapatybė, jos istorinė svarba ir aktualumas gaminant aukštos kokybės vynus SKVN „Costers del Segre“ regione.

11. RYŠIO SU GEOGRAFINE VIETOVE FORMULUOTĖS PATOBULINIMAS

Aprašymas:

Pakeista kelių skirsnio „Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas“ punktų formuluotė.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 punktu ir bendrojo dokumento 8 punktu.

Ryšys nebuvo pakeistas, tik patobulinta formuluotė, todėl tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas:

Nutarta patobulinti ryšio su geografine vietove formuluotę, kad ji sutaptų su daliniais kitų produkto specifikacijos skirsnių pakeitimais.

12. ĮVAIRŪS PAPILDOMŲ SĄLYGŲ PAKEITIMAI

Aprašymas:

8.1 punkte „SKVN apsaugos taikymo sritis“ išbraukta ši pastraipa: „Vynai, pagaminti tik iš šioje produkto specifikacijoje leistinų *Vitis vinifera* rūšies veislių vynuogių, išaugintų atitinkamoje geografinėje vietovėje. Vynai turi atitikti čia aprašytas analitines ir juslines savybes.“

Kaip jau paaiškinta, produkto specifikacijos 8.2 punktas „Gamybos ir perdirbimo vietovė“ perkeltas į 4 punkto „Geografinės vietovės ribų aprašymas“ paskutinį sakinį.

Produkto specifikacijos 8.3 punkte „Pakavimas ir (arba) brandinimas ir išpilstymas į butelius“ deklaravimo taisyklės pakeistos reikalavimu pranešti SKVN valdymo institucijai, kai produktai išpilstomi į butelius už gamybos vietovės ribų, kad būtų galima prižiūrėti šį procesą ir užtikrinti produkto kokybę.

Taip pat įtraukiama ši pastraipa: „Registruoti išpilstytojai gali gaminti ir pilstyti į butelius kilmės vietos nuoroda nesaugomus vynus, jei užtikrinama išpilstymo į butelius procesų kontrolė ir jei vynai atskiriami į aiškiai nustatytas, atskiras talpyklas, nurodant jų nominalų tūrį ir kilmę.“

8.7 punktas „Registrai“ iš dalies pakeistas taip, kad vyną į butelius išpilstančios vyno daryklos, esančios už nustatytos geografinės vietovės ribų, taip pat turėtų būti registruojamos išpilstytojų ir pakuotojų registre.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 punktu, tačiau neturi poveikio bendrajam dokumentui.

Pagrindimas:

8.1 punkto pastraipa išbraukta dėl to, kad jos turinyje nenurodyta apsaugos taikymo sritis, susijusi tik su kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“.

8.2 punktas perkeltas, nes manyta, kad šį aspektą tikslingiau paminėti apibrėžiant saugomos kilmės vietos nuorodos geografinę vietovę.

Kalbant apie 8.3 punktą dėl pranešimo, šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad anksčiau buvo apsiribota tik valdymo institucijos informavimu apie išpilstymą į butelius už gamybos vietovės ribų. Tačiau norint pranešti, būtina užtikrinti veiksmingą komunikaciją, kad reguliavimo institucija galėtų atlikti vertinimą ir priežiūrą, kaip nustatyta šios procedūros specifikacijoje. Papildoma pastraipa siekiama nustatyti nustatymo ir patikrinimo tvarką tais atvejais, kai registruoti išpilstytojai gamina ir išpilsto į butelius vynus, kuriems netaikoma kilmės vietos nuoroda, deramai atsižvelgiant į ES teisę, ypač į laisvą prekių judėjimą ir laisvę teikti paslaugas. Be to, tai atitinka 2005 m. birželio 20 d. Įsakymu ARP/297/2005 patvirtinto Reglamento dėl kilmės vietos nuorodos „Costers del Segre“ 25 straipsnio 2 dalį.

