C/2025/2465

25.4.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2465)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Costers del Segre”

PDO-ES-A1523-AM04

Data przekazania informacji: 28.1.2025

1. **Nazwa produktu**

„Costers del Segre”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności.

Dyrekcja Generalna ds. Żywności. Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. POPRAWA BRZMIENIA

Opis:

Usunięto wprowadzenie do specyfikacji produktu i poprawiono opisy różnych kategorii produktów objętych ochroną, w szczególności w przypadku kategorii 1 (wino), 3 (wino likierowe) i 8 (wino półmusujące) przez zastosowanie streszczenia definicji określonych w przepisach. Brzmienie kategorii 5 (gatunkowe wino musujące) jest już prawidłowe i w związku z tym pozostaje niezmienione.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

W przypadku kategorii 1 zmieniono nieznacznie ogólne brzmienie opisu produktu „wino". Powodem tej zmiany jest po prostu dążenie do lepszego przedstawienia produktu. Nowe brzmienie nie różni się w żadnym pozaformalnym aspekcie od dotychczasowego tekstu.

Usunięto również szczegółowe odniesienie do konieczności zatwierdzania win przez komisję degustacyjną. Tę drugą zmianę wprowadzono z dwóch powodów: po pierwsze, uwzględnienie odniesienia do komisji degustacyjnej jedynie w opisie „wina" powodowało niespójność w dokumencie, ponieważ każda kategoria produktu podlega tym samym obowiązkom w zakresie kontroli analitycznych i organoleptycznych mającym na celu zapewnienie zgodności ze specyfikacją produktu i warunkami objęcia nazwą pochodzenia; po drugie, konieczność przedstawienia dowodów analitycznych (fizykochemicznych lub sensorycznych) wykazujących, że podmiot gospodarczy sprawdził produkt, została już uwzględniona w punkcie „Zadania weryfikacyjne", w związku z czym drugie odniesienie uznano za niepotrzebne i zbędne.

Format ten jest obecnie zgodny z większością katalońskich specyfikacji produktu, w związku z czym uznaje się, że zmiana ta sprzyja harmonizacji przepisów i pomaga w sprecyzowaniu warunków, jakie muszą spełniać produkty, aby mogły zostać objęte nazwą pochodzenia.

Jeśli chodzi o kategorię 3, dodanie nowego tekstu w opisie produktu „wino likierowe" ma na celu zwiększenie jasności i dokładności definicji tego rodzaju wina. W poprzednim opisie brakowało istotnych informacji szczegółowych istotnych zarówno dla producentów, jak i dla konsumentów, a także nie przedstawiono produktu w odpowiedni sposób.

Należy zauważyć, że zmiany te nie wprowadzają żadnych nowych ani szczególnych cech produktu, ponieważ opierają się na wymogach, które były wcześniej dorozumiane i obowiązkowe na mocy obowiązujących przepisów UE [część II pkt 3 załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013]. Celem tej zmiany opisu jest dostosowanie specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia Costers del Segre do europejskich wytycznych oraz zapewnienie pełniejszej i precyzyjniejszej definicji wina likierowego, bez zmiany jego istoty lub tradycyjnej typologii.

Jeśli chodzi o kategorię 8, aktualizacja opisu produktu „wino półmusujące" ma podobny charakter jak w przypadku „wina likierowego". W obu przypadkach celem było zwiększenie jasności i dokładności opisu produktu w specyfikacji bez zmiany wymogów dotyczących sklasyfikowania go jako takiego, w związku z czym bezpośrednio zastosowano definicje zawarte w części II pkt 8 załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013. Podobnie jak w przypadku wina likierowego, zmiany wprowadzone w opisie wina półmusującego nie zmieniają rodzaju produktu, ponieważ są to wymogi, które były już obowiązkowe, zanim włączono je do specyfikacji produktu.

Dodanie szczegółowych informacji, takich jak minimalna zawartość alkoholu i nadciśnienie spowodowane obecnością w roztworze endogennego dwutlenku węgla, zapewnia lepszą definicję produktu bez zasadniczej jej zmiany. Dzięki temu opisy produktów są bardziej kompletne i przydatne dla wszystkich zainteresowanych podmiotów zaangażowanych w produkcję i komercjalizację win półmusujących i win likierowych objętych nazwą pochodzenia Costers del Segre.

2. ZMIANY LIMITÓW RZECZYWISTEJ I CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI ALKOHOLU

Opis:

Zmiany minimalnych limitów rzeczywistej i całkowitej zawartości alkoholu:

Wino białe i wino różowe (kategoria 1) – zmniejszono z 10,5 % obj. do 9 % obj.

Wino czerwone (kategoria 1) – zmniejszono z 11 % obj. do 9 % obj.

Całkowita minimalna zawartość alkoholu w winie likierowym wynosi 17,5 % obj.

W przypadku wina półmusującego rzeczywistą zawartość zmniejszono z 10 % obj. do 7 % obj. i całkowitą zawartość zmniejszono z 10 % obj. do 9 % obj.

Zmieniono pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Wahania temperatury i zmiany w cyklu wzrostu winorośli spowodowane zmianą klimatu mogą prowadzić do zbiorów winogron, które różnią się pod względem dojrzałości fenolowej i nie wykazują tradycyjnego wzrostu w stopniach Brix wiążącego się z dojrzałością technologiczną. Okoliczności te oznaczają, że enologowie są w stanie produkować wina o niższej zawartości alkoholu i zachowywać jednocześnie pełny i złożony profil organoleptyczny, zwłaszcza gdy wdraża się zaawansowane zarządzanie winnicą i techniki produkcji wina, np. precyzyjne zabiegi pielęgnacyjne w zakresie prowadzenia winorośli, zautomatyzowaną selekcję wizualną po dostarczeniu winogron do wytwórni wina oraz odpowiedni wybór rodzimych drożdży.

Ponadto z chemicznego punktu widzenia obserwowany ostatnio wysoki poziom etanolu pozwala na rozpuszczenie większej liczby związków polarnych i niepolarnych, co może maskować lub zmieniać subtelności terpenów, estrów i innych związków aromatycznych, które tworzą istotną część profilu organoleptycznego wina. Mogłoby to zmniejszyć specyfikę nut aromatycznych reprezentatywnych dla niektórych *terroir*. W związku z tym możliwość produkcji win o niższej zawartości alkoholu daje producentom naturalne narzędzie do utrzymania szczególnych cech win tradycyjnych objętych nazwą pochodzenia Costers del Segre.

Ponadto warto wspomnieć o ogólnej tendencji rynkowej polegającej na zainteresowaniu winami o niższym stężeniu alkoholu, spowodowanej zarówno względami zdrowia publicznego, jak i preferencjami konsumentów, która zbiega się z opisanymi powyżej potrzebami wynikającymi ze zmiany klimatu.

