C/2025/2465

25.4.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2465)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Costers del Segre”

PDO-ES-A1523-AM04

Paziņojuma datums: 28.1.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Costers del Segre”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija

Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprināto standarta grozījumu apraksts**

1. UZLABOTS FORMULĒJUMS

Apraksts:

Svītrota produkta specifikācijas ievaddaļa un, izmantojot tiesību aktos noteikto definīciju kopsavilkumu, uzlaboti dažādo kategoriju, konkrēti, 1. kategorijas ("Vīns"), 3. kategorijas ("Desertvīns") un 8. kategorijas ("Pusdzirkstošais vīns"), aizsargāto produktu apraksti. 5. kategorijas ("Kvalitatīvs dzirkstošais vīns") apraksts jau ir pareizs, tāpēc tas nav mainīts.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Pamatojums:

Attiecībā uz 1. kategoriju "Vīns" ir veiktas nelielas izmaiņas produkta apraksta vispārīgajā formulējumā. Šo izmaiņu iemesls ir produkta apraksta uzlabošana. Jaunais formulējums nekādā neformālā aspektā neatšķiras no iepriekšējā teksta.

Svītrota arī īpašā norāde par to, ka vīni jāapstiprina degustācijas komitejai. Šīs otrās izmaiņas tika veiktas divu iemeslu dēļ: pirmkārt, norādi par degustācijas komiteju iekļaujot tikai kategorijas "Vīns" aprakstā, dokumentā ieviesās nekonsekvence, jo attiecībā uz visām produktu kategorijām piemēro vienādus pienākumus veikt analītiskās un organoleptiskās pārbaudes, lai nodrošinātu, ka produkts atbilst produkta specifikācijai un ir apzīmējams ar cilmes vietas nosaukumu; otrkārt, vajadzība sniegt pierādījumus par analītiskajām (fizikālķīmiskajām un/vai organoleptiskajām) īpašībām, kuri apliecina, ka operators produktu ir pārbaudījis, jau ir minēta iedaļā "Pārbaudes uzdevumi", tāpēc otra norāde par to tika uzskatīta par nevajadzīgu un lieku.

Formāts tagad atbilst lielākajai daļai Katalonijas produktu specifikāciju, tāpēc tiek uzskatīts, ka šīs izmaiņas uzlabos regulējuma saskaņošanu un palīdzēs precizēt nosacījumus, kuriem produktiem jāatbilst, lai tos varētu apzīmēt ar cilmes vietas nosaukumu.

Lai uzlabotu 3. kategorijas "Desertvīns" definīcijas skaidrību un precizitāti, produkta aprakstam ir pievienots jauns teksts. Iepriekšējā aprakstā trūka būtiskas informācijas, kas attiecas gan uz ražotājiem, gan patērētājiem, un produkts nebija aprakstīts pienācīgi.

Svarīgi norādīt, ka, veicot minētās izmaiņas, netiek iekļautas nekādas jaunas vai specifiskas produkta īpašības, jo to pamatā ir iepriekš noteiktas netiešas un obligātas prasības saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem (Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 3) punkts). Šā apraksta grozījuma mērķis ir saskaņot ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmētā produkta specifikāciju ar Eiropas pamatnostādnēm un sniegt pilnīgāku un precīzāku desertvīna definīciju, nemainot tā būtību vai tradicionālo tipoloģiju.

Atjauninājums 8. kategorijas "Pusdzirkstošais vīns" produkta aprakstā ir tāds pats kā attiecībā uz desertvīnu. Abos gadījumos mērķis bija uzlabot produkta specifikācijā iekļautā produkta apraksta skaidrību un precizitāti, nemainot prasības tā iekļaušanai attiecīgajā kategorijā, tāpēc ir bez izmaiņām pārņemtas definīcijas, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 8) punktā. Tāpat kā attiecībā uz desertvīnu arī pusdzirkstošā vīna aprakstā izdarītie grozījumi nemaina produkta veidu, jo attiecīgās prasības jau bija obligātas pirms to iekļaušanas produkta specifikācijā.

Iekļaujot konkrētu informāciju, piemēram, par minimālo spirta koncentrāciju un pārspiedienu, ko rada endogēnais oglekļa dioksīds šķīdumā, produkta definīcija ir uzlabota, to būtiski nemainot. Tas nodrošina, ka produkta apraksti ir pilnīgāki un noderīgāki visām ieinteresētajām personām, kas iesaistītas ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmēto pusdzirkstošo vīnu un desertvīnu ražošanā un tirdzniecībā.

2. IZMAIŅAS FAKTISKĀS UN KOPĒJĀS SPIRTA KONCENTRĀCIJAS ROBEŽVĒRTĪBĀS

Apraksts:

Izmaiņas minimālās faktiskās un kopējās spirta koncentrācijas robežvērtībās ir šādas:

baltvīnam un sārtvīnam (1. kategorija) tās no 10,5 tilp. % samazinātas līdz 9 tilp. %.

Sarkanvīnam (1. kategorija) tās no 11 tilp. % samazinātas līdz 9 tilp. %.

Desertvīna kopējā minimālā spirta tilpumkoncentrācija ir 17,5 tilp. %.

Pusdzirkstošā vīna faktiskā spirta koncentrācija no 10 tilp. % ir samazināta līdz 7 tilp. %, bet kopējā spirta koncentrācija no 10 tilp. % ir samazināta līdz 9 tilp. %.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Pamatojums:

Klimata pārmaiņu izraisīto temperatūras svārstību un vīnogulāju augšanas cikla izmaiņu dēļ ražas var atšķirties fenoliskās gatavības ziņā un neatspoguļot Briksa grādu parasto pieaugumu, kas vērojams, sasniedzot tehnoloģisko gatavību. Minēto apstākļu dēļ vīndari spēj ražot vīnus ar zemāku spirta koncentrāciju, vienlaikus saglabājot pilnīgu un sarežģītu organoleptisko profilu, it īpaši tad, ja tiek izmantoti uzlaboti vīnogulāju apsaimniekošanas un vīndarības paņēmieni, piemēram, precīza vainagu kopšana, automatizēta vizuāla atlase, kad vīnogas nogādātas vīna darītavā, un atbilstīga vietējo raugu atlase.

Turklāt no ķīmiskā viedokļa pēdējā laikā novērotās augstās etanola koncentrācijas ļauj izšķīst lielākam skaitam gan polāro, gan nepolāro savienojumu, un tāpēc varētu būt nomāktas vai mainītas terpēnu, esteru un citu tādu aromātisko savienojumu nianses, kuri veido nozīmīgu vīna organoleptiskā profila daļu. Tas varētu mazināt aromāta nošu specifiku, kas raksturīga noteiktiem augsnes un klimatisko apstākļu kopumiem. Atļaujot ražot vīnus ar zemāku spirta koncentrāciju, ražotājiem tiek nodrošināts dabisks instruments ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmēto tradicionālo vīnu specifisko īpašību saglabāšanai.

Visbeidzot, ir vērts pieminēt vispārējo tirgus tendenci – pāreju uz vīniem ar zemāku spirta koncentrāciju –, kuru nosaka gan sabiedrības veselības apsvērumi, gan patērētāju vēlmes, kas sakrīt ar iepriekš minētajām klimata pārmaiņu radītajām vajadzībām.

Īsāk sakot, vīna minimālās spirta koncentrācijas robežvērtības pazemināšana ir kas vairāk nekā tikai pielāgošanās mainīgajiem klimatiskajiem apstākļiem. Būtībā tas ir stratēģisks pielāgojums, kas ļauj ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmētajos vīnos labāk izpausties augsnes un klimatisko apstākļu kopumam, mazināt mūsdienās vērojamo spirta koncentrācijas palielinājumu un pielāgoties tirgus prasībām un tendencēm.

