C/2025/2465

25.4.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2465)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Costers del Segre"

PDO-ES-A1523-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 28.1.2025

1. **Isem il-prodott**

Costers del Segre

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ prodotti agrikoli

☒ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż terz jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż terz li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel.

Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Sottodirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u l-Laboratorji Agroalimentari.

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Hija emenda standard minħabba li ma tikkostitwixxi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. FORMULAZZJONI MTEJBA

Deskrizzjoni:

L-introduzzjoni tal-Speċifikazzjoni tal-Prodott tħassret u d-deskrizzjonijiet tad-diversi kategoriji ta' prodotti protetti tjiebu, b'mod partikolari għall-kategoriji 1 (Inbid), 3 (Inbid likur) u 8 (Inbid semifrizzanti), bl-użu ta' sommarju tad-definizzjonijiet stabbiliti fil-leġiżlazzjoni. Il-formulazzjoni tal-kategorija 5 (Inbid spumanti ta' kwalità) diġà hija korretta u għalhekk tibqa' l-istess.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2 tal-Speċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Raġuni:

Fir-rigward tal-kategorija 1, il-formulazzjoni ġenerali fid-deskrizzjoni tal-prodott "Inbid" inbidlet ftit. Ir-raġuni għal din il-bidla hija sempliċement biex tittejjeb l-ispjegazzjoni tal-prodott. Il-formulazzjoni l-ġdida ma tvarja fl-ebda aspett mhux formali mit-test preċedenti.

Tneħħiet ukoll ir-referenza speċifika għall-ħtieġa li l-inbejjed jiġu approvati minn kumitat tad-dewqan. Din it-tieni bidla saret għal żewġ raġunijiet: l-ewwel nett, l-inklużjoni biss tar-referenza għall-kumitat tad-dewqan fid-deskrizzjoni għal "Inbid" ħolqot inkonsistenza fid-dokument, peress li kull kategorija ta' prodotti hija soġġetta għall-istess obbligi fir-rigward tal-kontrolli analitiċi u organolettiċi biex jiġi żgurat li tikkonforma mal-Speċifikazzjoni tal-Prodott u li hija koperta mid-denominazzjoni ta' oriġini; it-tieni, il-ħtieġa li tiġi pprovduta evidenza analitika (fiżikokimika u/jew sensorjali) li turi li l-operatur ivverifika l-prodott diġà tissemma fit-taqsima "Kompiti ta' verifika", u għalhekk it-tieni referenza tqieset mhux meħtieġa u superfluwa.

Il-format issa huwa konformi mal-biċċa l-kbira tal-Speċifikazzjonijiet tal-Prodott Katalani, għalhekk din il-bidla titqies li ttejjeb l-armonizzazzjoni regolatorja u tgħin biex jiġu ċċarati l-kundizzjonijiet li l-prodotti jridu jissodisfaw sabiex ikunu koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini.

Fir-rigward tal-kategorija 3, iż-żieda tat-test il-ġdid fid-deskrizzjoni tal-prodott "inbid likur" għandha l-għan li ttejjeb iċ-ċarezza u l-preċiżjoni tad-definizzjoni għal dan it-tip ta' nbid. Id-deskrizzjoni preċedenti ma kellhiex dettalji essenzjali rilevanti kemm għall-produtturi kif ukoll għall-konsumaturi u ma spjegatx b'mod adegwat il-prodott.

Huwa importanti li wieħed jinnota li dawn il-bidliet ma jintroduċu l-ebda karatteristika ġdida jew speċifika tal-prodott, peress li huma bbażati fuq rekwiżiti li qabel kienu impliċiti u obbligatorji skont il-leġiżlazzjoni attwali tal-UE (ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, l-Anness VII, il-Parti II, il-punt 3). Din l-emenda għad-deskrizzjoni għandha l-għan li tallinja l-Speċifikazzjoni tal-Prodott għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Costers del Segre mal-linji gwida Ewropej u li tipprovdi definizzjoni aktar kompluta u preċiża tal-inbid likur, mingħajr ma tbiddel is-sustanza jew it-tipoloġija tradizzjonali tiegħu.

Fir-rigward tal-kategorija 8, l-aġġornament tad-deskrizzjoni tal-prodott għal "inbid semifrizzanti" jsegwi bl-istess mod bħal dak għall-"inbid likur". Fiż-żewġ każijiet, l-għan kien li jittejbu ċ-ċarezza u l-preċiżjoni tad-deskrizzjoni tal-prodott fl-Speċifikazzjoni tal-Prodott mingħajr ma jinbidlu r-rekwiżiti biex din tiġi kkategorizzata bħala tali, u huwa għalhekk li d-definizzjonijiet stabbiliti fir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, l-Anness VII, il-Parti II, il-punt 8, intużaw direttament. Bħal fil-każ tal-inbid likur, l-emendi li saru fid-deskrizzjoni tal-inbid semifrizzanti ma jbiddlux it-tip tal-prodott, peress li dawn huma rekwiżiti li diġà kienu obbligatorji qabel ma ġew inklużi fl-Speċifikazzjoni tal-Prodott.

L-inklużjoni ta' informazzjoni speċifika, bħall-qawwa alkoħolika minima u l-pressjoni żejda minħabba d-diossidu tal-karbonju endoġenu fis-soluzzjoni, tipprovdi definizzjoni aħjar tal-prodott mingħajr ma dan jinbidel b'mod fundamentali. Dan jiżgura li d-deskrizzjonijiet tal-prodotti jkunu aktar kompluti u utli għall-partijiet ikkonċernati kollha involuti fil-produzzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni tal-inbejjed semifrizzanti u tal-inbejjed likuri koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre.

2. BIDLIET FIL-LIMITI GĦALL-QAWWA ALKOĦOLIKA ATTWALI U TOTALI

Deskrizzjoni:

Bidliet fil-limiti minimi għall-qawwa alkoħolika attwali u totali:

L-inbid abjad u l-inbid rożè (kategorija 1) naqsu minn 10,5 % vol. għal 9 % vol.

L-inbid aħmar (kategorija 1) naqas minn 11 % vol. għal 9 % vol.

L-inbid likur għandu qawwa alkoħolika minima totali stabbilita għal 17,5 % vol.

Għall-inbid semifrizzanti, il-qawwa attwali naqset minn 10 % vol. għal 7 % vol. u l-qawwa totali naqset minn 10 % vol. għal 9 % vol.

Il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Raġuni:

Il-varjazzjonijiet fit-temperatura u l-alterazzjonijiet fiċ-ċiklu tat-tkabbir tad-dielja kkawżati mit-tibdil fil-klima jistgħu jwasslu għal ħsad li jvarja fis-sajran fenoliku u li ma jurix iż-żieda konvenzjonali fi gradi Brix li tiġi mas-sajran teknoloġiku. Dawn iċ-ċirkostanzi jfissru li l-enoloġisti huma kapaċi jipproduċu nbejjed b'qawwa alkoħolika aktar baxxa filwaqt li jibqgħu jżommu profil organolettiku sħiħ u kumpless, speċjalment meta jiġu implimentati l-ġestjoni avvanzata tad-dwieli u t-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid, bħall-vitikultura ta' preċiżjoni fil-ġestjoni tal-kopertura, l-għażla viżwali awtomatizzata meta l-għeneb jasal fil-kantina tal-inbid, u l-għażla xierqa ta' ħmira nattiva.

Barra minn hekk, mil-lat kimiku, il-livelli għoljin ta' etanol osservati f'dawn l-aħħar żminijiet jippermettu li jinħall għadd akbar ta' komposti kemm polari kif ukoll mhux polari, li jistgħu jaħbu jew ibiddlu s-subtletajiet tat-terpeni, tal-esteri u ta' komposti aromatiċi oħra li jiffurmaw parti importanti mill-profil organolettiku tal-inbid. Dan jista' jnaqqas l-ispeċifiċità tan-noti aromatiċi rappreżentattivi ta' ċerti terroirs. Għalhekk, il-fatt li l-inbejjed jiġu prodotti b'qawwa alkoħolika aktar baxxa jagħti lill-produtturi għodda naturali għaż-żamma tal-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed tradizzjonali koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre.

Fl-aħħar nett, ta' min isemmi x-xejra ġenerali tas-suq lejn inbejjed b'qawwa aktar baxxa, xprunata kemm minn raġunijiet ta' saħħa pubblika kif ukoll minn preferenzi tal-konsumatur, li tikkoinċidi mal-ħtiġijiet diskussi hawn fuq li jirriżultaw mit-tibdil fil-klima.

