C/2025/2465

25.4.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2465)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Costers del Segre“

PDO-ES-A1523-AM04

Dátum oznámenia: 28.1.2025

1. **Názov výrobku**

„Costers del Segre“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárska výroba

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva

Generálne riaditeľstvo pre potraviny Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. PRESNEJŠIA FORMULÁCIA

Opis:

Vypustil sa úvod špecifikácie výrobku a vylepšili sa opisy jednotlivých kategórií chránených výrobkov, konkrétne kategórií 1 (víno), 3 (likérové víno) a 8 (perlivé víno), uvedením súhrnu vymedzení pojmov stanovených v právnych predpisoch. Znenie kategórie 5 (akostné šumivé víno) je už správne, a preto zostáva nezmenené.

Táto zmena sa týka oddielu 2 špecifikácie výrobku, na jednotný dokument však vplyv nemá.

Dôvod:

Pokiaľ ide o kategóriu 1, mierne sa zmenilo celkové znenie opisu výrobku „víno“. Dôvodom tejto zmeny je jednoducho zlepšenie vysvetlenia výrobku. Nové znenie sa od predchádzajúceho znenia líši len vo formálnych aspektoch.

Takisto sa vypustil osobitný odkaz na skutočnosť, že vína musí schvaľovať degustačná komisia. Táto druhá zmena sa vykonala z dvoch dôvodov: po prvé tým, že odkaz na degustačnú komisiu sa uvádzal len v opise „vína“, vznikala v rámci dokumentu nekonzistentnosť, keďže tým istým povinnostiam týkajúcim sa kontroly analytických a organoleptických vlastností podlieha každá kategória výrobkov, aby sa zabezpečilo, že spĺňajú špecifikáciu výrobku a že sa na ne vzťahuje dané označenie pôvodu; po druhé potreba poskytnúť analytické dôkazy (fyzikálno-chemické a/alebo senzorické) preukazujúce, že hospodársky subjekt výrobok skontroloval, sa už uvádza v oddiele „Úlohy overovania“, takže druhá zmienka sa považovala za zbytočnú a nadbytočnú.

Formát je teraz v súlade s väčšinou špecifikácií katalánskych výrobkov, takže sa predpokladá, že táto zmena prispeje k lepšej harmonizácii právnych predpisov a pomôže objasniť podmienky, ktoré musia výrobky spĺňať, aby sa na ne vzťahovalo dané označenie pôvodu.

Pokiaľ ide o kategóriu 3, doplnenie nového textu do opisu výrobku „likérové víno“ má za cieľ zlepšiť jasnosť a presnosť vymedzenia tohto druhu vína. V predchádzajúcom opise chýbali podstatné údaje dôležité pre výrobcov aj spotrebiteľov a výrobok nebol dostatočne vysvetlený.

Je dôležité poznamenať, že týmito zmenami sa nezavádzajú žiadne nové ani špecifické vlastnosti výrobku, pretože vychádzajú z požiadaviek, ktoré boli predtým implicitné a povinné podľa platných právnych predpisov EÚ [podľa časti II bodu 3 prílohy VII k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013]. Cieľom tejto zmeny opisu je zosúladiť špecifikáciu výrobku s označením pôvodu „Costers del Segre“ s európskymi usmerneniami a poskytnúť úplnejšie a presnejšie vymedzenie likérového vína bez toho, aby sa zmenila jeho podstata alebo tradičná typológia.

Pokiaľ ide o kategóriu 8, k aktualizácii opisu výrobku „perlivé víno“ sa pristúpilo s rovnakým zámerom ako v prípade kategórie „likérové víno“. V obidvoch prípadoch bolo cieľom zlepšiť zrozumiteľnosť a presnosť opisu výrobku v špecifikácii výrobku bez toho, aby sa zmenili samotné požiadavky na jeho zaradenie do príslušnej kategórie, a preto sa priamo použilo vymedzenie pojmov stanovené v časti II bode 8 prílohy VII k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013. Podobne ako v prípade likérového vína sa zmenami vykonanými v opise perlivého vína nemení druh výrobku, pretože ide o požiadavky, ktoré boli povinné už pred zahrnutím do špecifikácie výrobku.

Zahrnutím špecifických informácií, ako je minimálny obsah alkoholu a pretlak spôsobený endogénnym oxidom uhličitým v roztoku, sa zaisťuje lepšie vymedzenie výrobku bez toho, aby sa zásadne zmenil. Tým sa zabezpečí, že opisy výrobkov budú úplnejšie a užitočnejšie pre všetky zainteresované strany podieľajúce sa na výrobe perlivých a likérových vín s označením pôvodu „Costers del Segre“ a ich uvádzaní na trh.

2. ZMENY LIMITU SKUTOČNÉHO A CELKOVÉHO OBSAHU ALKOHOLU

Opis:

Zmeny minimálneho limitu skutočného a celkového obsahu alkoholu:

V prípade bielych a ružových vín (kategória 1) sa limit znížil z 10,5 obj. % na 9 obj. %.

V prípade červených vín (kategória 1) sa limit znížil z 11 obj. % na 9 obj. %.

V prípade likérových vín je celkový minimálny obsah alkoholu stanovený na 17,5 obj. %.

V prípade perlivých vín sa skutočný obsah znížil z 10 obj. % na 7 obj. % a celkový obsah sa znížil z 10 obj. % na 9 obj. %.

Zmenil sa oddiel 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Dôvod:

Kolísanie teplôt a zmeny vo vegetačnom cykle viniča spôsobené zmenou klímy môžu viesť k zberu hrozna, ktoré sa vyznačuje rozličnou fenolickou zrelosťou a nevykazuje konvenčný nárast hodnoty v stupňoch Brix, ktorý sa spája s technologickou zrelosťou. Tieto okolnosti znamenajú, že enológovia sú schopní vyrábať vína s nižším obsahom alkoholu pri zachovaní plného a komplexného organoleptického profilu, najmä ak sa uplatňujú pokročilé techniky obhospodarovania viniča a výroby vína, ako je presné vinohradníctvo pri obhospodarovaní listovej steny, automatizovaný vizuálny výber pri príchode hrozna do vinárskeho podniku a vhodný výber pôvodných kvasiniek.

Okrem toho z chemického hľadiska vysoké hladiny etanolu, ktoré sa v poslednom čase zaznamenávajú, umožňujú rozpúšťanie väčšieho množstva polárnych aj nepolárnych zlúčenín, čo by mohlo zakryť alebo zmeniť jemné odtienky terpénov, esterov a iných aromatických zlúčenín, ktoré tvoria dôležitú súčasť organoleptického profilu vína. Mohlo by to znížiť špecifickosť aromatických tónov reprezentujúcich určité *terroir*. Preto sa povolením výroby vín s nižším obsahom alkoholu výrobcom poskytuje prirodzený nástroj na zachovanie špecifických vlastností tradičných vín s označením pôvodu „Costers del Segre“.

