C/2025/2465

25.4.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2465)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Costers del Segre”

PDO-ES-A1523-AM04

Data comunicării: 28.1.2025

1. **Denumirea produsului**

„Costers del Segre”

2. **Tip de indicație geografică**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației.

Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția Generală pentru Controlul Calității Alimentelor și Laboratoare Agroalimentare.

6. **Calificarea drept modificare standard**

Aceasta este o modificare standard deoarece nu reprezintă niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. ÎMBUNĂTĂȚIREA FORMULĂRII

Descriere:

Introducerea caietului de sarcini a fost eliminată, iar descrierile diferitelor categorii de produse protejate au fost îmbunătățite, în special în cazul categoriilor 1 (Vin), 3 (Vin licoros) și 8 (Vin petiant), prin utilizarea unui rezumat al definițiilor prevăzute în legislație. Formularea categoriei 5 (Vin spumant de calitate) este deja corectă și, prin urmare, rămâne neschimbată.

Modificarea vizează punctul 2 din caietul de sarcini, fără a viza însă documentul unic.

Motivul:

În ceea ce privește categoria 1, au fost aduse ușoare modificări la nivelul formulării generale a descrierii produsului „Vin". Motivul acestei modificări este pur și simplu acela de a se îmbunătăți explicația produsului. Pe lângă aspectele ce țin de formă, noua formulare nu diferă în niciun mod de textul anterior.

De asemenea, a fost eliminată trimiterea specifică la necesitatea ca vinurile să fie aprobate de un comitet de degustare. Această a doua modificare a fost adusă din două motive: în primul rând, faptul că trimiterea la comitetul de degustare era inclusă doar în descrierea categoriei „Vin" a creat inconsecvențe în document, deoarece fiecare categorie de produse face obiectul aceloraşi obligații în materie de controale analitice și organoleptice menite să asigure că produsul este conform cu caietul de sarcini și că beneficiază de denumirea de origine; în al doilea rând, necesitatea de a se furniza dovezi analitice (fizico-chimice și/sau senzoriale) care să demonstreze că operatorul a verificat produsul este deja menționată în secțiunea „Sarcini de verificare", deci s-a considerat că o a doua trimitere este inutilă și redundantă.

Formatul este acum conform cu majoritatea caietelor de sarcini ale produselor catalane, deci se consideră că această modificare îmbunătățește armonizarea reglementărilor și contribuie la clarificarea condițiilor pe care produsele trebuie să le îndeplinească pentru a beneficia de denumirea de origine.

În ceea ce privește categoria 3, adăugarea noului text în descrierea produsului „vin licoros" are scopul de a îmbunătăți claritatea și acuratețea definiției acestui tip de vin. Din descrierea anterioară lipseau detalii esențiale, relevante atât pentru producători, cât și pentru consumatori, iar produsul nu era explicat în mod adecvat.

Este important de remarcat faptul că aceste modificări nu introduc caracteristici noi sau specifice ale produsului, fiindcă sunt bazate pe cerințe care erau de dinainte implicite și obligatorii în temeiul legislației actuale a UE [anexa VII partea II punctul 3 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului]. Această modificare a descrierii are scopul de a alinia caietul de sarcini al denumirii de origine „Costers del Segre" la orientările europene și de a oferi o definiție mai completă și mai precisă a vinului licoros, fără a modifica esența sau tipologia tradițională a acestui vin.

În ceea ce privește categoria 8, actualizarea descrierii produsului pentru „vin petiant" urmează același principiu ca în cazul celei pentru „vin licoros". În ambele cazuri, scopul a fost de a îmbunătăți claritatea și acuratețea descrierii produsului din caietul de sarcini fără a modifica cerințele pentru ca produsul să fie clasificat ca atare, motiv pentru care definițiile prevăzute în anexa VII partea II punctul 8 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului au fost utilizate în mod direct. La fel ca în cazul vinului licoros, modificările aduse descrierii vinului petiant nu modifică tipul de produs, deoarece aceste cerințe erau deja obligatorii înainte de a fi incluse în caietul de sarcini al produsului.

Includerea anumitor informații, cum ar fi tăria alcoolică minimă și suprapresiunea datorată dioxidului de carbon endogen în soluție, oferă o mai bună definiție a produsului, fără a aduce modificări fundamentale. Astfel, se garantează că descrierile produselor sunt mai complete și mai utile pentru toate părțile interesate implicate în producția și comercializarea vinurilor petiante și licoroase care beneficiază de denumirea de origine „Costers del Segre".

2. MODIFICĂRI ADUSE LIMITELOR PENTRU TĂRIA ALCOOLICĂ DOBÂNDITĂ ȘI CEA TOTALĂ

Descriere:

Modificări aduse limitelor inferioare pentru tăria alcoolică dobândită și cea totală:

Valorile pentru vinul alb și vinul roze (categoria 1) au fost micșorate de la 10,5 % vol. la 9 % vol.

Valoarea pentru vinul roșu (categoria 1) a fost micșorată de la 11 % vol. la 9 % vol.

Vinul licoros are o tărie alcoolică totală minimă stabilită la 17,5 % vol.

Pentru vinul petiant, tăria dobândită a fost micșorată de la 10 % vol. la 7 % vol., iar cea totală de la 10 % vol. la 9 % vol.

Au fost modificate punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Motivul:

Fluctuațiile de temperatură și modificările ciclului de creștere al viței-de-vie cauzate de schimbările climatice pot conduce la recolte de o maturitate fenolică variabilă, care nu prezintă creșterea convențională a gradelor Brix produsă odată cu atingerea maturității tehnologice. Aceste circumstanțe permit oenologilor să producă vinuri cu o tărie alcoolică mai scăzută în timp ce mențin în continuare un profil organoleptic complet și complex, în special atunci când sunt puse în aplicare tehnici avansate de gestionare a viței-de-vie și de vinificație, cum ar fi viticultura de precizie în gestionarea coronamentului, selecția vizuală automată la sosirea strugurilor la unitatea de vinificație și selectarea adecvată a drojdiilor autohtone.

În plus, din punct de vedere chimic, nivelurile ridicate de etanol observate recent permit dizolvarea unui număr mai mare de compuși atât polari, cât și nepolari, ceea ce ar putea masca sau modifica subtilitățile terpenelor, ale esterilor și ale altor compuși aromatici care constituie o parte importantă a profilului organoleptic al vinului. Acest lucru ar putea reduce specificitatea notelor aromatice reprezentative pentru anumite terroir-uri. Prin urmare, permiterea producției de vinuri cu o tărie alcoolică mai mică oferă producătorilor un instrument natural pentru menținerea caracteristicilor specifice ale vinurilor tradiționale cu denumirea de origine „Costers del Segre”.

În cele din urmă, trebuie menționată tendința generală a pieței către vinuri cu o tărie mai mică, care este determinată atât de motive de sănătate publică, cât și de preferințele consumatorilor și care coincide cu nevoile despre care s-a discutat mai sus, cauzate de schimbările climatice.

