C/2025/2465

25.4.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2465)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Costers del Segre»

PDO-ES-A1523-AM04

Data da comunicação: 28.1.2025

1. **Nome do produto**

«Costers del Segre»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação).

Dirección General de Alimentación (Direção-Geral da Alimentação). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e dos Laboratórios Agroalimentares).

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. REVISÃO DO TEXTO

Descrição:

Suprime-se a introdução do caderno de especificações e são melhoradas as descrições das várias categorias de produtos protegidos, nomeadamente das categorias 1 (vinho), 3 (vinho licoroso) e 8 (vinho frisante), resumindo as definições estabelecidas na legislação. A redação da categoria 5 (vinho espumante de qualidade) já está correta, pelo que permanece inalterada.

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Justificação:

No que respeita à categoria 1, altera-se ligeiramente a redação geral da descrição do produto «Vinho». A alteração pretende apenas melhorar a explicação do produto. A nova redação não difere em nenhum aspeto não formal do texto anterior.

Suprime-se igualmente a referência específica à necessidade de os vinhos serem aprovados por um painel de provadores. Esta segunda alteração prende-se com dois motivos: em primeiro lugar, incluir apenas a referência ao painel de provadores na descrição do «vinho» criou incoerência no documento, visto que cada categoria de produtos está sujeita às mesmas obrigações no que diz respeito ao controlo analítico e organolético para assegurar que é conforme com o caderno de especificações e abrangida pela denominação de origem; em segundo lugar, a necessidade de fornecer provas analíticas (físico-químicas e/ou sensoriais) que demonstrem que o operador controlou o produto é já mencionada na secção «Funções de verificação», pelo que se considera uma segunda referência desnecessária e redundante.

O formato está agora em conformidade com a maior parte do caderno de especificações catalão, pelo que se considera que esta alteração melhora a harmonização regulamentar e contribui para clarificar as condições que os produtos devem satisfazer para poder beneficiar da denominação de origem.

No que diz respeito à categoria 3, o aditamento do novo texto à descrição do produto «vinho licoroso» visa melhorar a clareza e a exatidão da definição deste tipo de vinho. A descrição anterior carecia de informações essenciais relevantes tanto para os produtores como para os consumidores e não explicava adequadamente o produto.

Importa observar que estas alterações não introduzem quaisquer características novas ou específicas do produto, uma vez que se baseiam em requisitos anteriormente implícitos e obrigatórios nos termos da atual legislação da UE (anexo VII, parte II, ponto 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho). A alteração da descrição visa alinhar o caderno de especificações da denominação de origem «Costers del Segre» com as orientações europeias e fornecer uma definição mais completa e precisa de vinho licoroso, sem alterar a sua substância ou tipologia tradicional.

No que diz respeito à categoria 8, a atualização da designação do produto «vinho frisante» segue a mesma lógica da do «vinho licoroso». Em ambos os casos, pretende-se melhorar a clareza e a exatidão da descrição do produto no caderno de especificações sem alterar os requisitos relativos à sua classificação, para o que são diretamente utilizadas as definições estabelecidas no anexo VII, parte II, ponto 8, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho. Tal como acontece com o vinho licoroso, as alterações introduzidas na descrição do vinho frisante não alteram o tipo de produto, uma vez que se trata de requisitos já obrigatórios antes da sua inclusão no caderno de especificações.

A inclusão de informações específicas, como o título alcoométrico mínimo e a sobrepressão devida ao anidrido carbónico endógeno em solução, permite uma melhor definição do produto sem a alterar no essencial. Deste modo, as descrições dos produtos são mais completas e úteis para todos os intervenientes na produção e comercialização de vinhos frisantes e vinhos licorosos abrangidos pela denominação de origem «Costers del Segre».

2. ALTERAÇÃO DOS LIMITES DE TÍTULO ALCOOMÉTRICO ADQUIRIDO E TOTAL

Descrição:

Alteração dos limites mínimos do título alcoométrico adquirido e total:

No vinho branco e no vinho rosado (categoria 1), desce de 10,5 % vol. para 9 % vol.

No vinho tinto (categoria 1), diminui de 11 % vol. para 9 % vol.

O título alcoométrico total mínimo do vinho licoroso é fixado em 17,5 % vol.

No vinho frisante, o título alcoométrico adquirido diminui de 10 % vol. para 7 % vol. e o título alcoométrico total de 10 % vol. para 9 % vol.

Altera-se o ponto 2 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Justificação:

As flutuações térmicas e as alterações do ciclo vegetativo da vinha causadas pelas alterações climáticas podem levar a colheitas variáveis em termos de maturação fenólica e sem o habitual aumento em graus Brix resultante da maturação tecnológica. Estas circunstâncias dão aos enólogos a possibilidade de produzir vinhos com um título alcoométrico inferior, mas mantendo um perfil organolético completo e complexo, em especial com a aplicação de técnicas avançadas de gestão da vinha e de vinificação, como a viticultura de precisão na gestão da superfície foliar, a seleção visual automatizada quando as uvas chegam à adega e a seleção adequada de leveduras nativas.

Além disso, do ponto de vista químico, os elevados teores de etanol observados recentemente permitem a dissolução de um maior número de compostos polares e apolares, o que pode dissimular ou alterar as subtilezas dos terpenos, ésteres e outros compostos aromáticos importantes no perfil organolético do vinho. Tal pode reduzir a especificidade das notas aromáticas representativas de determinados *terroirs*. Assim, permitir que os vinhos sejam produzidos com um título alcoométrico inferior proporciona aos produtores um instrumento natural para manter as características específicas dos vinhos tradicionais da denominação de origem «Costers del Segre».

Por último, refira-se a tendência global do mercado para vinhos de título alcoométrico mais reduzido, impulsionada tanto por razões de saúde pública como pelas preferências dos consumidores, que coincide com as necessidades acima referidas resultantes das alterações climáticas.