Nakoniec je potrebné spomenúť celkový trend na trhu prikláňajúci sa k vínam s nižším obsahom alkoholu, ktorý vyplýva z dôvodov spojených s verejným zdravím a z preferencií spotrebiteľov, čo sa zhoduje s už uvedenými potrebami vyplývajúcimi zo zmeny klímy.

Zníženie spodného limitu obsahu alkoholu vo víne je skrátka viac než len prispôsobenie sa meniacim sa klimatickým podmienkam. Ide o strategickú úpravu, ktorá umožňuje: lepšie vyjadriť vo vínach s označením pôvodu „Costers del Segre“ príslušný *terroir*, pôsobiť proti zvyšovaniu obsahu alkoholu, ktoré je v súčasnosti bežné, a prispôsobovať sa požiadavkám a trendom na trhu.

Zahrnutie slovného spojenia „S celkovým obsahom alkoholu najmenej 17,5 obj. %“ do fyzikálno-chemických požiadaviek na likérové vína nie je ani tak novinkou alebo zmenou, ale skôr spresnením. Toto kritérium nie je ani zďaleka reštriktívnou podmienkou pre toto označenie pôvodu, ale len odráža ustanovenia nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 (časť II bod 3 prílohy VII), v ktorom sa táto požiadavka stanovuje ako základná podmienka pre zaradenie do kategórie likérových vín.

Hlavným cieľom zahrnutia tohto bodu do špecifikácie výrobku je uľahčiť čitateľovi pochopenie druhu výrobku, na ktorý sa odkazuje, a predchádzať tak možným nedorozumeniam alebo nesprávnemu výkladu a zabezpečiť lepšie pochopenie opisovaného výrobku.

Na záver možno konštatovať, že doplnenie tohto kritéria pomáha poskytnúť presnejší prehľad o výrobku a zabezpečuje správne zosúladenie očakávaní spotrebiteľov a právnych predpisov. V žiadnom prípade neznamená žiadnu zmenu, pokiaľ ide o fyzikálno-chemický, organoleptický alebo technický profil výrobku.

3. ZMENY MAXIMÁLNYCH LIMITOV OBSAHU OXIDU SIRIČITÉHO

Opis:

Zmeny horných limitov celkového obsahu oxidu siričitého, ak je obsah cukru < 5 g/l:

V prípade bielych a ružových vín (kategórie 1 a 8) sa limit znížil z 200 mg/l na 150 mg/l.

V prípade červených vín (kategórie 1 a 8) sa limit znížil zo 150 mg/l na 100 mg/l.

V prípade likérových vín sa limit znížil zo 150 mg/l na 120 mg/l.

Zmeny horných limitov celkového obsahu oxidu siričitého, ak je obsah cukru rovný 5 g/l alebo vyšší:

V prípade bielych a ružových vín (kategórie 1 a 8) sa limit znížil z 250 mg/l na 220 mg/l.

V prípade červených vín (kategórie 1 a 8) sa limit znížil z 200 mg/l na 170 mg/l.

V prípade likérových vín sa limit znížil zo 200 mg/l na 170 mg/l.

Zmenil sa oddiel 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Dôvod:

Zníženie maximálnych povolených množstiev oxidu siričitého (SO_2) pri výrobe vína odráža súčasný konsenzus v sektore vinohradníctva a vinárstva, že je potrebná zdravšia a udržateľnejšia výroba vína.

Oxid siričitý je prídavná látka, ktorá sa pri výrobe vína široko používa, pretože má antioxidačné, antioxidázové a antimikrobiálne vlastnosti. Aj keď je používanie oxidu siričitého veľmi rozšírené, má určité negatívne účinky: u citlivých osôb môže spôsobiť nežiaduce reakcie (dermatitídu, žihľavku, bolesť brucha) a na enologickej úrovni spôsobuje vo víne nepríjemný zápach po síre, pokiaľ sa pridá nadmerné množstvo. Keďže sa nachádza vo viacerých potravinách a po požití má kumulatívny účinok, jeho používanie sa obmedzuje. Jeho prítomnosť sa musí povinne uvádzať aj na etikete slovami „obsahuje siričitany“.

Nové maximálne limity koncentrácie oxidu siričitého sú v súlade s limitmi, ktoré zverejnili kontrolné a certifikačné orgány pre ekologické poľnohospodárstvo a EÚ [vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2021/1165], a pomôžu minimalizovať riziká spojené s výrobkom. Zníženie obsahu SO_2 sa účinne kompenzuje začlenením enologických postupov, ako je používanie inertných plynov alebo starostlivé riadenie kyslíka počas výroby vína, bez zníženia kvality a skrátenia trvanlivosti vyrábaných vín.

Zníženie množstva pridaného SO_2 nemá vplyv na organoleptický profil výrobku ani na jeho typickosť – naopak, vína vyrobené s nižším obsahom SO_2 sa vyznačujú aromatickou komplexnosťou a autentickosťou, ktorá vernejšie odráža mikroklímu a vlastnosti pôdy, na ktorej sa hrozno dopestovalo.

Vedecká dôslednosť si vyžaduje prispôsobivosť a neustále prehodnocovanie postupov a v tomto ohľade predstavuje navrhovaná zmena logický a opodstatnený krok vpred. Tento nový prístup nielen podporuje výrobu „čistejšieho“ a autentickejšieho vína bez akéhokoľvek vplyvu na jeho identitu, ale zároveň sa ním zavádza nová enologická paradigma, ktorá posilňuje ekologickú a sociálnu zodpovednosť označenia pôvodu „Costers del Segre“.

4. ZMENY MAXIMÁLNYCH LIMITOV OBSAHU PRCHAVÝCH KYSELÍN

Opis:

Zmeny horných limitov obsahu prchavých kyselín:

V prípade bielych a ružových vín (kategória 1) sa limit zvýšil z 0,6 g/l (pri vyzretých vínach z 0,9 g/l) na 1,08 g/l (18 meq/l).

V prípade červených vín (kategória 1) sa limit zvýšil z 0,8 g/l (pri vyzretých vínach z 1,2 g/l) na 1,2 g/l (20 meq/l).

V kategórii likérových vín sa limit v prípade bielych a ružových vín zvýšil z 0,8 g/l na 1,08 g/l (18 meq/l) a v prípade červených vín na 1,2 g/l (20 meq/l).

V kategórii perlivých vín sa limit v prípade bielych a ružových vín zvýšil z 0,6 g/l na 1,08 g/l (18 meq/l) a v prípade červených vín na 1,2 g/l (20 meq/l).

Zmenil sa oddiel 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Dôvod:

Limity obsahu prchavých kyselín pri vínach s označením pôvodu „Costers del Segre“ sa zmenili, aby odrážali inovatívnejšie a diferencovanejšie chápanie súčasnej výroby vína. Obsah prchavých kyselín, ktorý sa bežne spája s prítomnosťou kyseliny octovej a jej etylesteru (etylacetátu), sa v minulosti vo víne považoval za znak chýb. Nedávny výskum však ukázal, že mierna úroveň obsahu prchavých kyselín môže pozitívne prispieť k aromatickej a chuťovej komplexnosti vína.