Pe scurt, reducerea limitei inferioare pentru conținutul de alcool al vinului reprezintă mai mult decât o simplă adaptare la condițiile climatice în schimbare. Este o ajustare strategică, ce permite: o mai bună exprimare a terroir-ului în vinurile care beneficiază de denumirea de origine „Costers del Segre”; contracararea creșterii tăriei alcoolice, remarcată în general în prezent; și adaptarea la cerințele și tendințele pieței.

Includerea mențiunii „cu o tărie alcoolică totală de cel puțin 17,5 % vol.” în cerințele fizico-chimice pentru vinurile licoroase nu reprezintă chiar o noutate sau o schimbare, ci mai degrabă o clarificare. Departe de a fi o condiție restrictivă pentru denumirea de origine, acest criteriu pur și simplu reflectă dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului (anexa VII partea II punctul 3), care stabilește această cerință drept condiție de bază pentru clasificarea vinurilor licoroase.

Principalul obiectiv al includerii acestui punct în caietul de sarcini este de a se facilita înțelegerea de către cititor a tipului de produs la care se face trimitere, încercându-se astfel să se evite eventualele neînțelegeri sau interpretări greșite și asigurându-se o mai bună înțelegere a produsului descris.

În concluzie, adăugarea acestui criteriu contribuie la oferirea unei imagini de ansamblu mai precise asupra produsului și asigură o aliniere corespunzătoare între așteptările consumatorilor și reglementările juridice. Modificarea nu presupune, în niciun fel, o schimbare a profilului fizico-chimic, organoleptic sau tehnic care caracterizează produsul.

3. MODIFICĂRI ADUSE LIMITELOR MAXIME PENTRU DIOXIDUL DE SULF

Descriere:

Modificări aduse limitelor superioare pentru cantitatea totală de dioxid de sulf atunci când conținutul de zahăr este < 5 g/l:

Valorile pentru vinul alb și vinul roze (categoria 1 și 8) au fost micșorate de la 200 mg/l la 150 mg/l.

Valoarea pentru vinul roșu (categoria 1 și 8) a fost micșorată de la 150 mg/l la 100 mg/l.

Valoarea pentru vinul licoros a fost micșorată de la 150 mg/l la 120 mg/l.

Modificări aduse limitelor superioare pentru cantitatea totală de dioxid de sulf atunci când conținutul de zahăr este mai mare sau egal cu 5 g/l:

Valorile pentru vinul alb și vinul roze (categoria 1 și 8) au fost micșorate de la 250 mg/l la 220 mg/l.

Valoarea pentru vinul roșu (categoria 1 și 8) a fost micșorată de la 200 mg/l la 170 mg/l.

Valoarea pentru vinul licoros a fost micșorată de la 200 mg/l la 170 mg/l.

Au fost modificate punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Motivul:

Reducerea nivelurilor maxime de dioxid de sulf (SO2) permise în procesul de vinificație reflectă consensul actual din sectorul vinicol cu privire la necesitatea de a face vinificația mai sănătoasă și mai sustenabilă.

Dioxidul de sulf este un aditiv care se utilizează pe scară largă în vinificație pentru proprietățile sale antioxidante, antioxidazice și antimicrobiene. În pofida utilizării sale pe scară largă, dioxidul de sulf are efecte negative: poate provoca reacții adverse la persoanele susceptibile (dermatită, urticarie, dureri abdominale) și, la nivel oenologic, conferă vinului un miros neplăcut de sulf dacă se adaugă doze excesive. Întrucât se găsește în mai multe produse alimentare și este un compus cu efect cumulativ atunci când este ingerat, utilizarea sa este limitată. De asemenea, este obligatoriu să se declare pe etichetă prezența sa, prin mențiunea „conține sulfiți”.

Noile limite maxime pentru concentrația de dioxid de sulf sunt aliniate la cele publicate de organismele de control și certificare în domeniul ecologic și de UE [Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/1165 al Comisiei] și vor contribui la reducerea la minimum a riscurilor asociate produsului. Includerea unor practici oenologice precum utilizarea gazelor inerte sau gestionarea atentă a oxigenului în timpul vinificării compensează în mod eficace reducerea SO2, fără a compromite calitatea și longevitatea vinurilor produse.

Reducerea cantității de SO2 adăugate nu are niciun efect asupra profilului organoleptic al produsului și nici asupra tipicității acestuia – dimpotrivă, vinurile produse cu niveluri mai scăzute de SO2 prezintă, din punct de vedere aromatic, o complexitate și o autenticitate care reflectă mai fidel microclimatul și caracteristicile solului în care au fost cultivați strugurii.

Rigoarea științifică necesită adaptabilitate și revizuirea continuă a practicilor, iar modificarea propusă reprezintă, în acest sens, un pas înainte coerent și bine fundamentat. Această nouă abordare nu numai că favorizează producția unui vin „mai curat” și mai autentic, fără a-i afecta identitatea în niciun fel, ci stabilește și o nouă paradigmă oenologică, care consolidează responsabilitatea ecologică și socială a denumirii de origine „Costers del Segre”.

4. MODIFICĂRI ADUSE LIMITELOR MAXIME PENTRU ACIDITATEA VOLATILĂ

Descriere:

Modificări aduse limitelor superioare pentru aciditatea volatilă:

Valorile pentru vinul alb și vinul roze (categoria 1) au fost mărite de la 0,6 g/l (0,9 g/l în cazul vinurilor supuse învechirii) la 1,08 g/l (18 meq/l).

Valoarea pentru vinul roșu (categoria 1) a fost mărită de la 0,8 g/l (1,2 g/l în cazul vinurilor supuse învechirii) la 1,2 g/l (20 meq/l).

Valoarea pentru vinul licoros a fost mărită de la 0,8 g/l la 1,08 g/l (18 meq/l) pentru vinurile albe și roze și la 1,2 g/l (20 meq/l) pentru vinurile roșii.

Valoarea pentru vinul petiant a fost mărită de la 0,6 g/l la 1,08 g/l (18 meq/l) pentru vinurile albe și roze și la 1,2 g/l (20 meq/l) pentru vinurile roșii.

Au fost modificate punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Motivul:

Limitele pentru aciditatea volatilă a vinurilor cu denumirea de origine „Costers del Segre” au fost modificate pentru a reflecta înțelegerea mai inovatoare și mai nuanțată a vinificației contemporane. Aciditatea volatilă, asociată în general cu prezența acidului acetic și a esterului său etilic (acetat de etil), a fost considerată, de-a lungul timpului, un semn care indică defecte ale vinului. Cu toate acestea, cercetările recente au arătat că nivelurile moderate de aciditate volatilă pot contribui în mod pozitiv la complexitatea aromatică și gustativă a vinului.