Frāzes "kuru kopējā spirta koncentrācija nav mazāka par 17,5 tilp. %" iekļaušana desertvīniem piemērojamajās prasībās attiecībā uz to fizikālķīmiskajām īpašībām ir nevis novitāte vai izmaiņas, bet drīzāk precizējums. Šis kritērijs nebūt nav ierobežojošs nosacījums attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu, bet tikai atspoguļo Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (VII pielikuma II daļas 3) punkta) noteikumus, kas paredz, ka šīs prasības ievērošana ir pamatnosacījums kategorizēšanai par desertvīnu.

Galvenais mērķis šā punkta iekļaušanai produkta specifikācijā ir ļaut lasītājam labāk saprast, par kāda veida produktu ir runa, tādējādi cenšoties izvairīties no iespējamiem pārpratumiem vai nepareizas interpretācijas un uzlabojot izpratni par aprakstīto produktu.

Visbeidzot, šā kritērija pievienošana palīdz sniegt precīzāku pārskatu par produktu un nodrošina, ka patērētāju gaidas un tiesiskais regulējums ir pienācīgi saskaņoti. Tas nekādā veidā nemaina produkta fizikālķīmisko, organoleptisko vai tehnisko īpašību raksturojumu.

3. IZMAIŅAS SĒRA DIOKSĪDA SATURA MAKSIMĀLAJĀS ROBEŽVĒRTĪBĀS

Apraksts:

Izmaiņas kopējā sēra dioksīda satura maksimālajā robežvērtībā, ja cukuru saturs ir < 5 g/l, ir šādas:

baltvīnam un sārtvīnam (1. un 8. kategorija) tā no 200 mg/l ir samazināta līdz 150 mg/l;

sarkanvīnam (1. un 8. kategorija) tā no 150 mg/l ir samazināta līdz 100 mg/l;

desertvīnam tā no 150 mg/l ir samazināta līdz 120 mg/l.

Izmaiņas kopējā sēra dioksīda satura maksimālajā robežvērtībā, ja cukuru saturs ir 5 g/l vai lielāks, ir šādas:

baltvīnam un sārtvīnam (1. un 8. kategorija) tā no 250 mg/l ir samazināta līdz 220 mg/l;

sarkanvīnam (1. un 8. kategorija) tā no 200 mg/l ir samazināta līdz 170 mg/l;

desertvīnam tā no 200 mg/l ir samazināta līdz 170 mg/l.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Pamatojums:

Vīndarībā atļautā maksimāli pieļaujamā sēra dioksīda (SO_2) satura samazināšana atspoguļo pašreizējo vīna nozarē valdošo vienprātību attiecībā uz nepieciešamību padarīt vīndarības produkciju veselīgāku un procesu – ilgtspējīgāku.

Sēra dioksīds ir piedeva, ko, ņemot vērā tā antioksidējošās, antioksidāziskās un antibakteriālās īpašības, vīndarībā izmanto visai plaši. Lai gan sēra dioksīds tiek plaši lietots, tam ir negatīva ietekme, proti, uzņēmīgiem indivīdiem tas var izraisīt blaknes (dermatīts, nātrene, vēdersāpes), bet vīndarīšanas procesā, pievienots pārāk lielā daudzumā, tas vīnam piešķir nepatīkamu sēra smaržu. Tā kā tas ir sastopams vairākos pārtikas produktos un turklāt ir savienojums, kas, uzņemts ar uzturu, var uzkrāties organismā, tā lietošana ir jāierobežo. Tā pievienošana ir arī obligāti jānorāda marķējumā, izmantojot tekstu "satur sulfītus".

Jaunās maksimālās sēra dioksīda koncentrācijas robežvērtības ir saskaņotas ar robežvērtībām, ko publicējušas bioloģiskās kontroles un sertifikācijas struktūras un ES (Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2021/1165), un tās palīdzēs līdz minimumam samazināt ar produktu saistītos riskus. Iekļaujot tādas vīndarības metodes kā inerto gāzu izmantošana vai skābekļa rūpīga pārvaldīšana vīndarības laikā, SO_2 daudzuma samazinājums tiek efektīvi kompensēts, neapdraudot saražoto vīnu kvalitāti un ilgmūžību.

Pievienotā SO_2 daudzuma samazinājums neietekmē ne produkta organoleptisko profilu, ne tā tipiskumu; gluži pretēji – vīniem, kuru gatavošanā izmantots mazāk SO_2, raksturīga aromātu sarežģītība un autentiskums, kas precīzāk atspoguļo mikroklimatu un tās augsnes īpašības, kurā audzētas vīnogas.

Zinātniskajai precizitātei vajadzīga metožu pielāgojamība un pastāvīga pārskatīšana, un šajā saistībā ierosinātais grozījums atspoguļo saskaņotu un labi pamatotu soli uz priekšu. Šī jaunā pieeja ne tikai veicina "tīrāka" un autentiskāka vīna ražošanu, nekādā veidā neietekmējot tā identitāti, bet arī izveido jaunu vīndarības paradigmu, kas pastiprina ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" saistīto ekoloģisko un sociālo atbildību.

4. IZMAIŅAS GAISTOŠĀ SKĀBUMA MAKSIMĀLAJĀS ROBEŽVĒRTĪBĀS

Apraksts:

Izmaiņas gaistošā skābuma maksimālajā robežvērtībā ir šādas:

baltvīniem un sārtvīniem (1. kategorija) tā no 0,6 g/l (0,9 g/l izturētiem vīniem) ir palielināta līdz 1,08 g/l (18 mekv./l);

sarkanvīnam (1. kategorija) tā no 0,8 g/l (1,2 g/l izturētiem vīniem) ir palielināta līdz 1,2 g/l (20 mekv./l);

baltajam un sārtajam desertvīnam tā no 0,8 g/l ir palielināta līdz 1,08 g/l (18 mekv./l), bet sarkanajam desertvīnam – līdz 1,2 g/l (20 mekv./l);

pusdzirkstošajam baltvīnam un sārtvīnam tā no 0,6 g/l ir palielināta līdz 1,08 g/l (18 mekv./l), bet sarkanvīnam – līdz 1,2 g/l (20 mekv./l).

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Pamatojums:

Ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmēto vīnu gaistošā skābuma robežvērtības ir mainītas, lai atspoguļotu to, ka vīndarība mūsdienās ir inovatīvāka un niansētāka. Gaistošais skābums, kas parasti saistīts ar etiķskābes un tās etilestera (etilacetāta) klātbūtni, vēsturiski tika uzskatīts par vīna defektu. Tomēr jaunākie pētījumi liecina, ka mērens gaistošā skābuma līmenis var pozitīvi ietekmēt vīna smaržas un garšas sarežģītību.

No ķīmijas viedokļa gaistošais skābums nav izolēts parametrs, bet drīzāk mijiedarbojas ar citām vīna sastāvdaļām, piemēram, polifenoliem un esteriem, sinerģiski darbojoties, lai regulētu organoleptisko profilu. Tāpēc iepriekš noteiktās stingrākās robežvērtības var būt nevajadzīgi ierobežojušas augsnes un klimatisko apstākļu kopuma un šķirnēm tipisko īpašību izpaušanos.

Turklāt pašreizējie vīndarības paņēmieni ļauj precīzāk kontrolēt raudzēšanas un nobriešanas procesus, tādējādi mazinot risku izveidoties problemātiskam gaistošā skābuma līmenim. Kontrolētas raudzēšanas tehnoloģijas un pēcraudzēšanas posma pārvaldība, izmantojot tādas metodes kā mikrooksigenēšana un izmantojot atlasītus raugus, ļauj vīndariem pielāgot gaistošo skābumu tā, lai sarežģītība tiktu nodrošināta, neapdraudot produkta kvalitāti.

Ir svarīgi uzsvērt, ka šī regulējuma pārskatīšana neveicina gaistošā skābuma nekritisku palielināšanu, bet gan tiecas nodrošināt elastīgāku diapazonu, kas atspoguļo pašreizējās zinātnes atziņas. Šis atjauninājums ļauj brīvāk izpētīt vīna paveidus, kas precīzāk atspoguļo ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmētā produkta bagātīgumu un daudzveidību.