Podsumowując, obniżenie dolnego limitu zawartości alkoholu w winie jest czymś więcej niż tylko dostosowaniem się do zmieniających się warunków klimatycznych. Jest to dostosowanie strategiczne, które umożliwia: lepszą ekspresję *terroir* w winach objętych nazwą pochodzenia Costers del Segre; przeciwdziałanie powszechnie obserwowanemu obecnie zwiększaniu zawartości alkoholu oraz dostosowanie się do wymagań rynku i tendencji rynkowych.

Włączenie sformułowania „o całkowitej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 17,5 % obj." do wymogów fizykochemicznych dotyczących win likierowych nie jest dodaniem nowej informacji ani zmianą, lecz raczej doprecyzowaniem. Kryterium to, niestanowiące restrykcyjnego warunku dotyczącego nazwy pochodzenia, odzwierciedla jedynie przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 (część II pkt 3 załącznika VII), które ustanawia ten wymóg jako podstawowy warunek kategoryzacji win likierowych.

Głównym celem włączenia tego punktu do specyfikacji produktu jest ułatwienie czytelnikowi zapoznania się z rodzajem produktu, o którym mowa, a tym samym dążenie do uniknięcia ewentualnych nieporozumień lub błędnych interpretacji i zapewnienie lepszego zrozumienia specyfiki opisywanego produktu.

Podsumowując, dodanie tego kryterium pomaga przekazać dokładniejszy obraz produktu i zapewnia właściwe uwzględnienie oczekiwań konsumentów i przepisów prawnych. W żaden sposób nie pociąga za sobą żadnych zmian dotyczących profilu fizykochemicznego, organoleptycznego lub technicznego charakteryzującego produkt.

3. ZMIANY MAKSYMALNYCH LIMITÓW DLA DWUTLENKU SIARKI

Opis:

Zmiany górnych limitów dla całkowitej zawartości dwutlenku siarki, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l:

Wino białe i wino różowe (kategoria 1 i 8) – zmniejszono z 200 mg/l do 150 mg/l.

Wino czerwone (kategoria 1 i 8) – zmniejszono ze 150 mg/l do 100 mg/l.

Wino likierowe – zmniejszono ze 150 mg/l do 120 mg/l.

Zmiany górnych limitów dla całkowitej zawartości dwutlenku siarki, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l:

Wino białe i wino różowe (kategoria 1 i 8) – zmniejszono z 250 mg/l do 220 mg/l.

Wino czerwone (kategoria 1 i 8) – zmniejszono z 200 mg/l do 170 mg/l.

Wino likierowe – zmniejszono z 200 mg/l do 170 mg/l.

Zmieniono pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Ograniczenie maksymalnej zawartości dwutlenku siarki (SO2) dozwolonej w produkcji wina odzwierciedla obecny konsensus panujący w sektorze wina w kwestii potrzeby produkcji wina w zdrowszy i bardziej zrównoważony sposób.

Dwutlenek siarki jest dodatkiem powszechnie stosowanym w produkcji wina ze względu na właściwości antyoksydacyjne, antyoksydazyjne i przeciwdrobnoustrojowe. Pomimo powszechnego stosowania dwutlenek siarki ma negatywne skutki: może powodować niepożądane reakcje u osób wrażliwych (zapalenie skóry, pokrzywkę, ból brzucha), a na poziomie enologicznym jest przyczyną nieprzyjemnego zapachu siarki w winie w przypadku dodania zbyt dużych dawek. Ponieważ występuje on w szeregu środków spożywczych i jest związkiem, którego skutki kumulują się po spożyciu, jego stosowanie jest ograniczone. Obowiązkowe jest również zadeklarowanie jego obecności na etykiecie w postaci informacji „zawiera siarczyny".

Nowe maksymalne limity dla zawartości dwutlenku siarki są dostosowane do tych opublikowanych przez jednostki kontroli i certyfikacji w systemie rolnictwa ekologicznego oraz przez UE [rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1165] i pomogą zminimalizować ryzyko związane z produktem. Włączenie praktyk enologicznych, takich jak stosowanie gazów obojętnych lub staranne zarządzanie tlenem podczas produkcji wina, skutecznie równoważy zmniejszenie ilości SO2 bez uszczerbku dla jakości i długowieczności produkowanych win.

Zmniejszenie ilości dodanego SO2 nie ma wpływu na profil organoleptyczny produktu ani na jego typowość – przeciwnie, wina produkowane z niższymi poziomami SO2 wykazują złożoność aromatyczną i autentyczność, która wierniej odzwierciedla mikroklimat i właściwości gleby, na której uprawiano winogrona.

Rygor naukowy wymaga, by istniała możliwości dostosowywania praktyk i ich ciągłego przeglądu, w związku z czym proponowana zmiana stanowi spójny i dobrze uzasadniony krok naprzód. To nowe podejście nie tylko sprzyja produkcji „czystszego" i bardziej autentycznego wina bez wywierania wpływu na jego tożsamość, ale również ustanawia nowy paradygmat enologiczny, który zwiększa odpowiedzialność ekologiczną i społeczną wiążącą się z nazwą pochodzenia Costers del Segre.

4. ZMIANY MAKSYMALNYCH LIMITÓW DLA KWASOWOŚCI LOTNEJ

Opis:

Zmiany górnych limitów dla kwasowości lotnej:

Wino białe i wino różowe (kategoria 1) – zwiększono z 0,6 g/l (0,9 g/l w przypadku win poddanych dojrzewaniu) do 1,08 g/l (18 meq/l).

Wino czerwone (kategoria 1) – zwiększono z 0,8 g/l (1,2 g/l w przypadku win poddanych dojrzewaniu) do 1,2 g/l (20 meq/l).

Wino likierowe – zwiększono z 0,8 g/l do 1,08 g/l (18 meq/l) w przypadku win białych i różowych oraz 1,2 g/l (20 meq/l) w przypadku win czerwonych.

Wino półmusujące – zwiększono z 0,6 g/l do 1,08 g/l (18 meq/l) w przypadku win białych i różowych oraz 1,2 g/l (20 meq/l) w przypadku win czerwonych.

Zmieniono pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Limity dla kwasowości lotnej win objętych nazwą pochodzenia Costers del Segre zmieniono, aby odzwierciedlić bardziej innowacyjne i zniuansowane koncepcje dotyczące współczesnej produkcji wina. Kwasowość lotna, powszechnie kojarzona z obecnością kwasu octowego i jego estru etylowego (octanu etylu), była tradycyjnie uznawana za oznakę wad w winie. Ostatnie badania wykazały jednak, że umiarkowany poziom kwasowości lotnej może pozytywnie wpłynąć na złożoność aromatyczną i smakową wina.

Z chemicznego punktu widzenia kwasowość lotna nie jest odizolowanym parametrem, ale raczej współdziała w synergii z innymi składnikami wina, takimi jak polifenole i estry, w celu uregulowania profilu organoleptycznego. W związku z tym wcześniej ustalone bardziej restrykcyjne limity mogły niepotrzebnie ograniczać ekspresję *terroir* i cech odmian winorośli.