Din punct de vedere chimic, aciditatea volatilă nu este un parametru izolat, ci mai degrabă interacționează cu alte componente ale vinului, cum ar fi polifenolii și esterii, acționând în sinergie pentru a regla profilul organoleptic. Prin urmare, este posibil ca limitele mai restrictive stabilite anterior să fi limitat în mod inutil expresia terroir-ului și a tipicității soiului.

În plus, tehnicile actuale de vinificație permit controlarea mai precisă a fermentației și a maturării, ceea ce reduce riscul producerii unor niveluri problematice de aciditate volatilă. Tehnologiile de fermentație controlată și gestionarea etapei ulterioare fermentației, cu practici precum microoxigenarea și utilizarea drojdiilor selecționate, permit oenologilor să ajusteze nivelurile de aciditate volatilă într-un interval care să confere complexitate fără a compromite calitatea produsului.

Este important să se sublinieze că această revizuire a reglementărilor nu încurajează o creștere fără discernământ a acidității volatile, ci urmărește să ofere un interval mai flexibil, care să reflecte cunoștințele științifice actuale. Această actualizare permite o mai mare libertate de a explora stiluri de vin care reprezintă cu mai multă acuratețe bogăția și diversitatea terroir-urilor denumirii de origine „Costers del Segre”.

Această schimbare marchează un pas important către o vinificație mai adaptabilă și mai responsabilă, aliniată la cerințele unei piețe atât de educate și de exigente precum cea a vinului.

5. MODIFICĂRI ADUSE LIMITELOR MINIME PENTRU ACIDITATEA TOTALĂ

Descriere:

Limitele inferioare pentru aciditatea totală a vinurilor albe, roze și roșii (categoria 1) au fost modificate de la 4,5 g/l la 3,5 g/l.

Au fost modificate punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Motivul:

La fel ca în cazul justificării oferite pentru mărirea intervalului permis pentru tăria alcoolică, limitele inferioare pentru aciditatea totală a vinurilor cu denumirea de origine „Costers del Segre” au fost actualizate ca răspuns atât la variabilitatea climatică tot mai mare și creșterea temperaturilor medii, cât și la volatilitatea pieței vitivinicole mondiale. Scopul acestei schimbări este de a oferi producătorilor instrumentele naturale de care au nevoie pentru a menține calitatea și stilul vinurilor lor.

Creșterea temperaturilor și variațiile precipitațiilor afectează coacerea strugurilor și, prin urmare, profilul acidității acestora. Condițiile climatice actuale fac ca strugurii să atingă adesea maturitatea fenolică în momentul în care ating și un stadiu avansat de maturitate tehnologică, ceea ce conduce la niveluri ale acidității totale mai scăzute decât în deceniile anterioare.

O limită inferioară ridicată pentru aciditatea totală conduce la respingerea unor struguri care ar fi fost, de altfel, ideali pentru producția de vinuri de înaltă calitate. De asemenea, această rigiditate ar putea, în schimb, să îi îndemne pe oenologi să recolteze strugurii atunci când aceştia nu sunt suficient de maturi din alte puncte de vedere decât cel tehnologic, limitându-le capacitatea de a produce vinuri care să reflecte cu fidelitate terroir-ul în care au fost obținute.

Prin urmare, menținerea unor limite stricte pentru aciditatea totală ar putea conduce la un model de vinificație învechit, întrucât nu ar mai fi asigurată menținerea profilului senzorial istoric al vinurilor protejate și ar fi limitată competitivitatea vinurilor cu denumirea de origine „Costers del Segre” pe o piață globală care cere diversitate și adaptabilitate.

6. MODIFICAREA ALTOR LIMITE ANALITICE

Descriere:

Au fost extinse intervalele permise pentru absorbție în cazul vinurilor (categoria 1) și al vinurilor licoroase (categoria 3), precum și intervalele pentru intensitatea culorii în cazul vinurilor (categoria 1). Au fost eliminate cerințele legate de limpezime, fiind înlăturate limitele pentru măsurarea turbidității în cazul vinurilor (categoria 1) și al vinurilor licoroase (categoria 3).

Au fost modificate punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Motivul:

În industria viticolă, diversitatea soiurilor reprezintă o moștenire care conferă bogăție și complexitate produsului și care extinde gama de vinuri produse. Din această privință, denumirea de origine „Costers del Segre” este deosebit de importantă, deoarece include o gamă largă de soiuri de struguri. Această diversitate poate reprezenta însă o provocare pentru standardizarea parametrilor senzoriali. Limitele anterioare stabilite pentru absorbție în spectrul vizibil erau exagerat de restrictive pentru unele soiuri, ceea ce ar fi putut pune în pericol incluziunea soiurilor care caracterizează denumirea de origine.

Ca răspuns la această problemă, au fost extinse limitele cromatice. Această decizie vine în urma unor analize senzoriale și studii spectrofotometrice aprofundate, cu scopul de a asigura că diferitele soiuri își pot exprima identitatea cromatică fără a se abate de la profilul organoleptic tradițional al vinurilor cu denumirea de origine „Costers del Segre”.

Eliminarea generală a multora dintre limitele inferioare este o modificare subtilă, care nu are niciun efect asupra culorii percepute de ochiul uman. Reducerea intensității minime a culorii necesare pentru vinurile roșii permite includerea unor soiuri de culoare deschisă (precum Pinot Noir), excluse în trecut din studiile inițiale utilizate pentru stabilirea criteriilor vechi.

Este important să se sublinieze că aceste modificări nu schimbă stilul produsului protejat și nu sacrifică tipicitatea sau calitatea vinului, ci mai degrabă permit o mai bună expresie a diversității soiurilor, asigurând astfel o reprezentare mai precisă și mai completă a terroir-ului denumirii de origine.

Această modificare deschide calea către o interpretare mai incluzivă și mai bogată a ceea ce înseamnă vinul „Costers del Segre”, în timp ce respectă în continuare limitele excelenței și ale coerenței oenologice.

În ceea ce privește limpezimea, deși aceasta a fost considerată, de-a lungul timpului, un semn de calitate a vinurilor, ea nu mai reprezintă un factor universal dezirabil și nu mai este considerată un indicator al valorii produsului din punct de vedere oenologic.

Există o serie de argumente care susțin eliminarea limpezimii ca cerință:

În primul rând, limpezimea este extrem de subiectivă și poate fi influențată de numeroși factori care nu sunt legați direct de proprietățile intrinseci ale vinului, cum ar fi tipul de ambalaj sau condițiile de iluminat.

În al doilea rând, accentul pus pe limpezime distrage atenția de la factori mai relevanți legați de terroir, de origine și de tipicitatea vinului. Chiar și în cazul vinurilor limpezi și strălucitoare, atingerea unor niveluri scăzute de turbiditate este mai degrabă o chestiune tehnică decât o calitate distinctivă asociată cu terroir-ul sau cu stilul de producție.