Em suma, a redução do limite inferior do título alcoométrico do vinho é mais do que uma simples adaptação às alterações climáticas. Trata-se de um ajustamento estratégico que possibilita exprimir melhor o *terroir* nos vinhos abrangidos pela denominação de origem «Costers del Segre», contrariar o aumento do título alcoométrico que é hoje comum e adaptar os produtos às exigências e tendências do mercado.

A inclusão da menção «com um título alcoométrico total não inferior a 17,5 % vol.» nos requisitos físico-químicos dos vinhos licorosos não é tanto uma novidade ou uma alteração, mas antes uma clarificação. Longe de ser uma condição restritiva da denominação de origem, este critério reflete apenas as disposições do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho (anexo VII, parte II, ponto 3), que estabelece este requisito como condição básica para a classificação dos vinhos licorosos.

A inclusão deste ponto no caderno de especificações tem por objetivo principal facilitar a compreensão pelo leitor do tipo de produto referido, procurando assim evitar eventuais mal-entendidos ou interpretações incorretas e assegurar uma melhor compreensão do produto descrito.

Para concluir, o aditamento deste critério contribui para dar um resumo mais preciso do produto e garante o devido alinhamento das expectativas dos consumidores com a regulamentação. Em nada implica a alteração do perfil físico-químico, organolético ou técnico que caracteriza o produto.

3. ALTERAÇÃO DOS LIMITES MÁXIMOS DE DIÓXIDO DE ENXOFRE

Descrição:

Alteração dos limites superiores do teor de dióxido de enxofre total se o teor de açúcares for < 5 g/l:

No vinho branco e no vinho rosado (categorias 1 e 8), diminui de 200 mg/l para 150 mg/l.

No vinho tinto (categorias 1 e 8), diminui de 150 mg/l para 100 mg/l.

No vinho licoroso, diminui de 150 mg/l para 120 mg/l.

Alteração dos limites superiores do teor de dióxido de enxofre total se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l:

No vinho branco e no vinho rosado (categorias 1 e 8), diminui de 250 mg/l para 220 mg/l.

No vinho tinto (categorias 1 e 8), diminui de 200 mg/l para 170 mg/l.

No vinho licoroso, diminui de 200 mg/l para 170 mg/l.

Altera-se o ponto 2 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Justificação:

A redução dos teores máximos de dióxido de enxofre (SO_2) autorizados na vinificação reflete o atual consenso existente no setor vitivinícola quanto à necessidade de tornar a vinificação mais saudável e mais sustentável.

O dióxido de enxofre é um aditivo amplamente utilizado na vinificação devido às suas propriedades antioxidantes, antioxidásicas e antimicrobianas. Apesar da sua utilização generalizada, o dióxido de enxofre tem efeitos negativos: pode causar reações adversas em indivíduos suscetíveis (dermatite, urticária, dor abdominal) e, a nível enológico, a adição de doses excessivas produz um desagradável odor a enxofre no vinho. Dado estar presente em vários alimentos e ser um composto com um efeito cumulativo quando ingerido, a sua utilização é limitada. É também obrigatório declarar a sua presença na rotulagem, com a menção «contém sulfitos».

Os novos limites máximos da concentração de dióxido de enxofre estão alinhados com os publicados pelos organismos de controlo e certificação da produção biológica e pela UE (Regulamento de Execução (UE) 2021/1165 da Comissão) e contribuirão para minimizar os riscos associados ao produto. A inclusão de práticas enológicas, como a utilização de gases inertes ou a gestão criteriosa do oxigénio durante a vinificação, compensa de forma eficaz a redução do SO_2 sem comprometer a qualidade e a longevidade dos vinhos produzidos.

A redução da quantidade de SO_2 adicionado não afeta o perfil organolético nem a tipicidade do produto. Pelo contrário, os vinhos produzidos com teores mais baixos de SO_2 apresentam uma complexidade aromática e uma autenticidade que refletem de forma mais fiel o microclima e as características do solo de produção das uvas.

O rigor científico exige adaptabilidade e a revisão contínua das práticas. A este respeito, a alteração proposta constitui um passo em frente coerente e bem fundamentado. Esta nova abordagem não só favorece a produção de vinho «mais limpo» e mais autêntico, sem afetar a sua identidade, como também estabelece um novo paradigma enológico que reforça a responsabilidade ecológica e social da denominação de origem «Costers del Segre».

4. ALTERAÇÃO DOS LIMITES MÁXIMOS DE ACIDEZ VOLÁTIL

Descrição:

Alteração dos limites superiores de acidez volátil:

No vinho branco e no vinho rosado (categoria 1), aumenta de 0,6 g/l (0,9 g/l, no caso dos vinhos envelhecidos) para 1,08 g/l (18 meq/l).

No vinho tinto (categoria 1), aumenta de 0,8 g/l (1,2 g/l, no caso dos vinhos envelhecidos) para 1,2 g/l (20 meq/l).

No vinho licoroso, aumenta de 0,8 g/l para 1,08 g/l (18 meq/l) nos brancos e rosados e para 1,2 g/l (20 meq/l) nos tintos.

No vinho frisante, aumenta de 0,6 g/l para 1,08 g/l (18 meq/l) nos brancos e rosados e para 1,2 g/l (20 meq/l) nos tintos.

Altera-se o ponto 2 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Justificação:

Os limites de acidez volátil dos vinhos com denominação de origem «Costers del Segre» são alterados para refletir uma compreensão mais inovadora e matizada da vinificação contemporânea. Geralmente associada à presença de ácido acético e do seu éster etílico (acetato de etilo), a acidez volátil é historicamente considerada um sinal de defeitos no vinho. No entanto, investigação recente revelou que teores moderados de acidez volátil podem contribuir positivamente para a complexidade aromática e gustativa do vinho.

Do ponto de vista químico, a acidez volátil não é um parâmetro isolado. Antes interage com outros componentes do vinho, como os polifenóis e os ésteres, numa sinergia que regula o perfil organolético. Assim, os limites mais restritivos anteriormente fixados podem ter limitado desnecessariamente a expressão do *terroir* e da tipicidade varietal.

