C/2025/2465

25.4.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2465)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Costers del Segre”

PDO-ES-A1523-AM04

Datum van mededeling: 28.1.2025

1. **Naam van het product**

“Costers del Segre”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijn

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. REDACTIONELE VERBETERING

Beschrijving:

De inleiding van het productdossier is geschrapt. Verbeterd is de tekst over de verschillende categorieën producten waarop het productdossier betrekking heeft, en met name de categorieën 1 (wijn), 3 (likeurwijn) en 8 (parelwijn). Deze tekst bevat nu een korte omschrijving ervan die aansluit bij de regelgeving. De bewoordingen in categorie 5 (mousserende kwaliteitswijn) zijn al correct en zijn daarom niet gewijzigd.

Punt 2 van het productdossier is dienovereenkomstig aangepast, terwijl het enig document ongewijzigd blijft.

Redenen:

In categorie 1 moest de beschrijving van het product "Wijn" enigszins in algemene zin worden gewijzigd. Deze wijziging is eenvoudigweg bedoeld ter verbetering; formeel is er geen verschil tussen de nieuwe oude en de nieuwe tekst.

Daarnaast is ook een vermelding van de noodzaak van goedkeuring van de wijnen door een proefcomité geschrapt. Voor deze tweede wijziging zijn er twee redenen. Ten eerste sloot de structuur van het document niet aan bij het feit dat de vermelding van het proefcomité alleen in de beschrijving van het product "Wijn" voorkwam, omdat voor elke productcategorie dezelfde verplichtingen gelden wat betreft de analytische en organoleptische controle met het oog op de opname ervan in het productdossier en de bescherming ervan in het kader van de oorsprongsbenaming. Ten tweede wordt de noodzaak om analytisch (fysisch-chemisch en/of sensorisch) bewijs te verstrekken waaruit blijkt dat de marktdeelnemer het product naar behoren heeft geverifieerd, al vermeld onder "Verificatietaken", zodat een tweede vermelding onnodig en overbodig wordt geacht.

Het huidige formaat sluit aan bij de meeste Catalaanse productdossiers, zodat de wijziging zou moeten zorgen voor een verdere harmonisatie op regelgevingsgebied en voor een verduidelijking van de voorwaarden waaraan producten moeten voldoen om onder de oorsprongsbenaming te vallen.

In categorie 3 "Likeurwijn" is de wijn duidelijker en nauwkeuriger omschreven. In de oude beschrijving waren bepaalde essentiële details weggelaten die relevant waren voor zowel producenten als consumenten, en werd geen relevante uitleg gegeven over het product.

Er zijn geen nieuwe of bijzondere productkenmerken geïntroduceerd: de wijzigingen berusten op vereisten die voorheen impliciet en verplicht waren krachtens de geldende communautaire wetgeving (deel II, punt 3, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad). Deze wijziging van de beschrijving is derhalve bedoeld om het productdossier van de oorsprongsbenaming "Costers del Segre" in overeenstemming te brengen met de Europese richtsnoeren en tegelijk een volledigere en nauwkeurigere omschrijving van likeurwijn te geven, zonder de essentie of de traditionele typologie ervan te wijzigen.

Wat categorie 8 betreft, is de beschrijving van het product "parelwijn" op min of meer dezelfde wijze bijgewerkt als die van "likeurwijn". In beide gevallen is de wijziging van het productdossier bedoeld om een duidelijkere en nauwkeurigere beschrijving van het product te geven zonder de vereisten voor de indeling van het product in de desbetreffende categorie te wijzigen. Daarom werd het nuttig geacht de omschrijving in deel II, punt 8, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad rechtstreeks over te nemen. Evenals bij likeurwijn veranderen de wijzigingen in de beschrijving van parelwijn niets aan de typologie van het product omdat dit vereisten zijn die al verplicht in het productdossier moesten worden opgenomen.

Door de toevoeging van informatie als het minimale alcoholvolumegehalte en de door endogeen koolzuurgas in oplossing teweeggebrachte overdruk, wordt het product beter omschreven zonder de essentie ervan te veranderen. De productbeschrijvingen zijn daarmee volledigere en handiger voor alle actoren die betrokken zijn bij de productie en het in de handel brengen van parelwijnen en likeurwijnen die onder de oorsprongsbenaming "Costers del Segre" vallen.

2. WIJZIGING VAN DE GRENSWAARDEN VOOR HET EFFECTIEVE EN HET TOTALE ALCOHOLVOLUMEGEHALTE

Beschrijving:

Wijziging van de ondergrens van het effectieve en het totale alcoholvolumegehalte.

Witte wijn en roséwijn (categorie 1): verlaagd van 10,5 % vol. naar 9 % vol.

Rode wijn (categorie 1): verlaagd van 11 % vol. naar 9 % vol.

Likeurwijn: er is aangegeven dat het minimale totale gehalte 17,5 % vol. bedraagt.

Parelwijn: het effectieve gehalte is verlaagd van 10 % vol. naar 7 % vol.; het totale gehalte is verlaagd van 10 % vol. naar 9 % vol.

Bijgevolg zijn punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document gewijzigd.

Redenen:

Temperatuurschommelingen en verstoringen in de groeicyclus van de wijnstok als gevolg van de klimaatverandering kunnen leiden tot oogsten met een variabele fenolische rijpheid die losstaat van de traditionele toename van de graden Brix bij de technologische rijping. Dit scenario biedt wijnbouwers de mogelijkheid om wijn met een lager alcoholpercentage te produceren met behoud van een volledig en complex organoleptisch profiel, met name wanneer geavanceerde wijngaardbeheer- en wijnbereidingstechnieken worden gebruikt, zoals precisiewijnbouw bij het beheer van het gebladerte, geautomatiseerde optische selectie bij aankomst van de druiven in de wijnmakerij of functionele selectie van inheemse gisten.

Anderzijds kan, vanuit chemisch oogpunt, door de hoge ethanolgehalten die recentelijk zijn waargenomen, een groter aantal verbindingen, zowel polaire als niet-polaire, oplossen. Daardoor zou de subtiliteit van de terpenen, esters en andere aromatische verbindingen die een belangrijk deel uitmaken van het organoleptische profiel van de wijn, veranderen of gemaskeerd kunnen worden. Het oplossen van deze verbindingen kan ten koste gaan van het bijzondere karakter van de aromatische toetsen die representatief zijn voor bepaalde terroirs. Door de productie van wijnen met een lager alcoholvolumegehalte toe te staan, kunnen de producenten de kenmerken van de traditionele wijnen met de oorsprongsbenaming “Costers del Segre” op natuurlijke wijze in stand houden.

Tot slot moet worden gewezen op de markttrend richting wijnen met een laag alcoholvolumegehalte, die verband houdt met de volksgezondheid en de voorkeur van de consument en met de al genoemde behoeften die zijn ontstaan door de klimaatverandering.