Z chemického hľadiska obsah prchavých kyselín nie je izolovaným parametrom, ale pôsobí v interakcii s ďalšími zložkami vína, napríklad s polyfenolmi a estermi, a synergicky s nimi reguluje organoleptický profil. To znamená, že prísnejšie limity, ktoré boli stanovené v minulosti, mohli zbytočne obmedzovať vyjadrenie *terroir* a odrodovej typickosti.

Okrem toho súčasné techniky výroby vína umožňujú presnejšiu kontrolu kvasenia a dozrievania, čo znižuje riziko vzniku problematických úrovní obsahu prchavých kyselín. Technológie riadeného kvasenia a riadenie fázy po kvasení pomocou postupov, ako je mikrooxygenácia a používanie vybraných kvasiniek, umožňujú enológom upraviť úrovne obsahu prchavých kyselín v rozsahu, ktorý zabezpečí komplexnosť bez zníženia kvality výrobku.

Je dôležité zdôrazniť, že touto regulačnou zmenou sa nepodporuje nerozvážne zvyšovanie obsahu prchavých kyselín, ale cieľom je poskytnúť flexibilnejší rozsah, ktorý odráža súčasné vedecké poznatky. Táto aktualizácia umožňuje väčšiu slobodu pri pokusoch o štýly vína, ktoré presnejšie reprezentujú bohatstvo a rozmanitosť *terroir* výrobkov s označením pôvodu „Costers del Segre“.

Tento posun predstavuje dôležitý krok smerom k prispôsobivejšej a zodpovednejšej výrobe vína, ktorá zodpovedá dopytu na takom erudovanom a náročnom trhu, akým je trh s vínom.

5. ZMENY MINIMÁLNYCH LIMITOV CELKOVEJ KYSLOSTI

Opis:

Zmenili sa spodné limity celkovej kyslosti v prípade bielych, ružových a červených vín (kategória 1), a to zo 4,5 g/l na 3,5 g/l.

Zmenil sa oddiel 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Dôvod:

Podobne ako v prípade odôvodnenia zvýšenia povoleného rozsahu obsahu alkoholu sa aktualizovali aj spodné limity celkovej kyslosti vín s označením pôvodu „Costers del Segre“ v reakcii na zvyšujúcu sa klimatickú premenlivosť a nárast priemerných teplôt, ako aj na nestálosť svetového trhu s vínom. Cieľom tejto zmeny je poskytnúť výrobcom prirodzené nástroje, ktoré potrebujú na udržanie kvality a štýlu svojich vín.

Zvyšovanie teplôt a výkyvy v úhrne zrážok ovplyvňujú dozrievanie hrozna, a tým aj jeho profil kyslosti. Súčasné klimatické podmienky spôsobujú, že hrozno často dosahuje fenolickú zrelosť v rovnakom čase ako pokročilé štádium technologickej zrelosti, čo má v porovnaní s predchádzajúcimi desaťročiami za následok nižšiu celkovú kyslosť.

Vysoký spodný limit celkovej kyslosti vedie k vylúčeniu hrozna, ktoré by inak bolo na výrobu vysokokvalitných vín ideálne. Na druhej strane môže táto nepružnosť spôsobiť, že enológovia budú zberať hrozno v čase, keď je technologicky zrelé, ale z iných hľadísk ešte dostatočne zrelé nie je, čo obmedzuje ich schopnosť vyrábať vína verne odrážajúce *terroir*, v ktorom boli vyrobené.

Zachovanie prísnych limitov celkovej kyslosti by preto mohlo viesť k modelu výroby vína, ktorý je zastaraný, pretože by už nezabezpečoval zachovávanie historického senzorického profilu chránených vín a obmedzoval by konkurencieschopnosť vín s označením pôvodu „Costers del Segre“ na svetovom trhu, na ktorom je nutná rozmanitosť a prispôsobivosť.

6. ZMENA ĎALŠÍCH ANALYTICKÝCH LIMITOV

Opis:

V prípade vín (kategória 1) a likérových vín (kategória 3) sa rozšírili povolené rozsahy absorbancie a v prípade vín (kategória 1) sa zároveň rozšírili rozsahy intenzity farby. Vypustili sa požiadavky na čírosť a zrušili sa limity týkajúce sa merania zákalu v prípade vín (kategória 1) a likérových vín (kategória 3).

Zmenil sa oddiel 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Dôvod:

V odvetví výroby vína je odrodová rozmanitosť dedičstvom, ktoré výrobku prináša bohatstvo a komplexnosť a rozširuje ponuku vyrábaných vín. Označenie pôvodu „Costers del Segre“ má v tomto ohľade obzvlášť význačné postavenie, pretože zahŕňa širokú škálu muštových odrôd. Táto rozmanitosť však môže predstavovať problém, pokiaľ ide o štandardizáciu senzorických parametrov. Predchádzajúce limity stanovené pre absorbanciu vo viditeľnom spektre boli pre niektoré odrody príliš obmedzujúce, čo mohlo ohroziť odrodovú inkluzívnosť definujúcu toto označenie pôvodu.

Preto sa pristúpilo k zvýšeniu limitov týkajúcich sa farby. Toto rozhodnutie vychádza z dôkladných senzorických analýz a zo spektrofotometrických štúdií a má za cieľ zabezpečiť, aby bolo pri rôznych odrodách možné vyjadriť ich farebnú identitu bez odchyľovania sa od tradičného organoleptického profilu vín s označením pôvodu „Costers del Segre“.

Všeobecné vypustenie množstva spodných limitov predstavuje drobnú zmenu, ktorá nemá žiadny vplyv na farbu vnímanú ľudským okom. Zníženie minimálnej intenzity farby požadovanej pri červených vínach umožňuje začleniť odrody svetlých farieb (napríklad Pinot Noir), ktoré boli z pôvodných štúdií použitých pri stanovení starých kritérií predtým vylúčené.

Je dôležité zdôrazniť, že v dôsledku týchto zmien sa nemení štýl chráneného výrobku ani sa neuberá na kvalite alebo typickosti vína – skôr umožňujú lepšie vyjadriť odrodovú rozmanitosť, čím sa zabezpečí presnejšie a úplnejšie stvárnenie *terroir* tohto označenia pôvodu.

Touto zmenou sa otvára cesta inkluzívnejšiemu a bohatšiemu výkladu toho, čo znamená víno „Costers del Segre“, pričom sa naďalej rešpektujú hranice excelentnosti a enologickej konzistentnosti.

Pokiaľ ide o čírosť, hoci sa v minulosti považovala za znak kvality vína, dnes už nejde o všeobecne nevyhnutný faktor ani sa nepovažuje za ukazovateľ hodnoty výrobku z enologického hľadiska.

Existuje viacero argumentov na podporu vypustenia tejto požiadavky:

Po prvé čírosť je veľmi subjektívna a môžu na ňu vplývať mnohé faktory, ktoré nesúvisia priamo s vlastnosťami samotného vína, napríklad druh obalu alebo svetelné podmienky.