Além disso, as atuais técnicas de vinificação permitem um controlo mais preciso da fermentação e da maturação, reduzindo o risco de criação de teores problemáticos de acidez volátil. As tecnologias de fermentação controlada e a gestão da fase pós-fermentação, com práticas como a microoxigenação e a utilização de leveduras selecionadas, permitem que os enólogos ajustem os teores de acidez volátil dentro de um intervalo que cria complexidade sem comprometer a qualidade do produto.

Importa salientar que esta revisão regulamentar não incentiva um aumento indiscriminado da acidez volátil, antes procurando permitir um intervalo mais flexível que reflita os conhecimentos científicos atuais. Esta atualização permite uma maior liberdade para explorar estilos de vinho que exprimam de forma mais precisa a riqueza e a diversidade dos *terroirs* da denominação de origem «Costers del Segre».

Esta mudança constitui um passo importante no sentido de uma vinificação mais adaptável e responsável, consentânea com as exigências de um mercado tão informado e exigente como o do vinho.

5. ALTERAÇÃO DOS LIMITES MÍNIMOS DE ACIDEZ TOTAL

Descrição:

Os limites inferiores da acidez total dos vinhos brancos, rosados e tintos (categoria 1) são alterados de 4,5 g/l para 3,5 g/l.

Altera-se o ponto 2 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Justificação:

Na esteira da justificação apresentada para o aumento do título alcoométrico autorizado, são atualizados os limites inferiores da acidez total dos vinhos com a denominação de origem «Costers del Segre», em resposta à crescente variabilidade climática e ao aumento das temperaturas médias, bem como à volatilidade do mercado vitivinícola mundial. A alteração visa dotar os produtores dos instrumentos naturais de que precisam para manter a qualidade e o estilo dos seus vinhos.

O aumento das temperaturas e as variações da precipitação afetam a maturação das uvas e, consequentemente, o seu perfil ácido. Nas condições climáticas atuais, as uvas atingem frequentemente a maturação fenólica ao mesmo tempo que atingem uma fase avançada de maturação tecnológica, o que resulta em teores de acidez total abaixo dos registados nas décadas anteriores.

A existência de um limite inferior de acidez total elevado leva à rejeição de uvas que, de outro modo, seriam ideais para a produção de vinhos de alta qualidade. Por sua vez, esta rigidez pode também levar os enólogos a efetuar a vindima sem que que as uvas estejam suficientemente maduras para além da fase de maturação tecnológica, limitando assim a possibilidade de produzir vinhos que reflitam de forma fiel o *terroir* em que foram produzidas.

Por conseguinte, a manutenção de limites estritos de acidez total poderia resultar num modelo de vinificação obsoleto, porquanto deixaria de assegurar a manutenção do perfil sensorial histórico dos vinhos protegidos e limitaria a competitividade dos vinhos com a denominação de origem «Costers del Segre» num mercado mundial que exige diversidade e adaptabilidade.

6. ALTERAÇÃO DE OUTROS LIMITES ANALÍTICOS

Descrição:

Alargam-se os intervalos de absorvância autorizados para os vinhos (categoria 1) e os vinhos licorosos (categoria 3), bem como os intervalos da intensidade de cor dos vinhos (categoria 1). Suprimem-se os requisitos relativos à limpidez, com a eliminação dos limites de medição da turvação dos vinhos (categoria 1) e dos vinhos licorosos (categoria 3).

Altera-se o ponto 2 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Justificação:

Na indústria vitivinícola, a diversidade varietal é um património que confere riqueza e complexidade ao produto e alarga a gama de vinhos produzidos. A denominação de origem «Costers del Segre» é particularmente importante a este respeito, pois abrange uma vasta gama de castas. Porém, esta diversidade pode constituir um desafio no que respeita à normalização dos parâmetros sensoriais. Os limites anteriores fixados para a absorvância no espetro visível eram excessivamente restritivos para algumas castas, comprometendo potencialmente a inclusividade varietal que define a denominação de origem.

Em resposta a esta situação, aumentam-se os limites da cor. Esta decisão vem na sequência de análises sensoriais e estudos espetrofotométricos exaustivos, tendo por objetivo garantir que as diferentes castas possam exprimir a sua identidade cromática sem se desviarem do perfil organolético tradicional dos vinhos com a denominação de origem «Costers del Segre».

A supressão geral de muitos dos limites inferiores é uma alteração subtil que não afeta a cor observada pelo olho humano. A redução da intensidade mínima de cor exigida para os vinhos tintos permite a inclusão de castas de cor clara (como a *pinot-noir*), previamente excluídas dos estudos iniciais efetuados para estabelecer os critérios anteriores.

Importa sublinhar que estas alterações não modificam o estilo do produto protegido nem sacrificam a qualidade ou a tipicidade do vinho. Antes permitem uma maior expressão da diversidade varietal, assegurando assim uma representação mais precisa e completa do *terroir* da denominação de origem.

A alteração permite uma interpretação mais inclusiva e rica do que significa o vinho «Costers del Segre», respeitando em simultâneo os limites da excelência e da coerência enológica.

Quanto à limpidez, embora historicamente vista como um sinal de qualidade dos vinhos, já não constitui um fator universalmente desejável nem um indicador do valor do produto do ponto de vista enológico.

Vários argumentos sustentam a supressão deste requisito.

Em primeiro lugar, a limpidez é altamente subjetiva e pode ser influenciada por um grande número de fatores não diretamente relacionados com as propriedades intrínsecas do vinho, como o tipo de embalagem ou as condições de iluminação.

Em segundo lugar, centrar a atenção na limpidez equivale a desviá-la de fatores mais relevantes relativos ao *terroir*, à origem e à tipicidade do vinho. Mesmo no caso dos vinhos límpidos e brilhantes, a obtenção de baixos níveis de turvação é uma questão técnica e não uma qualidade distintiva associada ao *terroir* ou ao tipo de produção.

Importa igualmente referir que as tendências atuais do consumo de vinho remetem para a aceitação e valorização crescentes de técnicas de produção mais naturais e menos intervencionistas. Estas técnicas, que passam por evitar ou minimizar os processos de filtração, podem resultar em vinhos com uma certa quantidade de turvação ou depósitos. Longe de ser considerada um defeito, esta característica é frequentemente tida pelos consumidores como um sinal de um produto menos transformado e proporcionador de uma expressão sensorial mais fiável do *terroir* de origem do vinho.