Kortom, het verlagen van de ondergrens van het alcoholgehalte in wijn is meer dan alleen een aanpassing aan veranderende klimatologische omstandigheden. Het gaat om een strategische herijking om het terroir beter tot uiting te laten komen in de wijnen met de oorsprongsbenaming “Costers del Segre”, om tegenwicht te bieden aan de huidige verhoging van het alcoholvolumegehalte en om aanpassingen aan de eisen en trends van de markt.

De toevoeging van de zinsnede “met een totaal alcoholgehalte van ten minste 17,5 % vol.” in de fysisch-chemische eisen voor likeurwijnen is niet zozeer een nieuw element of een wijziging, maar veeleer een verduidelijking. Dit criterium vormt geenszins een in het kader van de oorsprongsbenaming opgelegde beperking, maar vloeit eenvoudigweg voort uit de bepalingen van deel II, punt 3, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad, waarin een dergelijke eis als basisvoorwaarde wordt gesteld voor de indeling van wijn in de categorie likeurwijn.

Met de beslissing om deze nadere informatie in het productdossier op te nemen, moet vooral begrijpelijker worden wat het desbetreffende type product precies inhoudt. Het gaat er dus om dat mogelijke misverstanden of een onjuiste uitlegging worden voorkomen en tegelijk gezorgd wordt voor een beter begrip van het beschreven product.

Kortom, de toevoeging van dit criterium zorgt voor een nauwkeuriger beeld van het product en voor een goede afstemming tussen de verwachtingen van de consument en de wettelijke voorschriften, maar brengt geen enkele verandering mee in het fysisch-chemische, organoleptische of technische profiel van het product.

3. WIJZIGING VAN HET MAXIMUMGEHALTE AAN ZWAVELDIOXIDE

Beschrijving:

Wijzigingen van de maximumgehalten aan zwaveldioxide bij een suikergehalte van minder dan 5 g/l.

Witte wijn en roséwijn (categorieën 1 en 8): van 200 mg/l naar 150 mg/l.

Rode wijn (categorieën 1 en 8): van 150 mg/l naar 100 mg/l.

Likeurwijn: van 150 mg/l naar 120 mg/l.

Wijzigingen van de maximumgehalten aan zwaveldioxide bij een suikergehalte van ten minste 5 g/l.

Witte wijn en roséwijn (categorieën 1 en 8): van 250 mg/l naar 220 mg/l.

Rode wijn (categorieën 1 en 8): van 200 mg/l naar 170 mg/l.

Likeurwijn: van 200 mg/l naar 170 mg/l.

Bijgevolg zijn punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document gewijzigd.

Redenen:

De verlaging van de maximumgehalten aan zwaveldioxide (SO_2) die in de wijnbereiding zijn toegestaan, beantwoordt aan de huidige consensus in de wijnsector over de noodzaak van een duurzamere en gezondere oenologie.

Zwaveldioxide is een additief dat veel in de oenologie gebruikt wordt vanwege de antioxidante, antioxidatieve en antimicrobiële eigenschappen ervan. Ondanks het wijdverbreide gebruik van zwaveldioxide, kent het ook een aantal negatieve aspecten: het kan ongewenste bijwerkingen veroorzaken (dermatitis, urticaria, buikpijn) en in oenologisch opzicht geeft het bij een te hoge dosering een onaangename zwavelgeur aan de wijn. Omdat dit bestanddeel in verschillende voedingsmiddelen aanwezig is en de geconsumeerde hoeveelheid cumulatief is, is het gebruik ervan beperkt en is het verplicht om de vermelding “bevat sulfieten” op het etiket te zetten.

De nieuwe maximumgehalten voor zwaveldioxide zijn in overeenstemming met de maximumgehalten die zijn vastgesteld door controle- en certificeringsinstanties voor biologische producten en de EU (Uitvoeringsverordening (EU) 2021/1165 van de Commissie), en zullen helpen om de aan het product verbonden risico’s tot een minimum te beperken. Integratie, in het bereidingsproces, van oenologische procedés als het gebruik van inerte gassen of het voorzichtig omgaan met zuurstof tijdens de wijnbereiding, kan de vermindering van SO_2 compenseren zonder dat dit ten koste gaat van de kwaliteit en houdbaarheid van de wijn.

Het verlagen van de toegevoegde dosis SO_2 heeft geen effect op het organoleptische profiel of het typische karakter van het product. Integendeel, wijnen gemaakt met een laag SO_2-gehalte hebben een aromatische complexiteit en een authenticiteit die een getrouwere afspiegeling vormen van het microklimaat en de kenmerken van de bodem waar de druiven worden geteeld.

Wetenschappelijke nauwkeurigheid vereist aanpassingsvermogen en een voortdurende toetsing van de werkwijzen. In dit opzicht is de voorgestelde wijziging derhalve een coherente en goed onderbouwde stap voorwaarts. De nieuwe aanpak bevordert niet alleen de productie van een “schonere” en authentiekere wijn zonder de identiteit ervan weg te nemen, maar schept ook een nieuw oenologisch paradigma dat de ecologische en maatschappelijke verantwoordelijkheid van de oorsprongsbenaming “Costers del Segre” versterkt.

4. WIJZIGING VAN HET MAXIMUMGEHALTE AAN VLUCHTIGE ZUREN.

Beschrijving:

Wijziging van het maximumgehalte aan vluchtige zuren.

Witte wijn en roséwijn (categorie 1): van 0,6 (0,9 g/l in geval van oudering) naar 1,08 g/l (18 mEq/l).

Rode wijn (categorie 1): van 0,8 (1,2 g/l in geval van oudering) naar 1,2 g/l (20 mEq/l).

Likeurwijn: van 0,8 g/l naar 1,08 (18 mEq/l) voor wit en rosé, en 1,2 g/l (20 mEq/l) voor rood.

Parelwijn: van 0,6 g/l naar 1,08 (18 mEq/l) voor wit en rosé, en 1,2 g/l (20 mEq/l) voor rood.

Bijgevolg zijn punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document gewijzigd.

Redenen:

De gehalten aan vluchtige zuren voor wijnen met de oorsprongsbenaming “Costers del Segre” zijn gewijzigd op grond van voortschrijdende, genuanceerdere inzichten in de hedendaagse oenologie. Het gehalte aan vluchtige zuren, dat gewoonlijk wordt geassocieerd met de aanwezigheid van azijnzuur en de ethylester daarvan (ethylacetaat), is lang beschouwd als een indicator dat de wijn gebreken vertoont. Uit recent onderzoek is echter gebleken dat een matig gehalte aan vluchtige zuren een positieve bijdrage kan leveren aan de complexiteit van de geur en smaak van de wijn.

Vanuit chemisch oogpunt is het gehalte aan vluchtige zuren geen geïsoleerde parameter, maar bepaalt het in een synergetische interactie met andere wijncomponenten, zoals polyfenolen en esters, het organoleptische profiel. In dit verband kunnen de eerder vastgestelde restrictievere grenswaarden het tot uitdrukking komen van het terroir en het typische ras onnodig hebben beperkt.