Pakeitus 8.7 punktą sudaromos sąlygos atlikti už nustatytos geografinės vietovės ribų atliekamo išpilstymo į butelius patikrinimus.

13. ŽENKLINIMO TAISYKLIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas:

Produkto specifikacijos 2.5 punktas „Su gamyba ir (arba) brandinimu susijusios formuluotės ir (arba) terminai“ perkeltas į 8 punkto dalį, skirtą ženklinimo nuostatoms. Šios specifikacijos yra neprivalomo pobūdžio, be to, jos išsamiai reglamentuojamos remiantis 2015 m. gegužės 12 d. Įstatymu Nr. 6/2015 dėl saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų aukštesniu nei autonominių sričių lygmeniu, kuriame išsamiai nustatyti tokių terminų kaip „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“ ir „Premium“ vartojimo reikalavimai, taip pat brandinimo laikas ir specifinės savybės.

Be to, formuluotė supaprastinta taip:

„Vynams, kuriems taikoma SKVN „Costers del Segre“, ženklinti etiketėse gali būti vartojami tradiciniai ES saugomi terminai ir (arba) formuluotės tais atvejais, kurie numatyti konkrečiuose jiems taikomuose teisės aktuose, ir laikantis Reguliavimo tarybos parengtų konkrečių ženklinimo taisyklių. Taip pat kaip neprivalomas terminas gali būti nurodomas mažesnis geografinis vienetas.“

Išbrauktas produkto specifikacijos 8.6 punktas, nes jame buvo nurodyti tik toliau pateikti tradiciniai terminai, todėl jis nebebuvo reikalingas: „*denominación de origen – crianza – reserva – grande reserva*.“

Be to, pakeistas pavadinimui „Costers del Segre“ žymėti naudojamų rašmenų dydis – nuo ne daugiau kaip 4 mm iki 3–7 mm.

Šis pakeitimas yra susijęs su produkto specifikacijos 2 ir 8 punktais, tačiau neturi poveikio bendrajam dokumentui.

Pagrindimas:

Tai atlikta siekiant nuosekliau ir sistemingiau išdėstyti skirsnius.

Kadangi minėtame reglamente nustatytos išsamios taisyklės, norėjome išvengti teisės aktų dubliavimosi ir tokiu būdu supaprastinti saugomos kilmės vietos nuorodos „Costers del Segre“ produkto specifikaciją, kad skirsniai, kuriuose nurodomos neprivalomos formuluotės, būtų aiškesni ir glaustesni gamintojams ir kitiems vyno sektoriaus suinteresuotiesiems subjektams. Šiuo pakeitimu jokiu būdu nekeičiami nustatyti teisiniai reikalavimai, o tik siekiama išvengti teisės aktų kartojimosi ir padėti ekonominės veiklos vykdytojams lengviau suprasti taisykles. Šis sprendimas atitinka administracinio supaprastinimo praktiką, kuria mažinama reglamentavimo našta, skatinamas saugomų kilmės vietos nuorodų valdymo veiksmingumas ir užtikrinamas pramonės standartų nuoseklumas ir suderinimas su taikomais valstybės teisės aktais.

Kalbant apie rašmenų dydį, kadangi etiketėje pateikiama daug privalomos informacijos apie vyno daryklas, žodžius „Costers del Segre“ būtina nurodyti didesniais rašmenimis, kad visų privalomų ir neprivalomų frazių rašmenys būtų tinkamo dydžio.

14. PATIKRINIMŲ PAKEITIMAI

Aprašymas:

Pašalinta nuoroda į Katalonijos vynmedžių ir vyno institutą (*Instituto Catalán de la Viña y el Vino*) kaip prioritetinę laboratoriją, kurioje analizuojami SKVN žymimi vynai. Įtraukta nuostata, kad degustavimo komitetas bus skiriamas iš anksto pritarus valdymo institucijai, o kompetentinga kontrolės institucija nebėra atsakinga už etikečių patvirtinimą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 punktu, tačiau neturi poveikio bendrajam dokumentui.