Fil-qosor, it-tnaqqis tal-limitu minimu għall-kontenut alkoħoliku fl-inbid huwa aktar minn sempliċi adattament għall-kundizzjonijiet klimatiċi li qed jinbidlu. Huwa aġġustament strateġiku li jagħmilha possibbli li: jiġi espress aħjar it-terroir fl-inbejjed koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre; jikkontrobatti ż-żieda fil-qawwa alkoħolika li tidher b'mod komuni llum il-ġurnata; u jadatta għad-domandi u x-xejriet tas-suq.

L-inklużjoni tal-frażi "B'qawwa alkoħolika totali ta' mhux inqas minn 17,5 % vol." fir-rekwiżiti fiżikokimiċi għall-inbejjed likuri mhijiex novità jew bidla, iżda pjuttost kjarifika. Dan il-kriterju, mhux talli mhuwiex kundizzjoni restrittiva għad-denominazzjoni tal-oriġini, iżda jirrifletti biss id-dispożizzjonijiet tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (l-Anness VII, il-Parti II, il-punt 3), li jistabbilixxi dan ir-rekwiżit bħala kundizzjoni bażika għall-kategorizzazzjoni tal-inbejjed likuri.

L-objettiv ewlieni tal-inklużjoni ta' dan il-punt fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa li jiġi ffaċilitat il-fehim tal-qarrej tat-tip ta' prodott li għalih qed issir referenza, u b'hekk, jipprova jiġu evitati n-nuqqas ta' fehim jew interpretazzjonijiet ħżiena possibbli, u jiġi żgurat fehim aħjar tal-prodott li jkun qed jiġi deskritt.

Bħala konklużjoni, iż-żieda ta' dan il-kriterju tgħin biex tingħata ħarsa ġenerali aktar preċiża tal-prodott u tiżgura li l-aspettattivi tal-konsumatur u r-regolamenti legali jkunu allinjati kif xieraq. Dan bl-ebda mod ma jinvolvi tibdil fir-rigward tal-profil fiżikokimiku, organolettiku jew tekniku li jikkaratterizza l-prodott.

3. BIDLIET FIL-LIMITI MASSIMI GĦAD-DIOSSIDU TAL-KUBRIT

Deskrizzjoni:

Bidliet fil-limiti massimi għad-diossidu tal-kubrit totali meta l-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l:

L-inbid abjad u l-inbid rożè (il-kategoriji 1 u 8) naqsu minn 200 mg/l għal 150 mg/l.

L-inbid aħmar (il-kategorija 1 u 8) naqas minn 150 mg/l għal 100 mg/l.

L-inbid likur naqas minn 150 mg/l għal 120 mg/l.

Bidliet fil-limiti massimi għad-diossidu tal-kubrit totali meta l-kontenut taz-zokkor ikun 5 g/l jew aktar:

L-inbid abjad u l-inbid rożè (il-kategoriji 1 u 8) naqsu minn 250 mg/l għal 220 mg/l.

L-inbid aħmar (il-kategorija 1 u 8) naqas minn 200 mg/l għal 170 mg/l.

L-inbid likur naqas minn 200 mg/l għal 170 mg/l.

Il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Raġuni:

It-tnaqqis tal-livelli massimi ta' diossidu tal-kubrit (SO2) permessi fil-produzzjoni tal-inbid jirrifletti l-kunsens attwali fis-settur tal-inbid fir-rigward tal-ħtieġa li l-produzzjoni tal-inbid issir aktar b'saħħitha u aktar sostenibbli.

Id-diossidu tal-kubrit huwa addittiv użat ħafna fil-produzzjoni tal-inbid għall-proprjetajiet antiossidanti, antiossidasiċi u antimikrobiċi tiegħu. Minkejja l-użu mifrux tiegħu, id-diossidu tal-kubrit għandu effetti negattivi: dan jista' jikkawża reazzjonijiet avversi f'individwi suxxettibbli (dermatite, doqqajs, uġigħ addominali), u, fil-livell enoloġiku, jipproduċi riħa mhux pjaċevoli tal-kubrit fl-inbid jekk jiżdiedu dożi eċċessivi. Peress li jinsab f'diversi ikliet u huwa kompost b'effett kumulattiv meta jinbela', l-użu tiegħu huwa limitat. Huwa obbligatorju wkoll li tiġi ddikjarata l-preżenza tiegħu fuq it-tikkettar bid-dikjarazzjoni "fih is-sulfiti".

Il-limiti massimi l-ġodda għall-konċentrazzjoni tad-diossidu tal-kubrit huma allinjati ma' dawk ippubblikati mill-korpi ta' kontroll u ta' ċertifikazzjoni organiċi u mill-UE (ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2021/1165) u se jgħinu biex jitnaqqsu kemm jista' jkun ir-riskji assoċjati mal-prodott. L-inklużjoni ta' prattiki enoloġiċi, bħall-użu ta' gassijiet inerti jew il-ġestjoni bir-reqqa tal-ossiġenu matul il-produzzjoni tal-inbid, tikkumpensa b'mod effettiv għat-tnaqqis tal-SO2 mingħajr ma tikkompromietti l-kwalità u l-longevità tal-inbejjed prodotti.

It-tnaqqis fil-kwantità ta' SO2 miżjud ma għandu l-ebda effett fuq il-profil organolettiku tal-prodott u lanqas fuq it-tipiċità tiegħu - għall-kuntrarju, l-inbejjed magħmula b'livelli aktar baxxi ta' SO2 juru kumplessità u awtentiċità aromatiċi li jirriflettu b'mod aktar fidil il-mikroklima u l-karatteristiċi tal-ħamrija li fiha tkabbar l-għeneb.

Ir-rigorożità xjentifika titlob l-adattabilità u r-reviżjoni kontinwa tal-prattiki, u f'dan ir-rigward l-emenda proposta tirrappreżenta pass 'il quddiem koerenti u b'bażi soda. Dan l-approċċ il-ġdid mhux biss jiffavorixxi l-produzzjoni ta' nbid "aktar nadif" u aktar awtentiku mingħajr ma jaffettwa l-identità tiegħu b'xi mod, iżda jistabbilixxi wkoll paradigma enoloġika ġdida li ssaħħaħ ir-responsabbiltà ekoloġika u soċjali tad-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre.

4. BIDLIET FIL-LIMITI MASSIMI GĦALL-AĊIDITÀ VOLATILI

Deskrizzjoni:

Bidliet fil-limiti massimi għall-aċidità volatili:

L-inbid abjad u l-inbid rożè (kategorija 1) żdiedu minn 0,6 g/l (0,9 g/l fil-każ ta' nbejjed immaturati) għal 1,08 g/l (18 meq/l).

L-inbid aħmar (kategorija 1) żdied minn 0,8 g/l (1,2 g/l fil-każ ta' nbejjed immaturati) għal 1,2 g/l (20 meq/l).

L-inbid likur żdied minn 0,8 g/l għal 1,08 g/l (18 meq/l) għall-inbejjed bojod u rożè, u 1,2 g/l (20 meq/l) għall-ħomor.

L-inbid semifrizzanti żdied minn 0,6 g/l għal 1,08 g/l (18 meq/l) għall-inbejjed bojod u rożè, u għal 1,2 g/l (20 meq/l) għall-ħomor.

Il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Raġuni:

Il-limiti għall-aċidità volatili għall-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre nbidlu biex jirriflettu fehim aktar innovattiv u sfumat tal-produzzjoni tal-inbid kontemporanja. L-aċidità volatili, ġeneralment assoċjata mal-preżenza tal-aċidu aċetiku u l-etil ester tiegħu (aċetat etiliku), storikament tqieset bħala sinjal ta' difetti fl-inbid. Madankollu, riċerka reċenti wriet li livelli moderati ta' aċidità volatili jistgħu jikkontribwixxu b'mod pożittiv għall-kumplessità aromatika u tat-togħma tal-inbid.

Minn perspettiva kimika, l-aċidità volatili mhijiex parametru iżolat, iżda pjuttost tinteraġixxi ma' komponenti oħra tal-inbid, bħall-polifenoli u l-esteri, li jaħdmu f'sinerġija biex jirregolaw il-profil organolettiku. Għalhekk, il-limiti iktar restrittivi stabbiliti preċedentement setgħu llimitaw bla bżonn l-espressjoni tat-tipiċità tat-terroir u tal-varjetà.