Po druhé zameranie sa na čírosť odvádza pozornosť od dôležitejších faktorov súvisiacich s *terroir*, pôvodom a typickosťou vína. Dokonca aj v prípade čírych a svetlých vín je dosiahnutie nízkej úrovne zákalu skôr technickou záležitosťou než charakteristickou vlastnosťou spojenou s *terroir* alebo so štýlom výroby.

Takisto treba poznamenať, že podľa súčasných trendov v konzumácii vína sa čoraz viac akceptujú a oceňujú prirodzenejšie a menej intervenčné výrobné postupy. Výsledkom týchto techník, medzi ktoré patrí vynechanie alebo minimalizácia procesov filtrácie, môže byť víno s určitým zákalom alebo množstvom usadenín. Táto vlastnosť sa vôbec nepovažuje za chybu a spotrebitelia ju často vnímajú ako znak menej spracovaného výrobku, ktorý poskytuje spoľahlivejšie zmyslové vyjadrenie *terroir*, z ktorého víno pochádza.

Stručne povedané, vypustenie požiadaviek na čírosť zo špecifikácie výrobku nielen zodpovedá súčasným trendom vo výrobe vína, ale zároveň umožňuje enológom sústrediť sa na dôležitejšie aspekty výroby vysokokvalitných vín, ktoré skutočne odrážajú povahu označenia pôvodu „Costers del Segre“.

7. ZMENY OPISOV ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ

Opis:

Vypustenie slovného opisu farby bielych, ružových a červených vín (kategória 1) a likérových vín (kategória 3).

V prípade perlivých vín sa z opisu „vzhľadu“ vypustil text „v podobe bubliniek, ale nie peny“ a z opisu „chuti“ sa vypustil text „prítomnosť oxidu uhličitého citeľná na podnebí“.

Táto zmena sa týka oddielu 2 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Dôvod:

V posudzovaní farby vín sa prejavuje výrazný prínos technologického pokroku v oblasti spektrofotometrie a kvantitatívnej analýzy. Hoci slovné opisy farby majú potenciálnu literárnu alebo obchodnú hodnotu, chýba im presnosť a reprodukovateľnosť, ktoré sa vyžadujú pri modernej výrobe vína.

Vďaka používaniu merania absorbancie vo viditeľnom spektre možno farby presnejšie a objektívnejšie kvantifikovať, čo umožňuje štandardizáciu, ktorá je vo vysoko konkurenčnom vedeckom a obchodnom prostredí rozhodujúca.

Rozhodli sme sa slovný opis farby zo špecifikácie výrobku s označením pôvodu „Costers del Segre“ vypustiť. Toto rozhodnutie je odôvodnené potrebou dodržiavať pokročilé technické protokoly a zároveň odstrániť nejasnosti, ktoré môžu viesť k subjektívnym interpretáciám, s cieľom zachovať integritu a jednotnosť senzorického profilu vína. Uvádzanie slovného opisu aj spektrofotometrických meraní bolo nadbytočné a mohlo spôsobiť zbytočné nejasnosti pri interpretácii farebného štandardu.

Prijatím čisto kvantitatívneho prístupu zabezpečujeme, aby vína spĺňali objektívne a overiteľné kritériá, čo posilňuje dôveryhodnosť a dobrú povesť tohto označenia pôvodu.

Pokiaľ ide o viditeľné bublinky v perlivých vínach, špecifikácia výrobku s označením pôvodu „Costers del Segre“ obsahovala osobitné požiadavky týkajúce sa prítomnosti a senzorického vnímania oxidu uhličitého v perlivých vínach. Hoci účelom týchto požiadaviek bolo zaistiť určitý stupeň jednotnosti výrobku, ukázalo sa, že sú zbytočné a málo užitočné, a preto sa vypustili.

Hlavným dôvodom je, že existujúce analytické požiadavky, napríklad pretlak 1 až 2,5 baru pri 20 °C, ponúkajú presnejší spôsob kategorizácie týchto vín a zaručenia ich vlastností. V tomto konkrétnom prípade prináša senzorická analýza menej spoľahlivé výsledky, a preto je uvedený analytický prístup spoľahlivejší.

Stručne povedané, vypustením senzorických požiadaviek týkajúcich sa prítomnosti oxidu uhličitého v perlivých vínach sa nemení profil týchto vín z hľadiska perlenia, pretože štýl tejto kategórie vín sa spoľahlivo a presvedčivo zaručuje prostredníctvom už existujúcich prísnych analytických kritérií, ako je pretlak meraný v baroch. Touto zmenou špecifikácie výrobku sa zjednodušuje proces posudzovania, pretože odpadá potreba dodatočnej senzorickej kontroly, ktorá síce má informatívnu hodnotu, ale je menej presná ako jej fyzikálno-chemický ekvivalent. Zaručuje sa tak kvalita a vlastnosti perlivých vín a zároveň to umožňuje väčšiu flexibilitu a prispôsobivosť pri ich výrobe a analýze.

8. ZMENY PESTOVATEĽSKÝCH POSTUPOV

Opis:

Znenie bolo vylepšené a vypustilo sa povolenie zavlažovania.

Zmenil sa oddiel 3.1 špecifikácie výrobku a bod 5 jednotného dokumentu.

Dôvod:

Vzhľadom na súčasné klimatické podmienky, a to aj s ohľadom na tri roky zníženého úhrnu zrážok, ako aj na prognózy, podľa ktorých bude nedostatok zrážkovej vody v nasledujúcich rokoch bežný, sa domnievame, že je vhodné povoliť, aby si každý vinohradník riadil zásobovanie vodou na predchádzanie vodnému stresu podľa vlastného uváženia, pričom treba prihliadať na povinnosť dodržiavať všeobecné pokyny uvedené v dekréte č. 474/2004 z 28. decembra 2004, ktorým sa vykonáva zákon č. 15/2002 z 27. júna 2002 o riadení v odvetví vinohradníctva.

9. ZMENY OPISOV VYMEDZENEJ OBLASTI

Opis:

Vylepšilo sa znenie, konkrétne sa predtým použitý výraz „podoblasť“ nahradil výrazom „menšia zemepisná jednotka“ a začlenil sa odsek, ktorý sa predtým uvádzal v bode 8.2 „Oblasť výroby a spracovania“ špecifikácie, a okrem toho sa aj rozšírila vymedzená oblasť tak, že teraz zahŕňa celé obce, ktorých začlenenie sa predtým obmedzovalo na určité pozemky.

Zmenil sa oddiel 4 špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

Dôvod:

S cieľom uľahčiť začlenenie určitých vinohradníckych oblastí patriacich pod obce, v ktorých sa už nachádzajú pozemky zahrnuté do oblasti výroby, sa orgánom zodpovedným za označenie prostredníctvom identifikácie celej obce v technickom dokumente – po vykonaní overenia, či sú v celej obci splnené podmienky požadované na zahrnutie do označenia pôvodu – umožňuje interne posúdiť žiadosť ktoréhokoľvek vlastníka, ktorý požiada o začlenenie do oblasti výroby, bez potreby pri každom doplnení meniť špecifikáciu rovnako, ako sa už postupuje v prípade iných špecifikácií výrobkov s označením pôvodu v Katalánsku.