Em suma, a supressão dos requisitos de limpidez do caderno de especificações não só é coerente com as tendências de vinificação contemporâneas como permite também que os enólogos se centrem em aspetos mais importantes na produção de vinhos de alta qualidade e que reflitam de forma autêntica a natureza da denominação de origem «Costers del Segre».

7. ALTERAÇÃO DAS DESCRIÇÕES ORGANOLÉTICAS

Descrição:

Suprime-se a descrição escrita da cor dos vinhos brancos, rosados e tintos (categoria 1) e dos vinhos licorosos (categoria 3).

Nos vinhos frisantes, suprime-se a menção «com bolhas e sem espuma» da descrição do «Aspeto» e a menção «teor de gás carbónico percetível no palato» da descrição da «Boca».

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Justificação:

A avaliação da cor dos vinhos beneficiou significativamente dos avanços tecnológicos na espetrofotometria e na análise quantitativa. Apesar do seu potencial literário ou valor comercial, as descrições escritas da cor carecem da precisão e da reprodutibilidade exigidas pela vinificação moderna.

A utilização de medidas de absorvância no espetro visível proporciona uma quantificação mais precisa e objetiva da cor, permitindo uma normalização determinante num contexto científico e comercial altamente competitivo.

Optou-se pela supressão da descrição escrita da cor no caderno de especificações da denominação de origem «Costers del Segre». Esta decisão justifica-se pela necessidade de seguir protocolos técnicos avançados e eliminar ambiguidades suscetíveis de levar a interpretações subjetivas, de modo a preservar a integridade e a uniformidade do perfil sensorial do vinho. A apresentação de uma descrição escrita e de medições espetrofotométricas era redundante e suscetível de criar ambiguidades desnecessárias na interpretação do padrão da cor.

Com a adoção de uma abordagem puramente quantitativa, assegura-se que os vinhos cumpram critérios objetivos e verificáveis, o que reforça a credibilidade e a reputação da denominação de origem.

No que diz respeito às bolhas visíveis nos vinhos frisantes, o caderno de especificações da denominação de origem «Costers del Segre» incluía requisitos específicos relativos à presença e perceção sensorial do dióxido de carbono. Embora concebidos para garantir um determinado grau de uniformidade do produto, estes requisitos revelaram-se desnecessários e pouco úteis, sendo por isso suprimidos.

A principal justificação reside no facto de os requisitos analíticos existentes, como a sobrepressão de 1 a 2,5 bar a 20 °C, proporcionarem uma forma mais precisa de classificar estes vinhos e de garantir as suas propriedades. Neste caso específico, a análise sensorial obtém resultados menos sólidos, o que torna a abordagem analítica mais fiável.

Em suma, a supressão dos requisitos sensoriais relacionados com a presença de dióxido de carbono nos vinhos frisantes não altera o perfil destes vinhos em termos de características efervescentes, uma vez que os rigorosos critérios analíticos existentes, como a sobrepressão medida em bar, garantem o estilo desta categoria vinícola de forma fiável e robusta. Esta alteração do caderno de especificações simplifica o processo de avaliação, eliminando a necessidade de um exame organolético adicional que, apesar de informativo, é menos preciso do que o seu equivalente físico-químico. Tal garante a qualidade e as características dos vinhos frisantes, permitindo também uma maior flexibilidade e capacidade de resposta nas suas produção e análise.

8. ALTERAÇÃO DAS PRÁTICAS VITÍCOLAS

Descrição:

A redação é melhorada e suprime-se a autorização de irrigação.

Altera-se o ponto 3.1 do caderno de especificações e o ponto 5 do documento único.

Justificação:

Atendendo às condições climáticas atuais, nomeadamente três anos de precipitação reduzida, bem como às previsões que indicam que a falta de disponibilidade de água proveniente das chuvas passará a ser a norma nos próximos anos, considera-se adequado autorizar cada viticultor a gerir livremente o abastecimento de água para evitar o *stress* hídrico, tendo em conta a obrigação de observar as indicações gerais constantes do Decreto n.º 474/2004, de 28 de dezembro, que dá execução à Lei n.º 15/2002, de 27 de junho, relativa à gestão do vinho.

9. ALTERAÇÃO DA ÁREA DELIMITADA

Descrição:

Além da melhoria da redação, nomeadamente substituindo a menção «subzona» anteriormente utilizada por «unidade geográfica mais pequena» e incluindo um parágrafo anteriormente constante do ponto 8.2 «Área de produção e transformação» do caderno de especificações, alarga-se a área delimitada, que passa a incluir municípios inteiros quando, anteriormente, referia apenas determinadas parcelas.

Altera-se o ponto 4 do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único.

Justificação:

A fim de facilitar a incorporação de determinadas superfícies vitícolas pertencentes a municípios onde existem já parcelas incluídas na área de produção, após verificação, em todo o município, do cumprimento das condições exigidas para pertencer à denominação de origem, a identificação de todo o município no documento técnico permite que as autoridades responsáveis pela denominação avaliem internamente o pedido de qualquer proprietário que pretenda ser incluído na área de produção, sem necessidade de alterar o caderno de especificações para cada aditamento, como já acontece noutros cadernos de especificações de denominações de origem da Catalunha.

Este novo processo em nada reduz a verificação jurídica associada à área em si (incluindo a autorização de plantação, a casta admitida e quaisquer elementos eventualmente necessários), ocorrendo o controlo antes da inscrição da área no registo de parcelas indicado no regulamento da denominação de origem «Costers del Segre».

Além disso, constitui uma alteração do caderno de especificações no que diz respeito à rapidez e eficácia do procedimento de inclusão na denominação de origem «Costers del Segre», habilitando qualquer viticultor que cumpra os requisitos legislativos gerais e específicos a exercer o direito de integrar a denominação de origem em causa.