Barra minn hekk, it-tekniki attwali tal-produzzjoni tal-inbid jippermettu kontroll aktar preċiż tal-fermentazzjoni u tal-maturazzjoni, li jnaqqas ir-riskju li jinħolqu livelli problematiċi ta' aċidità volatili. It-teknoloġiji ta' fermentazzjoni kkontrollata u l-ġestjoni tal-fażi ta' wara l-fermentazzjoni, bi prattiki bħall-mikroossiġenazzjoni u l-użu ta' ħmira magħżula, jippermettu lill-enologi jaġġustaw il-livelli ta' aċidità volatili f'firxa li ġġib kumplessità mingħajr ma tikkompromietti l-kwalità tal-prodott.

Huwa importanti li jiġi enfasizzat li din ir-reviżjoni regolatorja ma tinkoraġġix żieda indiskriminata fl-aċidità volatili, iżda tfittex li tipprovdi firxa aktar flessibbli li tirrifletti l-għarfien xjentifiku attwali. Dan l-aġġornament jippermetti aktar libertà biex jiġu esplorati stili tal-inbid li jirrappreżentaw b'mod aktar preċiż ir-rikkezza u d-diversità tat-terroirs tad-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre.

Din il-bidla timmarka pass importanti lejn produzzjoni tal-inbid aktar adattabbli u responsabbli li tkun allinjata mad-domandi ta' suq tant edukat u eżiġenti bħal dak tal-inbid.

5. BIDLIET FIL-LIMITI MINIMI GĦALL-AĊIDITÀ TOTALI

Deskrizzjoni:

Il-limiti minimi għall-aċidità totali tal-inbejjed bojod, rożè u ħomor (kategorija 1) inbidlu minn 4,5 g/l għal 3,5 g/l.

Il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Raġuni:

B'mod simili għar-raġunament previst biex tiżdied il-firxa permessa ta' qawwa alkoħolika, il-limiti minimi għall-aċidità totali tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre ġew aġġornati b'reazzjoni kemm għall-varjabbiltà klimatika li qed tiżdied kif ukoll għaż-żieda fit-temperaturi medji, kif ukoll għall-volatilità tas-suq globali tal-inbid. L-għan ta' din il-bidla huwa li l-produtturi jiġu mgħammra bl-għodod naturali li jeħtieġu biex iżommu l-kwalità u l-istil tal-inbejjed tagħhom.

Iż-żieda fit-temperaturi u l-varjazzjonijiet fix-xita jaffettwaw il-maturazzjoni tal-għeneb u, b'riżultat ta' dan, il-profil aċiduż tagħhom ukoll. Il-kundizzjonijiet klimatiċi attwali qed jaraw l-għeneb spiss jilħaq sajran fenoliku fl-istess ħin li jilħaq stadju avvanzat ta' sajran teknoloġiku, li jirriżulta f'livelli ta' aċidità totali aktar baxxi minn dawk fid-deċennji preċedenti.

Limitu minimu għoli għall-aċidità totali jwassal għar-rifjut ta' għeneb li kieku kien ikun ideali għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità għolja. Min-naħa tagħha, din ir-riġidità tista' tikkawża wkoll il-ħsad tal-enoloġisti meta l-għeneb ma jkunx misjur biżżejjed f'aspetti oħra għajr dawk teknoloġiċi, u b'hekk tiġi limitata l-kapaċità tagħhom li jipproduċu nbejjed li jirriflettu fedelment it-terroir li fih ikunu ġew prodotti.

Għalhekk, iż-żamma ta' limiti stretti fuq l-aċidità totali tista' tirriżulta f'mudell ta' vinifikazzjoni antikwat, peress li ma tibqax tiżgura li l-profil sensorjali storiku tal-inbejjed protetti jinżamm, u tillimita l-kompetittività tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre f'suq globali li jirrikjedi d-diversità u l-adattabbiltà.

6. BIDLA F'LIMITI ANALITIĊI OĦRA

Deskrizzjoni:

Il-meded permessi għall-assorbanza ġew estiżi għall-Inbejjed (kategorija 1) u l-Inbejjed Likuri (kategorija 3), kif ukoll il-meded għall-intensità tal-kulur fl-Inbejjed (kategorija 1). Ir-rekwiżiti ta' ċarezza tneħħew, bil-limiti ta' kejl ta' dardir eliminati għall-inbejjed (kategorija 1) u għall-inbejjed likuri (kategorija 3).

Il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Raġuni:

Fl-industrija tal-produzzjoni tal-inbid, id-diversità varjetali hija wirt li jġib miegħu rikkezza u kumplessità lill-prodott u jwessa' l-firxa ta' nbejjed prodotti. Id-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre hija partikolarment prominenti f'dan ir-rigward, peress li tkopri firxa wiesgħa ta' varjetajiet ta' għeneb. Madankollu, din id-diversità tista' toħloq sfida fir-rigward tal-istandardizzazzjoni tal-parametri sensorjali. Il-limiti minn qabel stabbiliti għall-assorbanza fl-ispettru viżibbli kienu restrittivi żżejjed għal xi varjetajiet, u potenzjalment jipperikolaw l-inklużività varjetali li tiddefinixxi d-denominazzjoni ta' oriġini.

B'reazzjoni għal dan, il-limiti tal-kulur żdiedu. Din id-deċiżjoni ssegwi analiżi sensorjali bir-reqqa u studji spettrofotometriċi, bl-għan li jiġi żgurat li varjetajiet differenti jkunu jistgħu jesprimu l-identità tal-kulur tagħhom mingħajr ma jiddevjaw mill-profil organolettiku tradizzjonali tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre.

It-tneħħija ġenerali ta' ħafna mil-limiti minimi hija bidla sottili li ma għandha l-ebda effett fuq il-kulur li tara l-għajn tal-bniedem. It-tnaqqis tal-intensità minima tal-kulur meħtieġ għall-inbejjed ħomor jippermetti l-inklużjoni ta' varjetajiet ta' kulur ċar (bħal Pinot Noir), li qabel kienu esklużi mill-istudji inizjali użati biex jiġu stabbiliti l-kriterji l-qodma.

Huwa importanti li jiġi enfasizzat li dawn il-bidliet ma jbiddlux l-istil tal-prodott protett u ma jissagrifikawx il-kwalità jew it-tipiċità tal-inbid, iżda pjuttost jippermettu espressjoni akbar tad-diversità varjetali, u b'hekk jiżguraw rappreżentazzjoni aktar preċiża u kompluta tat-terroir tad-denominazzjoni ta' oriġini.

Din l-emenda tiftaħ il-bieb għal interpretazzjoni aktar inklużiva u rikka ta' xi jfisser l-inbid Costers del Segre, filwaqt li xorta tirrispetta l-limiti tal-eċċellenza u l-konsistenza enoloġika.

Fir-rigward taċ-ċarezza, għalkemm storikament titqies bħala sinjal ta' kwalità fl-inbejjed, dan ma għadux fattur universalment mixtieq jew meqjus bħala indikatur tal-valur tal-prodott minn perspettiva enoloġika.

Hemm għadd ta' argumenti li jsostnu t-tneħħija tagħha bħala rekwiżit:

L-ewwel nett, iċ-ċarezza hija suġġettiva ħafna u tista' tiġi influwenzata minn bosta fatturi li mhumiex direttament relatati mal-proprjetajiet intrinsiċi tal-inbid, bħat-tip ta' imballaġġ jew il-kundizzjonijiet tad-dawl.

It-tieni nett, l-enfasi fuq iċ-ċarezza titbiegħed minn fatturi aktar rilevanti relatati mat-terroir, l-oriġini, u t-tipiċità tal-inbid. Anke fil-każ ta' nbejjed ċari u jgħajtu, il-kisba ta' livelli baxxi ta' sħab hija kwistjoni teknika aktar milli kwalità distintiva assoċjata mat-terroir jew mal-istil tal-produzzjoni.

Huwa importanti wkoll li wieħed jinnota li x-xejriet attwali fil-konsum tal-inbid juru aċċettazzjoni u apprezzament dejjem akbar ta' tekniki ta' produzzjoni aktar naturali u inqas intervenzjonisti. Dawn it-tekniki, li jinkludu l-evitar jew il-minimizzazzjoni tal-proċessi ta' filtrazzjoni, jistgħu jirriżultaw fi nbejjed b'ċertu ammont ta' sħab jew depożiti. Mhux talli ma titqiesx bħala difett, din il-karatteristika spiss tiġi ppreċepita mill-konsumaturi bħala sinjal ta' prodott inqas ipproċessat u waħda li tipprovdi espressjoni sensorjali aktar affidabbli tat-terroir li minnu jiġi l-inbid.