De asemenea, este important de remarcat faptul că tendințele actuale în consumul de vin arată o acceptare și o apreciere din ce în ce mai mari față de tehnicile de producție mai naturale și mai puțin intervenționiste. Aceste tehnici, care includ evitarea sau reducerea la minimum a proceselor de filtrare, pot produce vinuri cu un anumit grad de turbiditate sau sedimente. Departe de a fi considerată un defect, această caracteristică este adesea percepută de consumatori ca un semn al unui produs mai puțin prelucrat, care oferă o expresie senzorială mai fiabilă a terroir-ului din care provine vinul.

Pe scurt, eliminarea cerințelor legate de limpezime din caietul de sarcini nu numai că este în concordanță cu tendințele contemporane din domeniul vinificației, ci și permite oenologilor să se concentreze asupra unor aspecte mai importante ale producției de vinuri de înaltă calitate, care reflectă cu adevărat natura denumirii de origine „Costers del Segre”.

7. MODIFICĂRI ALE DESCRIERILOR ORGANOLEPTICE

Descriere:

Eliminarea descrierii scrise a culorii vinurilor albe, roze și roșii (categoria 1) și a vinurilor licoroase (categoria 3).

În cazul vinurilor petiante, a fost eliminată precizarea „cu bule și fără spumă” din descrierea de la punctul „Aspect”, iar din cea de la punctul „Gust” a fost eliminată precizarea „conținut de carbon perceptibil pe palat”.

Această modificare vizează punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Motivul:

Evaluarea culorii vinurilor a beneficiat în mod semnificativ de pe urma progreselor tehnologice din domeniul spectrofotometriei și al analizei cantitative. În pofida potențialei lor valori literare sau comerciale, descrierile scrise ale culorii nu au precizia și reproductibilitatea care sunt necesare în vinificația modernă.

Utilizarea măsurilor de absorbție în spectrul vizibil oferă o cuantificare mai precisă și mai obiectivă a culorii, permițând standardizarea, care este esențială într-un mediu științific și comercial extrem de competitiv.

Am ales să eliminăm descrierea scrisă a culorii din caietul de sarcini al denumirii de origine „Costers del Segre”. Această decizie este justificată de necesitatea atât de a se urma protocoale tehnice avansate, cât și de a se elimina ambiguitățile care pot conduce la interpretări subiective, pentru a se menține integritatea și uniformitatea profilului senzorial al vinului. Furnizarea atât a unei descrieri scrise, cât și a unor măsurători spectrofotometrice era redundantă și putea crea ambiguități inutile în interpretarea standardului de culoare.

Prin adoptarea unei abordări pur cantitative, ne asigurăm că vinurile îndeplinesc criterii obiective și verificabile, ceea ce consolidează credibilitatea și reputația denumirii de origine.

În ceea ce privește bulele vizibile din vinurile petiante, caietul de sarcini al denumirii de origine „Costers del Segre” includea cerințe specifice legate de prezența și percepția senzorială a dioxidului de carbon în vinurile petiante. Deși fuseseră concepute pentru a asigura un anumit grad de uniformitate a produsului, aceste cerințe s-au dovedit a fi nenecesare și de puțin folos și, prin urmare, au fost eliminate.

Principalul motiv este că actualele cerințe analitice, cum ar fi suprapresiunea cuprinsă între 1 și 2,5 bari la 20 °C, oferă o modalitate mai precisă de a clasifica aceste vinuri și de a garanta proprietățile lor. În acest caz particular, analiza senzorială oferă rezultate mai puțin solide, ceea ce face ca această abordare analitică să fie mai fiabilă.

Pe scurt, eliminarea cerințelor senzoriale legate de prezența dioxidului de carbon în vinurile petiante nu modifică profilul acestor vinuri în ceea ce privește caracteristicile lor efervescente, deoarece, datorită criteriilor analitice riguroase deja existente, cum ar fi suprapresiunea măsurată în bari, stilul acestei categorii de vin este garantat în mod fiabil și solid. Această modificare a caietului de sarcini simplifică procesul de evaluare, eliminând necesitatea unui control senzorial suplimentar, care, deși informativ, este mai puțin precis decât echivalentul său fizico-chimic. Astfel, se garantează calitatea și caracteristicile vinurilor petiante, permițându-se în același timp un grad mai mare de flexibilitate și de receptivitate în producția și analiza acestora.

8. MODIFICĂRI ALE PRACTICILOR VITICOLE

Descriere:

Formularea a fost îmbunătățită, iar autorizația pentru irigații a fost eliminată.

Au fost modificate punctul 3.1 din caietul de sarcini și punctul 5 din documentul unic.

Motivul:

Având în vedere condițiile climatice actuale, printre care se numără trei ani de precipitații reduse, precum și prognozele care indică faptul că lipsa apei din precipitații va deveni o normalitate în următorii ani, considerăm că este oportun să se permită ca fiecare viticultor să gestioneze alimentarea cu apă așa cum dorește pentru a evita stresul hidric, ținând seama de faptul că trebuie respectate indicațiile generale cuprinse în Decretul nr. 474/2004 din 28 decembrie 2004 de punere în aplicare a Legii 15/2002 din 27 iunie 2002 privind gestionarea vinului.

9. MODIFICĂRI ADUSE AREALULUI DELIMITAT

Descriere:

Pe lângă îmbunătățirea formulării, în special înlocuirea termenului „subareal” utilizat anterior cu „unitate geografică mai mică” și includerea unui paragraf prevăzut anterior la punctul 8.2, „Arealul de producție și de prelucrare”, din caietul de sarcini, arealul delimitat a fost, de asemenea, extins pentru a include acum localități întregi în cadrul cărora arealul se limita anterior la anumite parcele.

Au fost modificate punctul 4 din caietul de sarcini și punctul 6 din documentul unic.

Motivul:

Pentru facilitarea încorporării anumitor suprafețe viticole care aparțin de localități în care se află deja parcele incluse în arealul de producție, după verificarea, pe întreg teritoriul localității, a respectării condițiilor necesare pentru apartenența la denumirea de origine, identificarea întregii localități în documentul tehnic permite autorităților desemnate să evalueze la nivel intern cererea oricărui proprietar care dorește să fie inclus în arealul de producție, fără a fi necesară modificarea caietului de sarcini pentru fiecare adăugare, la fel cum se întâmplă deja în cazul altor caiete de sarcini pentru denumiri de origine din Catalonia.

Acest proces nou nu diminuează în niciun fel verificarea legală asociată cu suprafața în sine (cum ar fi autorizația de plantare, soiul acceptat și orice alte elemente care ar putea fi necesare), care este efectuată înainte de înscrierea suprafeței în registrul parcelelor indicat în regulamentul denumirii de origine „Costers del Segre”.