Transfere-se o ponto 8.2 por se considerar mais adequado referir este aspeto na definição da área geográfica da denominação de origem protegida.

10. ALTERAÇÕES DAS CASTAS

Descrição:

Estas alterações incluem o aditamento de novas castas identificadas como promissoras e representativas do caráter único da área, a reavaliação de castas antes classificadas como «recomendadas» e «autorizadas» e a alteração de nomes das castas.

Altera-se o ponto 6 do caderno de especificações e o ponto 7 do documento único.

Justificação:

Algumas das adegas do «Costers del Segre» (DOP) exploram atualmente as castas incluídas na secção do Decreto Real que regulamenta o potencial vitícola da Comunidade Autónoma da Catalunha (Decreto Real RD n.º 32/2023, de 24 de janeiro).

As quatro novas castas incluídas são a *picapoll-blanco*, a *malvasía-de-sitges*, a *pirene* e a *marselan*. A sua inclusão reflete uma procura constante de excelência e de diversidade enológica. Selecionadas pelo seu potencial de vinificação e pela sua adaptabilidade às condições geoclimáticas da região, estas castas enriquecem o leque de opções utilizáveis para produzir vinhos de alta qualidade. A sua inclusão contribui para a evolução e a inovação da denominação de origem, promovendo o carácter único e a identidade destes vinhos protegidos.

Várias adegas da DOP solicitaram a inclusão das variedades em causa, que se prestam na perfeição à produção destes vinhos. A sua inclusão foi aprovada na sequência dos excelentes resultados dos testes e estudos realizados com cada uma das castas, tendo em conta o solo e o clima. Estes estudos tiveram os resultados que se seguem.

Malvasía-de-sitges: casta branca, originária da Catalunha, de uvas doces e suaves. Produz vinhos frescos e aromáticos, e é também adequada para a produção de vinhos doces e envelhecidos. Cachos médios a grandes, alongados e em forma de pirâmide, com uvas pequenas a médias. Boa resistência ao frio. Os vinhos produzidos são muito bons, apresentando os aromas e as características da casta. Valorizam também as características dos vinhos «Costers del Segre» (DOP), mantendo o caráter e os sabores típicos da região.

Marselan: casta tinta não local. Trata-se de uma casta internacional relativamente rara, com resultados de produção muito interessantes em termos qualitativos. Cachos pequenos a médios, alongados e de forma cilíndrica ou cónica. Uvas pequenas e redondas de cor púrpura-negra. Variedade robusta e rústica de vigor médio. Produz um vinho complexo, equilibrado e encorpado, muito colorido e aromático. Rica em taninos suaves e harmoniosos. Notas de cacau, groselhas-vermelhas, framboesas, frutos maduros e especiarias. Os estudos revelam que esta casta apresenta bom potencial para produzir vinho de qualidade, preservando o caráter e sabores típicos da região.

Picapoll-blanco: casta branca não local. Videira de vigor médio e rebentação tardia. Boa fertilidade, resistente a doenças fúngicas e sensível aos ácaros. Ciclo de maturação lento. Cachos médios a pequenos e soltos, em forma de pirâmide. As uvas são elípticas, de tamanho médio a pequeno e de cor amarelo-esverdeada. Produz vinhos com título alcoométrico moderado e acidez elevada. Os vinhos são leves, com notas frutadas e florais, generosos na boca e de cor âmbar-vivo. Conservam o caráter dos vinhos da região.

Pirene: casta tinta, resistente à seca, originária da Catalunha; os estudos mostram que consegue adaptar-se às alterações climáticas. Casta de ciclo longo: rebentação em meados de abril e vindima em meados de outubro, com maturação muito uniforme. Uvas de tamanho e forma diversos, consoante a frutificação. Uvas com níveis elevados de taninos, cor e acidez. Os vinhos produzidos com a casta *pirene* conservam as características e sabores típicos da região, sem afetar a qualidade do vinho.

A decisão de reavaliar e ajustar as categorias de castas de uva da denominação de origem protegida «Costers del Segre», designadamente a alteração de «recomendada» para «autorizada», pretende vincar a autenticidade e o caráter único dos vinhos da região. A alteração visa definir como ponto focal da categoria «recomendada» as castas consideradas emblemáticas e particularmente adequadas para exprimir o caráter distinto do território. Ao mesmo tempo, a inclusão de determinadas castas na categoria «autorizada» não significa que sejam desprovidas de valor ou que não tenham lugar na denominação de origem protegida. Pretende-se antes dar prioridade às castas tidas como mais representativas da identidade vitícola do «Costers del Segre» e distingui-las das «castas internacionais».

A alteração tem igualmente em conta a diversidade e a dinâmica do mundo vitivinícola, permitindo que os produtores explorem novas castas e novos estilos sem restrições excessivas. Em última análise, a alteração destas categorias visa promover a excelência e a inovação na produção de vinhos de qualidade da denominação de origem protegida, sem deixar de respeitar e preservar a essência das castas tradicionais que contribuem para o caráter único dos vinhos da região.

A alteração da nomenclatura da casta *mazuela-samsó* para *carinyena* no caderno de especificações da denominação de origem protegida «Costers del Segre» responde à necessidade de uniformizar e clarificar o nome desta casta, bem como de refletir com exatidão o seu nome em catalão, a língua oficial da região correntemente utilizada na documentação vitivinícola.

A casta *carinyena* é uma das castas locais mais emblemáticas e tradicionais da região do «Costers del Segre». Em virtude da sua importância histórica e do seu contributo único para as características organoléticas dos vinhos produzidos nesta área, é fundamental que lhe seja atribuída uma denominação que reflita com exatidão a sua identidade. A alteração do nome da casta de *mazuela-samsó* para *carinyena* permite uma maior coerência na nomenclatura das castas e evita eventuais confusões na identificação e no reconhecimento desta uva por viticultores, enólogos e consumidores.

Consta da classificação das castas, incluída no anexo XXI do Decreto Real n.º 1338/2018, de 29 de outubro, que regulamenta o potencial de produção vitícola, como casta tinta autorizada para as províncias de Barcelona, Girona, Lérida e Tarragona da Comunidade Autónoma da Catalunha: *mazuela*, *cariñena*, *samsó* T. (ponto 9).