Bovendien bieden de huidige oenologische technieken de mogelijkheid de fermentatie en rijping nauwkeuriger te controleren, waardoor het risico op een problematisch niveau van vluchtige zuren afneemt. Dankzij gecontroleerde fermentatietechnieken en beheersmethoden na de gisting, zoals microbeluchting en het gebruik van geselecteerde gisten, kunnen oenologen de gehalten aan vluchtige zuren aanpassen binnen zodanige grenzen dat het product complexer wordt zonder dat afbreuk wordt gedaan aan de kwaliteit.

Deze herziening van de regels is niet bedoeld om een lukrake verhoging van het gehalte aan vluchtige zuren aan te moedigen, maar om meer speelruimte te bieden op basis van de huidige wetenschappelijke kennis. Deze actualisering biedt meer vrijheid om wijnstijlen te verkennen die een nauwkeurigere afspiegeling zijn van de rijkdom en diversiteit van de terroirs van de oorsprongsbenaming “Costers del Segre”.

Deze verandering is een belangrijke stap in de richting van een flexibelere, bewustere oenologie, in overeenstemming met de eisen van de zeer specifieke wijnmarkt met haar goed opgeleide en veeleisende doelgroep.

5. WIJZIGING VAN DE MINIMALE TOTALE ZUURGRAAD

Beschrijving:

Wijziging van de onderste grenswaarden van de totale zuurgraad van witte, rosé- en rode wijn (categorie 1) van 4,5 g/l naar 3,5 g/l.

Bijgevolg zijn punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document gewijzigd.

Redenen:

In aansluiting op de verbreding van de marge die wordt toegestaan voor het alcoholvolumegehalte, zijn ook de ondergrenzen van de totale zuurgraad van wijnen met de oorsprongsbenaming “Costers del Segre” aangepast vanwege zowel de toenemende variabiliteit van het klimaat en de stijging van de gemiddelde temperaturen als de volatiliteit van de wereldmarkt voor wijn, maar vooral ook om de producenten de middelen te bieden om de stijl en kwaliteit van hun wijnen op natuurlijke wijze in stand te houden.

Stijgende temperaturen en schommelingen in de hoeveelheid neerslag hebben gevolgen voor de rijping van de druiven en bijgevolg de zuurgraad ervan. Onder de huidige klimatologische omstandigheden kan de fenolische rijpheid van de druiven gemakkelijk samenvallen met een gevorderd stadium van technologische rijping en dus met een lagere totale zuurgraad dan in voorgaande decennia.

Het handhaven van een ondergrens voor een hoge totale zuurgraad leidt tot het afwijzen van druiven waarvan alle andere kenmerken perfect zijn om wijnen van hoge kwaliteit te produceren. Een dergelijke rigiditeit zou het risico meebrengen dat wijnboeren gaan oogsten onder omstandigheden waarin de rijpheid op andere vlakken dan het technologische vlak onvoldoende is, waardoor zij zouden worden beperkt in hun mogelijkheden om wijnen te produceren die een getrouwe afspiegeling zijn van het terroir.

Kortom, het handhaven van strikte grenswaarden voor de totale zuurgraad zou kunnen leiden tot een achterhaald oenologisch paradigma dat het behoud van het historische sensorische profiel van de beschermde wijnen niet langer zou waarborgen en het concurrentievermogen van de wijnen met de BOB “Costers del Segre” op een wereldmarkt die diversiteit en aanpassingsvermogen vereist, zou beperken.

6. WIJZIGING VAN ANDERE ANALYTISCHE GRENSWAARDEN

Beschrijving:

De aanvaardbare extinctiegrenzen voor wijnen (categorie 1) en likeurwijnen (categorie 3) zijn uitgebreid, evenals de maximale kleurintensiteit voor wijnen (categorie 1). De zuiverheidseisen zijn geschrapt en de grenswaarden voor troebelheidsmeting zijn niet meer van toepassing op wijnen (categorie 1) en likeurwijnen (categorie 3).

Bijgevolg zijn punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document gewijzigd.

Redenen:

Op oenologisch gebied is de diversiteit van de druivenrassen een erfgoed dat het product een grotere rijkdom en complexiteit kan geven en het aanbod van beschikbare wijnen verbreedt. In dit opzicht onderscheidt de oorsprongsbenaming "Costers del Segre" zich met name doordat deze een breed scala aan druivenrassen omvat. Deze diversiteit kan echter een uitdaging zijn voor de standaardisering van de sensorische parameters. De eerder vastgestelde grenswaarden voor de extinctie in het zichtbare spectrum waren voor bepaalde druivenrassen te restrictief, waardoor de inclusiviteit aan rassen die kenmerkend is voor de oorsprongsbenaming, in het gedrang kon komen.

In reactie daarop zijn de kleurgrenzen verruimd. Deze aanpassing, die berust op grondige sensorische analysen en op spectrofotometrisch onderzoek, moet ervoor zorgen dat de kleuridentiteit van de verschillende druivensoorten tot uiting kan komen zonder dat wordt afgeweken van het traditionele organoleptische profiel van de wijnen met de BOB "Costers del Segre".

De algemene afschaffing van een groot aantal ondergrenzen vormt een subtiele wijziging, die geen effect heeft op de door het menselijk oog waargenomen kleur. Door de verlaging van de minimale kleurintensiteit die vereist is voor rode wijnen, kunnen rassen met weinig kleur (zoals pinot noir) worden toegevoegd. Deze rassen waren niet meegenomen in de oorspronkelijke studies op basis waarvan de oude criteria waren vastgesteld.

Daarmee wordt de stijl van het BOB-product geenszins gewijzigd en wordt evenmin afbreuk gedaan aan de kwaliteit of typiciteit van de wijn, maar wordt het juist mogelijk om de diversiteit van rassen en daardoor het terroir van de oorsprongsbenaming nauwkeuriger en volledi ger tot uiting te brengen.

Deze wijziging effent de weg voor een bredere en inclusievere interpretatie van de wijnbenaming "Costers del Segre", waarbij de eisen voor uitmuntende kwaliteit en oenologische coherentie steeds in acht worden genomen.

Hoewel zuiverheid van oudsher wordt beschouwd als een kwaliteitskenmerk van wijn, is deze geen factor meer die universeel gewenst is noch een indicator voor de waarde van het product vanuit oenologisch oogpunt.

Deze voorwaarde is om diverse redenen geschrapt.

Ten eerste is de perceptie van zuiverheid zeer subjectief en kan deze worden beïnvloed door vele factoren die niet rechtstreeks verband houden met de intrinsieke eigenschappen van de wijn, zoals het type fles of de verlichtingsomstandigheden.

Ten tweede leidt een overmatige focus op zuiverheid tot verwaarlozing van relevantere elementen met betrekking tot het terroir, de oorsprong en de typiciteit van de wijn. In het geval van zuivere en heldere wijnen is het verkrijgen van lage troebelheidsniveaus eerder een technische kwestie dan een onderscheidende eigenschap die verband houdt met het terroir of de bereidingsmethode van het product.