Fil-qosor, it-tneħħija tar-rekwiżiti ta' ċarezza mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott mhijiex biss konsistenti max-xejriet kontemporanji tal-produzzjoni tal-inbid, iżda tippermetti wkoll lill-enologi jiffukaw fuq aspetti aktar sinifikanti fir-rigward tal-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità għolja li jirriflettu ġenwinament in-natura tad-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre.

7. BIDLIET FID-DESKRIZZJONIJIET ORGANOLETTIĊI

Deskrizzjoni:

Tħassir tad-deskrizzjoni bil-miktub tal-kulur tal-inbejjed bojod, rożè u ħomor (kategorija 1) u tal-inbejjed likuri (kategorija 3).

Fil-każ tal-inbejjed semifrizzanti, "bil-bżieżaq u mingħajr ragħwa" tneħħiet mid-deskrizzjoni "Apparenza viżiva", u "kontenut ta' karbonju li jista' jintgħaraf fuq il-palat" tneħħiet minn dik ta' "Togħma".

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Raġuni:

Il-valutazzjoni tal-kulur fl-inbejjed ibbenefikat b'mod sinifikanti mill-avvanzi teknoloġiċi fl-ispettrofotometrija u l-analiżi kwantitattiva. Minkejja l-valur letterarju jew kummerċjali potenzjali tagħhom, id-deskrizzjonijiet bil-miktub tal-kulur ma għandhomx il-preċiżjoni u r-riproduċibbiltà meħtieġa fil-produzzjoni tal-inbid moderna.

L-użu ta' miżuri ta' assorbanza fl-ispettru viżibbli jipprovdi kwantifikazzjoni aktar preċiża u oġġettiva tal-kulur, li tippermetti standardizzazzjoni li hija kritika f'ambjent xjentifiku u kummerċjali kompetittiv ħafna.

Għażilna li nħassru d-deskrizzjoni bil-miktub tal-kulur fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre. Din id-deċiżjoni hija ġġustifikata kemm mill-ħtieġa li jiġu segwiti protokolli tekniċi avvanzati kif ukoll li jiġu eliminati l-ambigwitajiet li jistgħu jwasslu għal interpretazzjonijiet suġġettivi, sabiex jiġu ppreservati l-integrità u l-uniformità tal-profil sensorjali tal-inbid. L-għoti kemm ta' deskrizzjoni bil-miktub kif ukoll ta' kejl spettrofotometriku kien żejjed u jista' joħloq ambigwitajiet bla bżonn fl-interpretazzjoni tal-istandard tal-kulur.

Bl-adozzjoni ta' approċċ purament kwantitattiv, qed niżguraw li l-inbejjed jissodisfaw kriterji oġġettivi u verifikabbli, li jsaħħu l-kredibbiltà u r-reputazzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini.

Fir-rigward tal-bżieżaq viżibbli fl-inbejjed semifrizzanti, l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre kienet tinkludi rekwiżiti speċifiċi dwar il-preżenza u l-perċezzjoni sensorjali tad-diossidu tal-karbonju fl-inbejjed semifrizzanti. Dawn ir-rekwiżiti, għalkemm imfassla biex jiżguraw ċertu grad ta' uniformità fil-prodott, urew li mhumiex meħtieġa u ftit li xejn jintużaw, u għalhekk tneħħew.

Ir-raġuni ewlenija hija li r-rekwiżiti analitiċi eżistenti, bħall-pressjoni żejda ta' bejn 1 u 2,5 bar f'temperatura ta' 20 °C, joffru mod aktar preċiż ta' kategorizzazzjoni ta' dawn l-inbejjed u l-garanzija tal-proprjetajiet tagħhom. F'dan il-każ partikolari, l-analiżi sensorjali tipprovdi riżultati inqas robusti, u b'hekk dan l-approċċ analitiku jsir aktar affidabbli.

Fil-qosor, it-tneħħija tar-rekwiżiti sensorjali relatati mal-preżenza tad-diossidu tal-karbonju fl-inbejjed semifrizzanti ma tbiddilx il-profil ta' dawn l-inbejjed f'termini tal-karatteristiċi effervexxenti tagħhom, peress li, bis-saħħa tal-kriterji analitiċi rigoruż diġà eżistenti, bħall-pressjoni żejda mkejla f'bars, l-istil ta' din il-kategorija ta' nbid huwa garantit b'mod affidabbli u robust. Din l-emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tissimplifika l-proċess ta' valutazzjoni, filwaqt li telimina l-ħtieġa għal kontroll sensorjali addizzjonali li, għalkemm informattiv, huwa inqas preċiż mill-ekwivalenti fiżikokimiku tiegħu. Dan jiżgura l-kwalità u l-karatteristiċi tal-inbejjed semifrizzanti, filwaqt li jippermetti aktar flessibbiltà u risponsività fil-produzzjoni u l-analiżi tagħhom.

8. BIDLIET FIL-PRATTIKI TAL-VITIKULTURA

Deskrizzjoni:

Il-formulazzjoni tjiebet u l-awtorizzazzjoni għall-irrigazzjoni tneħħiet.

Il-punt 3.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Raġuni:

Minħabba l-kundizzjonijiet klimatiċi attwali, inkluż tliet snin ta' xita mnaqqsa, kif ukoll previżjonijiet li jindikaw li n-nuqqas ta' disponibbiltà tal-ilma mix-xita se jsir in-norma fis-snin li ġejjin, aħna nemmnu li huwa xieraq li kull vitikultur jiġi awtorizzat jimmaniġġja l-provvista tal-ilma fid-diskrezzjoni tiegħu stess sabiex jevita l-istress tal-ilma, filwaqt li nżommu f'moħħna li jrid ikun hemm konformità mal-indikazzjonijiet ġenerali li jinsabu fid-Digriet Nru 474/2004 tat-28 ta' Diċembru 2004 li jimplimenta l-Liġi 15/2002 tas-27 ta' Ġunju 2002 dwar il-ġestjoni tal-inbid.

9. BIDLIET FIŻ-ŻONA DEMARKATA

Deskrizzjoni:

Minbarra t-titjib tal-kliem, b'mod partikolari, is-sostituzzjoni tat-terminu "subżona" użat qabel b'"unità ġeografika iżgħar" u li jinkludi paragrafu li qabel kien stabbilit fil-punt 8.2 "Żona tal-produzzjoni u tal-ipproċessar" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, iż-żona demarkata ġiet estiża wkoll biex issa tinkludi muniċipalitajiet sħaħ li fihom qabel kienet limitata għal ċerti rqajja'.

Il-punt 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Raġuni:

Sabiex tiġi ffaċilitata l-inkorporazzjoni ta' ċerti żoni tad-dwieli li jappartjenu għall-muniċipalitajiet fejn diġà hemm irqajja' tal-art inklużi fiż-żona tal-produzzjoni, wara li tkun ivverifikat il-konformità mal-kundizzjonijiet meħtieġa għad-denominazzjoni ta' oriġini fil-muniċipalità kollha, l-identifikazzjoni tal-muniċipalità kollha fid-dokument tekniku tippermetti lill-awtoritajiet tad-dežinjazzjoni jivvalutaw internament l-applikazzjoni ta' kwalunkwe sid li jixtieq jiġi inkluż fiż-żona tal-produzzjoni, mingħajr il-ħtieġa li tiġi emendata l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal kull żieda, bl-istess mod kif diġà jseħħ fi Speċifikazzjonijiet oħra tal-Prodott għad-denominazzjonijiet ta' oriġini fil-Katalonja.

Dan il-proċess il-ġdid bl-ebda mod ma jnaqqas il-verifika legali assoċjata maż-żona nnifisha (bħall-awtorizzazzjoni għat-tħawwil, il-varjetà aċċettata, u kwalunkwe tip ieħor li jista' jkun meħtieġ), li jiġu vverifikati qabel ma ż-żona tiddaħħal fir-reġistru tal-irqajja' tal-art indikat fir-regolament tad-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre.

Dan jikkostitwixxi wkoll emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott fir-rigward tal-prontezza u l-effiċjenza tal-proċedura għall-inklużjoni fid-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre, li tippermetti lil kwalunkwe produttur tal-inbid li jissodisfa r-rekwiżiti legali ġenerali u speċifiċi jeżerċita d-dritt li jiġi inkorporat fid-denominazzjoni ta' oriġini inkwistjoni.