Această modificare constituie, de asemenea, o modificare a caietului de sarcini referitoare la rapiditatea și eficiența procedurii de includere în denumirea de origine „Costers del Segre”, permițând oricărui viticultor care îndeplinește cerințele legale generale și specifice să își exercite dreptul de a fi încorporat în denumirea de origine în cauză.

Punctul 8.2 a fost mutat deoarece s-a considerat că este mai adecvat să se facă trimitere la acest aspect la delimitarea arealului geografic al denumirii de origine protejate.

10. MODIFICĂRI ALE SOIURILOR

Descriere:

Aceste modificări includ adăugarea de noi soiuri identificate ca fiind promițătoare și reprezentative pentru caracterul unic al arealului, reevaluarea soiurilor clasificate anterior ca fiind „Recomandate” și „Autorizate”, precum și modificări ale denumirilor soiurilor.

Au fost modificate punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 7 din documentul unic.

Motivul:

Unele dintre unitățile de vinificație care beneficiază de DOP „Costers del Segre” explorează în prezent soiurile incluse în secțiunea din decretul regal care reglementează potențialul viticol al Comunității Autonome Catalonia (Decretul regal RD 32/2023 din 24 ianuarie 2023).

Cele patru soiuri noi de struguri incluse sunt Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene și Marselan. Includerea lor reflectă o încercare constantă de a atinge excelența și diversitatea oenologică. Selectate pentru potențialul lor de vinificație și adaptabilitatea lor la mediul geoclimatic din regiune, aceste soiuri îmbogățesc gama de opțiuni care pot fi utilizate pentru producția de vinuri de înaltă calitate. Includerea lor contribuie la evoluție și inovare în cadrul denumirii de origine, promovând unicitatea și identitatea acestor vinuri protejate.

Decizia de a include aceste soiuri a fost luată pe baza cererilor și a interesului din partea diferitelor unități de vinificație incluse în această DOP, care le consideră a fi soiuri adecvate, având în vedere rezultatele excelente obținute în urma studiilor efectuate pentru fiecare soi, ținând seama de sol și de climă. În continuare, sunt prezentate constatările acestor studii.

Malvasía de Sitges: soi alb, originar din Catalonia, cu struguri dulci și blânzi. Produce vinuri proaspete și aromate, fiind adecvat și pentru obținerea de vinuri dulci și supuse învechirii. Ciorchini de dimensiuni medii spre mari, alungiți, piramidali, cu struguri de dimensiuni mici spre medii. Rezistență bună la frig. Vinurile obținute din acest soi sunt foarte bune și au aromele și caracteristicile specifice soiului. Utilizarea soiului îmbunătățește caracteristicile vinurilor cu DOP „Costers del Segre", păstrând în același timp caracterul și gustul tipice arealului.

Marselan: soi roșu nelocal. Este un soi internațional relativ rar, care produce rezultate calitative foarte interesante. Ciorchini de dimensiuni mici spre medii, alungiți, cilindrici/conici. Struguri mici, rotunzi, de culoare mov-negricios. Un soi robust și rustic, de vigoare medie. Produce un vin complex, echilibrat și corpolent, care este foarte colorat și aromat. Bogat în taninuri suple și armonioase. Note de cacao, coacăze roșii, zmeură, fructe coapte și mirodenii. Conform studiilor, acest soi are un potențial foarte mare de a produce vin de calitate, fără a diminua caracterul și gustul tipice arealului.

Picapoll blanco: soi alb nelocal. Viță-de-vie de vigoare medie și cu înmugurire târzie. Fertilitate bună, rezistență la boli criptogamice și sensibilitate la acarieni. Are un ciclu de coacere lent. Ciorchini de dimensiuni medii spre mici, puțin compacți, piramidali. Strugurii sunt eliptici, de dimensiune medie spre mică și de culoare galben-verzui. Soiul produce vinuri cu un nivel moderat de alcool și o aciditate ridicată. Vinurile sunt lejere, cu note fructate și florale, generoase la degustare și de o culoare chihlimbarie aprinsă. Acestea păstrează caracterul vinurilor din areal.

Pirene: soi roșu rezistent la secetă, originar din Catalonia, despre care studiile arată că se poate adapta la schimbările climatice. Soi cu un ciclu lung: înmugurire la mijlocul lunii aprilie și recoltare la jumătatea lunii octombrie, cu o coacere foarte uniformă. Struguri care diferă ca dimensiune și formă, în funcție de germinare. Struguri cu niveluri ridicate de tanin, culoare și aciditate. Vinurile obținute din soiul Pirene păstrează caracterul și gustul tipice arealului, fără a fi afectată calitatea vinului.

Reevaluarea și adaptarea categoriilor de soiuri de struguri din cadrul denumirii de origine protejate „Costers del Segre", în special schimbarea de la „Recomandate" la „Autorizate", a fost o decizie luată pentru a se evidenția și mai mult autenticitatea și unicitatea vinurilor din regiune. Această modificare urmărește ca punctul focal al categoriei „Recomandate" să devină soiurile considerate emblematice și deosebit de adecvate pentru exprimarea caracterului distinctiv al teritoriului. În același timp, includerea anumitor soiuri în categoria „Autorizate" nu înseamnă că acestea nu au nicio valoare sau că nu își au locul în cadrul denumirii de origine protejate. Scopul este, mai degrabă, de a acorda prioritate soiurilor considerate mai reprezentative pentru identitatea viticolă a „Costers del Segre" și de a le distinge de „soiurile internaționale".

Această schimbare ține seama și de diversitatea și dinamica din lumea vinului, permițând producătorilor să exploreze noi soiuri și stiluri fără restricții excesive. În cele din urmă, modificarea acestor categorii urmărește să încurajeze excelența și inovarea în producția de vinuri de calitate cu denumirea de origine protejată, respectând și menținând totodată esența soiurilor tradiționale care contribuie la caracterul unic al vinurilor din regiune.

Modificarea nomenclaturii soiului de struguri „Mazuela/Samsó" în „Carinyena" în caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Costers del Segre" răspunde nevoii de a se standardiza și clarifica denumirea acestui soi, precum și de a se reflecta cu acuratețe denumirea acestuia în limba catalană, care este limba oficială a regiunii și este utilizată în general în documentația vinurilor.

Soiul Carinyena se numără printre cele mai emblematice și mai tradiționale soiuri locale din regiunea Costers del Segre. Având în vedere importanța sa istorică și contribuția sa unică la caracteristicile organoleptice ale vinurilor produse în areal, este esențial să i se acorde o denumire care să reflecte cu acuratețe identitatea sa. Înlocuirea denumirii „Mazuela/Samsó" cu „Carinyena" permite o mai mare coerență în denumirile soiurilor și evită o posibilă confuzie la identificarea și recunoașterea acestor struguri de către viticultori, oenologi și consumatori.