Ook wijzen de huidige trends op het gebied van wijnconsumptie erop dat natuurlijkere en minder interventionistische productietechnieken tegenwoordig meer worden gewaardeerd. Dergelijke technieken, waaronder het vermijden of minimaliseren van filtratieprocessen, kunnen leiden tot de productie van wijnen met een zekere troebelheid of zelfs met bezinksel. Consumenten zien deze eigenschap vaak niet meer als een gebrek, maar als een teken van minder menselijk ingrijpen in het product, zodat het product het terroir van herkomst getrouwer tot uitdrukking brengt.

Kortom, het schrappen van de zuiverheidseisen in het productdossier sluit niet alleen aan bij de hedendaagse oenologische trends. Ook kunnen oenologen zich daardoor concentreren op belangrijkere aspecten van de productie van kwaliteitswijnen die het karakter van de oorsprongsbenaming "Costers del Segre" echt tot uiting brengen.

7. WIJZIGING VAN DE ORGANOLEPTISCHE BESCHRIJVING

Beschrijving:

Schrapping van de beschrijving van de kleur van witte, rosé- en rode wijnen (categorie 1) en likeurwijnen (categorie 3).

Voor parelwijnen zijn de woorden “in de vorm van belletjes, maar geen schuim” uit de kleuromschrijving geschrapt, evenals de woorden “Koolzuurgasgehalte waarneembaar op het gehemelte”.

Bijgevolg zijn punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document gewijzigd.

Redenen:

De beoordeling van de kleur van de wijnen heeft sterk geprofiteerd van de technologische vooruitgang op het gebied van spectrofotometrie en kwantitatieve analyse. Kleuromschrijvingen kunnen weliswaar een zekere literaire of commerciële waarde hebben, maar zijn niet nauwkeurig en reproduceerbaar, twee criteria die in de moderne oenologie vereist zijn.

Het gebruik van extinctiemetingen in het zichtbare spectrum zorgt voor een preciezere en objectievere kwantificering van de kleur, waardoor standaardisatie mogelijk wordt die onontbeerlijk is in een zeer concurrerende wetenschappelijke en commerciële omgeving.

Er is besloten de beschrijving van de kleur te schrappen uit het productdossier van de BOB “Costers del Segre” omdat het noodzakelijk is om geavanceerde technische protocollen in acht te nemen en elke dubbelzinnigheid die aanleiding kan geven tot subjectieve interpretaties weg te nemen, teneinde de integriteit en uniformiteit van het sensorische profiel van de wijn te behouden. Tegelijk waren een beschrijving en spectrofotometrische metingen niet meer nodig en bestond het risico van dubbelzinnigheden bij de interpretatie van de kleurstandaard.

Met een uitsluitend kwantitatieve aanpak kan er dus voor worden gezorgd dat de wijnen voldoen aan objectieve en verifieerbare criteria, wat de geloofwaardigheid en de reputatie van de oorsprongsbenaming ten goede komt.

Wat de perceptie van de belletjes in parelwijnen betreft, werden in het productdossier van de oorsprongsbenaming “Costers del Segre” bepaalde eisen gesteld aan de aanwezigheid en sensorische perceptie van koolzuurgas. Dergelijke eisen waren weliswaar bedoeld om een zekere uniformiteit van het product te waarborgen, maar zijn overbodig en weinig bruikbaar gebleken. Daarom zijn ze geschrapt.

De bestaande analytische vereisten, zoals een overdruk van 1 tot 2,5 bar bij 20 °C, bieden namelijk een nauwkeuriger middel om deze wijnen te categoriseren en de eigenschappen ervan te garanderen. In dit speciale geval zorgt een dergelijke analytische aanpak voor een grotere betrouwbaarheid dan sensorisch onderzoek, dat minder solide resultaten oplevert.

Kortom, het schrappen van de sensorische eisen in verband met de aanwezigheid van koolzuurgas in parelwijnen verandert niets aan het bruisprofiel van deze wijnen omdat de al bestaande strenge analytische criteria, zoals de overdruk in bar, de stijl van deze wijncategorie op betrouwbare en robuuste wijze waarborgen. Deze aanpassing van het productdossier vereenvoudigt het beoordelingsproces doordat een aanvullende sensorische controle niet meer nodig is. Deze controle is weliswaar informatief, maar minder nauwkeurig dan de fysisch-chemische tegenhanger ervan. Aldus blijven de kwaliteit en de typische kenmerken van parelwijnen gewaarborgd, terwijl er meer flexibiliteit mogelijk is bij de productie en analyse ervan.

8. WIJZIGING VAN DE TEELTMETHODEN

Beschrijving:

De omschrijving is verbeterd en voortaan is er een vergunning voor bevloeiing nodig.

Bijgevolg zijn punt 3,1 van het productdossier en punt 5 van het enig document gewijzigd.

Redenen:

Het heeft al drie seizoenen lang minder geregend en volgens de prognoses zal het gebrek aan neerslag zich de komende seizoenen regelmatig voordoen. Om waterstress te voorkomen, is bevloeiing daarom voortaan toegestaan mits de algemene instructies van het Spaanse Decreet nr. 474/2004 van 28 december 2004 tot uitvoering van de Spaanse Wet nr. 15/2002 van 27 juni 2002 inzake de ontwikkeling van de wijnbouw in acht worden genomen.

9. WIJZIGING VAN HET AFGEBAKENDE GEBIED.

Beschrijving:

Naast een redactionele verbetering, en met name de vervanging van “deelgebied” door “kleinere geografische eenheid” en de invoeging van een alinea in punt 8.2 van het productdossier met betrekking tot het “gebied waar de wijn wordt verbouwd en bereid”, is besloten het afgebakende gebied uit te breiden, omdat de grond in sommige gemeenten soms beperkt was tot enkele percelen, terwijl de gemeenten nu in hun geheel zijn vermeld.

Bijgevolg zijn punt 4 van het productdossier en punt 6 van het enig document gewijzigd.

Redenen:

Het moet gemakkelijker worden om bepaalde wijnbouwarealen in gemeenten waarin al percelen liggen die deel uitmaken van het productiegebied, in het gebied op te nemen nadat is nagegaan of de gemeente in haar geheel voldoet aan de voorwaarden om tot de oorsprongsbenaming te gaan behoren. Er wordt ook van uitgegaan dat door vermelding van de gehele gemeente in het technisch document, zoals al het geval is in andere productdossiers van Catalaanse oorsprongsbenamingen, in het kader van de BOB een interne beoordeling kan plaatsvinden van het verzoek van de houder om deel te gaan uitmaken van het productiegebied zonder dat het productdossier voor elke nieuwe toevoeging hoeft te worden gewijzigd.

Deze nieuwe aanpak doet niets af van de wettelijke controle die verband houdt met het areaal zelf (vergunning voor het aanplanten, toegelaten ras en eventuele andere noodzakelijke controles) en die wordt uitgevoerd voordat het areaal wordt opgenomen in het percelenregister als bedoeld in de verordening inzake de BOB “Costers del Segre”.

De wijziging van het productdossier zorgt ook voor een sneller verloop van de procedure voor aansluiting bij de BOB “Costers del Segre” doordat alle wijnbouwers die voldoen aan de algemene en bijzondere wettelijke vereisten, hun recht op het voeren van deze BOB kunnen uitoefenen.