Il-punt 8.2 ġie mċaqlaq peress li kien maħsub li r-referenza għal dan l-aspett fid-definizzjoni taż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta kienet aktar xierqa.

10. BIDLIET FIL-VARJETAJIET

Deskrizzjoni:

Dawn il-bidliet jinkludu ż-żieda ta' varjetajiet ġodda li ġew identifikati bħala promettenti u rappreżentattivi tal-karattru uniku taż-żona, ir-rivalutazzjoni tal-varjetajiet li qabel kienu kklassifikati bħala "Rakkomandati" u "Awtorizzati", u l-bidliet fl-ismijiet tal-varjetajiet.

Il-punt 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 7 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Raġuni:

Uħud mill-kantini tal-inbid tad-DOP Costers del Segre bħalissa qed jesploraw il-varjetajiet inklużi fit-taqsima tad-Digriet Irjali li jirregola l-potenzjal tal-vitikultura tal-Komunità Awtonoma tal-Katalonja (id-Digriet Irjali RD 32/2023 tal-24 ta' Jannar 2023).

L-erba' varjetajiet ta' għeneb ġodda inklużi huma l-Picapoll Blanco, il-Malvasía de Sitges, il-Pirene u l-Marselan. L-inklużjoni tagħhom tirrifletti tfittxija kostanti għall-eċċellenza u d-diversità enoloġika. Dawn il-varjetajiet, magħżula għall-potenzjal tal-produzzjoni tal-inbid u l-adattabilità tagħhom fir-rigward tal-ambjent ġeoklimatiku tar-reġjun, jarrikkixxu l-firxa ta'għażliet li jistgħu jintużaw biex jipproduċu nbejjed ta' kwalità għolja. L-inklużjoni tagħhom tikkontribwixxi għall-evoluzzjoni u l-innovazzjoni fid-denominazzjoni ta' oriġini, filwaqt li tippromwovi l-uniċità u l-identità ta' dawn l-inbejjed protetti.

Ittieħdet id-deċiżjoni li jiġu inklużi dawn il-varjetajiet abbażi tat-talbiet u l-interess minn diversi kantini tal-inbid inklużi f'din id-DOP, li jqisuhom bħala varjetajiet adattati meta jitqiesu r-riżultati eċċellenti miksubin minn studji li saru fuq kull varjetà, b'kont meħud tal-ħamrija u l-klima. Dawn l-istudji wrew dan li ġej.

Malvasía de Sitges: varjetà bajda, li toriġina mill-Katalonja, għeneb ħelu u ħafif. Tipproduċi nbejjed friski u aromatiċi, u hija adattata wkoll għall-produzzjoni ta' nbejjed ħelwin u mmaturati. Għenieqed tawwalin ta' daqs medju sa kbir, fil-forma ta' piramida, b'għeneb ta' daqs żgħir sa medju. Reżistenza tajba għall-kesħa. L-inbejjed prodotti huma tajbin ħafna, jippreżentaw l-aromi u l-karatteristiċi tal-varjetà, u jtejbu l-karatteristiċi karatteristiċi tal-inbejjed tad-DOP Costers del Segre filwaqt li jżommu l-karattru u t-togħmiet li huma tipiċi taż-żona.

Marselan: varjetà ħamra mhux lokali. Hija varjetà internazzjonali relattivament rari b'riżultati ta' produzzjoni kwalitattivi interessanti ħafna. Għenieqed żgħar għal medji, tawwalin b'forma ċilindrika/konika. Għeneb żgħir u tond li huwa ta' kulur iswed fil-vjola. Varjetà robusta u b'saħħitha ta' qawwa medja. Jipproduċi nbid kumpless, ibbilanċjat sew u b'palat qawwi li jkun ikkulurit u aromatiku ħafna. Rikk fit-tannini rotob u armonjużi. Noti ta' kawkaw, passolina ħamra, lampun, frott misjur u ħwawar. Skont studji, din il-varjetà għandha potenzjal kbir li tipproduċi nbid ta' kwalità mingħajr ma tnaqqas il-karattru u t-togħmiet tipiċi taż-żona.

Picapoll blanco: varjetà bajda mhux lokali. Dielja ta' qawwa medja u għeneb tardiv. Fertilità tajba, reżistenti għall-mard fungali, u suxxettibbli għad-dud. Għandu ċiklu ta' maturazzjoni bil-mod. Għenieqed żgħar medji, sfużi b'forma piramida. L-għeneb huwa ellittiku, ta' daqs medju sa żgħir u ta' kulur isfar fl-aħdar. Tipproduċi nbejjed b'livell moderat ta' alkoħol u aċidità għolja. L-inbejjed huma ħfief b'noti ta' frott u ta' fjuri, ġenerużi fil-ħalq u ta' kulur ambra jgħajjat. Dawn iżommu l-karattru tal-inbejjed taż-żona.

Pirene: varjetà ħamra reżistenti għan-nixfa li toriġina mill-Katalonja, bi studji li juru li tista' tadatta għat-tibdil fil-klima. Varjetà ta' ċiklu twil: l-għeneb f'nofs April u l-ħsad f'nofs Ottubru, b'maturazzjoni uniformi ħafna. Għeneb li jvarja fid-daqs u l-forma, skont is-sett tal-frott. Għeneb b'livelli għoljin ta' tannin, kulur u aċidità. L-inbejjed magħmula mill-varjetà Pirene jżommu l-karattru u t-togħmiet tipiċi taż-żona mingħajr ma jaffettwaw il-kwalità tal-inbid.

Ir-rivalutazzjoni u l-aġġustament tal-kategoriji tal-varjetajiet tal-għeneb fid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Costers del Segre, speċifikament il-bidla minn "Rakkomandata" għal "Awtorizzata", kienu deċiżjoni meħuda biex tkompli tiġi enfasizzata l-awtentiċità u l-uniċità tal-inbejjed tar-reġjun. Din il-bidla għandha l-għan li tagħmel il-punt fokali tal-kategorija "Rakkomandata" il-varjetajiet li huma kkunsidrati bħala emblematiċi u partikolarment adatti għall-espressjoni tal-karattru distintiv tat-territorju. Fl-istess ħin, l-inklużjoni ta' ċerti varjetajiet fil-kategorija "Awtorizzata" ma tfissirx li huma ta' ebda valur jew li ma għandhomx post taħt id-denominazzjoni ta' oriġini protetta. Pjuttost, l-għan huwa li tingħata prijorità lill-varjetajiet meqjusa bħala aktar rappreżentattivi tal-identità tal-vitikultura ta' Costers del Segre u li dawn jiġu distinti mill- "varjetajiet internazzjonali".

Din il-bidla tqis ukoll id-diversità u d-dinamika tad-dinja tal-inbid, u tippermetti lill-produtturi jesploraw varjetajiet u stili ġodda mingħajr restrizzjonijiet eċċessivi. Fl-aħħar mill-aħħar, l-emenda ta' dawn il-kategoriji għandha l-għan li trawwem l-eċċellenza u l-innovazzjoni fil-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità fid-denominazzjoni ta' oriġini protetta, filwaqt li tirrispetta u tippreserva l-essenza tal-varjetajiet tradizzjonali li jikkontribwixxu għall-karattru uniku tal-inbejjed tar-reġjun.

L-emenda tan-nomenklatura għall-varjetà tal-għeneb "Mazuela/Samsó" għal "Carinyena" fl-Ispeċifikazzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Costers del Segre twieġeb għall-ħtieġa li jiġi standardizzat u ċċarat l-isem ta' din il-varjetà, kif ukoll li jiġi rifless b'mod preċiż isimha bil-Katalan, li huwa l-lingwa uffiċjali tar-reġjun u li jintuża b'mod komuni fid-dokumentazzjoni tal-inbid.

Il-varjetà Carinyena hija waħda mill-aktar varjetajiet emblematiċi u tradizzjonali lokali fir-reġjun ta' Costers del Segre. L-importanza storika u l-kontribut uniku tiegħu għall-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed prodotti f'din iż-żona jfisser li huwa fundamentali li tingħata denominazzjoni li tirrifletti b'mod preċiż l-identità tagħha. Il-bidla tal-"Mazuela/Samsó" għal "Carinyena" tippermetti konsistenza akbar fit-tismija tal-varjetajiet u tevita konfużjoni possibbli fl-identifikazzjoni u r-rikonoxximent ta' dan l-għeneb mill-vitikulturi, l-enologi u l-konsumaturi.