Em suma, a alteração da nomenclatura da casta de *mazuela-samsó* para *carinyena* é necessária e lógica, refletindo de forma mais precisa a identidade, a importância histórica e a relevância da casta para a produção de vinhos de alta qualidade na região do «Costers del Segre».

11. REVISÃO DO TEXTO RELATIVO À RELAÇÃO

Descrição:

O texto relativo à relação é alterado em vários pontos.

A alteração diz respeito ao ponto 7 do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

A relação não é alterada, apenas a redação é melhorada. Trata-se, por conseguinte, de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, respeitante às indicações geográficas.

Justificação:

Decidiu-se melhorar o texto relativo à relação, em consonância com a alteração de outras secções do caderno de especificações.

12. ALTERAÇÕES DIVERSAS DAS CONDIÇÕES ADICIONAIS

Descrição:

No ponto 8.1, «Âmbito de proteção da DOP», suprime-se o seguinte parágrafo: «Vinhos produzidos exclusivamente a partir de uvas das castas pertencentes à espécie *Vitis vinifera* autorizadas no presente caderno de especificações e provenientes de existências cultivadas na área geográfica correspondente. Os vinhos devem respeitar as características descritas no presente caderno de especificações, em termos quer analíticos quer organoléticos.»

Conforme já explicado, o ponto 8.2, «Área de produção e transformação», do caderno de especificações é transferido para a última frase do ponto 4, «Delimitação da área geográfica».

No ponto 8.3, «Acondicionamento e/ou envelhecimento e engarrafamento» do caderno de especificações, as regras relativas à declaração são substituídas pela obrigação de notificar o organismo de gestão da DOP sempre que os produtos devam ser acondicionados fora da área de produção, para que o processo possa ser controlado e a qualidade do produto garantida.

Além disso, é aditado o seguinte parágrafo: «Os engarrafadores registados podem produzir e engarrafar vinhos não abrangidos pela denominação de origem, desde que sejam garantidos os controlos dos processos de engarrafamento e que os vinhos sejam separados em cubas independentes e claramente identificadas, com um registo do volume nominal e da origem.»

Altera-se o ponto 8.7 («Registos») de modo a que as adegas de engarrafamento situadas fora da área delimitada também tenham de ser inscritas no registo dos engarrafadores e acondicionadores.

A alteração diz respeito ao ponto 8 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Justificação:

Suprime-se o parágrafo do ponto 8.1 pelo facto de o conteúdo não se referir ao âmbito de proteção apenas em relação à denominação de origem «Costers del Segre».

Transfere-se o ponto 8.2 por se considerar mais adequado referir este aspeto na definição da área geográfica da denominação de origem protegida.

No que diz respeito ao ponto 8.3 relativo à notificação, a alteração justifica-se pelo facto de o referido ponto anteriormente se limitar a informar o organismo de gestão do acondicionamento efetuado fora da área de produção. Contudo, uma comunicação eficaz é um requisito de notificação para que a entidade reguladora possa avaliar e supervisionar, tal como estabelecido no caderno de especificações desta operação. O parágrafo aditado visa estabelecer um processo de identificação e controlo para os casos em que os engarrafadores registados produzem e engarrafam vinhos não abrangidos pela denominação de origem, tendo devidamente em conta o direito da União, designadamente o relativo à livre circulação de mercadorias e à liberdade de prestação de serviços. Acresce que tal está em conformidade com o artigo 25, n.º 2, do Regulamento relativo à denominação de origem «Costers del Segre», aprovado pelo Despacho ARP/297/2005, de 20 de junho.

A alteração do ponto 8.7 permite a realização de controlos do acondicionamento efetuado fora da área delimitada.

13. ALTERAÇÃO DAS REGRAS DE ROTULAGEM

Descrição:

Transfere-se o ponto 2.5 do caderno de especificações, «Expressões e/ou menções relativas à produção e/ou ao envelhecimento» para a parte do ponto 8 relativa às disposições em matéria de rotulagem. Estas especificações são facultativas e estão integralmente regulamentadas na Lei n.º 6/2015, de 12 de maio, relativa às denominações de origem protegidas e às indicações geográficas protegidas de âmbito territorial supra-autonómico, que estabelece pormenorizadamente os requisitos para a utilização de menções como «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva» e «Premium», bem como os tempos de envelhecimento e as características específicas de cada um deles.

A redação é igualmente simplificada:

«Os vinhos abrangidos pela DOP "Costers del Segre" podem utilizar na rotulagem menções ou expressões tradicionais protegidas na UE nos casos previstos na legislação específica aplicável e em conformidade com as regras específicas de rotulagem elaboradas pelo Conselho Regulador. Pode igualmente ser feita referência a uma unidade geográfica mais pequena a título de menção facultativa.»

Suprime-se o ponto 8.6 do caderno de especificações, que se limitava às menções tradicionais a seguir indicadas, pelo que se tornou desnecessário: «denominación de origen - crianza - reserva - grande reserva».

Altera-se também a altura dos carateres utilizados para indicar a denominação «Costers del Segre», que passa de um máximo de 4 mm para 3 mm a 7 mm.

A alteração diz respeito aos pontos 2 e 8 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Justificação:

A alteração visa tornar a ordem das secções mais coerente e sistemática.

Prevendo a regulamentação acima referida regras exaustivas, pretende-se evitar a duplicação de legislação. Assim, simplifica-se o caderno de especificações da denominação de origem protegida «Costers del Segre», tornando as secções referentes a expressões facultativas mais claras e concisas para os produtores e outras partes interessadas do setor vitivinícola. Esta simplificação em nada altera os requisitos legislativos estabelecidos, antes visando evitar legislação redundante e facilitar a compreensão das regras por parte dos operadores. A decisão está em consonância com as práticas de simplificação administrativa que visam reduzir os encargos regulamentares, promover a eficiência na gestão das denominações de origem protegidas e assegurar a coerência e a harmonização das normas do setor com a legislação nacional aplicável.