Šī pāreja ir svarīgs solis ceļā uz pielāgojamāku un atbildīgāku vīndarības procesu, kas ir saskaņots ar prasībām tādā izkoptā un prasīgā tirgū kā vīna tirgus.

5. IZMAIŅAS KOPĒJĀ SKĀBUMA MINIMĀLAJĀS ROBEŽVĒRTĪBĀS

Apraksts:

Baltvīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu (1. kategorija) kopējā skābuma minimālā robežvērtība ir mainīta no 4,5 g/l uz 3,5 g/l.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Pamatojums:

Līdzīgi kā skaidrots pamatojumā par atļautās spirta koncentrācijas diapazona paplašināšanu, ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmēto vīnu kopējā skābuma minimālās robežvērtības ir atjauninātas, reaģējot gan uz arvien lielāku klimata mainīgumu, gan uz vidējās temperatūras paaugstināšanos, gan arī uz pasaules vīna tirgus nestabilitāti. Šo izmaiņu mērķis ir nodrošināt ražotājiem dabiskos instrumentus, kas tiem vajadzīgi, lai saglabātu savu vīnu kvalitāti un stilu.

Temperatūras paaugstināšanās un nokrišņu daudzuma mainība ietekmē vīnogu nogatavošanos un tādējādi arī to skābumu. Pašreizējos klimatiskajos apstākļos vīnogas fenolisko gatavību bieži vien sasniedz tajā pašā laikā, kad tās sasniedz tehnoloģiskās gatavības beigu posmu, tāpēc kopējais skābums tajās ir zemāks nekā iepriekšējās desmitgadēs.

Ja noteiktā kopējā skābuma minimālā robežvērtība ir augsta, tiek izslēgtas vīnogas, kas citādi būtu ideāli piemērotas augstas kvalitātes vīnu ražošanai. Šis neelastīgums var arī likt vīndariem novākt ražu, kad vīnogas, kas jau ir tehnoloģiski gatavas, vēl nav pietiekami gatavas citā ziņā, un tādējādi ierobežot viņu spēju ražot vīnus, kuri patiesi atspoguļo to augsnes un klimatisko apstākļu kopumu, kādos tās audzētas.

Tāpēc stingru kopējā skābuma robežvērtību saglabāšana varētu novest pie novecojuša vīndarības modeļa, kas vairs nenodrošinātu aizsargāto vīnu vēsturiskā organoleptiskā profila saglabāšanu un ierobežotu ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmēto vīnu konkurētspēju pasaules tirgū, kurā vajadzīga daudzveidība un pielāgojamība.

6. IZMAIŅAS CITĀS ANALĪTISKAJĀS ROBEŽVĒRTĪBĀS

Apraksts:

Paplašināts atļautais vīnu (1. kategorija) un desertvīnu (3. kategorija) absorbcijas diapazons, kā arī vīnu (1. kategorija) krāsas intensitātes diapazons. Svītrojot vīnu (1. kategorija) un desertvīnu (3. kategorija) duļķainuma mērījumu robežvērtības, atceltas prasības attiecībā uz dzidrumu.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Pamatojums:

Šķirņu daudzveidība ir vīndarības nozares mantojums, kas produktu dara bagātīgu un sarežģītu un paplašina saražoto vīnu klāstu. Šai ziņā cilmes vietas nosaukums "Costers del Segre" ir īpaši nozīmīgs, jo tas aptver daudzas un dažādas vīnogu šķirnes. Tomēr šis daudzveidīgums var radīt problēmas organoleptisko rādītāju standartizēšanā. Iepriekšējās robežvērtības attiecībā uz absorbciju redzamajā spektrā dažām šķirnēm bija pārāk ierobežojošas, tādējādi, iespējams, apdraudot šo šķirņu iekļaujamību to šķirņu vidū, kas raksturo cilmes vietas nosaukumu.

Reaģējot uz to, ir palielinātas krāsas robežvērtības. Šis lēmums pieņemts pēc rūpīgas organoleptiskās analīzes un spektrofotometriskiem pētījumiem, kas veikti, lai nodrošinātu, ka dažādas šķirnes spēj savu krāsu parādīt, nenovirzoties no to vīnu tradicionālā organoleptiskā profila, kuri apzīmēti ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre".

Daudzu minimālo robežvērtību vispārējā atcelšana ir niecīgas izmaiņas, kas neietekmē krāsu, kura saskatāma ar cilvēka aci. Samazinot nodrošināmo minimālo sarkanvīna krāsas intensitāti, var iekļaut gaišas krāsas vīnogu šķirnes (piemēram, "Pinot Noir"), kas iepriekš nebija iekļautas sākotnējos pētījumos, kuri tika izmantoti veco kritēriju noteikšanai.

Svarīgi uzsvērt, ka minētās izmaiņas nemaina aizsargātā produkta veidu un neupurē vīna kvalitāti vai tipiskumu, bet gan ļauj labāk izpausties šķirņu daudzveidībai, tādējādi nodrošinot precīzāku un pilnīgāku augsnes un klimatisko apstākļu kopuma atspoguļošanos ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētajā produktā.

Šis grozījums paver iespējas iekļaujošākai un bagātīgākai vīna "Costers del Segre" nozīmes interpretēšanai, vienlaikus ievērojot izcilības un vīndarības konsekvences robežas.

Dzidrums, lai gan vēsturiski uzskatīts par vīnu kvalitātes pazīmi, vairs nav vispārēji vēlams faktors vai arī vairs nav uzskatāms par produkta vērtības rādītāju no vīndarības viedokļa.

Dzidruma prasības atcelšanu pamato vairāki turpmāk izklāstītie argumenti.

Pirmkārt, dzidrums ir ļoti subjektīvs lielums, un to var ietekmēt daudzi faktori, kas nav tieši saistīti ar vīna raksturīgajām īpašībām, piemēram, iepakojuma veids vai apgaismojuma apstākļi.

Otrkārt, koncentrējoties uz dzidrumu, uzmanība tiek novērsta no būtiskākiem faktoriem, kas saistīti ar augsnes un klimatiskajiem apstākļiem, kādos vīns iegūts, kā arī ar vīna izcelsmi un tipiskumu. Pat dzidru un spilgtu vīnu gadījumā neliels duļķainums ir tehnisks jautājums, nevis savdabīga īpašība, kas saistīta ar augsnes un klimatiskajiem apstākļiem vai ražošanas veidu.

Svarīgi arī norādīt, ka pašreizējās vīna patēriņa tendences liecina par to, ka arvien vairāk tiek pieņemti un atzinīgi vērtēti dabiskāki un mazāku intervenci prasoši ražošanas paņēmieni. Ar šiem paņēmieniem, kas neprasa nekādu vai prasa ļoti minimālu filtrēšanu, var iegūt vīnus ar zināmu duļķainību vai nogulsnēm. Patērētāji šo īpašību nebūt neuzskata par defektu, bet to bieži uztver kā mazāk pārstrādāta produkta pazīmi, kas nodrošina izcelsmes augsnes un klimatisko apstākļu ticamāku izpaušanos vīna organoleptiskajās īpašībās.

Īsāk sakot, dzidruma prasību svītrošana produkta specifikācijā ne tikai atbilst mūsdienu vīndarības tendencēm, bet arī nodrošina, ka vīndari var koncentrēties uz būtiskākiem aspektiem, kas saistīti ar tādu augstas kvalitātes produktu ražošanu, kuri patiesi atspoguļo ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmētā vīna raksturu.

7. IZMAIŅAS ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU APRAKSTĀ

Apraksts:

Svītrots baltvīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu (1. kategorija) un desertvīnu (3. kategorija) krāsas apraksts.