Acest soi este inclus în clasificarea soiurilor de viță-de-vie din anexa XXI la Decretul regal nr. 1338/2018 din 29 octombrie 2018 de reglementare a potențialului de producție viticolă, ca soi roșu autorizat pentru provinciile Barcelona, Girona, Lleida și Tarragona din Comunitatea Autonomă Catalonia: *Mazuela*, *Cariñena*, *Samsó T* (punctul 9).

Pe scurt, modificarea nomenclaturii soiului de struguri din „Mazuela/Samsó” în „Carinyena” este o modificare necesară și logică, care reflectă mai precis identitatea acestui soi, importanța sa istorică și relevanța sa în producția de vinuri de înaltă calitate din regiunea Costers del Segre.

11. ÎMBUNĂTĂȚIREA FORMULĂRII SECȚIUNII REFERITOARE LA LEGĂTURĂ

Descriere:

A fost modificată formularea mai multor puncte ale secțiunii referitoare la legătură.

Această modificare vizează punctul 7 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

Legătura nu a fost modificată, ci doar a fost îmbunătățită formularea. Prin urmare, aceasta este o modificare standard, deoarece nu reprezintă niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motivul:

S-a decis îmbunătățirea formulării legăturii, care coincide cu modificările aduse altor secțiuni din caietul de sarcini al produsului.

12. DIVERSE MODIFICĂRI ALE CONDIȚIILOR SUPLIMENTARE

Descriere:

La punctul 8.1, „Sfera de protecție a DOP”, a fost eliminat următorul paragraf: „Vinuri produse exclusiv din struguri din soiurile *Vitis vinifera* autorizate în prezentul caiet de sarcini și produse din stocuri cultivate în arealul geografic aferent. Vinurile trebuie să respecte caracteristicile descrise în prezentul document, atât din punct de vedere analitic, cât și din punct de vedere organoleptic.”

Astfel cum s-a explicat deja, punctul 8.2 din caietul de sarcini, referitor la „Arealul de producție și de prelucrare”, a fost mutat la ultima teză de la punctul 4, referitor la „Delimitarea arealului geografic”.

La punctul 8.3 din caietul de sarcini, „Ambalarea și/sau învechirea și îmbutelierea”, normele legate de declarare au fost înlocuite cu cerința de a notifica organismului de gestionare a DOP cazurile în care produsele urmează să fie ambalate în afara arealului de producție, astfel încât să poată fi supravegheat procesul și să poată fi garantată calitatea produsului.

De asemenea, a fost adăugat următorul paragraf: „Îmbuteliatorii înregistrați pot produce și îmbutelia vinuri care nu beneficiază de denumirea de origine, cu condiția să se garanteze controale ale proceselor de îmbuteliere și să se separe vinurile în rezervoare independente, clar identificate, cu o evidență a volumului lor nominal și a originii lor.”

Punctul 8.7 („Registre”) a fost modificat astfel încât unitățile de îmbuteliere situate în afara arealului delimitat să aibă, de asemenea, obligația de a fi înscrise în registrul îmbuteliatorilor și al ambalatorilor.

Modificarea vizează punctul 8 din caietul de sarcini, fără a viza însă documentul unic.

Motivul:

Paragraful de la punctul 8.1 a fost eliminat deoarece conținutul nu se referea la sfera de protecție numai în contextul denumirii de origine „Costers del Segre”.

Punctul 8.2 a fost mutat deoarece s-a considerat că este mai adecvat ca acest aspect să fie menționat la delimitarea arealului geografic al denumirii de origine protejate.

În ceea ce privește punctul 8.3 privind notificarea, raționamentul care a stat la baza acestei modificări a fost faptul că notificarea se limita înainte la informarea organismului de gestionare cu privire la efectuarea ambalării în afara arealului de producție. Cu toate acestea, pentru notificare, este necesară o comunicare eficace, care să permită evaluarea și supravegherea de către organismul de reglementare, astfel cum se prevede în caietul de sarcini al acestei operațiuni. Paragraful care a fost adăugat urmărește să stabilească un proces de identificare și de control pentru cazurile în care îmbuteliatorii înregistrați produc și îmbuteliază vinuri care nu beneficiază de denumirea de origine, ținând seama în mod corespunzător de dreptul Uniunii și, în special, de cel referitor la libera circulație a mărfurilor și la libera prestare a serviciilor. În plus, modificarea este în concordanță cu articolul 25 alineatul (2) din Regulamentul privind denumirea de origine „Costers del Segre”, aprobat prin Ordinul ARP/297/2005 din 20 iunie 2005.

Modificarea de la punctul 8.7 permite efectuarea de controale asupra proceselor de ambalare desfășurate în afara arealului delimitat.

13. MODIFICĂRI ALE NORMELOR DE ETICHETARE

Descriere:

Punctul 2.5 din caietul de sarcini, „Expresii și/sau termeni referitoare/referitori la producție și/sau învechire”, a fost mutat în partea punctului 8 referitoare la dispozițiile de etichetare. Aceste precizări sunt facultative și, de asemenea, sunt reglementate pe deplin prin Legea nr. 6/2015 din 12 mai 2015 privind denumirile de origine protejate și indicațiile geografice protejate dincolo de nivelul comunităților autonome, care stabilește în detaliu condițiile pentru utilizarea unor mențiuni precum „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva” și „Premium”, precum și perioadele de învechire și caracteristicile specifice ale fiecăreia dintre acestea.

De asemenea, formularea a fost simplificată după cum urmează:

„Pe etichetele vinurilor cu DOP «Costers del Segre» pot fi utilizate mențiuni tradiționale/expresii protejate în UE, în cazurile prevăzute de legislația specifică aplicabilă acestora și în conformitate cu normele specifice de etichetare elaborate de Consiliul de reglementare. De asemenea, ca mențiune facultativă, se poate face trimitere la o unitate geografică mai mică.”

Punctul 8.6 din caietul de sarcini al produsului a fost eliminat deoarece se limita la mențiunile tradiționale de mai jos și, prin urmare, nu era necesar: „*denominación de origen - crianza - reserva - grande reserva*”.

Înălțimea caracterelor utilizate pentru a indica denumirea „Costers del Segre” a fost, de asemenea, modificată de la maximum 4 mm la 3-7 mm.

Modificarea vizează punctele 2 și 8 din caietul de sarcini, fără a viza însă documentul unic.

Motivul:

Modificarea a fost efectuată pentru a face ordinea secțiunilor mai coerentă și mai sistematică.

Întrucât regulamentul menționat anterior conține norme exhaustive, am dorit să evităm duplicarea legislației, simplificând astfel caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Costers del Segre” astfel încât secțiunile referitoare la mențiunile facultative să devină mai clare și mai concise pentru producători și alte părți interesate din sectorul vinicol. Această simplificare nu modifică în niciun fel cerințele legale stabilite, ci urmărește mai degrabă să evite suprapunerea legislației și să faciliteze înțelegerea normelor de către operatori. Această decizie este în concordanță cu practicile de simplificare administrativă care reduc sarcina de reglementare, încurajează eficiența în gestionarea denumirilor de origine protejate și asigură coerența și armonizarea standardelor industriei cu legislația națională aplicabilă.