Ponadto obecne techniki produkcji wina umożliwiają precyzyjniejszą kontrolę fermentacji i dojrzewania, co zmniejsza ryzyko powstawania niekorzystnych poziomów kwasowości lotnej. Kontrolowane technologie fermentacji i zarządzanie fazą pofermentacyjną, w tym praktyki takie jak mikronatlenianie i stosowanie wybranych drożdży, umożliwiają enologom regulowanie poziomów kwasowości lotnej w zakresie, który pozwala uzyskać złożoność bez uszczerbku dla jakości produktu.

Należy podkreślić, że ta korekta przepisów nie zachęca do bezkrytycznego zwiększania kwasowości lotnej, lecz ma na celu zapewnienie bardziej elastycznego zakresu, który odzwierciedla aktualną wiedzę naukową. Aktualizacja ta daje większą swobodę odkrywania stylów wina, które dokładniej odzwierciedlają bogactwo i różnorodność *terroir* objętego nazwą pochodzenia Costers del Segre.

Zmiana ta stanowi ważny krok w kierunku bardziej elastycznej i odpowiedzialnej produkcji wina, dostosowanej do wymogów tak wyedukowanego i wymagającego rynku jakim jest rynek wina.

5. ZMIANY MINIMALNYCH LIMITÓW DLA KWASOWOŚCI OGÓLNEJ

Opis:

Dolne limity dla kwasowości całkowitej win białych, różowych i czerwonych (kategoria 1) zmieniono z 4,5 g/l na 3,5 g/l.

Zmieniono pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Podobnie jak w przypadku uzasadnienia dla zwiększenia dozwolonego zakresu zawartości alkoholu, dolne limity dla kwasowości całkowitej win objętych nazwą pochodzenia Costers del Segre zaktualizowano w odpowiedzi zarówno na coraz większą zmienność klimatu i wzrost średnich temperatur, jak i na zmienność światowego rynku wina. Celem tej zmiany jest wyposażenie producentów w naturalne narzędzia niezbędne do utrzymania jakości i stylu ich win.

Wzrost temperatur i wahania opadów wpływają na dojrzewanie winogron, a tym samym na ich profil kwasowości. W obecnych warunkach klimatycznych winogrona często osiągają dojrzałość fenolową w tym samym czasie, gdy osiągają zaawansowany etap dojrzałości technologicznej, co skutkuje niższymi poziomami kwasowości ogólnej niż w poprzednich dziesięcioleciach.

Wysoki dolny limit kwasowości ogólnej prowadzi do odrzucenia winogron, które w przeciwnym razie byłyby idealne do produkcji win wysokiej jakości. Z kolei taki surowy wymóg może także skutkować przeprowadzaniem zbiorów w sytuacji, gdy winogrona nie są wystarczająco dojrzałe pod względem innym niż technologiczny, co ogranicza enologom możliwość produkowania win, które idealnie odzwierciedlają *terroir*, w którym powstały.

W związku z tym utrzymanie ortodoksyjnych limitów dla kwasowości ogólnej mogłoby doprowadzić do utrwalenia przestarzałego modelu produkcji wina, ponieważ nie zapewniłoby już zachowania historycznego profilu sensorycznego win objętych chronioną nazwą pochodzenia i ograniczyłoby konkurencyjność win objętych nazwą pochodzenia Costers del Segre na światowym rynku wymagającym różnorodności i zdolności adaptacyjnych.

6. ZMIANA LIMITÓW DLA INNYCH CECH ANALITYCZNYCH

Opis:

Rozszerzono dozwolone zakresy absorbancji dla win (kategoria 1) i win likierowych (kategoria 3), a także zakresy intensywności barwy dla win (kategoria 1). Usunięto wymogi dotyczące klarowności, a w przypadku win (kategoria 1) i win likierowych (kategoria 3) wyeliminowano limity dla pomiaru mętności.

Zmieniono pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

W przemyśle winiarskim różnorodność odmian jest dziedzictwem, które nadaje produktowi bogactwo i złożoność oraz poszerza gamę produkowanych win. Nazwa pochodzenia Costers del Segre szczególnie wyróżnia się pod tym względem, ponieważ obejmuje szeroką gamę odmian winorośli. Różnorodność ta może jednak stanowić wyzwanie pod względem standaryzacji parametrów sensorycznych. W przypadku niektórych odmian wcześniej ustalone limity dla absorbancji w zakresie światła widzialnego były zbyt restrykcyjne, co mogłoby potencjalnie zagrozić inkluzywności odmian definiującej nazwę pochodzenia.

Zwiększono zatem limity dotyczące barw. Decyzja ta jest następstwem dokładnych analiz sensorycznych i badań spektrofotometrycznych, a celem jest zapewnienie możliwości ekspresji tożsamości różnych odmian pod względem barwy bez odbiegania od tradycyjnego profilu organoleptycznego win objętych nazwą pochodzenia Costers del Segre.

Ogólne usunięcie wielu dolnych limitów jest subtelną zmianą, która nie ma wpływu na barwę postrzeganą przez ludzkie oko. Zmniejszenie minimalnej intensywności barwy wymaganej w przypadku win czerwonych umożliwia włączenie odmian o jasnej barwie (np. Pinot Noir), które wcześniej wyłączono ze wstępnych badań wykorzystanych do ustalenia starych kryteriów.

Należy podkreślić, że zmiany te nie zmieniają stylu chronionego produktu ani nie skutkują rezygnacją z jakości lub typowych cech wina, lecz raczej umożliwiają większą ekspresję różnorodności odmian i zapewniają w ten sposób dokładniejsze i pełniejsze przedstawienie *terroir* nazwy pochodzenia.

Poprawka ta otwiera drogę do bardziej inkluzywnej i bogatej interpretacji tego, co oznacza wino Costers del Segre, przy jednoczesnym poszanowaniu granic doskonałości i spójności enologicznej.

Co do klarowności, chociaż tradycyjnie odbierano ją w winach jako oznakę jakości, nie jest ona już powszechnie pożądanym czynnikiem ani nie jest uważana za wskaźnik wartości produktu z enologicznego punktu widzenia.

Istnieje szereg argumentów przemawiających za usunięciem wymogu dotyczącego klarowności:

Po pierwsze, ma ona charakter wysoce subiektywny i może na nią wpływać wiele czynników, które nie są bezpośrednio związane ze swoistymi właściwościami wina, takich jak rodzaj opakowania lub warunki oświetlenia.

Po drugie, skupienie się na klarowności odwraca uwagę od bardziej istotnych elementów związanych z *terroir*, pochodzeniem i cechami charakterystycznymi wina. Nawet w przypadku win klarownych i lśniących uzyskanie niskiego poziomu mętności jest kwestią raczej techniczną, a nie charakterystyczną cechą jakościową związaną z *terroir* lub stylem produkcji.

Należy również zauważyć, że obecne tendencje w konsumpcji wina wskazują na rosnącą akceptację i uznanie dla bardziej naturalnych i mniej interwencyjnych technik produkcji. Techniki te, obejmujące unikanie lub minimalizację procesów filtracji, mogą prowadzić do powstawania win o pewnej mętności lub z osadami. Cecha ta, której daleko do uznania za wadę, jest często postrzegana przez konsumentów jako oznaka mniej przetworzonego produktu z bardziej wiarygodną ekspresją sensoryczną *terroir*, z którego pochodzi.