Pagrindimas:

Šie trys aspektai paaiškinami patikrinimų valdymo aprašyme. Už oficialius patikrinimus atsakinga kompetentinga institucija yra Katalonijos vynuogių ir vyno institutas, o Reguliavimo taryba yra atsakinga už saugomų vynų etikečių naudojimo patvirtinimą.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Costers del Segre

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *VYNAI – baltieji ir rožiniai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltieji vynai

Spalva: vynai turi atitikti šiuos intervalus / vertes:

sugerties geba, kai bangos ilgis – 420 nm: 1,4 arba mažesnė;

sugerties geba, kai bangos ilgis – 520 nm: 0,4 arba mažesnė;

sugerties geba, kai bangos ilgis – 620 nm: 0,1 arba mažesnė;

spalvos intensyvumas – 1,9 arba mažesnis.

Aromatas: įvairių vaisių arba daržovių, gėlių ar prieskonių aromatas su galimais tretiniais aromatais, be defektų.

Skonis: išlaikytos pusiausvyros skonis ir pojūtis burnoje, be defektų ir su ilgai išliekančiu, daugiau kaip penkias sekundes trunkančiu poskoniu.

Rožiniai vynai

Spalva: vynai turi atitikti šiuos intervalus / vertes:

sugerties geba, kai bangos ilgis – 420 nm: 2,5 arba mažesnė;

sugerties geba, kai bangos ilgis – 520 nm: 3 arba mažesnė;

spalvos intensyvumas – 5,7 arba mažesnis.

Aromatas: įvairių vaisių arba daržovių, gėlių ar prieskonių aromatas su galimais tretiniais aromatais, be defektų.

Skonis: išlaikytos pusiausvyros skonis ir pojūtis burnoje, be defektų ir su ilgai išliekančiu, daugiau kaip penkias sekundes trunkančiu poskoniu.

* Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis > 5 g/l, yra 220 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150

2. *VYNAI – raudonieji*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: vynai turi atitikti šiuos intervalus / vertes:

sugerties geba, kai bangos ilgis – 420 nm: 0,1 arba didesnė;

sugerties geba, kai bangos ilgis – 520 nm: 0,1 arba didesnė;

spalvos intensyvumas – 1,5 arba didesnis.

Aromatas: be defektų, įvairių vaisių arba daržovių, gėlių ar prieskonių aromatas su galimais tretiniais aromatais.

Skonis: išlaikytos pusiausvyros skonis ir pojūtis burnoje, be defektų ir su ilgai išliekančiu, daugiau kaip penkias sekundes trunkančiu poskoniu.

* Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis > 5 g/l, yra 170 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 100

3. *LIKERINIS VYNAS*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: vynai turi atitikti šiuos intervalus / vertes:

sugerties geba, kai bangos ilgis – 420 nm: 20 arba mažesnė;

sugerties geba, kai bangos ilgis – 520 nm: 20 arba mažesnė;

sugerties geba, kai bangos ilgis – 620 nm: 10 arba mažesnė;

spalvos intensyvumas – 50 arba mažesnis.

Aromatas: be defektų, įvairių vaisių arba daržovių, gėlių ar prieskonių aromatas su galimais tretiniais aromatais.

Skonis: Išlaikytos pusiausvyros skonis ir pojūtis burnoje, be defektų.

* Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų.

* Didžiausias lakusis rūgštingumas: baltųjų ir rožinių vynų – 18 meq/l (1,08 g/l acto rūgšties); raudonųjų vynų – 20 meq/l (1,20 g/l acto rūgšties).

* Didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis > 5 g/l, yra 170 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,3

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 120

4. *RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: pusskaidris, gelsvo ir (arba) žalsvo atspalvio (kartais su oranžinės arba sendinto aukso spalvos priemaišomis) ir su nuolat susidarančiais burbuliukais. vynai turi atitikti šiuos intervalus / vertes:

sugerties geba, kai bangos ilgis – 420 nm: 0,05 arba didesnė ir 1,4 arba mažesnė;

sugerties geba, kai bangos ilgis – 520 nm: 2 arba mažesnė;

sugerties geba, kai bangos ilgis – 620 nm: 1 arba mažesnė;

spalvos intensyvumas – 0,05 arba didesnis, 2 arba mažesnis;

drumstumas – 30 NDV arba mažesnis.

Aromatas: be defektų, šviežių vaisių ir (arba) daržovių ir (arba) gėlių aromatas su galimais tretiniais aromatais, kurie susidaro dėl brandinimo buteliuose.

Skonis: išlaikytos pusiausvyros skonis ir pojūtis burnoje, be defektų ir su ilgai išliekančiu, daugiau kaip penkias sekundes trunkančiu poskoniu.

*Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,8

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,3

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185

5. *PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: su anglies dioksido pėdsakais, atitinka ankstesniuose skirsniuose apibūdintus kiekvienos rūšies vyno (baltojo, raudonojo, rožinio) sugerties gebos intervalus.

Aromatas: įvairių vaisių arba gėlių aromatai, be defektų.

Skonis: išlaikytos pusiausvyros skonis ir pojūtis burnoje, be defektų ir su ilgai išliekančiu, daugiau kaip penkias sekundes trunkančiu poskoniu.

* Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų.

* Didžiausias lakusis rūgštingumas: baltųjų ir rožinių vynų – 18 meq/l (1,08 g/l acto rūgšties); raudonųjų vynų – 20 meq/l (1,20 g/l acto rūgšties).

* Visų 1 kategorijos vynų – baltųjų, rožinių ir raudonųjų – sieros dioksido kiekis yra vienodas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 7

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 miliekvivalento viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Auginimo praktika

Vynmedžiai genimi ir formuojami tinkamiausiu būdu, kad būtų užtikrinta aukščiausia vynų kokybė ir jų aromatas. Galimi šie būdai:

a) tradicinis taurės pavidalo vainiko formavimas;

b) ant treliažų.

Vynmedžiai gali būti drėkinami tik siekiant pagerinti vynuogių kokybę ir kartu atliekant vynuogių alkoholio koncentracijos ir rūgštingumo patikrinimus tuose vynuogynų plotuose, kuriuose vanduo subalansuojamas atsižvelgiant į dirvožemio vandens balansą ir ekologines vynmedžių auginimo sąlygas.

Specifinis vynininkystės metodas

Atitinkamu presu misa arba vynas išgaunami ir atskiriami nuo vynuogių išspaudų užtikrinant, kad iš kiekvieno 100 kg nuskintų vynuogių būtų pagaminama ne daugiau kaip 75 litrai vyno.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

120 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Costers del Segre“ vietovę sudaro aplink Segrės upės baseiną išsidėsčiusios vietovės, suskirstytos į 7 mažesnius geografinius vienetus:

Artesa de Segrės mažesnis geografinis vienetas, kurį sudaro šios vietovės:

— Alcheris;

— Alos de Balageras;

— Artesa de Segrė;

— Balageras;

— Kasteljo de Farfanja;

— Foradada;

— Menargensas;

— Montklaro rajonas Agramunto savivaldybėje;

— Kubelsas;

— Os de Balageras;

— Vilanova de Meja;

— La Sentiu de Sio.

Urchelio mažesnis geografinis vienetas, kurį sudaro šios vietovės:

— Peneljesas;

— Prešensas;

— Ivars d'Urchelis.

Garigeso mažesnis geografinis vienetas, kurį sudaro šios vietovės:

— Albis;

— Arbeka;

— Beljagvarda;

— Servija de les Garigesas;

— L'Espluga Kalba;

— Fuljeda;

— Floresta;

— La Pobla de Servolesas;

— Elz Omeljonsas;

— Taresas;

— Vinaša;

— Viloselis;

— Chuneda;

— Les Borges Blankesas;

— L'Albažesas;

— Chunkosa;

— Ljardekansas.