În ceea ce privește înălțimea caracterelor, reunirea tuturor informațiilor obligatorii referitoare la unitățile de vinificație impune ca mențiunea „Costers del Segre” să poată figura cu caractere mai mari, astfel încât toate mențiunile obligatorii și facultative să poată fi incluse cu caractere de dimensiuni adecvate.

14. MODIFICĂRI ADUSE CONTROALELOR

Descriere:

A fost eliminată preferința ca vinurile care beneficiază de DOP să fie analizate în laboratorul *Instituto Catalán de la Viña y el Vino* (Institutul Catalan al Viei și Vinului). A fost inclusă cerința numirii comitetului de degustare cu acordul prealabil al organismului de gestionare, iar autoritatea de control competentă nu mai este responsabilă de aprobarea etichetelor.

Modificarea vizează punctul 9 din caietul de sarcini, fără a viza însă documentul unic.

Motivul:

Aceste trei aspecte sunt clarificate în cadrul gestionării controalelor. Autoritatea competentă pentru controalele oficiale este Institutul Catalan al Viei și Vinului, în timp ce Consiliul de reglementare este responsabil de aprobarea utilizării etichetelor pentru vinurile protejate.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Costers del Segre

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3. Vin licoros

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *VIN – alb și roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Alb:

Aspect: Vinurile trebuie să respecte următoarele intervale/valori:

absorbția la 420 nm mai mică sau egală cu 1,4;

absorbția la 520 nm mai mică sau egală cu 0,4;

absorbția la 620 nm mai mică sau egală cu 0,1;

intensitatea culorii mai mică sau egală cu 1,9.

Aromă: arome varietale de fructe, legume, flori sau condimente, eventual cu arome terțiare. Fără defecte.

Gust: echilibrat la gust și în gură, fără defecte și cu un final lung, persistând mai mult de cinci secunde.

Roze:

Aspect: Vinurile trebuie să respecte următoarele intervale/valori:

absorbția la 420 nm mai mică sau egală cu 2,5;

absorbția la 520 nm mai mică sau egală cu 3;

intensitatea culorii mai mică sau egală cu 5,7.

Aromă: arome varietale de fructe, legume, flori sau condimente, eventual cu arome terțiare. Fără defecte.

Gust: echilibrat la gust și în gură, fără defecte și cu un final lung, persistând mai mult de cinci secunde.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf este de 220 mg/l dacă conținutul de zahăr este ≥ 5 g/l.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

2. *VIN – roșu*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Aspect: Vinurile trebuie să respecte următoarele intervale/valori:

absorbția la 420 nm mai mare sau egală cu 0,1;

absorbția la 520 nm mai mare sau egală cu 0,1;

intensitatea culorii mai mare sau egală cu 1,5.

Aromă: fără defecte, cu arome varietale de fructe, legume, flori sau condimente, eventual cu arome terțiare.

Gust: echilibrat la gust și în gură, fără defecte și cu un final lung, persistând mai mult de cinci secunde.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf este de 170 mg/l dacă conținutul de zahăr este ≥ 5 g/l.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 100

3. *VIN LICOROS*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Aspect: Vinurile trebuie să respecte următoarele intervale/valori:

absorbția la 420 nm mai mică sau egală cu 20;

absorbția la 520 nm mai mică sau egală cu 20;

absorbția la 620 nm mai mică sau egală cu 10;

intensitatea culorii mai mică sau egală cu 50.

Aromă: fără defecte, cu arome varietale de fructe, legume, flori sau condimente, eventual cu arome terțiare.

Gust: echilibrat la gust și în gură, fără defecte.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

* Aciditatea volatilă maximă: în cazul vinurilor albe și roze, de 18 meq/l (1,08 g/l, exprimată ca acid acetic); în cazul vinurilor roșii, de 20 meq/l (1,20 g/l, exprimată ca acid acetic).

* Conținutul maxim de dioxid de sulf este de 170 mg/l dacă conținutul de zahăr este ≥ 5 g/l.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 15

— Aciditatea totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 13,3

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 120

4. *VIN SPUMANT DE CALITATE*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Aspect: transparent, cu tonuri gălbui și/sau verzui, uneori cu nuanțe de portocaliu sau de aur vechi pe margine. Se observă prezența persistentă a unei coloane de bule. Vinurile trebuie să respecte următoarele intervale/valori:

absorbția la 420 nm mai mare sau egală cu 0,05 și mai mică sau egală cu 1,4;

absorbția la 520 nm mai mică sau egală cu 2;

absorbția la 620 nm mai mică sau egală cu 1;

intensitatea culorii mai mare sau egală cu 0,05 și mai mică sau egală cu 2;

turbiditatea mai mică de 30 NTU.

Aromă: fără defecte. Aromă de fructe proaspete și/sau arome vegetale și/sau florale, cu posibila prezență a aromelor terțiare provenite din învechirea în sticlă.

Gust: echilibrat la gust și în gură, fără defecte și cu un final lung, persistând mai mult de cinci secunde.

*În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,8

— Aciditatea totală minimă: 3,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 13,3

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185

5. *VIN PETIANT*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Aspect: dioxid de carbon vizibil. Culoarea corespunde intervalelor de absorbție în funcție de tipul de vin (alb, roze, roșu), descrise în secțiunile precedente.

Aromă: arome varietale de fructe sau flori. Fără defecte.

Gust: echilibrat la gust și în gură, fără defecte și cu un final lung, persistând mai mult de cinci secunde.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

* Aciditatea volatilă maximă: în cazul vinurilor albe și roze, de 18 meq/l (1,08 g/l, exprimată ca acid acetic); în cazul vinurilor roșii, de 20 meq/l (1,20 g/l, exprimată ca acid acetic).

* Nivelurile de dioxid de sulf sunt aceleași ca în cazul vinurilor din categoria 1 (albe, roze și roșii).

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 7

— Aciditatea totală minimă: 3,5 miliechivalenți pe litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practică de cultivare

Tăierea și conducerea viței-de-vie se realizează în modul considerat optim pentru a se obține cea mai bună calitate și cea mai mare bogăție aromatică a vinurilor, după cum urmează:

a) tăiere tradițională „en gobelet”;

b) pe spaliere.

Irigarea poate fi efectuată numai în scopul îmbunătățirii calității strugurilor și în paralel cu verificarea tăriei alcoolice și a acidității strugurilor, pe parcele supuse reechilibrării hidrice, în funcție de echilibrul hidric al solului și de condițiile ecologice ale viței-de-vie.

Practică oenologică specifică

Se aplică o presiune adecvată pentru extragerea mustului sau a vinului și separarea acestuia de cojile strugurilor, astfel încât la fiecare tranșă de 100 kg de struguri recoltați să nu se obțină mai mult de 75 de litri de vin.