De reden om punt 8.2 te verplaatsen is dat het logischer lijkt om dit aspect systematisch te vermelden bij de afbakening van het geografische gebied van de BOB.

10. WIJZIGINGEN VAN DE DRUIVENRASSEN

Beschrijving:

Toegevoegd zijn nieuwe druivenrassen die als veelbelovend en representatief voor het unieke karakter van het gebied gelden. Herbeoordeeld zijn de rassen die onder de categorie “Aanbevolen” en “Toegestaan” vielen. De naam van een ras is gewijzigd.

Bijgevolg zijn punt 6 van het productdossier en punt 7 van het enig document gewijzigd.

Redenen:

Momenteel zijn sommige wijnkelders van de BOB “Costers del Segre” bezig met studies naar de druivenrassen die zijn vermeld in het deel van het Spaanse koninklijk besluit dat betrekking heeft op het potentieel van de wijnproductie van de autonome gemeenschap Catalonië (Koninklijk Besluit nr. 32/2023 van 24 januari 2023).

De vier nieuwe druivenrassen zijn de volgende: picapoll blanco, malvasía de sitges, pirene en marselan. De toevoeging van deze rassen vloeit voort uit permanent onderzoek naar topkwaliteit en oenologische diversiteit. Deze rassen, die zijn geselecteerd vanwege het oenologische potentieel ervan en vanwege het feit dat ze geschikt zijn voor de geoklimatologische omgeving van de regio, vergroten de mogelijkheden om hoogwaardige wijnen te produceren. Ze dragen bij tot de ontwikkeling en innovatie van de BOB en daarmee tot het unieke karakter en de identiteit van de beschermde wijnen.

Enkele wijnmakerijen die de onder deze BOB vallende wijnen produceren, hebben daarom verzocht om toevoeging van deze rassen of hebben aangegeven dat zij er belangstelling voor hebben. Op grond van deze verzoeken en het feit dat al deze rassen uitstekende resultaten opleverden in studies over en tests op de geschiktheid ervan, en rekening houdend met de bodem- en klimaatgesteldheid is besloten deze toe te voegen. Deze studies hebben de volgende resultaten opgeleverd:

Malvasía de sitges: wit ras, van oorsprong uit Catalonië, zoete druiven. Het ras produceert frisse en aromatische wijnen, die ook geschikt zijn voor de productie van zachte, geouderde wijnen. Middelgrote, langwerpige en piramidevormige trossen, middelgrote tot kleine druiven. Goed bestand tegen koude. Heeft de karakteristieke smaak en geur van dit druivenras. Het gebruik van dit ras versterkt de typische kenmerken van de wijnen van de BOB "Costers del Segre" en bewaart tegelijk het karakter en de aroma's die eigen zijn aan de regio.

Marselan: rood buitenlands en internationaal ras, dat relatief weinig voorkomt, met een zeer interessant en kwalitatief productieresultaat. Kleine tot middelgrote trossen, langwerpig en cilindervormig. Kleine druiven met een ronde vorm en zwart-paars van kleur. Robuust, matig sterk druivenras. Produceert een complexe wijn die in evenwicht is, veel kleur heeft en zeer aromatisch is. Rijk aan lichte en harmonieuze tanninen. Aroma's van cacao, aalbessen, frambozen, rijpe vruchten en specerijen. De studies die zijn verricht, wijzen uit dat het een druivenras is met veel potentieel om kwaliteitswijn te produceren zonder afbreuk te doen aan het karakter en de smaken die typisch zijn voor het gebied.

Picapoll blanco: wit, buitenlands ras. Gemiddeld krachtig ras dat pas laat ontkiemd. Beschikt over een goede vruchtbaarheid, is bestand tegen schimmelziekten en vatbaar voor mijten. Langzame rijping. Middelgrote trossen: klein, los en piramidevormig. Ellipsvormige druiven, middelmatig tot klein en groengeel van kleur. Geeft een matige alcoholindex en een hoge zuurgraad. De geproduceerde wijnen zijn licht, met fruitige en florale aroma's, hebben een volle smaak in de mond en een heldere amberkleur. Behoudt het karakter van de wijnen uit het gebied.

Pirene: rood ras, afkomstig uit Catalonië, bestendig tegen de droogte. Uit studies is gebleken dat het ras in staat is zich aan te passen aan de klimaatverandering. Ras met lange cyclus: kiemkracht medio april en oogst medio oktober, rijpt zeer gelijkmatig. Ongelijke druiven, met verschillende afmetingen en structuren, afhankelijk van de vruchtzetting. Druiven met een hoog tanninegehalte, een intense kleur en een hoge zuurgraad. De uit de pirenedruif vervaardigde wijnen behouden het karakter en de aroma's die eigen zijn aan het gebied, zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit van de wijnen.

De herbeoordeling en aanpassing van de categorieën druivenrassen van de BOB "Costers del Segre", en met name de wijziging van "Aanbevolen" in "Toegestaan", vloeit voort uit een besluit om de authenticiteit en bijzondere kenmerken van de wijnen in de regio duidelijker naar voren te laten komen. Voortaan wordt de categorie "Aanbevolen" gebruikt voor druivenrassen die worden beschouwd als typerend en bij uitstek geschikt om het onderscheidend vermogen van het gebied tot uitdrukking te brengen. Tegelijk betekent het opnemen van bepaalde rassen in de categorie "Toegestaan" geenszins dat deze geen waarde hebben of geen plaats hebben binnen de BOB. Er wordt echter voorrang gegeven aan de rassen die het meest representatief worden geacht voor de identiteit van Costers del Segre, terwijl de rassen die algemeen bekend staan als "internationale rassen", op een ander niveau worden geplaatst.

Bij een dergelijke aanpassing wordt ook rekening gehouden met de diversiteit en dynamiek van de wijnwereld, zodat producenten zonder onnodige beperkingen nieuwe rassen en stijlen kunnen uitproberen. Ten slotte worden met de wijziging van deze categorieën de uitmuntende kwaliteit en de innovatie bij de productie van kwaliteitswijnen die onder de BOB vallen, bevorderd zonder afbreuk te doen aan de essentie van de traditionele rassen die bijdragen tot het unieke karakter van de wijnen in de regio.

De wijziging van de naam van het ras "mazuela/samsó" in "carinyena" in het productdossier van de BOB "Costers del Segre" is het gevolg van de noodzaak om de naam van dit ras te homogeniseren en te verduidelijken en om de naam nauwkeurig weer te geven in het Catalaans, de officiële taal van de regio, die algemeen wordt gebruikt in de wijndocumentatie.

Het ras carinyena is een van de meest typerende en traditionele inheemse rassen in de regio Costers del Segre. Gezien het historische belang ervan en de unieke bijdrage ervan aan de organoleptische kenmerken van de wijnen uit dit gebied is het van essentieel belang dat het een naam krijgt die nauwkeurig aansluit bij de identiteit ervan. De wijziging van "mazuela/samsó" in "carinyena" verbetert de consistentie van de namen van de druivenrassen en voorkomt mogelijke verwarring bij de herkenning van deze druif door wijnbouwers, oenologen en consumenten.