Podsumowując, usunięcie ze specyfikacji produktu wymogów dotyczących klarowności jest nie tylko spójne ze współczesnymi tendencjami w produkcji wina, ale również umożliwia enologom skupienie się na bardziej istotnych aspektach produkcji win wysokiej jakości, które rzeczywiście odzwierciedlają charakter nazwy pochodzenia Costers del Segre.

7. ZMIANY W OPISIE ORGANOLEPTYCZNYM

Opis:

Usunięcie opisu tekstowego barwy win białych, różowych i czerwonych (kategoria 1) i win likierowych (kategoria 3).

W przypadku win półmusujących w opisie „Wyglądu" skreślono słowa „w postaci pęcherzyków, ale bez piany", a w opisie „Smaku" słowa „wyczuwalna zawartość dwutlenku węgla w ustach".

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Przy ocenie barwy win w znacznym stopniu wykorzystano postęp technologiczny w spektrofotometrii i analizie ilościowej. Opisom tekstowym barw, pomimo potencjalnej wartości literackiej lub handlowej, brakuje precyzji i nie zapewniają one odtwarzalności, czego wymaga nowoczesna produkcja wina.

Wykorzystanie pomiarów absorbancji w zakresie światła widzialnego pozwala na dokładniejszą i bardziej obiektywną kwantyfikację barwy oraz umożliwia standaryzację, która ma kluczowe znaczenie w wysoce konkurencyjnym środowisku naukowym i handlowym.

Postanowiliśmy usunąć ze specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia Costers del Segre tekstowy opis barwy. Decyzja ta jest uzasadniona potrzebą zarówno postępowania zgodnie z zaawansowanymi protokołami technicznymi, jak i wyeliminowania niejasności, które mogą prowadzić do subiektywnych interpretacji, a jej celem jest zachowanie integralności i jednolitości profilu sensorycznego wina. Zawarcie zarówno opisu tekstowego, jak i pomiarów spektrofotometrycznych było zbędne i mogło spowodować niepotrzebne niejasności w interpretacji standardu barwy.

Przez przyjęcie podejścia czysto ilościowego dbamy o to, by wina spełniały obiektywne i weryfikowalne kryteria, co wzmacnia wiarygodność i renomę nazwy pochodzenia.

Jeśli chodzi o pęcherzyki widoczne w winach półmusujących, specyfikacja produktu objętego nazwą pochodzenia „Costers del Segre" zawierała szczegółowe wymogi dotyczące obecności i wyczuwalności sensorycznej dwutlenku węgla w winach półmusujących. Wymogi te, chociaż zostały opracowane w celu zapewnienia pewnego stopnia jednolitości produktu, okazały się zbędne i mało przydatne, w związku z czym zostały usunięte.

Głównym powodem jest fakt, że dotychczasowe wymagania analityczne, np. nadciśnienie w zakresie od 1 do 2,5 bara w temperaturze 20 °C, zapewniają dokładniejszy sposób klasyfikacji tych win i zagwarantowania ich właściwości. W tym konkretnym przypadku analiza sensoryczna daje mniej miarodajne wyniki, co sprawia, że to podejście analityczne jest bardziej wiarygodne.

Podsumowując, usunięcie wymagań sensorycznych związanych z obecnością dwutlenku węgla w winach półmusujących nie zmienia profilu tych win pod względem musowania, ponieważ dzięki już istniejącym rygorystycznym kryteriom analitycznym, takim jak nadciśnienie mierzone w barach, styl tej kategorii wina jest zagwarantowany w sposób niezawodny i solidny. Ta zmiana specyfikacji produktu upraszcza proces oceny i eliminuje potrzebę dodatkowej kontroli sensorycznej, która, choć ma charakter informacyjny, jest mniej precyzyjna niż jej odpowiednik fizykochemiczny. Zapewnia to jakość i charakterystyczne właściwości win półmusujących, a jednocześnie umożliwia większą elastyczność i zdolność reagowania podczas ich produkcji i analizy.

8. ZMIANY W PRAKTYKACH UPRAWY WINOROŚLI

Opis:

Poprawiono brzmienie i usunięto uzyskiwanie pozwolenia na nawadnianie.

Zmieniono pkt 3.1 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Biorąc pod uwagę obecne warunki klimatyczne, w tym trzyletni okres z małą ilością opadów deszczu, a także prognozy wskazujące, że w nadchodzących latach niedobór wody pochodzącej z opadów stanie się normą, uważamy, że w celu uniknięcia stresu wodnego należy zezwolić każdemu plantatorowi winorośli na zarządzanie zaopatrzeniem w wodę według własnego uznania, mając na uwadze, że należy przestrzegać ogólnych wskazań zawartych w dekrecie nr 474/2004 z dnia 28 grudnia 2004 r. w sprawie wykonania ustawy nr 15/2002 z dnia 27 czerwca 2002 r. w sprawie zarządzania uprawą winorośli.

9. ZMIANY WYZNACZONEGO OBSZARU

Opis:

Oprócz poprawienia brzmienia, w szczególności przez zastąpienie używanego wcześniej słowa „podobszar" określeniem „mniejsza jednostka geograficzna" i dodanie podpunktu wcześniej zawartego w pkt 8.2 specyfikacji „Obszar produkcji i przetwarzania", wyznaczony obszar został także rozszerzony, aby objąć teraz całe gminy, gdyż wcześniej był ograniczony do niektórych działek.

Zmieniono pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Aby ułatwić włączenie niektórych obszarów winnic należących do gmin, w których znajdują się już działki zaliczone do obszaru produkcji, po sprawdzeniu w całej gminie zgodności z warunkami wymaganymi do objęcia nazwą pochodzenia, ujęcie całej gminy w dokumencie technicznym pozwala organom wyznaczającym na wewnętrzną ocenę wniosku każdego właściciela, który chce włączyć swoją działkę do obszaru produkcji, bez konieczności zmiany specyfikacji przy każdym dodawanym elemencie w taki sam sposób, jak ma to już miejsce w innych specyfikacjach produktów dotyczących nazw pochodzenia w Katalonii.

Ten nowy proces w żaden sposób nie ogranicza weryfikacji prawnej związanej z samym obszarem, dotyczącej np. zezwolenia na nasadzenia, zatwierdzonej odmiany i wszelkich innych niezbędnych kwestii, które sprawdza się przed wpisem obszaru do rejestru działek przewidzianym w rozporządzeniu w sprawie nazwy pochodzenia Costers del Segre.

Stanowi to również zmianę specyfikacji produktu w odniesieniu do czasu trwania i skuteczności procedury włączenia do nazwy pochodzenia Costers del Segre, umożliwiającą każdemu plantatorowi winorośli spełniającemu ogólne i szczegółowe wymogi prawne korzystanie z prawa do wpisania go do rejestru danej nazwy pochodzenia.

Pkt 8.2 przeniesiono, ponieważ uznano, że odniesienie się do tego aspektu przy określaniu obszaru geograficznego chronionej nazwy pochodzenia jest właściwsze.