5.2. *Producții maxime*

16 000 de kilograme de struguri la hectar

120 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul care alcătuiește DOP „Costers del Segre” este format din următoarele localități situate de-a lungul bazinului hidrografic al râului Segre, fiind grupat în 7 unități geografice mai mici:

Unitate geografică mai mică – Artesa de Segre: alcătuită din următoarele localități:

— Algerri;

— Alòs de Balaguer;

— Artesa de Segre;

— Balaguer;

— Castellóde Farfanya;

— Foradada;

— Menàrguens;

— entitatea Montclar care face parte din localitatea Agramunt;

— Cubells;

— Os de Balaguer;

— Vilanova de Meià;

— La Sentiu de Sió.

Unitate geografică mai mică – Urgell: alcătuită din următoarele localități:

— Penelles;

— Preixens;

— Ivars d'Urgell.

Unitate geografică mai mică – Les Garrigues: alcătuită din următoarele localități:

— 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.

Unitate geografică mai mică – Pallars: alcătuită din următoarele localități:

— Tremp, precum și Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya și Vilamitjana (entități care fac parte din Tremp);

— Conca de Dalt;

— entitățile alăturate Cellers și Guàrdia de Tremp din localitatea Castell de Mur;

— entitățile alăturate Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana și Sant Miquel de la Vall din localitatea Gavet de la Conca;

— entitățile alăturate Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs și Sant Romà d'Abella din localitatea Isona i Conca Dellà;

— Pobla de Segur;

— Llimiana;

— Rialp;

— Salàs de Pallars;

— Talarn;

— Sort;

— Esterri d'Appeneu;

— Alt Àneu;

— Soriguera.

Unitate geografică mai mică – Raimat: alcătuită din următoarele localități:

— entitatea Raimat din localitatea Lleida.

Unitate geografică mai mică – Segrià: alcătuită din următoarele localități:

— Alcarràs;

— Alfarràs;

— Almacelles;

— Almenar;

— Gimenells and Pla de la Font;

— Lleida;

— Torrefarrera.

Unitate geografică mai mică – Valls del Riu Corb: alcătuită din următoarele localități:

— 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. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin*

Caracteristicile specifice și bine definite ale DOP „Costers del Segre”, cum ar fi amplasarea geografică și distanța până la Marea Mediterană și Pirinei, creează un climat continental cu fluctuații majore sezoniere și zilnice ale temperaturii și cicluri de creștere specifice arealului, ducând la recolte caracteristice.

Împreună cu solurile calcaroase caracteristice, cu un conținut scăzut de materie organică și acoperite cu nisip sau argilă, condițiile climatice contribuie la atingerea unui grad optim de coacere a strugurilor și produc vinuri speciale, de calitate superioară.

Precipitațiile reduse provoacă plantelor un anumit nivel de stres hidric, care sporește concentrația culorii, aroma și gustul vinurilor. Vânturile uscate și lipsa umidității limitează dezvoltarea ciupercilor, permițând strugurilor să se coacă treptat înainte de a fi recoltați atunci când ating gradul optim de coacere.

Factorii naturali ai arealului permit conservarea soiurilor tradiționale, fiind totodată perfecți pentru soiurile nelocale introduse după apariția filoxerei. Există, prin urmare, o mare diversitate a soiurilor de struguri, ceea ce înseamnă că produsele pot avea compoziții de o mare diversitate.

Temperaturile nocturne din timpul procesului de coacere sunt excepțional de scăzute – de obicei în jur de 15 °C în timpul procesului de coacere, scăzând până la 2-10 °C în etapele ulterioare în întregul areal al DOP „Costers del Segre”. Se obțin astfel vinuri cu aciditate ridicată și gust intens, care se deosebesc de cele produse în alte regiuni.

Toți acești factori păstrează tipicitatea caracteristică pe care o conferă temperaturile nocturne reci.

În ceea ce privește factorul uman, există o tradiție a viticulturii în zonă, dovedită prin referințe istorice sub formă de documente și structuri fizice, precum și un entuziasm pentru tehnici noi de ultimă oră.

8.2. *Vin spumant de calitate*

Vinul spumant a fost produs prin metoda tradițională în unele unități vinicole de la începutul secolului trecut.

Aromele principale ale vinurilor de bază utilizate pentru producerea acestor vinuri spumante care provin din subarealuri ușor deluroase împrumută un parfum de fructe, iar cele care provin din subarealuri situate la altitudine mai mare, un parfum de flori.

Fluctuația zilnică semnificativă a temperaturii în timpul ciclului de coacere are ca rezultat producerea de vinuri cu caracteristici distinctive, cu niveluri mai ridicate de aciditate și cu arome florale intense. Acești factori, combinați cu factorul uman – utilizarea neîntreruptă a metodelor tradiționale de producție – și factorul natural – conservarea soiurilor locale și adaptarea soiurilor nelocale – ajută la producerea vinurilor spumante de calitate specifice acestei DOP.

8.3. *Vin licoros*

Temperaturile diurne ridicate, combinate cu precipitațiile reduse toamna, permit întârzierea culesului, rezultând într-o recoltă foarte bogată în zahăr. Datorită acestor caracteristici climatice deosebite, există o tradiție de producere a vinurilor licoroase care utilizează struguri recoltați târziu, parțial stafidiți. Tipul de sol permite recoltarea soiurilor utilizate pentru aceste vinuri în condiții optime, fără a deveni prea maturate.

8.4. *Vin petiant*

Aciditatea ridicată și aromele intense ale vinurilor petiante cu DOP „Costers del Segre” se datorează fluctuației foarte mari a temperaturii în timpul procesului de coacere a strugurilor, care poate depăși câteodată 25 °C.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Descrierea vinurilor cu DOP „Costers del Segre” este completată de următoarele informații:

a) tăria alcoolică dobândită în volume, exprimată în unități sau jumătăți de unități procentuale în volum, urmată de abrevierea % vol.;

b) numărul de înregistrare în registrul îmbuteliatorilor și al ambalatorilor ținut de departamentul relevant responsabil cu agricultura.

Mențiunea „*Denominación de Origen Costers del Segre*” (Denumirea de origine „Costers del Segre”) sau „*Denominación de Origen Protegida Costers del Segre*” (Denumirea de origine protejată „Costers del Segre”) trebuie să figureze în mod vizibil, în același câmp vizual cu mențiunile obligatorii.

Pentru indicarea denumirii „Costers del Segre”, dimensiunea caracterelor utilizate trebuie să fie de cel puțin 3 mm și de maximum 7 mm, fiind înjumătățită în cazul caracterelor pentru „*Denominación de Origen*” sau „*Denominación de Origen Protegida*”, iar mențiunile trebuie să fie redate în conformitate cu măsurile adoptate cu privire la marca colectivă.

Link către caietul de sarcini al produsului

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