Bij de indeling van de rassen in bijlage XXI bij het Spaanse Koninklijk Besluit nr. 1338/2018 van 29 oktober 2018 inzake het wijnproductiepotentieel wordt dit ras vermeld als een rood ras dat is toegestaan voor de provincies Barcelona, Gérona, Lleida en Tarragona van de autonome gemeenschap Catalonië: mazuela, cariñena, samsó T. (punt 9).

Kortom, de wijziging van de naam van het ras “mazuela/samsó” in “carinyena” is een noodzakelijke en coherente aanpassing om de identiteit van dit ras, het historische belang ervan en de relevantie ervan voor de productie van kwaliteitswijnen in het gebied Costers del Segre nauwkeuriger tot uiting te brengen.

11. BETERE BESCHRIJVING VAN HET VERBAND

Beschrijving:

De alinea over het verband is redactioneel op meerdere punten gewijzigd.

Bijgevolg zijn punt 7 van het productdossier en punt 8 van het enig document gewijzigd.

Het verband zelf is niet gewijzigd; alleen de beschrijving ervan is verbeterd. Het betreft derhalve een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Tegelijk met de wijziging van bepaalde aspecten van het productdossier is de gelegenheid aangegrepen om de beschrijving van het verband te verbeteren.

12. VERSCHILLENDE WIJZIGINGEN IN DE AANVULLENDE VOORWAARDEN

Beschrijving:

In punt 8.1 “Reikwijdte van de bescherming van de BOB” is de volgende alinea geschrapt: “Wijnen die uitsluitend zijn bereid uit druiven van de in dit productdossier toegestane rassen van *Vitis vinifera*, afkomstig van wijnstokken in het hier genoemde geografische gebied. De wijnen moeten voldoen aan de hier beschreven analytische en organoleptische kenmerken.”.

Zoals hierboven vermeld, is punt 8.2 van het productdossier betreffende het “wijnbouw- en productiegebied” verplaatst naar het einde van punt 4 van het productdossier betreffende de afbakening van het geografische gebied.

In punt 8.3 van het productdossier betreffende de “verpakking, oudering en botteling” is de meldingsregeling vervangen door een regeling voor kennisgeving aan de beheersinstantie van de oorsprongsbenaming in geval van botteling buiten het productiegebied, teneinde beter toezicht te houden op deze activiteit en de kwaliteit van het product te waarborgen.

De volgende alinea is toegevoegd: “Geregistreerde bottelaars mogen wijnen produceren en bottelen die niet onder de oorsprongsbenaming vallen, mits zij waarborgen dat het bottelen wordt gecontroleerd en dat de wijnen worden gescheiden in aparte opslagplaatsen die duidelijk en met onuitwisbare letters zijn aangegeven, met registratie van het nominale volume en herkomst ervan.”.

Aan punt 8.7, met als titel “Register”, is toegevoegd dat wijnkelders van bottelaars en verpakkers die buiten het afgebakende gebied liggen, ook in het register van wijnkelders moeten worden opgenomen.

Punt 8 van het productdossier is dienovereenkomstig aangepast, terwijl het enig document ongewijzigd blijft.

Redenen:

De alinea in punt 8.1 is geschrapt omdat de inhoud ervan niet overeenkomt met de reikwijdte van de bescherming, die alleen betrekking heeft op de naam van de oorsprongsbenaming “Costers del Segre”.

Punt 8.2 is verplaatst omdat het logischer lijkt om dit aspect systematisch te vermelden bij de afbakening van het geografische gebied van de BOB.

Reden voor de wijzigingen in punt 8.3 die betrekking hebben op de kennisgeving, is het feit dat in de meldingsregeling alleen aan de beheersinstantie wordt gemeld dat verpakking buiten het productiegebied plaatsvindt, terwijl de kennisgevingsregeling daarvoor duidelijk bewijs levert, zodat de Consejo regulador (de regelgevende raad) het verpakken kan monitoren en controleren, zoals bepaald in het productdossier voor deze activiteit. De toegevoegde alinea bevat identificatie- en controleprocedures voor geregistreerde bottelaars die wijnen produceren en bottelen die niet onder de oorsprongsbenaming vallen, zulks op grond van het Unierecht, en met name het vrij verkeer van goederen en de vrijheid van dienstverlening. Bovendien is deze bepaling in overeenstemming met artikel 25, lid 2, van de verordening inzake de oorsprongsbenaming “Costers del Segre”, goedgekeurd bij Spaans Besluit ARP/297/2005 van 20 juni 2005.

De wijziging van punt 8.7 is bedoeld om controle van de verpakkingen buiten het afgebakende gebied mogelijk te maken.

13. WIJZIGINGEN IN DE ETIKETTERINGSVOORSCHRIFTEN

Beschrijving:

De inhoud van punt 2.5 van het productdossier betreffende vermeldingen of aanduidingen die betrekking hebben op de productie of de oudering, is verplaatst naar punt 8, en met name naar de alinea over de etiketteringsbepalingen. Dergelijke informatie is facultatief en valt ook volledig onder de Spaanse Wet 6/2015 van 12 mei 2015 betreffende beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen met een supraregionale territoriale reikwijdte, waarin de voorwaarden voor het gebruik van aanduidingen als "crianza", "reserva", "gran-reserva" en "Premium", alsook de ouderingsperioden en de speciale kenmerken van elk van deze aanduidingen gedetailleerd zijn vastgelegd.

Bovendien is de omschrijving vereenvoudigd. Deze luidt nu als volgt:

"Wijnen die onder de BOB "Costers del Segre" vallen, mogen op het etiket traditionele aanduidingen zetten die in de Unie beschermd zijn, mits de regelgeving voor deze wijnen daarin voorziet en de etiketteringsvoorschriften van de Consejo regulador worden gevolgd. Evenzo mag op vrijwillige basis worden verwezen naar een kleinere geografische eenheid.".

Bovendien is punt 8.6 van het productdossier geschrapt omdat daarin alleen de volgende traditionele aanduidingen werden genoemd: "oorsprongsbenaming — crianza — reserva — gran reserva".

Ook is de hoogte van de letters van "Costers del Segre" gewijzigd van maximaal 4 mm in minimaal 3 en maximaal 7 mm.

De wijziging heeft betrekking op de punten 2 en 8 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Redenen:

De volgorde van de alinea's is herschikt om daarin meer samenhang en systematiek te brengen.

De uitputtende regeling in bovengenoemde wet voorkomt overlappingen in de regelgeving en vereenvoudigt het productdossier van de BOB "Costers del Segre", waardoor de alinea's over facultatieve vermeldingen beknopter en duidelijker worden voor producenten en andere betrokkenen in de wijnsector. Deze schrapping verandert niets aan de wettelijke vereisten en is slechts bedoeld om redundantie in de regelgeving te vermijden en de regels begrijpelijker te maken voor de marktdeelnemers. Bovendien is dit besluit in overeenstemming met de praktijk om administratieve handelingen te vereenvoudigen, de regeldruk terug te dringen, beschermde oorsprongsbenamingen doeltreffender te beheren en de samenhang en de harmonisatie van sectorspecifieke regelgeving met de nationale wetgeving te waarborgen.