10. ZMIANY DOTYCZĄCE ODMIAN

Opis:

Zmiany polegają na dodaniu nowych odmian, które uznano za obiecujące i reprezentatywne dla wyjątkowego charakteru tego obszaru, na ponownej ocenie odmian sklasyfikowanych wcześniej jako „zalecane" i „zatwierdzone" oraz na zmianie nazw odmian.

Zmieniono pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Niektóre z wytwórni win objętych ChNP Costers del Segre badają obecnie możliwości wykorzystania odmian, o których mowa w jednej z sekcji dekretu królewskiego regulującego potencjał uprawy winorośli wspólnoty autonomicznej Katalonii (dekret królewski nr 32/2023 z dnia 24 stycznia 2023 r.).

Cztery dodane nowe odmiany winorośli to Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene i Marselan. Ich dodanie odzwierciedla stałe dążenie do doskonałości i różnorodności enologicznej. Odmiany te, wybrane ze względu na potencjał produkcji wina i zdolność adaptacji do środowiska geoklimatycznego regionu, wzbogacają zakres opcji, które można wykorzystywać do produkcji win wysokiej jakości. Dodanie ich sprzyja ewolucji i innowacyjności w ramach nazwy pochodzenia oraz promuje unikatowość i tożsamość tych win objętych ochroną.

Decyzję o dodaniu tych odmian podjęto na podstawie wniosków i zainteresowania ze strony różnych winiarni objętych tą ChNP, które uznały je za odpowiednie odmiany, biorąc pod uwagę doskonałe wyniki badań przeprowadzonych na każdej z odmian, z uwzględnieniem warunków glebowych i klimatycznych. Badania te wykazały, co następuje.

Malvasía de Sitges: odmiana biała, pochodząca z Katalonii, o słodkich i łagodnych winogronach. Produkowane z niej wina są świeże i aromatyczne, a także nadaje się ona do produkcji win słodkich i poddawanych dojrzewaniu. Grona od średnich do dużych są wydłużone, mają kształt piramidy i małe lub średnie jagody. Wykazuje dobrą odporność na zimno. Produkowane z niej wina są bardzo dobre, wykazują aromaty i cechy odmiany, uwydatniają charakterystyczne cechy win objętych ChNP Costers del Segre i zachowują jednocześnie charakter i smaki typowe dla tego obszaru.

Marselan: nielokalna odmiana czerwona. Jest to stosunkowo rzadka odmiana międzynarodowa o bardzo interesujących wynikach produkcji pod względem jakościowym. Grona od małych do średnich są wydłużone, cylindryczne lub mają kształt stożka. Małe, okrągłe jagody mają kolor czarnofioletowy. Jest to odmiana silna i odporna, o średniej sile wzrostu. Produkowane z niej wina są złożone, dobrze zrównoważone i pełne, dobrze wybarwione i aromatyczne; są bogate w miękkie i harmonijne taniny. Wyczuwalne są nuty kakao, czerwonej porzeczki, malin, dojrzałych owoców i przypraw. Zgodnie z badaniami jest to odmiana o dużym potencjale, jeżeli chodzi o produkcję wina gatunkowego, która nie powoduje osłabienia typowego dla danego obszaru charakteru i smaku.

Picapoll blanco: nielokalna odmiana biała. Winorośl o średniej sile wzrostu, późno pączkująca. Jest plenna, odporna na choroby grzybicze i podatna na roztocza. Charakteryzuje się powolnym cyklem dojrzewania. Jej grona od małych do średnich są luźne, w kształcie piramidy. Jagody są eliptyczne, o wielkości od średniej do małej i mają zielonkawożółtą barwę. Produkowane z niej wina cechuje umiarkowany poziom alkoholu i wysoka kwasowość. Wina są lekkie z nutami owocowymi i kwiatowymi, bogate w ustach, o barwie jasnobursztynowej. Zachowują one charakter win z przedmiotowego obszaru.

Pirene: jest to odporna na suszę odmiana czerwona pochodząca z Katalonii; jak wykazują badania, jest w stanie dostosowywać się do zmiany klimatu. Odmiana ta ma długi cykl dojrzewania: pączkuje w połowie kwietnia, ze zbiorem w połowie października, dojrzewa bardzo równomiernie. Jagody różnią się wielkością i kształtem w zależności od układu owoców; cechuje je wysoka zawartość taniny, intensywna barwa i kwasowość Wina wytwarzane z odmiany Pirene zachowują charakter i smak typowy dla obszaru bez uszczerbku dla jakości wina.

Ponowna ocena i dostosowanie kategorii odmian winorośli objętych chronioną nazwą pochodzenia Costers del Segre, w szczególności przeniesienie z kategorii „zalecane" do kategorii „zatwierdzone", wynikały z decyzji podjętej w celu dodatkowego podkreślenia autentyczności i unikatowości win z tego regionu. Zmiana ta ma sprawić, aby odmiany, które uznaje się za emblematyczne i szczególnie odpowiednie do wyrażenia szczególnego charakteru tego terytorium, stały się głównym elementem kategorii „zalecane". Jednocześnie włączenie niektórych odmian do kategorii „zatwierdzone" nie oznacza, że nie mają one żadnej wartości ani że nie ma dla nich miejsca w chronionej nazwie pochodzenia. Celem jest raczej przyznanie pierwszeństwa odmianom uznawanym za bardziej reprezentatywne dla tożsamości uprawy winorośli objętej Costers del Segre i odróżnienie ich od „odmian międzynarodowych".

Zmiana ta uwzględnia również różnorodność i dynamikę świata winiarskiego oraz umożliwia producentom wypróbowanie nowych odmian i stylów bez nadmiernych ograniczeń. Ostatecznie zmiana tych kategorii ma na celu wspieranie doskonałości i innowacji w produkcji win gatunkowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, a zarazem poszanowanie i zachowanie istoty tradycyjnych odmian, które współtworzą wyjątkowy charakter win z tego regionu.

Zmiana nazewnictwa odmiany winorośli „Mazuela/Samsó" na „Carinyena" w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia Costers del Segre jest odpowiedzią na potrzebę standaryzacji i doprecyzowania nazwy tej odmiany, a także dokładnego odzwierciedlenia jej nazwy w języku katalońskim, który jest językiem urzędowym regionu i jest powszechnie używany w dokumentacji dotyczącej wina.

Odmiana Carinyena jest jedną z najważniejszych tradycyjnych odmian lokalnych w regionie Costers del Segre. Jej historyczne znaczenie i wyjątkowy wpływ na właściwości organoleptyczne win produkowanych na tym obszarze oznaczają, że nadanie jej nazwy, która dokładnie odzwierciedla jej tożsamość, ma zasadnicze znaczenie. Zmiana nazwy „Mazuela/Samsó" na „Carinyena" umożliwia zachowanie większej spójności w nazewnictwie odmian i pozwala uniknąć ewentualnych nieporozumień w określaniu i rozpoznawaniu tych winogron przez plantatorów winorośli, enologów i konsumentów.