Týmto novým procesom sa nijako neobmedzuje overovanie podľa právnych predpisov súvisiace so samotnou oblasťou (napríklad povoľovanie výsadby, schvaľovanie odrôd a akékoľvek iné postupy, ktoré môžu byť potrebné), ktoré sa kontroluje pred zápisom oblasti do registra pozemkov uvedeného v nariadení o označení pôvodu „Costers del Segre“.

Táto zmena špecifikácie výrobku má takisto vplyv na rýchlosť a účinnosť postupu začlenenia do označenia pôvodu „Costers del Segre“ a umožňuje všetkým vinohradníkom spĺňajúcim všeobecné a osobitné právne požiadavky uplatniť si právo na zahrnutie do príslušného označenia pôvodu.

Bod 8.2 sa presunul, pretože sa dospelo k názoru, že je vhodnejšie uvádzať tento aspekt pri vymedzení zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu.

10. ZMENY V ODRODÁCH

Opis:

Tieto zmeny zahŕňajú doplnenie nových odrôd, ktoré boli identifikované ako perspektívne a reprezentatívne pre jedinečný charakter danej oblasti, prehodnotenie odrôd, ktoré boli predtým klasifikované ako „odporúčané“ a „povolené“, a zmeny v názvoch odrôd.

Zmenil sa oddiel 6 špecifikácie výrobku a bod 7 jednotného dokumentu.

Dôvod:

Niektoré vinárske podniky s CHOP „Costers del Segre“ v súčasnosti skúmajú odrody, ktoré sú zahrnuté v oddiele kráľovského dekrétu, ktorým sa upravuje vinohradnícky potenciál autonómneho spoločenstva Katalánsko (kráľovský dekrét RD 32/2023 z 24. januára 2023).

Štyri novo zahrnuté odrody sú Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene a Marselan. Ich zahrnutie odráža neustálu snahu o excelentnosť a enologickú rozmanitosť. Tieto odrody, vybrané pre vinársky potenciál a prispôsobivosť vo vzťahu ku geoklimatickému prostrediu regiónu, obohacujú škálu možností, ktoré možno použiť pri výrobe vysokokvalitných vín. Ich zahrnutie prispieva k vývoju a inovácii v rámci tohto označenia pôvodu a podporuje jedinečnosť a identitu týchto chránených vín.

Tieto odrody boli začlenené na základe žiadostí a záujmu rôznych vinárskych podnikov, na ktoré sa vzťahuje toto CHOP. Tieto podniky ich s ohľadom na pôdne a klimatické podmienky považujú za vhodné odrody vzhľadom na vynikajúce výsledky štúdií, ktoré sa vykonali v prípade každej odrody. Z uvedených štúdií vyplynuli tieto výsledky.

Malvasía de Sitges: biela odroda pochádzajúca z Katalánska, sladké a jemné hrozno. Vyrábajú sa z nej svieže a aromatické vína a je vhodná aj na výrobu sladkých a vyzretých vín. Stredne veľké až veľké podlhovasté strapce pyramídového tvaru s malým až stredne veľkým hroznom. Dobrá odolnosť voči chladu. Vyrábané vína sú výborné, majú arómu a vlastnosti typické pre danú odrodu, vyznačujú sa charakteristickými vlastnosťami vín s CHOP „Costers del Segre“ a zároveň si zachovávajú charakter a chute typické pre danú oblasť.

Marselan: nepôvodná červená odroda. Ide o pomerne vzácnu medzinárodnú odrodu s veľmi zaujímavými kvalitatívnymi výsledkami produkcie. Malé až stredne veľké podlhovasté strapce valcovitého/kužeľovitého tvaru. Malé okrúhle hrozno černastofialovej farby. Robustná a odolná odroda so strednou rastovou silou. Vyrába sa z nej komplexné, dobre vyvážené a telnaté víno, ktoré je výrazne farebné a aromatické. Bohaté na ľahké a harmonické taníny. Tóny kakaa, červených ríbezlí, malín, zrelého ovocia a korenín. Na základe štúdií sa zistilo, že táto odroda má veľký potenciál na to, aby sa z nej vyrábali akostné vína bez toho, aby sa potlačil charakter a chute typické pre danú oblasť.

Picapoll blanco: nepôvodná biela odroda. Vinič so strednou rastovou silou a s neskorým pučaním. Vyznačuje sa dobrou úrodnosťou, odolnosťou voči hubovým chorobám a náchylnosťou na roztoče. Má pomalý cyklus dozrievania. Stredne veľké až malé voľné strapce pyramídového tvaru. Hrozno je elipsovité, stredne veľké až malé a zelenožltej farby. Vyrábajú sa z neho vína s miernym obsahom alkoholu a vysokou kyslosťou. Tieto vína sú ľahké, majú ovocné a kvetinové tóny, v ústach sú veľkorysé a majú svetlú jantárovú farbu. Zachovávajú charakter vín z tejto oblasti.

Pirene: červená odroda pochádzajúca z Katalánska, ktorá je odolná voči suchu, pričom podľa štúdií ide o odrodu schopnú adaptovať sa na zmenu klímy. Odroda s dlhým cyklom: pučanie v polovici apríla, zber v polovici októbra, veľmi rovnomerné dozrievanie. Hrozno má rozličnú veľkosť a tvar v závislosti od tvorby plodov. Hrozno s vysokým obsahom tanínov, výraznou farbou a kyslosťou. Vína vyrobené z odrody Pirene si zachovávajú charakter a chute typické pre danú oblasť a kvalita vína nie je použitím tejto odrody nijak ovplyvnená.

Rozhodnutie prehodnotiť a upraviť kategórie muštových odrôd patriacich pod chránené označenie pôvodu „Costers del Segre“, konkrétne zmeniť klasifikáciu z „odporúčaných“ na „povolené“, sa prijalo s cieľom ešte viac zdôrazniť autentickosť a jedinečnosť vín tohto regiónu. Cieľom tejto zmeny je, aby sa kategória „odporúčaných“ odrôd zameriavala na odrody, ktoré sa považujú za charakteristické a obzvlášť vhodné na vyjadrenie osobitného charakteru daného územia. Začlenenie určitých odrôd do kategórie „povolených“ odrôd však súčasne neznamená, že nie sú hodnotné alebo že nemajú v tomto chránenom označení pôvodu miesto. Cieľom je skôr uprednostniť odrody, ktoré sa považujú za reprezentatívnejšie pre vinohradnícku identitu „Costers del Segre“, a odlíšiť ich od „medzinárodných odrôd“.

V tejto zmene sa takisto zohľadňuje rozmanitosť a dynamika sveta vína a výrobcom sa vďaka nej umožňuje skúmať nové odrody a štýly bez prílišných obmedzení. Cieľom zmeny týchto kategórií je napokon podporiť excelentnosť a inovácie vo výrobe akostných vín s chráneným označením pôvodu pri súčasnom rešpektovaní a zachovávaní podstaty tradičných odrôd, ktoré prispievajú k jedinečnému charakteru vín tohto regiónu.