No que respeita à altura dos carateres, a combinação de todas as informações obrigatórias relativas às adegas torna necessário permitir que a denominação «Costers del Segre» figure em carateres de tamanho superior, de modo a possibilitar a inclusão de todo o texto, quer obrigatório quer facultativo, em carateres com o tamanho adequado.

14. ALTERAÇÕES DOS CONTROLOS

Descrição:

Suprime-se a preferência pelo Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Instituto Catalão da Vinha e do Vinho) como laboratório de análise dos vinhos abrangidos pela DOP. É incluída a nomeação do painel de provadores com o acordo prévio do organismo de gestão, deixando a autoridade de controlo competente de ser responsável pela aprovação dos rótulos.

A alteração diz respeito ao ponto 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Justificação:

Estes três aspetos são clarificados na gestão dos controlos. A autoridade competente responsável pelos controlos oficiais é o Instituto Catalão da Vinha e do Vinho, cabendo ao Conselho Regulador aprovar a utilização dos rótulos dos vinhos protegidos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação(ões)**

«Costers del Segre»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *VINHO – Vinhos brancos e rosados*

BREVE DESCRIÇÃO

Brancos:

Aspeto: os vinhos devem respeitar os seguintes intervalos/valores:

Absorvância a 420 nm igual ou inferior a 1,4.

Absorvância a 520 nm igual ou inferior a 0,4.

Absorvância a 620 nm igual ou inferior a 0,1.

Intensidade de cor igual ou superior a 1,9.

Nariz: aromas varietais de frutos e/ou vegetais, ou de flores e especiarias, com eventuais aromas terciários. Sem defeitos.

Boca: equilibrados no nariz e na boca, sem defeito; final longo e persistente, superior a cinco segundos.

Rosados:

Aspeto: Os vinhos devem respeitar os seguintes intervalos/valores:

Absorvância a 420 nm igual ou inferior a 2,5.

Absorvância a 520 nm igual ou inferior a 3.

Intensidade de cor igual ou superior a 5,7.

Nariz: aromas varietais de frutos e/ou vegetais, ou de flores e especiarias, com eventuais aromas terciários. Sem defeitos.

Boca: equilibrados no nariz e na boca, sem defeito; final longo e persistente, superior a cinco segundos.

* Quando não são especificados limites, os vinhos cumprem o disposto na legislação em vigor.

* O teor máximo de dióxido de enxofre é de 220 mg/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro): 150

2. *VINHO – Vinhos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: Os vinhos devem respeitar os seguintes intervalos/valores:

Absorvância a 420 nm igual ou superior a 0,1.

Absorvância a 520 nm igual ou superior a 0,1.

Intensidade de cor igual ou superior a 1,5.

Nariz: sem defeitos, aromas varietais de frutos e/ou vegetais, ou de flores e especiarias, com eventuais aromas terciários.

Boca: equilibrados no nariz e na boca, sem defeito; final longo e persistente, superior a cinco segundos.

* Quando não são especificados limites, os vinhos cumprem o disposto na legislação em vigor.

* O teor máximo de dióxido de enxofre é de 170 mg/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro): 100

3. *VINHO LICOROSO*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: os vinhos devem respeitar os seguintes intervalos/valores:

Absorvância a 420 nm igual ou inferior a 20.

Absorvância a 520 nm igual ou inferior a 20.

Absorvância a 620 nm igual ou inferior a 10.

Intensidade de cor igual ou superior a 50.

Nariz: sem defeitos, aromas varietais de frutos e/ou vegetais, ou de flores e especiarias, com eventuais aromas terciários.

Boca: equilibrados no nariz e na boca, sem defeitos.

* Quando não são especificados limites, os vinhos cumprem o disposto na legislação em vigor.

* Acidez volátil máxima: nos vinhos brancos e rosados, 18 meq/l (1,08 g/l, expressa em ácido acético); nos vinhos tintos, 20 meq/l (1,20 g/l, expressa em ácido acético);

* O teor máximo de dióxido de enxofre é de 170 mg/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,3

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro): 120

4. *VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: translúcido, tonalidade amarelada e/ou esverdeada, podendo apresentar laivos de laranja ou de ouro velho. Bolha persistente com formação de cordão. Os vinhos devem respeitar os seguintes intervalos/valores:

Absorvância a 420 nm igual ou superior a 0,05 e igual ou inferior a 1,4.

Absorvância a 520 nm igual ou inferior a 2.

Absorvância a 620 nm igual ou inferior a 1.

Intensidade de cor igual ou superior a 0,05 e igual ou inferior a 2.

Turbidez inferior a 30 NTU.

Nariz: Sem defeitos. Aromas de fruta e/ou vegetais frescos e/ou florais, podendo apresentar aromas terciários provenientes do envelhecimento em garrafa.

Boca: equilibrados no nariz e na boca, sem defeito; final longo e persistente, superior a cinco segundos.

* Quando não são especificados limites, os vinhos cumprem o disposto na legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,8

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,3

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro): 185

5. *VINHO FRISANTE*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: dióxido de carbono visível. Cor correspondente aos intervalos de absorvância descritos nas secções anteriores para cada tipo de vinho (branco, tinto, rosado).

Nariz: aromas varietais de fruta ou flores. Sem defeitos.

Boca: equilibrados no nariz e na boca, sem defeito; final longo e persistente, superior a cinco segundos.

* Quando não são especificados limites, os vinhos cumprem o disposto na legislação em vigor.

* Acidez volátil máxima: nos vinhos brancos e rosados, 18 meq/l (1,08 g/l, expressa em ácido acético); nos vinhos tintos, 20 meq/l (1,20 g/l, expressa em ácido acético).

* Os teores de dióxido de enxofre são os mesmos dos vinhos da categoria 1 (brancos, rosados e tintos).