Jest ona uwzględniona w klasyfikacji odmian winorośli w załączniku XXI do dekretu królewskiego nr 1338/2018 z dnia 29 października 2018 r. w sprawie uregulowania potencjału produkcji wina jako odmiana czerwona zatwierdzona w prowincjach Barcelona, Girona, Lleida i Tarragona wspólnoty autonomicznej Katalonii (*Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola, se recoge como variedad tinta autorizada para las provincias Barcelona, Girona, Lleida y Tarragona de la Comunidad Autónoma de Cataluña*): *Mazuela, Cariñena, Samsó T*. (pkt 9).

Podsumowując, zmiana nazewnictwa odmiany winorośli z „Mazuela/Samsó” na „Carinyena” jest zmianą konieczną i logiczną, która dokładniej odzwierciedla tożsamość tej odmiany, jej znaczenie historyczne i ważne miejsce w produkcji win o wysokiej jakości w regionie Costers del Segre.

11. POPRAWA BRZMIENIA PUNKTU DOTYCZĄCEGO ZWIĄZKU

Opis:

Zmieniono brzmienie kilku podpunktów w punkcie dotyczącym związku.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Związek nie uległ zmianie, poprawiono jedynie brzmienie. Jest to zatem zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Przy okazji wprowadzania zmian w innych częściach specyfikacji produktu zdecydowano się poprawić brzmienie punktu dotyczącego związku.

12. RÓŻNE ZMIANY WARUNKÓW DODATKOWYCH

Opis:

W pkt 8.1 „Zakres ochrony ChNP” skreśla się podpunkt w brzmieniu: „Wina produkowane wyłącznie z winogron odmian *Vitis vinifera* zatwierdzonych w niniejszej specyfikacji produktu oraz produkowane ze szczepów uprawianych na odpowiednim obszarze geograficznym. Cechy win muszą być zgodne z cechami charakterystycznymi opisanymi w niniejszym dokumencie, zarówno pod względem analitycznym, jak i organoleptycznym.”.

Jak już wyjaśniono, pkt 8.2 specyfikacji produktu dotyczący „Obszaru produkcji i przetwarzania” przeniesiono do ostatniego zdania w pkt 4 „Wyznaczanie obszaru geograficznego”.

W specyfikacji produktu w pkt 8.3 „Pakowanie lub dojrzewanie i butelkowanie” zasady dotyczące deklaracji zastąpiono wymogiem powiadamiania organu zarządzającego ChNP o pakowaniu produktów poza obszarem produkcji, aby umożliwić nadzór nad tym procesem i zagwarantować jakość produktu.

Dodaje się również podpunkt w brzmieniu: „Zarejestrowane przedsiębiorstwa butelkujące mogą produkować i butelkować wina nieobjęte nazwą pochodzenia pod warunkiem zagwarantowania kontroli procesów butelkowania oraz przechowywania wina oddzielnie w wyraźnie określonych, niezależnych pojemnikach, a ich nominalną objętość i pochodzenie należy rejestrować.”.

Zmieniono pkt 8.7 („Rejestry”), tak aby butelkujące wytwórnie wina znajdujące się poza wyznaczonym obszarem również musiały być zarejestrowane w rejestrze podmiotów zajmujących się butelkowaniem i pakowaniem.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

Podpunkt w pkt 8.1 skreślono ze względu na fakt, że treść nie odnosiła się do zakresu ochrony wyłącznie w odniesieniu do nazwy pochodzenia Costers del Segre.

Pkt 8.2 przeniesiono, ponieważ uznano, że właściwsze jest podanie informacji o tym aspekcie przy określaniu obszaru geograficznego chronionej nazwy pochodzenia.

Jeśli chodzi o pkt 8.3 dotyczący powiadamiania, zmiana ta wynikła z faktu, że wcześniej jego treść ograniczała się do informowania organu zarządzającego o pakowaniu wykonywanym poza obszarem produkcji. Skuteczna komunikacja jest jednak wymogiem dotyczącym powiadomienia, tak aby organ regulacyjny miał możliwość dokonywania oceny i prowadzenia nadzoru, jak określono w specyfikacji w odniesieniu do tej operacji. Dodany punkt ma na celu wprowadzenie procesu identyfikacji i kontroli w przypadkach, w których zarejestrowane podmioty butelkujące produkują i butelkują wina nieobjęte nazwą pochodzenia, z należytym uwzględnieniem prawa Unii, w szczególności prawa dotyczącego swobodnego przepływu towarów i swobody świadczenia usług. Ponadto jest to zgodne z art. 25 ust. 2 rozporządzenia w sprawie nazwy pochodzenia Costers del Segre, zatwierdzonego zarządzeniem ARP/297/2005 z dnia 20 czerwca 2005 r. (*Orden ARP/297/2005, de 20 de junio, de la Generalidad de Cataluña, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Costers del Segre*).

Zmiana wprowadzona w pkt 8.7 umożliwia przeprowadzanie kontroli pakowania poza wyznaczonym obszarem.

13. ZMIANY W PRZEPISACH DOTYCZĄCYCH ETYKIETOWANIA

Opis:

Pkt 2.5 specyfikacji produktu dotyczący „Określeń lub terminów odnoszących się do produkcji lub dojrzewania" przeniesiono do pkt 8 dotyczącego przepisów regulujących etykietowanie. Specyfikacje te mają charakter fakultatywny i są również w pełni uregulowane w ustawie nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r. w sprawie nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych o ponadautonomicznym zasięgu terytorialnym (*Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico*), w której szczegółowo określono wymogi dotyczące stosowania określeń takich jak „Crianza", „Reserva", „Gran Reserva" i „Premium", a także czas dojrzewania i specyficzne cechy związane z każdym z tych określeń.

Brzmienie uproszczono również następująco:

„W przypadku win objętych ChNP »Costers del Segre« na etykietach można stosować tradycyjne terminy/określenia chronione w UE w sytuacjach przewidzianych w przepisach szczegółowych mających do nich zastosowanie oraz zgodnie ze szczegółowymi zasadami etykietowania opracowanymi przez Radę Regulacyjną. Można również wskazać jako określenie fakultatywne nazwę mniejszej jednostki geograficznej.".

Usunięto pkt 8.6 specyfikacji produktu, ponieważ ograniczał się on do niżej podanych określeń tradycyjnych i w związku z tym nie był potrzebny: „denominación de origen - crianza - reserva - grande reserva".

Zmieniono także wysokość czcionki używanej do zapisu oznaczenia „Costers del Segre" z maksymalnie 4 mm na 3–7 mm.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 i 8 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

Zmiany dokonano, aby kolejność punktów była bardziej spójna i systematyczna.