Zmena názvu muštovej odrody „Mazuela/Samsó“ na „Carinyena“ v špecifikácii chráneného označenia pôvodu „Costers del Segre“ je reakciou na potrebu štandardizovať a spresniť názov tejto odrody, ako aj presne vyjadriť jej názov v kataláncine, ktorá je úradným jazykom daného regiónu a bežne sa používa vo vinárskej dokumentácii.

Odroda Carinyena je jednou z najcharakteristickejších a najtradičnejších miestnych odrôd regiónu „Costers del Segre“. Vzhľadom na jej historický význam a jedinečný prínos k organoleptickým vlastnostiam vín vyrábaných v tejto oblasti je veľmi dôležité, aby sa označovala spôsobom presne odrážajúcim jej identitu. Zmena názvu „Mazuela/Samsó“ na „Carinyena“ umožňuje väčšiu konzistentnosť pri pomenúvaní odrôd a zabraňuje možným nejasnostiam medzi vinohradníkmi, enológmi a spotrebiteľmi pri identifikácii a uznávaní tohto hrozna.

Je zaradená v klasifikácii odrodovej skladby v prílohe XXI ku kráľovskému dekrétu č. 1338/2018 z 29. októbra 2018, ktorým sa upravuje potenciál vinohradníckej produkcie, ako povolená červená odroda pre provincie Barcelona, Girona, Lleida a Tarragona autonómneho spoločenstva Katalánsko: *Mazuela, Cariñena, Samsó T*. (bod 9).

Stručne povedané, zmena názvu muštovej odrody z „Mazuela/Samsó“ na „Carinyena“ je nevyhnutnou a logickou zmenou, ktorá presnejšie odráža identitu tejto odrody, jej historický význam a jej dôležitosť pri výrobe vysokokvalitných vín v regióne „Costers del Segre“.

11. SPRESNENA FORMULÁCIA V ODDIELE O SÚVISLOSTIACH

Opis:

Zmenilo sa znenie viacerých bodov v oddiele týkajúcom sa súvislosti.

Táto zmena sa týka oddielu 7 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Súvislosť sa nezmenila, iba sa vylepšilo znenie. Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Prijalo sa rozhodnutie vylepšiť znenie oddielu o súvislosti v súlade so zmenami ostatných oddielov špecifikácie výrobku.

12. ROZLIČNÉ ZMENY TÝKAJÚCE SA ĎALŠÍCH PODMIENOK

Opis:

V bode 8.1 „Rozsah ochrany CHOP“ sa vypúšťa tento odsek: „Vína vyrobené výlučne z hrozna odrôd *Vitis vinifera* povolených v tejto špecifikácii výrobku a vyrobené zo zásob vypestovaných v príslušnej zemepisnej oblasti. Vína musia spĺňať analytické aj organoleptické vlastnosti opísané v tomto dokumente.“

Ako už bolo vysvetlené, bod 8.2 špecifikácie výrobku vzťahujúci sa na „Oblasť výroby a spracovania“ sa presunul do bodu 4 „Vymedzenie zemepisnej oblasti“ poslednej vety.

V bode 8.3 „Balenie a/alebo vyzrievanie a fľašovanie“ špecifikácie výrobku sa pravidlá deklarovania nahradili požiadavkou informovať riadiaci orgán pre CHOP v prípade, že sa majú výrobky baliť mimo oblasti výroby, aby bolo možné vykonávať nad týmto procesom dohľad a zaručiť kvalitu výrobku.

Dopĺňa sa zároveň tento odsek: „Registrovaní fľašovatelia môžu vyrábať a fľašovať vína, na ktoré sa toto označenie pôvodu nevzťahuje, za predpokladu, že sa zaručí kontrola procesov fľašovania a že sa vína oddelia v jasne identifikovaných samostatných nádržiach vrátane vykonania záznamu o ich nominálnom objeme a pôvode.“

Bod 8.7 („Registre“) sa zmenil tak, že do registra fľašovateľov a baliarní sa musia registrovať aj vinárske podniky vykonávajúce fľašovanie, ktoré sa nachádzajú mimo vymedzenej oblasti.

Táto zmena sa týka oddielu 8 špecifikácie výrobku, na jednotný dokument však vplyv nemá.

Dôvod:

Uvedený odsek v bode 8.1 sa vypustil z dôvodu, že jeho obsah sa nevzťahoval na rozsah ochrany výlučne v súvislosti s označením pôvodu „Costers del Segre“.

Bod 8.2 sa presunul, pretože sa dospelo k názoru, že je vhodnejšie uvádzať tento aspekt pri vymedzení zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu.

Pokiaľ ide o bod 8.3 týkajúci sa oznamovania, dôvodom tejto zmeny bolo, že ustanovenie sa predtým obmedzovalo na informovanie riadiaceho orgánu o balení vykonávanom mimo oblasti výroby. Na účely oznamovania sa však vyžaduje účinná komunikácia, aby regulačný orgán mohol vykonávať posúdenia a dohľad, ako sa v súvislosti s touto činnosťou stanuje v špecifikácii. Cieľom odseku, ktorý sa doplnil, je zaviesť postup identifikácie a kontrol v prípadoch, keď registrovaní fľašovatelia vyrábajú a fľašujú vína, na ktoré sa dané označenie pôvodu nevzťahuje, a to s náležitým ohľadom na právo EÚ, a najmä na právne predpisy týkajúce sa voľného pohybu tovaru a slobody poskytovať služby. Okrem toho je to v súlade s článkom 25 ods. 2 nariadenia o označení pôvodu „Costers del Segre“, schváleného príkazom ARP/297/2005 z 20. júna 2005.

Zmena v bode 8.7 umožňuje vykonávať kontroly balenia v prípadoch, keď sa vykonáva mimo vymedzenej oblasti.

13. ZMENY PRAVIDIEL OZNAČOVANIA

Opis:

Bod 2.5 špecifikácie výrobku „Výrazy a/alebo pojmy týkajúce sa výroby a/alebo vyzrievania“ sa presunul do časti bodu 8 týkajúcej sa ustanovení o označovaní. Používanie týchto špecifických opisných výrazov je nepovinné a zároveň sa v plnom rozsahu upravuje v zákone č. 6/2015 z 12. mája 2015 o chránených označeniach pôvodu a chránených zemepisných označeniach, ktorého územná pôsobnosť presahuje hranice autonómneho spoločenstva, v ktorom sa podrobne stanovujú požiadavky na používanie pojmov ako „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“ a „Premium“, ako aj čas vyzrievania a konkrétne vlastnosti každého z týchto druhov.

Znenie sa zároveň zjednodušilo takto:

„Pri vínach s CHOP ‚Costers del Segre‘ sa môžu na etikete používať tradičné pojmy/výrazy chránené v EÚ v prípadoch stanovených v osobitných právnych predpisoch, ktoré sa na ne vzťahujú, a v súlade s osobitnými pravidlami označovania, ktoré vypracovala regulačná rada. Ako nepovinný pojem sa takisto môže uvádzať odkaz na menšiu zemepisnú jednotku.“

Bod 8.6 špecifikácie výrobku sa vypustil, pretože sa obmedzoval na tradičné pojmy uvedené ďalej, a preto nebol potrebný: „*denominación de origen – crianza – reserva – grande reserva*“.