Hija inkluża fil-klassifikazzjoni tal-varjetajiet tad-dwieli fl-Anness XXI tad-Digriet Irjali Nru 1338/2018 tad-29 ta' Ottubru 2018 li jirregola l-potenzjal tal-produzzjoni tal-inbid bħala varjetà ħamra awtorizzata għall-provinċji Barċellona, Girona, Lleida u Tarragona tal-Komunità Awtonoma tal-Katalonja: *Mazuela*, *Cariñena*, *Samsó T*. (il-punt 9).

Fil-qosor, il-bidla fin-nomenklatura tal-varjetà tal-għeneb minn "Mazuela/Samsó" għal "Carinyena" hija emenda meħtieġa u loġika li tirrifletti b'mod aktar preċiż l-identità ta' din il-varjetà, l-importanza storika tagħha u r-rilevanza tagħha fil-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità għolja fir-reġjun ta' Costers del Segre.

11. FORMULAZZJONI MTEJBA FIT-TAQSIMA DWAR IR-RABTA

Deskrizzjoni:

Il-formulazzjoni nbidlet f'diversi punti fit-taqsima dwar ir-rabta.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 8 tad-Dokument Uniku.

Ir-rabta ma nbidlitx, iżda l-formulazzjoni biss tjiebet. Għalhekk, hija emenda standard minħabba li ma tikkostitwixxi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Ġie deċiż li tittejjeb il-formulazzjoni tar-rabta, li tikkoinċidi mal-emendi għal taqsimiet oħra tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

12. DIVERSI BIDLIET FIL-KUNDIZZJONIJIET ADDIZZJONALI

Deskrizzjoni:

Fil-punt 8.1 "Kamp ta' applikazzjoni tal-protezzjoni tad-DOP", tħassar il-paragrafu li ġej: "Inbejjed prodotti esklussivament minn għeneb tal-varjetajiet *Vitis vinifera* awtorizzati f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u prodotti minn stokkijiet ikkultivati fiż-żona ġeografika korrispondenti. L-inbejjed iridu jikkonformaw mal-karatteristiċi deskritti hawnhekk, kemm f'termini analitiċi kif ukoll organolettiċi."

Kif diġà ġie spjegat, il-punt 8.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott dwar iż-"Żona tal-produzzjoni u tal-ipproċessar" ġie mċaqlaq għall-aħħar sentenza tal-punt 4 dwar id-"Demarkazzjoni taż-żona ġeografika".

Fil-punt 8.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott dwar "L-imballaġġ u/jew it-tqaddim u l-ibbottiljar", ir-regoli tad-dikjarazzjoni ġew sostitwiti bir-rekwiżit li l-korp ta' ġestjoni tad-DOP jiġi nnotifikat meta l-prodotti jkunu se jiġu mballaġġati barra miż-żona tal-produzzjoni sabiex dan il-proċess ikun jista' jiġi ssorveljat, u l-kwalità tal-prodott tkun tista' tiġi ggarantita.

Ġie miżjud ukoll il-paragrafu li ġej: "Il-bottiljaturi rreġistrati jistgħu jipproduċu u jibbottiljaw inbejjed mhux koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini dment li jiġu ggarantiti l-kontrolli fuq il-proċessi tal-ibbottiljar, u li l-inbejjed jiġu sseparati f'tankijiet identifikati b'mod ċar u indipendenti, b'rekord tal-volum nominali u l-oriġini tagħhom."

Il-punt 8.7 ("Reġistri") ġie emendat sabiex il-fabbriki tal-inbid li jibbottiljaw l-inbid li jinsabu barra miż-żona demarkata jeħtieġ ukoll li jiġu rreġistrati fir-reġistru tal-bottiljaturi u tal-pakkjaturi.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Raġuni:

Il-paragrafu fil-punt 8.1 tħassar minħabba l-fatt li l-kontenut ma kienx jirreferi għall-kamp ta' applikazzjoni tal-protezzjoni biss fir-rigward tad-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre.

Il-punt 8.2 ġie mċaqlaq peress li kien maħsub li kien aktar xieraq li jissemma dan l-aspett meta tiġi ddefinita ż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta.

Fir-rigward tal-punt 8.3 dwar in-notifika, ir-raġunament wara din il-bidla kien li qabel kien limitat li jinforma lill-korp maniġerjali dwar l-imballaġġ imwettaq barra miż-żona tal-produzzjoni. Madankollu, komunikazzjoni effettiva hija rekwiżit għal notifika sabiex il-Korp Regolatorju jkun jista' jivvaluta u jissorvelja, kif stabbilit fl-ispeċifikazzjoni għal din l-operazzjoni. Il-paragrafu li ġie miżjud għandu l-għan li jistabbilixxi proċess ta' identifikazzjoni u ta' kontroll għal każijiet fejn il-bottiljaturi rreġistrati jipproduċu nbejjed tal-fliexken mhux koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini, b'kont debitu meħud tad-dritt tal-UE u, b'mod partikolari, dak relatat mal-moviment liberu tal-merkanzija u l-libertà li jiġu pprovduti s-servizzi. Barra minn hekk, dan huwa konformi mal-Artikolu 25.2 tar-Regolament dwar id-denominazzjoni ta' oriġini Costers del Segre, approvat bl-Ordni ARP/297/2005 tal-20 ta' Ġunju 2005.

Il-bidla fil-punt 8.7 tippermetti li jsiru kontrolli fuq l-imballaġġ li jsir barra miż-żona demarkata.

13. BIDLIET FIR-REGOLI TAT-TIKKETTAR

Deskrizzjoni:

Il-punt 2.5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott dwar "Espressjonijiet u/jew termini relatati mal-produzzjoni u/jew mat-tqaddim" ġie mċaqlaq għall-parti tal-punt 8 dwar id-dispożizzjonijiet dwar it-tikkettar. Dawn l-ispeċifikazzjonijiet huma fakultattivi u huma rregolati b'mod sħiħ ukoll fil-Liġi Nru 6/2015 tat-12 ta' Mejju 2015 dwar id-denominazzjonijiet ta' oriġini protetta u l-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti fil-livell supra-Awtonomu Komunitarju, li tistabbilixxi fid-dettall ir-rekwiżiti għall-użu ta' termini bħal "Crianza", "Reserva", "Gran Reserva", u "Premium", kif ukoll il-ħinijiet ta' maturazzjoni u l-karatteristiċi speċifiċi għal kull wieħed minnhom.

Il-formulazzjoni ġiet issimplifikata wkoll kif ġej:

"L-inbejjed koperti mid-DOP Costers del Segre jistgħu jużaw termini/espressjonijiet tradizzjonali protetti fl-UE fuq it-tikkettar fil-każijiet stabbiliti fil-leġiżlazzjoni speċifika applikabbli għalihom u f'konformità mar-regoli speċifiċi dwar it-tikkettar żviluppati mill-Bord Regolatorju. Tista' ssir referenza wkoll għal unità ġeografika iżgħar bħala terminu fakultattiv."

Il-punt 8.6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tħassar peress li kien limitat għat-termini tradizzjonali ta' hawn taħt u għalhekk ma kienx meħtieġ: "*denominación de origen - crianza - reserva - grande reserva*".

L-għoli tal-karattri użati biex jindikaw "Costers del Segre" inbidel ukoll minn massimu ta' 4 mm għal bejn 3 mm u 7 mm.

Din l-emenda tikkonċerna l-punti 2 u 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Raġuni:

Dan sar biex l-ordni tas-sezzjonijiet issir aktar koerenti u sistematika.

Peress li r-Regolament imsemmi hawn fuq fih regoli eżawrjenti, ridna nevitaw li nirduppjaw il-leġiżlazzjoni, u b'hekk nissimplifikaw l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Costers del Segre, u b'hekk it-taqsimiet li jirreferu għal espressjonijiet fakultattivi jsiru aktar ċari u aktar konċiżi għall-produtturi u għal partijiet ikkonċernati oħra fis-settur tal-inbid. Dan bl-ebda mod ma jbiddel ir-rekwiżiti legali stabbiliti, iżda pjuttost għandu l-għan li jevita r-ripetizzjoni tal-leġiżlazzjoni u jagħmilha aktar faċli għall-operaturi biex jifhmu r-regoli. Din id-deċiżjoni hija konformi mal-prattiki għas-simplifikazzjoni amministrattiva li jnaqqsu l-piż regolatorju, irawmu l-effiċjenza fil-ġestjoni tad-denominazzjonijiet ta' oriġini protetta u jiżguraw il-konsistenza u l-armonizzazzjoni tal-istandards tal-industrija mal-leġiżlazzjoni tal-istat applikabbli.