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 7

— Acidez total mínima: 3,5 miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática de cultivo

A formação e condução das cepas deverá ser aquela considerada ótima para garantir a melhor qualidade e riqueza aromática dos vinhos e será efetuada do seguinte modo:

a) Poda em vaso tradicional

b) Em espaldeira

A prática da irrigação só pode ser efetuada para melhorar a qualidade da uva e em conjugação com o controlo do seu título alcoométrico e da sua acidez nas parcelas sujeitas a reequilíbrio hídrico em função do equilíbrio hídrico do solo e das condições ecológicas da vinha.

Prática enológica específica

Aplica-se a pressão adequada para a extração do mosto ou do vinho e a separação das películas de uva, de modo a que o rendimento não seja superior a 75 litros de vinho por cada 100 kg de uvas colhidas.

5.2. *Rendimentos máximos*

16 000 quilogramas de uvas por hectare

120 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área da DOP «Costers del Segre» é constituída pelas localidades seguintes, situadas ao longo da bacia hidrográfica do rio Segre e agrupadas em sete unidades geográficas mais pequenas:

Unidade geográfica mais pequena - Artesa de Segre: composta pelas seguintes localidades:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— agregado de Montclalar, no município de Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Unidade geográfica mais pequena - Urgell: composta pelas seguintes localidades:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Unidade geográfica mais pequena - Les Garrigues: composta pelas seguintes localidades:

— 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

Unidade geográfica mais pequena - Pallars: composta pelas seguintes localidades:

— Tremp, bem como Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya e Vilamitjana (agregado de Tremp)

— Conca de Dalt

— agregados anexos de Cellers e Guàrdia de Tremp, no município de Castell de Mur

— agregados anexos de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana e Sant Miquel de la Vall, no município de Gavet de la Conca

— agregados anexos de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs e Sant Romà d'Abella, no município de Isona i Conca Dellà

— Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Appeneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Unidade geográfica mais pequena - Raimat: composta pelas seguintes localidades:

— localidade de Raimat, no município de Lérida

Unidade geográfica mais pequena - Segrià: composta pelas seguintes localidades:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells e Pla de la Font

— Lérida

— Torrefarrera

Unidade geográfica mais pequena - Valls del Riu Corb: composta pelas seguintes localidades:

— 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. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinho*

As características próprias e bem definidas da DOP «Costers del Segre», como a localização geográfica e a distância ao mar Mediterrâneo e aos Pirenéus, determinam um clima continental com grandes amplitudes térmicas diárias e sazonais, bem como ciclos vegetativos próprios da região, que influenciam de modo particular as colheitas.

As condições climáticas, juntamente com os característicos solos calcários, pobres em matéria orgânica e cobertos de areia ou argila, contribuem para a maturação ideal das uvas e produzem vinhos especiais de qualidade superior.

A baixa pluviosidade sujeita as plantas a um determinado nível de *stress* hídrico, que aumenta a concentração de cor, o aroma e o sabor dos vinhos. Os ventos secos e a falta de humidade limitam a formação de fungos, permitindo a maturação gradual das uvas até serem colhidas com o grau de maturação ideal.

Os fatores naturais da região permitem a preservação das castas tradicionais e a adaptação das castas não locais, introduzidas na sequência da filoxera. Há, portanto, uma grande variedade de uvas, que permite uma ampla composição varietal de produtos.

As temperaturas noturnas durante o processo de maturação são excecionalmente baixas, rondam geralmente os 15 ºC durante o processo de maturação, descendo para 2 ºC a 10 °C, na fase final, em todo o território da DOP «Costers del Segre». Estas condições resultam em vinhos de elevada acidez e sabores intensos, distintos dos de qualquer outra região.

Todos estes fatores preservam a tipicidade característica conferida pelas temperaturas noturnas frias.

No que diz respeito ao fator humano, existe uma tradição vitivinícola na região, atestada por referências históricas, em documentos e estruturas físicas, e o desejo de utilizar técnicas inovadoras.

8.2. *Vinho espumante de qualidade*

O método tradicional de produção do vinho espumante utiliza-se em algumas adegas desde o século passado.

Os aromas primários dos vinhos de base utilizados na elaboração destes espumantes são frutados, quando provêm de subzonas com declives suaves, e florais, quando provêm de subzonas de maior altitude.

A grande flutuação térmica diária durante o ciclo de maturação propicia a produção de vinhos com características diferenciadas, elevada acidez e aromas florais intensos. Estes fatores, aliados ao fator humano – a utilização dos métodos de produção tradicionais – e ao fator natural – a preservação das castas locais e a adaptação das castas não locais – permitem a criação dos vinhos espumantes de qualidade específicos desta DOP.

8.3. *Vinho licoroso*

As elevadas temperaturas diurnas, aliadas à baixa pluviosidade no outono, permitem retardar a colheita e obter culturas muito ricas em açúcares. Graças a estas características climáticas particulares, os vinhos licorosos são, por tradição, produzidos com uvas parcialmente passadas originárias de colheitas tardias. O tipo de solo permite a colheita das uvas das castas utilizadas para estes vinhos em condições ótimas, sem que atinjam o estado de sobrematuração.

8.4. *Vinho frisante*

A acidez elevada e o aroma intenso dos vinhos frisantes «Costers del Segre» (DOP) devem-se à enorme amplitude térmica durante o processo de maturação das uvas, que pode ultrapassar os 25 °C.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A descrição dos vinhos «Costers del Segre» (DOP) é complementada pelas seguintes informações:

a) O título alcoométrico volúmico adquirido, expresso em unidades ou meias unidades de percentagem volumétrica, seguido da sigla «% vol.»;

b) O número de inscrição no registo dos engarrafadores e acondicionadores do serviço competente responsável pela agricultura.

As menções «Denominación de Origen Costers del Segre» ou «Denominación de Origen Protegida Costers del Segre» devem figurar de forma bem visível no mesmo campo visual que as menções obrigatórias.

Os carateres utilizados na denominação «Costers del Segre» devem ter um tamanho mínimo de 3 mm e um tamanho máximo de 7 mm e metade destes tamanhos nas menções «Denominación de Origen» ou «Denominación de Origen Protegida», devendo figurar em conformidade com as medidas adotadas para a marca coletiva.

Hiperligação para o caderno de especificações

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