Pusdzirkstošo vīnu izskata aprakstā ir svītrota frāze "ar burbuļiem un bez putām", bet no to garšas apraksta ir svītrota frāze "garšā jūtams oglekļa dioksīds".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Pamatojums:

Vīnu krāsas novērtēšanu ir ievērojami uzlabojuši tehnoloģiskie sasniegumi spektrofotometrijas un kvantitatīvās analīzes jomā. Neraugoties uz krāsas vārdiskā apraksta iespējamo literāro vai komerciālo vērtību, tam trūkst mūsdienu vīndarībā vajadzīgās precizitātes un reproducējamības.

Mērot absorbciju redzamajā spektrā, tiek nodrošināta precīzāka un objektīvāka krāsas kvantificēšana, ļaujot veikt standartizāciju, kas ir ļoti svarīga zinātniskajā un komerciālajā vidē, kur valda sīva konkurence.

Mēs izvēlējāmies svītrot ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmētā produkta specifikācijā sniegto krāsas aprakstu. Šo lēmumu, kas bija jāpieņem, lai saglabātu vīna organoleptiskā profila integritāti un viendabīgumu, pamato gan tas, ka jāievēro moderni tehniskie protokoli, gan tas, ka jānovērš neskaidrības, kas var radīt subjektīvas interpretācijas. Sniegt vārdisku aprakstu un turklāt norādīt spektrofotometriskos mērījumus bija lieki, un tas varēja radīt nevajadzīgas neskaidrības krāsas standarta interpretācijā.

Pieņemot tīri kvantitatīvu pieeju, mēs nodrošinām, ka vīni atbilst objektīviem un pārbaudāmiem kritērijiem, kas stiprina cilmes vietas nosaukuma uzticamību un reputāciju.

Runājot par redzamiem burbuļiem pusdzirkstošajos vīnos, ar cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmētā produkta specifikācijā bija iekļautas īpašas prasības attiecībā uz oglekļa dioksīda klātbūtni šajos vīnos un tās organoleptisko uztveri. Kaut gan minētās prasības ir izstrādātas, lai nodrošinātu, ka produkts zināmā mērā ir vienveidīgs, tās ir izrādījušās nevajadzīgas un maz izmantojamas, tāpēc ir svītrotas.

Galvenais iemesls ir tāds, ka pašreizējās prasības attiecībā uz analītiskajām īpašībām, piemēram, pārspiedienu, kam jābūt no 1 līdz 2,5 bāriem 20 °C temperatūrā, nodrošina precīzāku veidu, kā klasificēt šos vīnus un garantēt to īpašības. Šajā konkrētajā gadījumā organoleptiskā analīze dod mazāk stabilus rezultātus, tādējādi padarot minēto analītisko pieeju par uzticamāku izvēli.

Īsāk sakot, svītrojot ar oglekļa dioksīda klātbūtni saistītās pusdzirkstošo vīnu organoleptiskās īpašības, netiek mainīts šo vīnu profils to putošanas īpašību ziņā, jo jau spēkā esošie stingrie analītiskie kritēriji, piemēram, pārspiediens, ko mēra bāros, nodrošina, ka šīs kategorijas vīna veids ir ticami un stabili garantēts. Ar šo grozījumu produkta specifikācijā tiek vienkāršots novērtēšanas process, novēršot vajadzību veikt papildu organoleptisko īpašību pārbaudi, kas, lai gan ienes informāciju, tomēr nav tik precīza kā fizikālķīmisko īpašību pārbaude. Tas nodrošina pusdzirkstošo vīnu kvalitāti un īpašības, vienlaikus nodrošinot lielāku elastību un reaģētspēju to ražošanā un analīzē.

8. IZMAIŅAS VĪNKOPĪBAS METODĒS

Apraksts:

Uzlabots formulējums un atcelta apūdeņošanas atļauja.

Grozīts produkta specifikācijas 3.1. punkts un vienotā dokumenta 5. punkts.

Pamatojums:

Ņemot vērā pašreizējos klimatiskos apstākļus, arī mazāku nokrišņu daudzumu, kāds bija vērojams trīs gadu garumā, kā arī prognozes, kas liecina, ka nokrišņu ūdens nepieejamība turpmākajos gados kļūs par normu, uzskatām, ka ir lietderīgi atļaut katram vīnkopim pēc saviem ieskatiem pārvaldīt ūdensapgādi, lai novērstu ūdens trūkumu, ņemot vērā to, ka ir jāievēro vispārējās norādes, kuras ietvertas 2004. gada 28. decembra Dekrētā Nr. 474/2004, ar ko īsteno 2002. gada 27. jūnija Likumu Nr. 15/2002 par vīna pārvaldību.

9. IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ NOTEIKTO APGABALU

Apraksts:

Papildus formulējuma uzlabošanai, konkrēti, iepriekš lietotā apzīmējuma “apakšapgabals” aizstāšanai ar apzīmējumu “mazāka ģeogrāfiskā vienība” un specifikācijas 8.2. punkta “Ražošanas un pārstrādes apgabals” teksta iekļaušanai, noteiktais apgabals tagad ir paplašināts, tajā iekļaujot arī veselas pašvaldību teritorijas, no kurām iepriekš noteiktajā apgabalā bija iekļauti tikai daži zemesgabali.

Grozīts produkta specifikācijas 4. punkts un vienotā dokumenta 6. punkts.

Pamatojums:

Lai būtu vieglāk iekļaut dažas vīndārzu platības, kas atrodas tādu pašvaldību teritorijā, pie kurām piederoši zemesgabali noteiktajā apgabalā jau ir iekļauti, pēc tam, kad ir pārbaudīta visas pašvaldības teritorijas atbilstība nosacījumiem, kam jābūt izpildītiem, lai varētu piederēt pie apgabala, kurā ražo ar cilmes vietas nosaukumu apzīmēto produktu, visas pašvaldības teritorijas iekļaušana tehniskajā dokumentā nodrošina, ka cilmes vietas nosaukumu piešķirošās iestādes var pašas izvērtēt jebkura tāda īpašnieka pieteikumu, kurš vēlas tikt iekļauts ražošanas apgabalā, bez nepieciešamības grozīt specifikāciju katra papildinājuma gadījumā; tādā pašā veidā tas jau tiek darīts ar citām Katalonijas cilmes vietas nosaukumu specifikācijām.

Šis jaunais process nekādā veidā nemazina juridisko pārbaudi, kas saistīta ar pašu apgabalu (piemēram, kad tiek verificēta stādīšanas atļauja, atzītā šķirne un jebkuras citas prasības, kuras var būt jāievēro) un ko veic pirms apgabala reģistrēšanas to zemesgabalu reģistrā, kas norādīti noteikumos par cilmes vietas nosaukumu “Costers del Segre”.

Šis produkta specifikācijas grozījums attiecas arī uz ātru un efektīvu procedūru iekļaušanai ar cilmes vietas nosaukumu “Costers del Segre” apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, ļaujot ikvienam vīnkopim, kas atbilst vispārējām un īpašajām juridiskajām prasībām, izmantot tiesības tikt iekļautam ar attiecīgo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabalā.

Specifikācijas 8.2. punkts tika pārcelts, jo tika uzskatīts, ka šo aspektu ir piemērotāk norādīt punktā, kurā nosaka ģeogrāfisko apgabalu, uz ko attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums.

10. IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ ŠĶIRNĒM

Apraksts:

Šīs izmaiņas ietver tādu jaunu šķirņu pievienošanu, kas identificētas kā daudzsološas un reprezentatīvas attiecībā uz apgabala unikālo raksturu, skar to šķirņu atkārtotu novērtēšanu, kuras iepriekš bija klasificētas kategorijā “Ieteicamās” un “Atļautās”, un ietver izmaiņas šķirņu nosaukumos.

Grozīts produkta specifikācijas 6. punkts un vienotā dokumenta 7. punkts.

Pamatojums:

Dažas vīna darītavas, kas ražo ar ACVN “Costers del Segre” apzīmēto produktu, pašlaik pēta šķirnes, kuras iekļautas attiecīgajā iedaļā karaļa Dekrētā, ar ko reglamentē Katalonijas autonomā apgabala vīnkopības potenciālu (karaļa 2023. gada 24. janvāra Dekrēts RD 32/2023).