Wat de wijziging van de lettergrootte betreft, is het vanwege alle verplichte informatie over de wijnkelders noodzakelijk dat de grootte van de aanduiding "Costers del Segre" zodanig kan worden aangepast dat alle verplichte en facultatieve aanduidingen op het etiket in een passende verhouding tot elkaar staan.

14. WIJZIGINGEN VAN DE CONTROLE

Beschrijving:

Er geldt geen voorkeur meer voor het Instituto Catalán de la Viña y el Vino als laboratorium voor de analyse van de BOB-wijnen. Toegevoegd is de vermelding dat het proefcomité zal worden benoemd met voorafgaande goedkeuring van de beheersinstantie. De goedkeuring van de etiketten is niet meer de verantwoordelijkheid van de bevoegde controle-instantie.

Punt 9 van het productdossier is dienovereenkomstig aangepast, terwijl het enig document ongewijzigd blijft.

Redenen:

Deze drie aspecten van het controlebeheer zijn verduidelijkt. De bevoegde instantie voor officiële controles is het Instituto Catalán de la Viña y el Vino, terwijl de Consejo regulador verantwoordelijk is voor de goedkeuring van het gebruik van de etiketten van de beschermde wijnen.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Costers del Segre"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *WIJN – Witte en roséwijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Witte wijn:

Kleur: de wijnen moeten voldoen aan de volgende bandbreedten/waarden:

extinctie: bij 420 nm lager dan of gelijk aan 1,4;

extinctie: bij 520 nm lager dan of gelijk aan 0,4;

extinctie: bij 620 nm lager dan of gelijk aan 0,1;

kleurintensiteit: lager dan of gelijk aan 1,9.

Geur: aroma's van vruchten, groenten, bloemen of kruiden met mogelijk tertiaire aroma's. Geen gebreken.

Smaak: evenwichtig qua aroma's en in de mond, geen gebreken en een lange afdronk, die meer dan vijf seconden aanhoudt.

Roséwijn:

Kleur: de wijnen moeten voldoen aan de volgende bandbreedten/waarden:

extinctie: bij 420 nm lager dan of gelijk aan 2,5;

extinctie: bij 520 nm lager dan of gelijk aan 3;

kleurintensiteit: lager dan of gelijk aan 5,7.

Geur: aroma's van vruchten, groenten, bloemen of kruiden met mogelijk tertiaire aroma's. Geen gebreken.

Smaak: evenwichtig qua aroma's en in de mond, geen gebreken en een lange afdronk, die meer dan vijf seconden aanhoudt.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

* Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide van 220 mg/l als het suikergehalte ≥ 5 g/l is.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaalgehalte aan alcohol (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

2. *WIJN — Rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: de wijnen moeten voldoen aan de volgende bandbreedten/waarden:

extinctie: bij 420 nm hoger dan of gelijk aan 0,1;

extinctie: bij 520 nm hoger dan of gelijk aan 0,1;

kleurintensiteit: hoger dan of gelijk aan 1,5.

Geur: geen gebreken, aroma's van vruchten, groenten, bloemen of kruiden met mogelijk tertiaire aroma's.

Smaak: evenwichtig qua aroma's en in de mond, geen gebreken en een lange afdronk, die meer dan vijf seconden aanhoudt.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

* Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide van 170 mg/l als het suikergehalte ≥ 5 g/l is.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaalgehalte aan alcohol (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 100

3. *LIKEURWIJN*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: de wijnen moeten voldoen aan de volgende bandbreedten/waarden:

extinctie: bij 420 nm lager dan of gelijk aan 20;

extinctie: bij 520 nm lager dan of gelijk aan 20;

extinctie: bij 620 nm lager dan of gelijk aan 10;

kleurintensiteit: lager dan of gelijk aan 50.

Geur: geen gebreken, aroma's van vruchten, groenten, bloemen of kruiden met mogelijk tertiaire aroma's.

Smaak: evenwichtig qua aroma's en in de mond, geen gebreken.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

* Maximaal gehalte aan vluchtige zuren: witte wijn en roséwijn 18 mEq/l (1,08 g/l uitgedrukt in azijnzuur); rode wijn 20 mEq/l (1,20 g/l uitgedrukt in azijnzuur).

* Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide van 170 mg/l als het suikergehalte ≥ 5 g/l is.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaalgehalte aan alcohol (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,3

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 120

4. *MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: doorschijnend, gelige of groenige tint, soms met oranje of oud goud aan de rand. Een aanhoudende belletjessliert. De wijnen moeten voldoen aan de volgende bandbreedten/waarden:

extinctie: bij 420 nm hoger dan of gelijk aan 0,05 en lager dan of gelijk aan 1,4;

extinctie: bij 520 nm lager dan of gelijk aan 2;

extinctie: bij 620 nm lager dan of gelijk aan 1;

kleurintensiteit: hoger dan of gelijk aan 0,05 en lager dan of gelijk aan 2;

troebelheid: minder dan 30 NTU.

Geur: geen gebreken. Aroma's van vers fruit en/of groenten en/of bloemen, soms met tertiaire aroma's door oudering op fles.

Smaak: evenwichtig qua aroma's en in de mond, geen gebreken en een lange afdronk, die meer dan vijf seconden aanhoudt.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaalgehalte aan alcohol (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,8

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,3

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

5. *PARELWIJN*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: waarneembaar koolzuurgas. Kleur die aansluit bij de in de vorige delen voor elk type wijn (wit, rood, rosé) beschreven extinctiebandbreedten.

Geur: aroma's van vruchten of bloemen. Geen gebreken.

Smaak: evenwichtig qua aroma's en in de mond, geen gebreken en een lange afdronk, die meer dan vijf seconden aanhoudt.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

* Maximaal gehalte aan vluchtige zuren: witte wijn en roséwijn 18 mEq/l (1,08 g/l uitgedrukt in azijnzuur); rode wijn 20 mEq/l (1,20 g/l uitgedrukt in azijnzuur).

* Zwaveldioxidegehalte gelijk aan dat van categorie 1 (wit, rosé en rood).

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaalgehalte aan alcohol (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 7

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 mEq/l

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Essentiële oenologische procedés*

Teeltmethode

De wijnstok moet als volgt worden gesnoeid en geleid om wijnen met de beste kwaliteit en aromatische rijkdom te verzekeren:

a) volgens de traditionele gobelet-methode;

b) door toepassing van het spaliersysteem.

Bevloeiing is uitsluitend toegestaan om de kwaliteit van de druiven te verbeteren, en moet hand in hand gaan met een controle op het alcoholvolumegehalte en de zuurtegraad van de druiven op de percelen waarvan de waterhuishouding in evenwicht is gebracht op basis van de waterbalans van de bodem en de ecologische omstandigheden van de wijngaard.

Essentieel oenologisch procedé

Bij de extractie van de most of de wijn en het afscheiden van de schillen wordt passende druk uitgeoefend zodat maximaal 75 liter wijn per 100 kg geoogste druiven wordt verkregen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

16 000 kilogram druiven per hectare;

120 hectoliter per hectare.