Takisto sa zmenila výška znakov používaných na označenie „Costers del Segre“, a to z maximálne 4 mm na 3 až 7 mm.

Táto zmena sa týka oddielov 2 a 8 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Dôvod:

Zmena sa vykonala, aby bolo poradie oddielov súvislejšie a systematickejšie.

Keďže uvedené nariadenie obsahuje vyčerpávajúce pravidlá, v snahe zabrániť duplicite právnych predpisov sa špecifikácia výrobku s chráneným označením pôvodu „Costers del Segre“ zjednodušila, pričom oddiely týkajúce sa nepovinných výrazov sa naformulovali tak, aby boli pre výrobcov a ostatné zainteresované strany v sektore vinohradníctva a vinárstva jasnejšie a stručnejšie. Zmenou sa v žiadnom prípade nemenia stanovené právne požiadavky, ale cieľom je skôr zabrániť opakovaniu právnych predpisov a uľahčiť hospodárskym subjektom pochopenie pravidiel. Toto rozhodnutie je v súlade s postupmi administratívneho zjednodušovania v záujme znižovania regulačného zaťaženia, pričom podporuje efektívnosť riadenia chránených označení pôvodu a zabezpečuje súlad a harmonizáciu odvetvových noriem s platnými štátnymi právnymi predpismi.

Pokiaľ ide o výšku znakov, vzhľadom na kombináciu všetkých povinných informácií týkajúcich sa vinárskych podnikov je potrebné uvádzať slová „Costers del Segre“ väčšími znakmi, aby bolo možné uvádzať všetky povinné a nepovinné údaje znakmi primeranej veľkosti.

14. ZMENY V KONTROLÁCH

Opis:

Vypustilo sa uprednostňovanie Katalánskeho inštitútu pre vinič a víno (*Instituto Catalán de la Viña y el Vino*) ako laboratória na analýzu vín s CHOP. Doplnila sa informácia týkajúca sa vymenovania degustačnej komisie po predchádzajúcom súhlase riadiaceho orgánu a príslušný kontrolný orgán už nezodpovedá za schvaľovanie etikiet.

Táto zmena sa týka oddielu 9 špecifikácie výrobku, na jednotný dokument však vplyv nemá.

Dôvod:

Tieto tri aspekty sa objasňujú v riadení kontrol. Príslušným orgánom pre úradné kontroly je Katalánsky inštitút pre vinič a víno, zatiaľ čo regulačná rada zodpovedá za schvaľovanie používania etikiet v prípade chránených vín.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Costers del Segre

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Akostné šumivé víno
8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína**

1. *VÍNO – biele a ružové*

STRUČNÝ OPIS

Biele:

Vzhľad: Vína musia patriť do týchto rozmedzí/vykazovať tieto hodnoty:

Absorbancia pri 420 nm maximálne 1,4.

Absorbancia pri 520 nm maximálne 0,4.

Absorbancia pri 620 nm maximálne 0,1.

Intenzita farby maximálne 1,9.

Vôňa: Ovocné alebo zeleninové, kvetinové alebo korenisté vône typické pre odrodu s možnými terciárnymi arómami. Bez nedostatkov.

Chuť: Vyvážená chuť i dojem v ústach, bez nedostatkov a s dlhým koncom, ktorý trvá dlhšie než päť sekúnd.

Ružové:

Vzhľad: Vína musia patriť do týchto rozmedzí/vykazovať tieto hodnoty:

Absorbancia pri 420 nm maximálne 2,5.

Absorbancia pri 520 nm maximálne 3.

Intenzita farby maximálne 5,7.

Vôňa: Ovocné alebo zeleninové, kvetinové alebo korenisté vône typické pre odrodu s možnými terciárnymi arómami. Bez nedostatkov.

Chuť: Vyvážená chuť i dojem v ústach, bez nedostatkov a s dlhým koncom, ktorý trvá dlhšie než päť sekúnd.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

* Maximálny obsah oxidu siričitého je 220 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 9

— Minimálna celková kyslosť 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 150

2. *VÍNO – červené*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: Vína musia patriť do týchto rozmedzí/vykazovať tieto hodnoty:

Absorbancia pri 420 nm minimálne 0,1.

Absorbancia pri 520 nm minimálne 0,1.

Intenzita farby minimálne 1,5.

Vôňa: Bez nedostatkov, ovocné alebo zeleninové, kvetinové alebo korenisté vône typické pre odrodu s možnými terciárnymi arómami.

Chuť: Vyvážená chuť i dojem v ústach, bez nedostatkov a s dlhým koncom, ktorý trvá dlhšie než päť sekúnd.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

* Maximálny obsah oxidu siričitého je 170 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 9

— Minimálna celková kyslosť 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 100

3. *LIKÉROVÉ VÍNO*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: Vína musia patriť do týchto rozmedzí/vykazovať tieto hodnoty:

Absorbancia pri 420 nm maximálne 20.

Absorbancia pri 520 nm maximálne 20.

Absorbancia pri 620 nm maximálne 10.

Intenzita farby maximálne 50.

Vôňa: Bez nedostatkov, ovocné alebo zeleninové, kvetinové alebo korenisté vône typické pre odrodu s možnými terciárnymi arómami.

Chuť: Vyvážená chuť a dojem v ústach, bez nedostatkov.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

* Maximálny obsah prchavých kyselín: v prípade bielych a ružových vín 18 meq/l (1,08 g/l, vyjadrený ako kyselina octová); v prípade červených vín 20 meq/l (1,20 g/l, vyjadrený ako kyselina octová);

* Maximálny obsah oxidu siričitého je 170 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 15

— Minimálna celková kyslosť 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 13,3

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 120

4. *AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: Priezračné, so žltkastým a/alebo zelenkastým nádychom a niekedy s náznakmi oranžovej alebo starozlatej farby na okraji pohára. Trvalá prítomnosť reťazca bubliniek. Vína musia patriť do týchto rozmedzí/vykazovať tieto hodnoty:

Absorbancia pri 420 nm minimálne 0,05 a maximálne 1,4.

Absorbancia pri 520 nm maximálne 2.

Absorbancia pri 620 nm maximálne 1.

Intenzita farby minimálne 0,05 a maximálne 2.

Zakalenie nižšie než 30 NTU (nefelometrická jednotka zakalenia).

Vôňa: Bez nedostatkov. Aróma čerstvého ovocia a/alebo zeleniny a/alebo kvetinové arómy s možnou prítomnosťou terciárnych aróm, ktoré vznikajú, keď víno vyzrieva vo fľaši.

Chuť: Vyvážená chuť i dojem v ústach, bez nedostatkov a s dlhým koncom, ktorý trvá dlhšie než päť sekúnd.

*V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 10,8

— Minimálna celková kyslosť 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 13,3

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 185

5. *PERLIVÉ VÍNO*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: Oxid uhličitý viditeľný. Farba zodpovedajúca rozsahom absorbancie uvedeným v predchádzajúcich častiach pri každom type vína (biele, červené, ružové).