Četras jaunās iekļautās vīnogu šķirnes ir “Picapoll Blanco”, “Malvasía de Sitges”, “Pirene” un “Marselan”. To iekļaušana atspoguļo pastāvīgus centienus sasniegt izcilību un dažādot vīndarību. Minētās šķirnes, kas atlasītas, ņemot vērā to vīndarības potenciālu un pielāgojamību reģiona ģeoklimatiskajai videi, bagātina to iespēju klāstu, kuras var izmantot augstas kvalitātes vīnu ražošanā. To iekļaušana veicina ar cilmes vietas nosaukumu saistīto attīstību un inovāciju, popularizējot šo aizsargāto vīnu unikalitāti un identitāti.

Lēmums par šo šķirņu iekļaušanu ir pieņemts, pamatojoties uz tādu dažādu ar šo ACVN apzīmētā vīna darītavu pieprasījumiem un interesi, kas tās uzskata par piemērotām šķirnēm, jo šo šķirņu pētījumos, kuros ņemta vērā augsne un klimats, ir gūti izcili rezultāti. Minētie pētījumi parādīja turpmāk izklāstīto.

“Malvasía de Sitges”: baltogu šķirne, kuras izcelsme ir Katalonijā; tās vīnogas ir saldas un maigas. No tās iegūst svaigus un aromātiskus vīnus, un tā ir piemērota arī saldu un izturētu vīnu gatavošanai. Tai ir vidēja līdz liela izmēra, iegareni, piramīdas formas ķekari ar mazām līdz vidēji lielām vīnogām. Tā labi iztur aukstumu. Iegūtajiem vīniem ir ļoti laba kvalitāte, tiem ir šķirnei piemītošie aromāti un īpašības, kas pastiprina ar ACVN “Costers del Segre” apzīmēto vīnu raksturīgās iezīmes, vienlaikus saglabājot apgabalam tipisko raksturu un garšu.

“Marselan”: sarkanogu šķirne, kas nav vietējā šķirne. Tā ir salīdzinoši reta starptautiska šķirne, no kuras iegūst ļoti interesantus kvalitatīvus produktus. Ķekari ir mazi līdz vidēji lieli, iegareni, cilindriskas/koniskas formas. Vīnogas ir mazas, apaļas, tumši purpursarkanā krāsā. Spēcīga, izturīga, vidēji enerģiska šķirne. No tās iegūst sarežģītu, labi sabalansētu un pilnmiesīgu vīnu, kas ir ļoti intensīvā krāsā un ļoti aromātisks. Tas ir piesātināts ar maigiem un harmoniskiem tanīniem. Raksturīgas kakao, sarkano jāņogu, aveņu, gatavu augļu un garšvielu notis. Pētījumi liecina, ka šī šķirne dod plašas iespējas ražot kvalitatīvus vīnus, nemazinot apgabalam tipisko raksturu un garšu.

“Picapoll blanco”: baltogu šķirne, kas nav vietējā šķirne. Vidēji enerģiski augoši vīnkoki, kuriem pumpuri plaukst vēlīni. Šķirne ir auglīga, izturīga pret sēnīšu slimībām un uzņēmīga pret ērcēm. Ogu nogatavošanās cikls ir ilgs. Ķekari ir vidēji lieli vai mazi, vaļīgi, piramīdas formas. Vīnogas ir eliptiskas, vidēja vai maza izmēra, zaļgani dzeltenā krāsā. No tās iegūtajiem vīniem raksturīgs mērens spirta saturs un liels skābums. Vīni ir viegli, ar augļu un ziedu notīm, bagātīgu garšu, spilgtā dzintara krāsā. Tie saglabā apgabala vīnu īpašības.

“Pirene”: sausumizturīga sarkanogu šķirne, kuras izcelsme ir Katalonijā; pētījumi liecina, ka tā var pielāgoties klimata pārmaiņām. Gara cikla šķirne: pumpuri plaukst aprīļa vidū, raža novācama oktobra vidū, nogatavojas ļoti vienmērīgi. Vīnogu lielums un forma atšķiras atkarībā no augļu aizmešanās. Vīnogām raksturīgs liels tanīnu daudzums, intensīva krāsa un skābums. No šķirnes “Pirene” vīnogām iegūtie vīni saglabā apgabalam raksturīgās īpašības un aromātus, neietekmējot vīnu kvalitāti.

Lēmums pārvērtēt un pielāgot ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Costers del Segre” apzīmētajam produktam izmantojamo vīnogu šķirņu kategorijas, proti, dažas šķirnes no kategorijas “Ieteicamās” pārcelt uz kategoriju “Atļautās”, tika pieņemts, lai vēl vairāk uzsvērtu reģiona vīnu autentiskumu un unikalitāti. Šo izmaiņu mērķis ir kategorijā “Ieteicamās” iekļaut tās šķirnes, kuras tiek uzskatītas par simboliskām un īpaši piemērotām reģiona savdabīgā rakstura izpaušanai. Tajā pašā laikā dažu šķirņu iekļaušana kategorijā “Atļautās” nebūt nenozīmē, ka tām nav nekādas vērtības vai ka tām nav vietas ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanā. Mērķis drīzāk ir piešķirt prioritāti šķirnēm, kas tiek uzskatītas par reprezentatīvākām attiecībā uz vīna “Costers del Segre” identitāti, un atšķirt tās no starptautiskām šķirnēm.

Šajās izmaiņās ir ņemta vērā arī vīna pasaules daudzveidība un dinamika, ļaujot ražotājiem bez pārmērīgiem ierobežojumiem izpētīt jaunas šķirnes un veidus. Visbeidzot, grozījumi minētajās kategorijās ir paredzēti, lai ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto kvalitatīvo vīnu ražošanā veicinātu izcilību un inovāciju, vienlaikus respektējot un saglabājot to tradicionālo šķirņu būtību, kas veido reģiona vīnu unikālo raksturu.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Costers del Segre” apzīmētā produkta specifikācijā izdarītais grozījums attiecībā uz vīnogu šķirnes “Mazuela”/“Samsó” nosaukuma aizstāšanu ar “Carinyena” atbilst vajadzībai standartizēt un precizēt šīs šķirnes nosaukumu, kā arī precīzi atspoguļot tās nosaukumu katalāņu valodā, kas ir reģiona oficiālā valoda un ko parasti izmanto ar vīnu saistītos dokumentos.

Šķirne “Carinyena” ir viena no simboliskākajām un tradicionālākajām vietējām šķirnēm produkta “Costers del Segre” ražošanas reģionā. Ņemot vērā tās vēsturisko nozīmi un unikālo devumu šajā apgabalā ražoto vīnu organoleptiskajās īpašībās, ir būtiski tai piešķirt nosaukumu, kas precīzi atspoguļo tās identitāti. Nosaukuma “Mazuela”/“Samsó” aizstāšana ar “Carinyena” šķirņu nosaukumos nodrošina lielāku konsekvenci un ļauj vīnkopjiem, vīndariem un patērētājiem izvairīties no iespējamām neskaidrībām šo vīnogu identificēšanā un atzīšanā.

Vīnkoku šķirņu klasifikācijā karaļa 2018. gada 29. oktobra Dekrēta Nr. 1338/2018, ar ko reglamentē vīnkopības ražošanas potenciālu, XXI pielikumā šķirne minēta kā atļauta sarkanogu šķirne Katalonijas autonomā apgabala Barselonas, Žironas, Ļeidas un Taragonas provincē: *Mazuela*, *Cariñena*, *Samsó T*. (9. punkts).

Īsāk sakot, minētās vīnogu šķirnes nosaukuma "Mazuela"/"Samsó" aizstāšana ar nosaukumu "Carinyena" ir vajadzīgs un loģisks grozījums, kas precīzāk atspoguļo šīs šķirnes identitāti, tās vēsturisko nozīmi un būtiskumu augstas kvalitātes vīnu ražošanā reģionā, kurā iegūst ar "Costers del Segre" apzīmēto produktu.