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het grondgebied van de BOB “Costers del Segre” bestaat uit de volgende plaatsen, gelegen langs het stroomgebied van de Segre en onderverdeeld in zeven kleinere geografische eenheden:

Kleinere geografische eenheid Artesa de Segre: bestaat uit de volgende plaatsen:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castelló de Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— district Montclar in de gemeente Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Kleinere geografische eenheid Urgell: bestaat uit de volgende plaatsen:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Kleinere geografische eenheid Les Garrigues: bestaat uit de volgende plaatsen:

— 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

Kleinere geografische eenheid Pallars: bestaat uit de volgende plaatsen:

— Tremp, en de districten van Tremp, genaamd Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya en Vilamitjana

— Conca de Dalt

— de aangehechte districten Cellers en Guàrdia de Tremp in de gemeente Castell de Mur

— de aangehechte districten Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana en Sant Miquel de la Vall in de gemeente Gavet de la Conca

— de aangehechte districten Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs en Sant Romà d'Abella in de gemeente Isona i Conca Dellà

— La Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Àneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Kleinere geografische eenheid Raimat: bestaat uit de volgende plaatsen:

— de wijk Raimat in de gemeente Lleida

Kleinere geografische eenheid Segrià: bestaat uit de volgende plaatsen:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells et Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Kleinere geografische eenheid Valls del Riu Corb: bestaat uit de volgende plaatsen:

— L'Ametlla de Segarra

— Belianes

— Ciutadilla

— Granyanella

— Granyena de Segarra

— Guimerà

— Maldà

— Montoliu de Segarra

— Montornés de Segarra

— Nalec

— Omells de Na Gaia

— Preixana

— Sant Martí de Riucorb

— Tàrrega

— Vallbona de les Monges

— Vallfogona de Riucorb

— Verdú

— Vilagrassa

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

AGUDELO - CHENIN BLANC

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA PELUDA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GONFAUS

MACABEO - VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MARSELÁN

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PINOT NOIR

PIRENE

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijn*

De bijzondere en welomschreven kenmerken van het productiegebied van de BOB "Costers del Segre", zoals de geografische ligging en de afstand tot de Middellandse Zee en de Pyreneeën, bieden een continentaal klimaat met grote seizoens- en dagfluctuaties in de temperatuur en groeicyclusperioden in het gebied, wat van invloed is op de oogsten.

De klimatologische omstandigheden, in combinatie met de kenmerkende kalkhoudende bodems, die arm zijn aan organisch materiaal en bedekt zijn met zand of kleiachtig zijn, bevorderen een optimale rijping van de druiven, wat bijzondere wijnen van superieure kwaliteit oplevert.

De geringe neerslag veroorzaakt een zekere mate van waterstress voor de planten, wat bevorderlijk is voor de intensiteit van de kleur, geur en smaak van de wijnen. De droge winden en het gebrek aan vocht remmen de groei van schimmels en zorgen voor een geleidelijke rijping, tot de druiven het optimale rijpingspunt bereiken om te worden geoogst.

De natuurlijke factoren van het gebied maken het mogelijk traditionele rassen te behouden en niet-inheemse rassen – die na de komst van phylloxera werden geïntroduceerd – te perfectioneren. Daardoor is er een grote verscheidenheid aan druivenrassen, zodat de variëtale samenstelling van de producten sterk uiteen kan lopen.

De nachttemperaturen tijdens het rijpingsproces zijn uitzonderlijk laag: ze bedragen gewoonlijk gedurende de hele rijpingsperiode circa 15 °C en dalen tot 2-10 °C in de latere fasen in het hele gebied van de BOB "Costers del Segre". Dit levert wijnen met een hoge zuurgraad en intense smaken op die zich onderscheiden van die welke in andere regio's worden geproduceerd.

Alle behouden ze de karakteristieke kwaliteit die is toe te schrijven aan de lage nachttemperaturen.

Wat de menselijke factoren betreft, bestaat in het gebied een wijnbouwtraditie, zoals blijkt uit historische referenties in de vorm van documentatie en fysieke structuren, en uit de wens om nieuwe technieken te gebruiken.

8.2. *Mousserende kwaliteitswijn*

In bepaalde wijnmakerijen wordt sinds het begin van de vorige eeuw mousserende wijn gemaakt volgens traditionele methoden.

De primaire aroma's van de witte wijnen die worden gebruikt om deze mousserende wijnen te produceren, bevatten fruitige geuren wanneer ze afkomstig zijn uit kleinere geografische eenheden met zachte hellingen en florale geuren wanneer ze afkomstig zijn uit heuvelachtigere geografische eenheden.

De aanzienlijke dagschommeling van de temperatuur tijdens de rijpingscyclus levert wijnen met onderscheidende kenmerken, een hogere zuurgraad en intense florale aroma's op. Samen met de menselijke factor (het onafgebroken gebruik van traditionele productiemethoden) en de natuurlijke factor (het behoud van inheemse rassen en de aanpassing van niet-inheemse rassen) zorgen deze factoren voor het bijzondere karakter van de mousserende kwaliteitswijnen van deze BOB.

8.3. *Likeurwijn*

In combinatie met de lage neerslag in het najaar zorgen de hogere dagtemperaturen ervoor dat de druivenpluk kan worden uitgesteld, wat resulteert in een oogst die rijk is aan suikers. Dankzij deze zeer bijzondere klimatologische kenmerken bestaat er een traditie om likeurwijnen te produceren met laat geoogste, deels ingedroogde druiven. Door het bodemtype in het gebied is het mogelijk om de voor deze wijnen gebruikte rassen te oogsten wanneer ze een optimaal rijpingspunt hebben bereikt, dat wil zeggen voordat de druiven overrijp worden.

8.4. *Parelwijn*

De hogere zuurgraad en de intense aroma's van parelwijn met de BOB "Costers del Segre" zijn een gevolg van de enorme temperatuurschommelingen tijdens de rijping van de druiven, die meer dan 25 °C kunnen bedragen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde

Aan de beschrijving van wijnen met de BOB "Costers del Segre" zijn de volgende aanduidingen toegevoegd:

a) het alcoholgehalte, in hele getallen of een getal eindigend op ",5", gevolgd door de afkorting % vol.;

b) het registratienummer van de bottelaars en verpakkers dat wordt bijgehouden door het departement voor de landbouw.

De uitdrukking "Denominación de Origen Costers del Segre" (oorsprongsbenaming Costers del Segre) of "Denominación de Origen Protegida Costers del Segre" (beschermde oorsprongsbenaming Costers del Segre) moet duidelijk en opvallend worden weergegeven in hetzelfde gezichtsveld als de verplichte vermeldingen.

De hoogte van de letters van de aanduiding "Costers del Segre" bedraagt minimaal 3 en maximaal 7 mm en die van de aanduidingen "Denominación de Origen" of "Denominación de Origen Protegida" is half zo hoog, zulks overeenkomstig de goedgekeurde afmetingen van het collectieve merk.

Link naar het productdossier

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