Paljarso mažesnis geografinis vienetas, kurį sudaro šios vietovės:

— Trempas, taip pat Gurbas, Palau de Nogera, Puigserkosas, Suteranja ir Vilamidžana (Trempo rajonai);

— Konka de Daltas;

— prijungti Seljerso ir Gvardija de Trempo rajonai Kastel de Mūro savivaldybėje;

— prijungti Sant Kristofol de la Valio, San Marti de Barsedanos ir Sant Mikel de la Valio rajonai Gavet de la Konkos savivaldybėje;

— prijungti Konkeso, Figerola d'Orkau, Orkau Basturso ir Sant Roma d'Abeljos rajonai Izonos ir Konka Deljos savivaldybėje;

— La Pobla de Segūras;

— Ljimjana;

— Rialpas;

— Salas de Paljarsas;

— Talarnas;

— Sortas;

— Esteri d'Aneu;

— Alt Aneu;

— Sorigera.

Raimato mažesnis geografinis vienetas, kurį sudaro šios vietovės:

— Raimato gyvenvietė Ljeidos savivaldybės teritorijoje.

Segrijos mažesnis geografinis vienetas, kurį sudaro šios vietovės:

— Alkarasas;

— Alfarasas;

— Almaseljesas;

— Almenaras;

— Chimenels i el Pla de la Fontas;

— Ljeida;

— Torefarera.

Vals del Riu Korbo mažesnis geografinis vienetas, kurį sudaro šios vietovės:

— L'Amelja de Segara;

— Beljanesas;

— Siutadilja;

— Granjanelja;

— Granjena de Segara;

— Gimera;

— Malda;

— Montoliju de Segara;

— Montornes de Segara;

— Nalekas;

— Omels de Na Gaja;

— Prešana;

— San Marti de Riukorbas;

— Tarega;

— Valbona de les Monžesas;

— Valfogona de Riukorbas;

— Verdu;

— Vilagrasa.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„AGUDELO“ – „CHENIN BLANC“

„ALARIJE“ – „MALVASÍA RIOJANA“

„ALARIJE“ – „SUBIRAT PARENT“

„ALBARIÑO“

„CABERNET FRANC“

„CABERNET SAUVIGNON“

„CHARDONNAY“

„GARNACHA BLANCA“

„GARNACHA PELUDA“

„GARNACHA TINTA“

„GARNACHA TINTORERA“

„GEWURZTRAMINER“

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *Vynas*

Specifinės ir aiškiai nustatytos SKVN „Costers del Segre“ savybės, konkrečiai, jo kilmės geografinė padėtis ir atstumas iki Vidužemio jūros ir Pirėnų kalnų, nulemia žemyninį klimatą su dideliais sezoniniais ir dienos temperatūros svyravimais ir vietovei būdingu augimo ciklu bei atitinkamu derliumi.

Klimato sąlygos ir būdingas kalkingas dirvožemis, turintis mažai organinių medžiagų ir padengtas smėliu arba moliu, padeda vynuogėms optimaliai sunokti ir iš jų išgauti ypatingus aukščiausios kokybės vynus.

Nedidelis kritulių kiekis sukelia tam tikro lygio vandens stygių augalams, todėl vynai įgauna ryškesnę spalvą, aromatą ir skonį. Dėl sauso vėjo ir nepakankamos drėgmės nesiveisia grybeliai, todėl vynuogės gali nokti palaipsniui, o derlius nuimamas tik joms optimaliai sunokus.

Gamtiniai vietovės veiksniai padeda išsaugoti tradicines veisles ir prie jų puikiai prisitaikė po filokseros išplitimo įveistos nevietinės veislės. Todėl vietovėje yra didelė vynuogių veislių įvairovė, kuri leidžia pagaminti labai skirtingos rūšinės struktūros produktus.