11. UZLABOTS IEDAĻAS PAR SAIKNI FORMULĒJUMS

Apraksts:

Mainīts vairāku punktu formulējums iedaļā par saikni.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

Saikne nav mainīta, ir tikai uzlabots formulējums. Tāpēc tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums:

Iedaļas par saikni formulējumu tika nolemts uzlabot, nodrošinot atbilstību grozījumiem citās produkta specifikācijas iedaļās.

12. DAŽĀDAS IZMAIŅAS PAPILDU NOSACĪJUMOS

Apraksts:

Specifikācijas 8.1. punktā "ACVN aizsardzības tvērums" ir svītrota šāda rindkopa: "Vīni, kas ražoti tikai no šajā produkta specifikācijā atļauto *Vitis vinifera* šķirņu vīnogām, kuras iegūtas no attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzētiem vīnogulājiem. Vīniem jāatbilst šeit aprakstītajām analītiskajām un organoleptiskajām īpašībām."

Kā jau paskaidrots, produkta specifikācijas 8.2. punkta "Ražošanas un pārstrādes apgabals" teksts ir pārcelts uz 4. punkta "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals" beigām.

Produkta specifikācijas 8.3. punktā "Iepakošana un/vai izturēšana un pildīšana pudelēs" noteikumi par paziņošanu ir aizstāti ar prasību informēt ACVN pārvaldības struktūru gadījumā, kad produktus paredzēts iepakot ārpus ražošanas apgabala; tas darīts, lai šo procesu varētu uzraudzīt un lai varētu garantēt produkta kvalitāti.

Pievienota arī šāda rindkopa: "Reģistrēti pudeļu pildītāji var ražot un pildīt pudelēs ar cilmes vietas nosaukumu neapzīmētus vīnus, ja vien tiek garantētas pudeļu pildīšanas procesu pārbaudes un ja šie vīni tiek nodalīti skaidri identificētās, atsevišķās tvertnēs un reģistrēts to nominālais tilpums un izcelsme."

Specifikācijas 8.7. punkts ("Reģistri") ir grozīts, lai vīna darītavas, kas atrodas ārpus noteiktā apgabala un pilda pudelēs vīnu, arī būtu jāreģistrē pudeļu pildītāju un iepakotāju reģistrā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Pamatojums:

Minētā rindkopa specifikācijas 8.1. punktā ir svītrota, jo tās saturs neattiecās tikai uz cilmes vietas nosaukuma "Costers del Segre" aizsardzības tvērumu, bet bija plašāks.

Specifikācijas 8.2. punkts ir pārcelts, jo tika uzskatīts, ka šo aspektu būtu piemērotāk minēt, nosakot aizsargātā cilmes vietas nosaukuma aptverto ģeogrāfisko apgabalu.

Runājot par 8.3. punktu par paziņošanu, izmaiņu pamatojums bija tāds, ka iepriekš paziņošana attiecās tikai uz pārvaldības struktūras informēšanu par iepakošanu ārpus ražošanas apgabala. Tomēr efektīva komunikācija ir paziņošanas prasība, kas jāpilda, lai regulatīvā iestāde varētu paziņošanu novērtēt un uzraudzīt, kā noteikts specifikācijā. Pievienotās rindkopas mērķis ir ieviest identifikācijas un pārbaužu procesu gadījumiem, kad reģistrētie pudeļu pildītāji, pienācīgi ņemot vērā ES tiesību aktus, it īpaši tiesību aktus par preču brīvu apriti un pakalpojumu sniegšanas brīvību, ražo un pilda pudelēs ar cilmes vietas nosaukumu neapzīmētus vīnus. Turklāt tas atbilst 25.2. punktam Noteikumos par cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre", kas apstiprināti ar 2005. gada 20. jūnija Rīkojumu ARP/297/2005.

Izmaiņas 8.7. punktā ļauj pārbaudīt iepakošanas procesu, kas notiek ārpus noteiktā apgabala.

13. IZMAIŅAS MARĶĒŠANAS NOTEIKUMOS

Apraksts:

Produkta specifikācijas 2.5. punkta "Frāzes un/vai apzīmējumi, kas saistīti ar ražošanu un/vai izturēšanu" teksts ir pārcelts uz 8. punkta daļu par marķēšanas noteikumiem. Šie norādījumi ir fakultatīvi, un tie ir pilnīgi reglamentēti arī 2015. gada 12. maija Likumā Nr. 6/2015 par aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem un aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm; šajā likumā, kura teritoriālais tvērums pārsniedz autonomo apgabalu līmeni, ir sīki izklāstītas prasības attiecībā uz tādu apzīmējumu kā *crianza*, *reserva*, *gran reserva* un *premium* lietošanu, kā arī izturēšanas laiki un katra paveida raksturīgās īpašības.

Formulējums ir arī vienkāršots šādi:

"ES aizsargātos tradicionālos apzīmējumus/frāzes ar ACVN "Costers del Segre" apzīmēto vīnu marķējumā var izmantot gadījumos, kas paredzēti tiem piemērojamajos īpašajos tiesību aktos, un saskaņā ar īpašajiem marķēšanas noteikumiem, kurus izstrādājusi regulatīvā padome. Pēc izvēles var norādīt arī mazāku ģeogrāfisko vienību."

Produkta specifikācijas 8.6. punkts ir svītrots, jo tas attiecās tikai uz dažiem atsevišķiem tradicionālajiem apzīmējumiem un tāpēc nebija vajadzīgs. Minētie apzīmējumi ir *denominación de origen*, *crianza*, *reserva*, *grande reserva*.

Turklāt nosaukumam "Costers del Segre" izmantoto rakstzīmju augstums, kas bija ne vairāk kā 4 mm, ir mainīts uz 3–7 mm.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. un 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Pamatojums:

Šis grozījums izdarīts, lai iedaļu secību padarītu saskaņotāku un sistemātiskāku.

Tā kā iepriekš minētajā regulējumā ir ietverti izsmeļoši noteikumi, vēlējāmies izvairīties no tiesību aktu dublēšanas, tādējādi vienkāršojot ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Costers del Segre" apzīmētā produkta specifikāciju un nodrošinot, ka iedaļas par fakultatīvajiem apzīmējumiem kļūst kodolīgākas un skaidrākas ražotājiem un citām vīna nozares ieinteresētajām personām. Tas nekādā veidā nemaina noteiktās juridiskās prasības, bet tā mērķis drīzāk ir izvairīties no tiesību aktu atkārtošanas un nodrošināt, ka operatoriem ir vieglāk saprast noteikumus. Šis lēmums atbilst administratīvās vienkāršošanas praksei, jo mazina regulatīvo slogu, veicina aizsargāto cilmes vietas nosaukumu pārvaldības efektivitāti un nodrošina nozares standartu konsekvenci un saskaņošanu ar piemērojamajiem valsts tiesību aktiem.

Runājot par rakstzīmju augstumu un ņemot vērā visu obligāto ar vīna darītavām saistīto informāciju, ir jāatļauj vārdiem "Costers del Segre" izmantot lielākas rakstzīmes, lai visu obligāti un fakultatīvi iekļaujamo informāciju varētu norādīt ar atbilstīga lieluma rakstzīmēm.

14. IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ PĀRBAUDĒM

Apraksts:

Svītrota preference attiecībā uz *Instituto Catalán de la Viña y el Vino* (Katalonijas Vīnkopības un vīna institūtu) kā laboratoriju, kurā analizē ar ACVN apzīmētos vīnus. Iekļauta informācija par to, ka degustācijas komiteja tiks iecelta ar pārvaldības struktūras iepriekšēju piekrišanu un ka kompetentā kontroles iestāde vairs nav atbildīga par etiķešu apstiprināšanu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Pamatojums:

Precizēti minētie trīs aspekti attiecībā uz kontroļu pārvaldību. Kompetentā iestāde, kas veic oficiālās pārbaudes, ir Katalonijas Vīnkopības un vīna institūts, savukārt par aizsargāto vīnu etiķešu izmantošanas apstiprināšanu atbild regulatīvā padome.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Costers del Segre

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. *VĪNS: baltvīni un sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni

Izskats: vīniem jāatbilst šādiem diapazoniem/vērtībām:

ja viļņa garums ir 420 nm, absorbcija nepārsniedz 1,4;

ja viļņa garums ir 520 nm, absorbcija nepārsniedz 0,4;

ja viļņa garums ir 620 nm, absorbcija nepārsniedz 0,1.

Krāsas intensitāte nepārsniedz 1,9.

Smarža: augļu vai dārzeņu, vai ziedu, vai garšvielu aromāti ar iespējamām trešēju aromātu niansēm. Bez defektiem.

Garša: šos vīnus nobaudot, sajūtama sabalansēta garša, tiem nav nekādu defektu un ir paliekoša pēcgarša, kas saglabājas ilgāk par piecām sekundēm.

Sārtvīni

Izskats: vīniem jāatbilst šādiem diapazoniem/vērtībām:

ja viļņa garums ir 420 nm, absorbcija nepārsniedz 2,5;

ja viļņa garums ir 520 nm, absorbcija nepārsniedz 3.

Krāsas intensitāte nepārsniedz 5,7.

Smarža: augļu vai dārzeņu, vai ziedu, vai garšvielu aromāti ar iespējamām trešēju aromātu niansēm. Bez defektiem.

Garša: šos vīnus nobaudot, sajūtama sabalansēta garša, tiem nav nekādu defektu un ir paliekoša pēcgarša, kas saglabājas ilgāk par piecām sekundēm.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs ir 220 mg/l, ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

2. *VĪNS: sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: vīniem jāatbilst šādiem diapazoniem/vērtībām:

ja viļņa garums ir 420 nm, absorbcija ir vismaz 0,1;

ja viļņa garums ir 520 nm, absorbcija ir vismaz 0,1.

Krāsas intensitāte ir vismaz 1,5.

Smarža: bez defektiem; šķirnēm tipisks augļu vai dārzeņu, vai ziedu, vai garšvielu aromāts ar iespējamām trešēju aromātu niansēm.

Garša: šos vīnus nobaudot, sajūtama sabalansēta garša, tiem nav nekādu defektu un ir paliekoša pēcgarša, kas saglabājas ilgāk par piecām sekundēm.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs ir 170 mg/l, ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 100

3. *DESERTVĪNS*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: vīniem jāatbilst šādiem diapazoniem/vērtībām:

ja viļņa garums ir 420 nm, absorbcija nepārsniedz 20;

ja viļņa garums ir 520 nm, absorbcija nepārsniedz 20;

ja viļņa garums ir 620 nm, absorbcija nepārsniedz 10.

Krāsas intensitāte nepārsniedz 50.

Smarža: bez defektiem; šķirnēm tipisks augļu vai dārzeņu, vai ziedu, vai garšvielu aromāts ar iespējamām trešēju aromātu niansēm.

Garša: sabalansēta, bez defektiem.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

* Maksimālais gaistošais skābums: baltvīniem un sārtvīniem 18 mekv./l (1,08 g/l, izteikts ar etiķskābi); sarkanvīniem 20 mekv./l (1,20 g/l, izteikts ar etiķskābi).

* Maksimālais sēra dioksīda saturs ir 170 mg/l, ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,3

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 120

4. *KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: caurspīdīgs, iedzeltens un/vai zaļgans, reizumis malās parādās oranžas vai vecināta zelta krāsas nianses. Ar pastāvīgi noturīgu burbuļu virkni. Vīniem jāatbilst šādiem diapazoniem/vērtībām:

ja viļņa garums ir 420 nm, absorbcija ir vismaz 0,05, bet nepārsniedz 1,4;

ja viļņa garums ir 520 nm, absorbcija nepārsniedz 2;

ja viļņa garums ir 620 nm, absorbcija nepārsniedz 1.

Krāsas intensitāte ir vismaz 0,05, bet nepārsniedz 2.

Duļķainība mazāka par 30 NTU.

Smarža: bez defektiem. Svaigu augļu un/vai dārzeņu, un/vai ziedu aromāts ar iespējamām trešēju aromātu niansēm, kas rodas, izturot vīnus pudelēs.

Garša: šos vīnus nobaudot, sajūtama sabalansēta garša, tiem nav nekādu defektu un ir paliekoša pēcgarša, kas saglabājas ilgāk par piecām sekundēm.

*Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10,8

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,3

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

5. *PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: redzami oglekļa dioksīda burbulīši. Krāsa atbilst iepriekšējās iedaļās aprakstītajiem absorbcijas diapazoniem attiecībā uz katru vīna veidu (baltvīnu, sarkanvīnu, sārtvīnu).

Smarža: šķirnēm tipiskas augļu vai ziedu aromāta nianses. Bez defektiem.

Garša: šos vīnus nobaudot, sajūtama sabalansēta garša, tiem nav nekādu defektu un ir paliekoša pēcgarša, kas saglabājas ilgāk par piecām sekundēm.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

* Maksimālais gaistošais skābums: baltvīniem un sārtvīniem 18 mekv./l (1,08 g/l, izteikts ar etiķskābi); sarkanvīniem 20 mekv./l (1,20 g/l, izteikts ar etiķskābi).

* Sēra dioksīda saturs ir tāds pats kā 1. kategorijas vīniem (baltvīniem, sārtvīniem un sarkanvīniem).

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 7

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 miliekvivalenti uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Audzēšanas metode

Lai nodrošinātu vīnu labāko kvalitāti un aromātu bagātīgumu, vīnkoku vainagam jābūt veidotam šādi:

a) tradicionālajā kausa formā;

b) uz špalerām.

Apūdeņošanu var veikt tikai ar mērķi uzlabot vīnogu kvalitāti un saistībā ar spirta koncentrācijas un vīnogu skābuma pārbaudēm zemesgabalos, kuros veic ūdens līdzsvarošanu atbilstīgi augsnes ūdens bilancei un vīnogulāju ekoloģiskajiem apstākļiem.

Īpašā vīndarības metode

Lai nodrošinātu, ka no katriem 100 kg novāktu vīnogu tiek iegūti ne vairāk kā 75 litri vīna, misas vai vīna ekstrakcijā un atdalīšanā no čagām tiek izmantots piemērots spiediens.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

16 000 kg vīnogu no hektāra

120 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN "Costers del Segre" apzīmētā produkta ražošanas apgabalu veido turpmāk uzskaitītās apdzīvotās vietas, kas izvietojušās gar Segres [*Segre*] upes baseinu un ir sagrupētas septiņās mazākās ģeogrāfiskajās vienībās.

Mazāka ģeogrāfiskā vienība *Artesa de Segre,* kas ietver šādu apdzīvotu vietu teritoriju:

— *Algerri,*

— *Alós de Balaguer,*

— *Artesa de Segre,*

— *Balaguer,*

— *Castellóde Farfanya,*

— *Foradada,*

— *Menàrguens,*

— *Montclar* rajons *Agramunt* pašvaldības teritorijā,

— *Cubells,*

— *Os de Balaguer,*

— *Vilanova de Meià,*

— *La Sentiu de Sió.*

Mazāka ģeogrāfiskā vienība *Urgell*, kas ietver šādu apdzīvotu vietu teritoriju:

— *Penelles*,

— *Preixens*,

— *Ivars d'Urgell*.

Mazāka ģeogrāfiskā vienība *Les Garrigues*, kas ietver šādu apdzīvotu vietu teritoriju:

— *Albi*,

— *Arbeka*,

— *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*.