Ponieważ wspomniane rozporządzenie zawiera wyczerpujące przepisy, chcieliśmy uniknąć ich powielania i uprościć specyfikację produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia Costers del Segre, dzięki czemu punkty odnoszące się do fakultatywnych określeń stały się jaśniejsze i bardziej zwięzłe dla producentów i innych zainteresowanych podmiotów działających w sektorze wina. Nie zmienia to w żaden sposób ustalonych wymogów prawnych, lecz ma na celu uniknięcie powtarzania przepisów i ułatwienie podmiotom gospodarczym ich zrozumienia. Decyzja ta jest zgodna z praktykami upraszczania procedur administracyjnych zmniejszającymi obciążenia regulacyjne, wspierającymi skuteczność zarządzania chronionymi nazwami pochodzenia oraz zapewniającymi spójność i harmonizację norm branżowych z obowiązującymi przepisami państwowymi.

Jeżeli chodzi o wielkość czcionki, połączenie wszystkich obowiązkowych informacji odnoszących się do wytwórni win sprawia, że należy zezwolić na zapis wyrazów „Costers del Segre" większą czcionką, tak aby wszystkie obowiązkowe i fakultatywne sformułowania można było zapisać czcionką o odpowiednim rozmiarze.

14. ZMIANY W KONTROLACH

Opis:

Usunięto preferencje dotyczące Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Katalońskiego Instytutu Winorośli i Wina) jako laboratorium analizy win objętych ChNP. Uwzględniono fakt, że komisja degustacyjna zostanie powołana za uprzednią zgodą organu zarządzającego, a właściwy organ kontrolny nie jest już odpowiedzialny za zatwierdzanie etykiet.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

Te trzy aspekty zostały wyjaśnione w opisie zarządzania kontrolami. Organem właściwym do przeprowadzania kontroli urzędowych jest Kataloński Instytut Winorośli i Wina, a Rada Regulacyjna odpowiada za zatwierdzanie stosowania etykiet win chronionych.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Costers del Segre

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *WINA – białe i różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Białe:

Wygląd: Wina muszą spełniać następujące wymogi dotyczące zakresów/wartości:

Absorbancja przy 420 nm nie więcej niż 1,4.

Absorbancja przy 520 nm nie więcej niż 0,4.

Absorbancja przy 620 nm nie więcej niż 0,1.

Intensywność barwy nie więcej niż 1,9.

Aromat: Typowe dla odmian aromaty owoców lub warzyw, lub kwiatów, lub przypraw wraz z ewentualnymi aromatami trzeciorzędnymi. Brak wad.

Smak: Zrównoważone pod względem smaku oraz w ustach, bez jakichkolwiek wad i o smaku długo utrzymującym się w ustach – ponad pięć sekund.

Różowe:

Wygląd: Wina muszą spełniać następujące wymogi dotyczące zakresów/wartości:

Absorbancja przy 420 nm nie więcej niż 2,5.

Absorbancja przy 520 nm nie więcej niż 3.

Intensywność barwy nie więcej niż 5,7.

Aromat: Typowe dla odmian aromaty owoców lub warzyw, lub kwiatów, lub przypraw wraz z ewentualnymi aromatami trzeciorzędnymi. Brak wad.

Smak: Zrównoważone pod względem smaku oraz w ustach, bez jakichkolwiek wad i o smaku długo utrzymującym się w ustach – ponad pięć sekund.

* W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki to 220 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥5 g/l.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

2. *WINA – czerwone:*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: Wina muszą spełniać następujące wymogi dotyczące zakresów/wartości:

Absorbancja przy 420 nm co najmniej 0,1.

Absorbancja przy 520 nm co najmniej 0,1.

Intensywność barwy co najmniej 1,5.

Aromat: Brak wad, typowe dla odmian aromaty owoców lub warzyw, lub kwiatów, lub przypraw wraz z ewentualnymi aromatami trzeciorzędnymi.

Smak: Zrównoważone pod względem smaku oraz w ustach, bez jakichkolwiek wad i o smaku długo utrzymującym się w ustach – ponad pięć sekund.

* W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki to 170 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥5 g/l.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 100

3. *WINO LIKIEROWE*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: Wina muszą spełniać następujące wymogi dotyczące zakresów/wartości:

Absorbancja przy 420 nm nie więcej niż 20.

Absorbancja przy 520 nm nie więcej niż 20.

Absorbancja przy 620 nm nie więcej niż 10.

Intensywność barwy nie więcej niż 50.

Aromat: Brak wad, typowe dla odmian aromaty owoców lub warzyw, lub kwiatów, lub przypraw wraz z ewentualnymi aromatami trzeciorzędnymi.

Smak: Zrównoważone pod względem smaku oraz w ustach, bez jakichkolwiek wad.

* W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

* Maksymalna kwasowość lotna: w winach białych i różowych 18 meq/l (1,08 g/l, wyrażona jako kwas octowy); w winach czerwonych 20 meq/l (1,20 g/l, wyrażona jako kwas octowy);

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki to 170 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥5 g/l.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,3

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 120

4. *GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: Przezroczyste, żółtawy lub zielonkawy odcień, czasem z nutą barwy pomarańczowej lub starego złota na krawędzi kieliszka. Utrzymująca się obecność łańcuszka pęcherzyków. Wina muszą spełniać następujące wymogi dotyczące zakresów/wartości:

Absorbancja przy 420 nm co najmniej 0,05 i nie więcej niż 1,4.

Absorbancja przy 520 nm nie więcej niż 2.

Absorbancja przy 620 nm nie więcej niż 1.

Intensywność barwy co najmniej 0,05 i nie więcej niż 2.

Mętność mniejsza niż 30 NTU.

Aromat: Brak wad. Aromaty świeżych owoców lub warzyw, lub kwiatów wraz z ewentualnymi aromatami trzeciorzędnymi pochodzącymi z dojrzewania w butelce.

Smak: Zrównoważone pod względem smaku oraz w ustach, bez jakichkolwiek wad i o smaku długo utrzymującym się w ustach – ponad pięć sekund.

*W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,8

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,3

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

5. *WINO PÓŁMUSUJĄCE*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: Widoczny dwutlenek węgla. Kolor odpowiadający zakresom absorbancji opisanym w poprzednich punktach dla każdego z rodzajów wina (białego, czerwonego, różowego).

Aromat: Typowe dla odmiany aromaty owoców lub kwiatów. Brak wad.

Smak: Zrównoważone pod względem smaku oraz w ustach, bez jakichkolwiek wad i o smaku długo utrzymującym się w ustach – ponad pięć sekund.

* W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

* Maksymalna kwasowość lotna: w winach białych i różowych 18 meq/l (1,08 g/l, wyrażona jako kwas octowy); w winach czerwonych 20 meq/l (1,20 g/l, wyrażona jako kwas octowy).

* Poziom dwutlenku siarki jest taki sam jak w przypadku win kategorii 1 (białych, różowych i czerwonych).

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 7

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 w miliekwiwalentach na litr

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Praktyka uprawy

Aby zapewnić najlepszą jakość i bogactwo zapachu win, winorośl należy prowadzić w następujący sposób:

a) Tradycyjne prowadzenie w formie głowy (gobelet)

b) Z wykorzystaniem podpór

Nawadnianie można przeprowadzać wyłącznie w celu poprawy jakości winogron oraz w połączeniu z kontrolami zawartości alkoholu i kwasowości winogron na działkach, na których przywraca się równowagę wodną zgodnie z bilansem wodnym gleby i warunkami ekologicznymi winorośli.