Fir-rigward tal-għoli tal-karattri, il-kombinazzjoni tal-informazzjoni obbligatorja kollha relatata mal-kantini tal-inbid tagħmilha neċessarja li l-kliem "Costers del Segre" jitħalla jidher f'karattri akbar, sabiex il-kliem obbligatorju u fakultattiv kollu jkun jista' jiġi inkluż f'karattri ta' daqs xieraq.

14. BIDLIET FIL-VERIFIKI

Deskrizzjoni:

Tneħħiet il-preferenza tal-Instituto Catalán de la Viña y el Vino (l-Istitut Katalan tad-Dielja u l-Inbid) bħala laboratorju għall-analiżi tal-inbejjed koperti mid-DOP. Ġie inkluż il-fatt li l-Kumitat tat-Taħlit se jinħatar bil-qbil minn qabel tal-Korp ta' Ġestjoni, u l-awtorità ta' kontroll kompetenti ma għadhiex responsabbli għall-approvazzjoni tat-tikketti.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Raġuni:

Dawn it-tliet aspetti huma ċċarati fil-ġestjoni tal-kontrolli. L-awtorità kompetenti għall-kontrolli uffiċjali hija l-Istitut Katalan tad-Dielja u l-Inbid, filwaqt li l-Bord Regolatorju huwa responsabbli għall-approvazzjoni tal-użu tat-tikketti għall-inbejjed protetti.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

"Costers del Segre"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid
3. Inbid likur
5. Inbid spumanti ta' kwalità
8. Inbid semifrizzanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *INBID – abjad u roża*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bojod:

Apparenza viżiva: L-inbejjed għandhom jikkonformaw mal-firxiet/valuri li ġejjin:

Assorbanza ta' 420 nm inqas minn jew ugwali għal 1.4.

Assorbanza ta' 520 nm inqas minn jew ugwali għal 0.4.

Assorbanza ta' 620 nm inqas minn jew ugwali għal 0.1.

Intensità tal-kulur ta' 1,9 jew inqas.

Aroma: Aromi varjetali ta' frott jew aromi veġetali jew ta' fjuri jew ta' ħwawar b'aromi terzjarji possibbli. Nuqqas ta' difetti.

Togħma: Togħma bbilanċjata u sensazzjoni fil-ħalq, mingħajr difetti u b'finitura twila, li ddum għal aktar minn 5 sekondi.

Roża:

Apparenza viżiva: L-inbejjed għandhom jikkonformaw mal-firxiet/valuri li ġejjin:

Assorbanza ta' 420 nm inqas minn jew ugwali għal 2.5.

Assorbanza ta' 520 nm inqas minn jew ugwali għal 3.

Intensità tal-kulur ta' 5,7 jew inqas.

Aroma: Aromi varjetali ta' frott jew aromi veġetali jew ta' fjuri jew ta' ħwawar b'aromi terzjarji possibbli. Nuqqas ta' difetti.

Togħma: Togħma bbilanċjata u sensazzjoni fil-ħalq, mingħajr difetti u b'finitura twila, li ddum għal aktar minn 5 sekondi.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

* Id-diossidu tal-kubrit massimu huwa 220 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ≥ 5 g/l.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 9

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 150

2. *INBID – ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: L-inbejjed għandhom jikkonformaw mal-firxiet/valuri li ġejjin:

Assorbanza ta' 420 nm ikbar minn jew ugwali għal 0.1.

Assorbanza ta' 520 nm ikbar minn jew ugwali għal 0.1.

Intensità tal-kulur ta' 1,5 jew aktar.

Aroma: Mingħajr ebda difett, aromi varjetali ta' frott jew aromi veġetali jew ta' fjuri jew ta' ħwawar b'aromi terzjarji possibbli.

Togħma: Togħma bbilanċjata u sensazzjoni fil-ħalq, mingħajr difetti u b'finitura twila, li ddum għal aktar minn 5 sekondi.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

* Id-diossidu tal-kubrit massimu huwa 170 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ≥ 5 g/l.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 9

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 100

3. *INBID LIKUR*

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: L-inbejjed għandhom jikkonformaw mal-firxiet/valuri li ġejjin:

Assorbanza ta' 420 nm inqas minn jew ugwali għal 20.

Assorbanza ta' 520 nm inqas minn jew ugwali għal 20.

Assorbanza ta' 620 nm inqas minn jew ugwali għal 10.

Intensità tal-kulur ta' 50 jew inqas.

Aroma: Mingħajr ebda difett, aromi varjetali ta' frott jew aromi veġetali jew ta' fjuri jew ta' ħwawar b'aromi terzjarji possibbli.

Togħma: Togħma bbilanċjata u sensazzjoni fil-ħalq, mingħajr ebda difett.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

* Aċidità volatili massima: fl-inbejjed bojod u rożè 18 meq/l (1,08 g/l, espressi bħala aċidu aċetiku); fl-inbejjed ħomor 20 meq/l (1,20 g/l, espress bħala aċidu aċetiku);

* Id-diossidu tal-kubrit massimu huwa 170 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ≥ 5 g/l.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 15

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 13,3

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 120

4. *INBID SPUMANTI TA' KWALITÀ*

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: Sfumatura trasparenti, safranija u/jew ħadranija, xi drabi b'deheb oranġjo jew antik fix-xifer. Preżenza persistenti ta' sensiela ta' bżieżaq. L-inbejjed għandhom jikkonformaw mal-firxiet/valuri li ġejjin:

Assorbanza ta' 420 nm akbar minn 0,05 jew ugwali għal 0,05 u inqas minn 1,4 jew ugwali għal 1,4

Assorbanza ta' 520 nm inqas minn jew ugwali għal 2

Assorbanza ta' 620 nm inqas minn jew ugwali għal 1

Intensità tal-kulur akbar minn jew ugwali għal 0,05 u inqas minn jew ugwali għal 2

Turbidità ta' inqas minn 30 NTU

Aroma: L-ebda difett. Aroma ta' frott frisk u/jew aromi veġetali u/jew ta' fjuri bil-preżenza possibbli ta' aromi terzjarji li joriġinaw mill-maturazzjoni fil-flixkun.

Togħma: Togħma bbilanċjata u sensazzjoni fil-ħalq, mingħajr difetti u b'finitura twila, li ddum għal aktar minn 5 sekondi.

*Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 10,8

— Aċidità totali minima 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 13,3

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 185

5. *INBID SEMIFRIZZANTI*

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: Diossidu tal-karbonju viżibbli. Kulur li jaqbel mal-firxiet ta' assorbanza li jikkorrispondu għat-tip ta' nbid (abjad, aħmar, rożè) deskritt fit-taqsimiet preċedenti.

Aroma: Aromi varjetali ta' frott jew fjuri. L-ebda difett.

Togħma: Togħma bbilanċjata u sensazzjoni fil-ħalq, mingħajr difetti u b'finitura twila, li ddum għal aktar minn 5 sekondi.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

* Aċidità volatili massima: fl-inbejjed bojod u rożè 18 meq/l (1,08 g/l, espressi bħala aċidu aċetiku); fl-inbejjed ħomor 20 meq/l (1,20 g/l, espress bħala aċidu aċetiku).

* Il-livelli tad-diossidu tal-kubrit huma l-istess bħal dawk għall-inbejjed tal-kategorija 1 (bojod, rożè u ħomor).

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 7

— Aċidità totali minima 3,5 f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

Prattika ta' kultivazzjoni

It-tħarriġ tad-dwieli għandu jkun dak meqjus bħala l-aħjar wieħed biex tiġi żgurata l-aqwa kwalità u rikkezza aromatika tal-inbejjed, u jsir kif ġej:

a) Tħarriġ tradizzjonali fl-istil gobelet

b) Ma' kannizzati

L-irrigazzjoni tista' ssir biss bl-għan li tittejjeb il-kwalità tal-għeneb u flimkien ma' kontrolli fuq il-qawwa alkoħolika u l-aċidità tal-għeneb f'irqajja' soġġetti għall-ibbilanċjar mill-ġdid tal-ilma f'konformità mal-bilanċ tal-ilma tal-ħamrija u l-kundizzjonijiet ekoloġiċi tad-dielja.