SKVN „Costers del Segre“ vietovėje vynuogių nokimo laikotarpiu nakties temperatūra yra ypač žema: įprastai tuo laikotarpiu ji yra apie 15 °C, tačiau vėlesniuose etapuose nukrenta iki 2–10 °C. Tai leidžia pagaminti didelio rūgštingumo ir intensyvaus skonio vynus, išsiskiriančius iš kituose regionuose gaminamų vynų.

Visi šie veiksniai išsaugo žemos nakties temperatūros suteiktą būdingą tipiškumą.

Kalbant apie žmogiškuosius veiksnius, vietovėje paplitusi vynmedžių auginimo tradicija, kurią patvirtina istoriniai dokumentai ir fizinės struktūros, taip pat entuziastingai taikomi novatoriški metodai.

8.2. *Rūšinis putojantis vynas*

Tam tikrose vyno daryklose putojantis vynas gaminamas tradiciniu būdu dar nuo praėjusio amžiaus pradžios.

Šiems putojantiems vynams gaminti naudojamų bazinių vynų pirminis aromatas yra susimaišęs su vaisiniais kvapais, jei jų gamybai buvo naudojamos švelnaus nuolydžio vietose užderėjusios vynuogės, arba su gėlių kvapais, jei naudotos aukštesnėse vietovėse užderėjusios vynuogės.

Vynuogių nokimo ciklu smarkiai kintanti dienos temperatūra leidžia iš jų pagaminti išskirtinėmis savybėmis pasižyminčius vynus, kurie yra rūgštesni ir pasižymi intensyviu gėlių aromatu. Šie veiksniai kartu su žmogiškuoju veiksniu (nuolatiniu tradicinių gamybos metodų taikymu) ir gamtos veiksniu (leidžiančiu išsaugoti vietines veisles ir pritaikyti nevietines veisles) padeda pagaminti šios SKVN rūšinius putojančius vynus.

8.3. *Likerinis vynas*

Aukštesnė dienos temperatūra ir mažas kritulių kiekis rudenį leidžia vėliau nuimti vynuogių derlių, todėl vynuogėse gausu cukraus. Šios ypatingos klimato savybės suformavo tradiciją iš vėlai nuskintų ir iš dalies džiovintų vynuogių gaminti likerinius vynus. Dirvožemio tipas sudaro sąlygas šių vynmedžių veislių derlių nuimti esant optimalioms sąlygoms, kol vynuogės dar nėra persirpusios.

8.4. *Pusiau putojantis vynas*

SKVN „Costers del Segre“ žymimų pusiau putojančių vynų didesnis rūgštingumas ir intensyvūs aromatai yra nulemti didelių temperatūros svyravimų vynuogių nokimo laikotarpiu – temperatūros svyravimai kartais viršija 25 °C.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

SKVN „Costers del Segre“ žymimų vynų aprašymas bus papildytas šia informacija:

a) faktinė alkoholio koncentracija, nurodyta procentiniais vienetais arba vienetų pusėmis ir išreikšta simboliu (tūrio %),

b) registracijos numeris, suteiktas atitinkamo už žemės ūkį atsakingo departamento išpilstytojų ir pakuotojų registre.

Žodžiai „Denominación de Origen Costers del Segre“ (kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“) arba „Denominación de Origen Protegida Costers del Segre“ (saugoma kilmės vietos nuoroda „Costers del Segre“) turi būti aiškiai matomi tame pačiame regėjimo lauke kaip ir privaloma informacija.

Pavadinimo „Costers del Segre“ rašmenų dydis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm ir ne didesnis kaip 7 mm, taip pat perpus mažesnis už pavadinimą „Denominación de Origen“ arba „Denominación de Origen Protegida“, be to, šie rašmenys turi būti pateikiami laikantis kolektyviniam prekių ženklui taikomų priemonių.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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