Szczególne praktyki enologiczne

Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od wytłoków stosuje się odpowiednie ciśnienie, aby nie uzyskać więcej niż 75 litrów wina z każdych 100 kg zebranych winogron.

5.2. *Maksymalna wydajność*

16 000 kg winogron z hektara

120 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar objęty ChNP Costers del Segre składa się z następujących jednostek terytorialnych położonych wzdłuż dorzecza rzeki Segre pogrupowanych w siedem mniejszych jednostek geograficznych:

Mniejsza jednostka geograficzna Artesa de Segre: Obejmuje następujące jednostki terytorialne:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— jednostka Montclar w obrębie gminy Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Mniejsza jednostka geograficzna Urgell: Obejmuje następujące jednostki terytorialne:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Mniejsza jednostka geograficzna Les Garrigues: Obejmuje następujące jednostki terytorialne:

— 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

Mniejsza jednostka geograficzna Pallars: Obejmuje następujące jednostki terytorialne:

— Tremp wraz z Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya i Vilamitjana (dystrykty Tremp)

— Conca de Dalt

— dołączone dystrykty Cellers i Guàrdia de Tremp w gminie Castell de Mur

— dołączone dystrykty Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana i Sant Miquel de la Vall w gminie Gavet de la Conca

— dołączone dystrykty Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs i Sant Romà d'Abella w gminie Isona i Conca Dellà

— Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Appeneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Mniejsza jednostka geograficzna Raimat: Obejmuje następujące jednostki terytorialne:

— osada Raimat w gminie Lleida

Mniejsza jednostka geograficzna Segrià: Obejmuje następujące jednostki terytorialne:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells i Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Mniejsza jednostka geograficzna Valls del Riu Corb: Obejmuje następujące jednostki terytorialne:

— 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. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wino*

Specyficzne i ściśle zdefiniowane właściwości ChNP „Costers del Segre", takie jak jej pierwotne położenie geograficzne oraz odległość od Morza Śródziemnego i Pirenejów, tworzą klimat kontynentalny ze znacznymi wahaniami sezonowymi i dobowymi, jeżeli chodzi o temperaturę i okresy cyklu wzrostu, które są charakterystyczne dla obszaru i z których wynikają charakterystyczne zbiory.

Warunki klimatyczne, wraz z charakterystycznymi glebami wapiennymi ubogimi w materię organiczną i pokrytymi piaskiem lub gliną, wpływają korzystnie na uzyskanie optymalnej dojrzałości winogron i dają specjalne wina najwyższej jakości.

Niskie opady deszczu powodują pewien stres wodny u roślin, co zwiększa intensywność barwy oraz poprawia aromat i smak win. Suche wiatry i brak wilgoci ograniczają rozwój grzybów i umożliwiają stopniowe dojrzewanie winogron przed zbiorem, który następuje, gdy osiągną optymalny stopień dojrzałości.

Dzięki czynnikom naturalnym na tym obszarze możliwe jest zachowanie tradycyjnych odmian oraz doskonalenie odmian nierodzimych, wprowadzonych po pojawieniu się filoksery. Istnieje zatem duża różnorodność, jeżeli chodzi o odmiany winorośli, co oznacza, że produkty mogą mieć różne szczepowe kompozycje.

Na całym obszarze objętym ChNP „Costers del Segre" temperatury w godzinach nocnych podczas procesu dojrzewania są wyjątkowo niskie – często wynoszą około 15 °C przez cały okres dojrzewania, a na późniejszych etapach spadają do 2–10 °C. Powoduje to, że wina mają wysoką kwasowość i intensywny smak, co odróżnia je od win produkowanych w innych regionach.

Wszystkie te czynniki pozwalają zachować charakterystyczną jakość win, którą zawdzięczają one niskim temperaturom w godzinach nocnych.

Jeżeli chodzi o czynniki ludzkie, obszar ten cechuje się istnieniem tradycji uprawy winorośli, o czym świadczą źródła historyczne w postaci dokumentów i struktur fizycznych, oraz entuzjazmem w odniesieniu do nowych, innowacyjnych technik.

8.2. *Gatunkowe wino musujące*

W niektórych wytwórniach wina wino musujące produkuje się z wykorzystaniem tradycyjnej metody już od początku poprzedniego wieku.

Kiedy wina pochodzą z podobszarów z łagodnymi stokami, aromat pierwotny win bazowych jest przesycony zapachami owocowymi, natomiast kiedy pochodzą one z podobszarów położonych wyżej – zapachami kwiatowymi.

Znaczne dzienne zmiany temperatury w cyklu dojrzewania powodują, że produkowane wina mają wyróżniające się właściwości, wyższy poziom kwasowości i intensywny kwiatowy aromat. Czynniki te w połączeniu z czynnikiem ludzkim – ciągłym stosowaniem tradycyjnych metod produkcji – oraz czynnikiem naturalnym, który umożliwia zachowanie odmian lokalnych i dostosowanie odmian nielokalnych, pomagają kształtować specyficzne gatunkowe wina musujące objęte tą ChNP

8.3. *Wino likierowe*

Wyższe temperatury w ciągu dnia w połączeniu z niskimi opadami na jesieni umożliwiają opóźnienie zbiorów, w wyniku czego plon jest bardzo bogaty w cukry. Dzięki tym bardzo szczególnym właściwościom klimatu istnieje tradycja produkcji win likierowych przy wykorzystaniu późno zebranych, częściowo suszonych gron. Dzięki rodzajowi gleby owoce odmian wykorzystywanych do produkcji tych win mogą być zbierane w optymalnym stanie i nie stają się przejrzałe.

8.4. *Wino półmusujące*

Wysoką kwasowość oraz intensywny aromat win półmusujących objętych ChNP „Costers del Segre" można przypisać ogromnym wahaniom temperatury w ciągu procesu dojrzewania gron, które to wahania czasami przekraczają wartość 25 °C.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Opis win Costers del Segre objętych ChNP należy uzupełnić o następujące informacje:

a) Rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu wyrażoną w pełnych lub połówkowych jednostkach procentowych objętości, po których umieszcza się „% obj.".

b) Numer rejestracji w rejestrze podmiotów zajmujących się butelkowaniem i pakowaniem we właściwym dziale odpowiedzialnym za rolnictwo.

Wyrazy „Denominación de Origen Costers del Segre" (nazwa pochodzenia Costers del Segre) lub „Denominación de Origen Protegida Costers del Segre" (chroniona nazwa pochodzenia Costers del Segre) należy umieścić w wyraźny sposób w tym samym polu widzenia co obowiązkowe dane szczegółowe.

Wysokość czcionki użytej do zapisu „Costers del Segre" musi wynosić co najmniej 3 mm, a maksymalnie 7 mm, a czcionką o połowę mniejszą zapisuje się „Denominación de Origen" lub „Denominación de Origen Protegida", przy czym sposób ich przedstawienia musi być zgodny z zasadami przewidzianymi dla wspólnego znaku towarowego.

Link do specyfikacji produktu

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