Metodu enoloġiku speċifiku

Tiġi applikata pressjoni xierqa sabiex jiġi estratt il-most jew l-inbid u dan jiġi separat mill-karfa, sabiex ma jkunx hemm rendiment ogħla minn 75 litru ta' nbid minn kull 100 kg ta' għeneb miġbur.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

120 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona ġeografika demarkata**

Iż-żona tad-DOP Costers del Segre tikkonsisti mil-lokalitajiet li ġejjin li jinsabu tul il-baċir tax-xmara Segre u hija miġbura f'seba' unitajiet ġeografiċi iżgħar:

Unità ġeografika iżgħar - Artesa de Segre: Magħmula mil-lokalitajiet li ġejjin:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— Id-distrett ta' Montclar fil-muniċipalità ta' Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Unità ġeografika iżgħar - Urgell: Magħmula mil-lokalitajiet li ġejjin:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Unità ġeografika iżgħar - Les Garrigues: Magħmula mil-lokalitajiet li ġejjin:

— Albi

— Arbeca

— Bellaguarda

— Cervià de les Garrigues

— L'Espluga Calba

— Fulleda

— La Floresta

— La Pobla de Cérvoles

— Els Omellons

— Tarrés

— Vinaixa

— El Vilosell

— Juneda

— Borges Blanques

— L'Albagés

— Juncosa

— Llardecans

Unità ġeografika iżgħar - Pallars: Magħmula mil-lokalitajiet li ġejjin:

— Tremp, kif ukoll Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya u Vilamitjana (distretti ta' Tremp)

— Conca de Dalt

— Id-distretti li jmissu ta' Cellers u Guàrdia de Tremp fil-muniċipalità ta' Castell de Mur

— Id-distretti li jmisu ta' Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana u Sant Miquel de la Vall fil-muniċipalità ta' Gavet de la Conca

— Id-distretti li jmissu ta' Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs u Sant Romà d'Abella fil-muniċipalità ta' Isona i Conca Dellà

— Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Appeneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Unità ġeografika iżgħar - Raimat: Magħmula mil-lokalitajiet li ġejjin:

— L-unità tal-popolazzjoni magħrufa bħala Raimat, fiż-żona municipali ta' Lleida

Unità ġeografika iżgħar - Segrià: Magħmula mil-lokalitajiet li ġejjin:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells and Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Unità ġeografika iżgħar - Valls del Riu Corb: Magħmula mil-lokalitajiet li ġejjin:

— 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. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

AGUDELO – CHENIN BLANC

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA PELUDA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GONFAUS

MACABEO – VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMATICA – MALVASIA DE SITGES

MARSELÁN

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PINOT NOIR

PIRENE

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Inbid*

Il-karatteristiċi speċifiċi u definiti sew tad-DOP Costers del Segre, bħall-pożizzjoni ġeografika tal-oriġini tagħha u d-distanza lejn il-Baħar Mediterran u l-Pirinej, joħolqu klima kontinentali b'varjazzjonijiet staġjonali u ta' kuljum kbar fit-temperatura u l-perjodi taċ-ċiklu tat-tkabbir li huma speċifiċi għaż-żona, li jirriżultaw fi ħsad karatteristiku.

Il-kundizzjonijiet klimatiċi, flimkien mal-ħamrija karatteristika tal-ġebla tal-ġir li hija baxxa fil-materja organika u miksija bir-ramel jew bit-tafal, jgħinu lill-għeneb jikseb sajran ottimali, u jipproduċu nbejjed speċjali ta' kwalità superjuri.

L-ammont baxx ta' xita jikkawża ċertu livell ta' stress idriku lill-pjanti, li jsaħħaħ il-konċentrazzjoni tal-kulur, l-aroma u t-togħma tal-inbejjed. L-irjieħ xotti u n-nuqqas ta' umdità jillimitaw it-tkabbir fungali, li jippermettu li l-għeneb isir gradwalment, qabel ma jinħasad ladarba jkun laħaq l-aħjar grad ta' sajran tiegħu.

Il-fatturi naturali taż-żona jippermettu li jiġu ppreservati l-varjetajiet tradizzjonali, kif ukoll li jiġu adattati perfettament għall-varjetajiet mhux lokali introdotti wara l-wasla tal-phylloxera. Għalhekk hemm diversità kbira fil-varjetajiet tal-għeneb, li jfisser li l-prodotti jista' jkollhom kompożizzjonijiet varjetali differenti ħafna.

It-temperaturi ta' billejl matul il-proċess tal-maturazzjoni huma eċċezzjonalment baxxi – normalment madwar 15 °C matul il-proċess tal-maturazzjoni, li jaqgħu għal 2-10n°C fl-istadji aktar tard fiż-żona tad-DOP Costers del Segre. Dan jirriżulta fi nbejjed b'aċidità għolja u togħmiet intensi li jisseparaw minn dawk prodotti f'reġjuni oħra.

Dawn il-fatturi kollha jippreservaw it-tipiċità karatteristika mogħtija mit-temperaturi kesħin billejl.

Fir-rigward tal-fatturi umani, hemm tradizzjoni ta' vitikultura fiż-żona, kif attestat minn referenzi storiċi fil-forma ta' dokumentazzjoni u strutturi fiżiċi, u entużjażmu għal tekniki ġodda rivoluzzjonarji.

8.2. *Inbid spumanti ta' kwalità*

L-inbid spumanti ilu jsir bl-użu tal-metodu tradizzjonali f'ċerti kantini tal-inbid mill-bidu tas-seklu li għadda.

L-aromi primarji tal-inbejjed bażi użati għall-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed spumanti huma infużati b'riħa ta' frott meta jkunu minn subżoni b'inklinazzjonijiet ġentili, u rwejjaħ ta' fjuri meta jkunu mis-subżoni li jinsabu aktar 'il fuq.

Il-varjazzjoni sinifikanti ta' kuljum fit-temperatura matul iċ-ċiklu ta' maturazzjoni tipproduċi inbejjed b'karatteristiċi distintivi, livelli ogħla ta' aċidità u aromi ta' fjuri intensi. Dawn il-fatturi, flimkien mal-fattur uman – l-użu kontinwu ta' metodi ta' produzzjoni tradizzjonali – u l-fattur naturali – li jippermetti l-preservazzjoni tal-varjetajiet lokali u l-adattament ta' varjetajiet mhux lokali – jgħinu biex isawru l-inbejjed spumanti ta' kwalità speċifiċi ta' din id-DOP.

8.3. *Inbid likur*

It-temperaturi ogħla matul il-ġurnata flimkien mal-ammont baxx ta' xita baxxa fil-ħarifa jippermettu li l-ħsad jiġi ttardjat, li jirriżulta f'għelejjel li huma għonja ħafna fiz-zokkor. Bis-saħħa ta' dawn il-karatteristiċi klimatiċi speċjali ħafna, hemm tradizzjoni li tipproduċi nbejjed likuri bl-użu ta' għeneb maħsud tard parzjalment imqadded. It-tip ta' ħamrija jippermetti li l-varjetajiet użati għal dawn l-inbejjed jinħasdu fl-aħjar kundizzjoni, mingħajr ma jilħqu jsiru żżejjed.

8.4. *Inbid semifrizzanti*

L-aċidità għolja u l-aromi intensi tal-inbejjed semifrizzanti tad-DOP Costers del Segre huma dovuti għall-fluttwazzjoni enormi fit-temperatura matul il-proċess ta' maturazzjoni tal-għeneb, li xi drabi tista' taqbeż il-25 °C.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-deskrizzjoni tal-inbejjed tad-DOP Costers del Segre se tiġi ssupplimentata bl-informazzjoni li ġejja:

a) Il-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum espressa f'unitajiet jew f'nofs unitajiet tal-perċentwal tagħha f'volum, segwita mill-abbrevjazzjoni % vol.

b) In-numru tar-reġistrazzjoni fir-reġistru tal-bottiljaturi u tal-pakkjaturi tad-dipartiment rilevanti responsabbli għall-agrikoltura.

Il-kliem "Denominación de Origen Costers del Segre" (Denominazzjoni ta' Oriġini Costers del Segre) jew "Denominación de Origen Protegida Costers del Segre" (Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Costers del Segre) irid jidher b'mod prominenti fl-istess kamp viżiv bħad-dettalji obbligatorji.

Id-daqs tal-karattri użati biex jindikaw "Costers del Segre" irid ikun mill-inqas 3 mm u massimu ta' 7 mm, u nofs dak tad-"*Denominación de Origen*" jew "*Denominación de Origen Protegida*", u jridu jiġu espressi skont il-miżuri adottati dwar it-trade mark kollettiva.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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