Mazāka ģeogrāfiskā vienība *Pallars*, kas ietver šādu apdzīvotu vietu teritoriju:

— *Tremp*, kā arī *Gurb*, *Palau de Noguera*, *Puigcercós*, *Suterranya* un *Vilamitjana* (*Tremp* rajoni),

— *Conca de Dalt*,

— pievienotie *Cellers* un *Guàrdia de Tremp* rajoni *Castell de Mur* pašvaldības teritorijā,

— pievienotie *Sant Cristòfol de la Vall*, *Sant Martí de Barcedana* un *Sant Miquel de la Vall* rajoni *Gavet de la Conca* pašvaldības teritorijā,

— pievienotie *Conques*, *Figuerola d'Orcau*, *Orcau-Basturs* un *Sant Romà d'Abella* rajoni *Isona i Conca Dellà* pašvaldības teritorijā,

— *Pobla de Segur*,

— *Llimiana*,

— *Rialp*,

— *Salàs de Pallars*,

— *Talarn*,

— *Sort*,

— *Esterri d'Appeneu*,

— *Alt Àneu*,

— *Soriguera*.

Mazāka ģeogrāfiskā vienība *Raimat*, kas ietver šādu apdzīvotu vietu teritoriju:

— apdzīvota vienība *Raimat*, kas atrodas *Lleida* pašvaldības teritorijā.

Mazāka ģeogrāfiskā vienība *Segrià*, kas ietver šādu apdzīvotu vietu teritoriju:

— *Alcarràs*,

— *Alfarràs*,

— *Almacelles*,

— *Almenar*,

— *Gimenells* un *Pla de la Font*,

— *Lleida*,

— *Torrefarrera*.

Mazāka ģeogrāfiskā vienība *Valls del Riu Corb*, kas ietver šādu apdzīvotu vietu teritoriju:

— *L'Ametlla de Segarra*,

— *Belianes*,

— *Ciutadilla*,

— *Granyanella*,

— *Granyena de Segarra*,

— *Guimerà*,

— *Maldà*,

— *Montoliu de Segarra*,

— *Montornès de Segarra*,

— *Nalec*,

— *Omells de Na Gaia*,

— *Preixana*,

— *Sant Martí de Riucorb*,

— *Tàrrega*,

— *Vallbona de les Monges*,

— *Vallfogona de Riucorb*,

— *Verdú*,

— *Vilagrassa*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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 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. **Saiknes apraksts**

8.1. *Vīns*

Ar ACVN "Costers del Segre" saistītie specifiskie un skaidri noteiktie faktori, piemēram, šā produkta ģeogrāfiskā izcelsmes vieta un tās attālums līdz Vidusjūrai un Pirenejiem, ir par pamatu tam, ka klimats ir kontinentāls ar lielām sezonālām un diennakts temperatūras svārstībām un veģetācijas periodiem, kādi raksturīgi šim apgabalam un kas nosaka ražas novākšanas īpatnības.

Klimatiskie apstākļi kopā ar raksturīgajām kaļķakmens augsnēm, kurās ir zems organiskās vielas saturs un kuras klāj smilts vai māls, palīdz vīnogām sasniegt optimālu gatavības pakāpi un vīnkopjiem iegūt augstākās kvalitātes vīnus.

Nelielais nokrišņu daudzums zināmā mērā palielina augiem pieejamo ūdens resursu noslogojumu, un tas padara koncentrētāku vīnu krāsu, smaržu un garšu. Sausie vēji un mitruma trūkums ierobežo sēnīšu augšanu, ļaujot vīnogām pakāpeniski sasniegt optimālu gatavības pakāpi pirms ražas novākšanas.

Apgabala dabas faktori ļauj saglabāt tradicionālās šķirnes un ir perfekti pielāgoti svešas izcelsmes šķirnēm, kas ieviestas pēc filoksēras uzliesmojuma. Tāpēc vīnogu šķirnes ir ļoti dažādas un produktiem var būt izmantots ļoti dažāds šķirņu sastāvs.

Nakts temperatūra vīnogu ienākšanās laikā ir sevišķi zema – visā ienākšanās laikā tā parasti ir aptuveni 15 °C, bet vēlākajos posmos noslīd pat līdz 2–10 °C visā ar ACVN "Costers del Segre" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā. Tā rezultātā vīnos ir augsts skābuma saturs un stipri izteiktas garšas nianses, ar ko tie atšķiras no citos reģionos ražotiem vīniem.

Visi šie faktori ļauj saglabāt vīnu tipiskumu, ko tiem piešķir auksto nakšu zemās temperatūras.

Cilvēkfaktoru ziņā šajā apgabalā pastāv vīnkopības tradīcija, par ko liecina vēsturiskas atsauces dokumentu un fizisku konstrukciju veidā un entuziasms par jauniem un inovatīviem tehniskajiem paņēmieniem.

8.2. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Dzirkstošais vīns ir pagatavots pēc tradicionālās metodes, ko dažas vīna darītavas izmanto kopš pagājušā gadsimta sākuma.

Dzirkstošo vīnu ražošanai izmantoto bāzes vīnu primārie aromāti ir bagātinājušies ar augļu smaržas niansēm, ja šie vīni iegūti apakšapgabalos ar lēzenām nogāzēm, bet, ja tie iegūti augstāk izvietotos apakšapgabalos, tiem piemīt ziedu smaržas nianses.

Diennakts temperatūras svārstības, kas vīnogu ienākšanās laikā ir ievērojamas, ļauj iegūt vīnus ar raksturīgām īpašībām, augstāku skābuma līmeni un intensīvām ziedu aromāta niansēm. Šie faktori apvienojumā ar cilvēkfaktoru – tradicionālo ražošanas metožu izmantošanas turpināšanu – un dabas faktoru, kas nodrošina vietējo šķirņu saglabāšanu un citas izcelsmes šķirņu pielāgošanu, palīdz veidot ar šo ACVN apzīmētos īpašos augstas kvalitātes dzirkstošos vīnus.

8.3. *Desertvīns*

Augstākas temperatūras dienā apvienojumā ar zemu nokrišņu daudzumu rudenī ļauj atlikt ražas novākšanu, tādējādi iegūstot ražu, kas ir ļoti bagāta ar cukuriem. Pateicoties šiem ļoti specifiskajiem klimatiskajiem apstākļiem, desertvīnu ražošana tradicionāli notiek, izmantojot vēlu novāktas, daļēji izžuvušas vīnogas. Turklāt šajā zemē ir tāda tipa augsne, kas nodrošina, ka šiem vīniem izmantoto šķirņu vīnogas var novākt optimālā gatavības pakāpē, tām nepārgatavojoties.

8.4. *Pusdzirkstošais vīns*

Ar ACVN "Costers del Segre" apzīmēto pusdzirkstošo vīnu augsto skābuma saturu un aromāta intensitāti var izskaidrot ar lielajām temperatūras svārstībām vīnogu ienākšanās laikā – tās dažkārt var pārsniegt 25 °C.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Ar ACVN "Costers del Segre" apzīmēto vīnu apraksts tiks papildināts ar šādu informāciju:

a) faktiskā spirta tilpumkoncentrācija, kura izteikta tā tilpuma procentos vai pusprocentos un pēc kuras ir saīsinājums tilp. %;

b) reģistrācijas numurs attiecīgā par lauksaimniecību atbildīgā departamenta pudeļu pildītāju un iepakotāju reģistrā.

Vārdiem "Denominación de Origen Costers del Segre" (cilmes vietas nosaukums "Costers del Segre") vai "Denominación de Origen Protegida Costers del Segre" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums "Costers del Segre") jāatrodas labi saskatāmā vietā tajā pašā redzamības laukā, kurā norādīti obligātie dati.

Vārdiem "Costers del Segre" jāizmanto 3–7 mm augstas rakstzīmes, bet vārdiem "Denominación de Origen" vai "Denominación de Origen Protegida" – uz pusi mazākas, un tām jāatbilst pasākumiem, kas pieņemti attiecībā uz kolektīvo preču zīmi.

Saite uz produkta specifikāciju

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