Vôňa: Ovocné alebo kvetinové arómy typické pre odrodu. Bez nedostatkov.

Chuť: Vyvážená chuť i dojem v ústach, bez nedostatkov a s dlhým koncom, ktorý trvá dlhšie než päť sekúnd.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

* Maximálny obsah prchavých kyselín: v prípade bielych a ružových vín 18 meq/l (1,08 g/l, vyjadrený ako kyselina octová); v prípade červených vín 20 meq/l (1,20 g/l, vyjadrený ako kyselina octová).

* Obsah oxidu siričitého je rovnaký ako v prípade vín kategórie 1 (biele, ružové a červené).

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 7

— Minimálna celková kyslosť 3,5 v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Pestovateľské postupy

Aby sa zabezpečila najvyššia kvalita a aromatická výraznosť vín, musí byť vinič vedený týmito spôsobmi:

a) Tradičné vedenie Gobelet

b) Na špalieroch

Zavlažovanie sa môže vykonávať výlučne s cieľom zlepšiť kvalitu hrozna a v spojení s kontrolou obsahu alkoholu a kyslosti hrozna na parcelách, na ktorých sa vykonáva vyrovnávanie stavu vody v súlade s vodnou bilanciou pôdy a ekologickými podmienkami viniča.

Osobitný enologický postup

Na získanie muštu alebo vína sa vyvíja primeraný tlak, aby došlo k oddeleniu dužiny od matolín a zároveň sa zabezpečilo, aby výnos z každých 100 kg hrozna bol maximálne 75 litrov vína.

5.2. *Maximálne výnosy*

16 000 kilogramov hrozna na hektár

120 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHOP „Costers del Segre“, pozostáva z týchto lokalít nachádzajúcich sa v povodí rieky Segre a je rozdelená do siedmich menších zemepisných jednotiek:

Menšia zemepisná jednotka – Artesa de Segre: zahŕňa tieto lokality:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castellóde Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— obvod Monclar v obci Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Menšia zemepisná jednotka – Urgell: zahŕňa tieto lokality:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Menšia zemepisná jednotka – Les Garrigues: zahŕňa tieto lokality:

— 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

Menšia zemepisná jednotka – Pallars: zahŕňa tieto lokality:

— Tremp, ako aj Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya a Vilamitjana (obvody obce Tremp)

— Conca de Dalt

— pripojené obvody Cellers a Guàrdia de Tremp v obci Castell de Mur

— pripojené obvody Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana a Sant Miquel de la Vall v obci Gavet de la Conca

— pripojené obvody Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs a Sant Romà d'Abella v obci Isona i Conca Dellà

— Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Appeneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Menšia zemepisná jednotka – Raimat: zahŕňa tieto lokality:

— jednotka populácie známa ako Raimat na území obce Lleida

Menšia zemepisná jednotka – Segrià: zahŕňa tieto lokality:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells and Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Menšia zemepisná jednotka – Valls del Riu Corb: zahŕňa tieto lokality:

— 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. **Muštové odrody**

AGUDELO – CHENIN BLANC

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA PELUDA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GONFAUS

MACABEO – VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMATICA – MALVASIA DE SITGES

MARSELÁN

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PINOT NOIR

PIRENE

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Víno*

Osobitné a presne vymedzené črty oblasti výroby vín s CHOP „Costers del Segre“, napríklad zemepisný pôvod a vzdialenosť od Stredozemného mora a Pyrenejí, podmieňujú kontinentálny ráz podnebia s výraznými sezónnymi a dennými výkyvmi teploty, ako aj vegetačné cykly typické pre túto oblasť a ovplyvňujú tak vlastnosti zberaného hrozna.

Podnebné podmienky spolu s charakteristickou vápencovou pôdou, ktorá má nízky obsah organickej hmoty a je pokrytá pieskom alebo hlinou, pomáhajú hroznu dosiahnuť optimálnu zrelosť a produkovať špeciálne vína vynikajúcej kvality.

Nízky úhrn zrážok spôsobuje rastlinám určitý vodný stres, ktorý zvyšuje intenzitu farby, arómy a chuti vín. Suché vetry a nedostatok vlhkosti obmedzujú rast plesní, čo umožňuje postupné dozrievanie hrozna, ktoré sa zbiera po dosiahnutí optimálneho stupňa zrelosti.

Prírodné faktory oblasti umožňujú zachovanie tradičných odrôd i zdokonalenie neautochtónnych odrôd zavedených po napadnutí vinohradov fyloxérou. Preto sa na tomto území pestuje tak veľa rozmanitých odrôd, čo znamená, že výrobky môžu vykazovať rôzne odrodové zloženie.

Nočné teploty v oblasti CHOP „Costers del Segre“ sú v čase dozrievania hrozna mimoriadne nízke – spravidla sa pohybujú na úrovni 15 °C, v neskoršej fáze klesajú na 2 – 10 °C. Výsledkom sú vína s vysokou kyslosťou a intenzívnymi chuťami, ktoré sa odlišujú od vín z iných regiónov.

Všetky tieto faktory zachovávajú charakteristickú kvalitu vín, ktorá vzniká v dôsledku nízkych nočných teplôt.

Pokiaľ ide o ľudské faktory, táto oblasť sa pýši dlhou tradíciou pestovania vína, čo dokladajú písomné historické pramene i zachované fyzické štruktúry, a zároveň nadšením pre nové prelomové techniky.

8.2. *Akostné šumivé víno*

Šumivé víno vyrábajú niektoré vinárske podniky tradičnou metódou už od začiatku minulého storočia.

Primárne vône základných vín používaných na výrobu šumivých vín z podoblastí s miernymi svahmi vykazujú ovocný nádych, z vyššie situovaných podoblastí zas kvetinový nádych.

Výrazné denné teplotné výkyvy počas cyklu dozrievania sa podpisujú na vzniku vín s výraznými vlastnosťami, vyššími úrovňami kyslosti a intenzívnymi kvetinovými vôňami. Tieto faktory spolu s ľudskými faktormi (teda pridržiavanie sa tradičných výrobných metód) a prírodnými faktormi (ktoré umožňujú zachovávanie pôvodných odrôd a prispôsobovanie cudzích odrôd) sa podieľajú na kvalite osobitných akostných šumivých vín tohto CHOP.

8.3. *Likérové víno*

Vyššie denné teploty spolu s nízkym úhrnom zrážok v jesennom období umožňujú odklad zberu, vďaka čomu sa získava hrozno s vysokým obsahom cukrov. Vďaka týmto mimoriadnym klimatickým podmienkam vznikla tradícia výroby likérového vína z neskoro zberaného a čiastočne zhrozienkovaného hrozna. Pôdny druh umožňuje zber odrôd používaných na výrobu týchto vín za optimálnych podmienok bez toho, aby hrozno prezrelo.

8.4. *Perlivé víno*

Vysoká kyslosť a intenzívne kvetinové arómy perlivých vín s CHOP „Costers del Segre“ sú výsledkom výrazných teplotných výkyvov počas dozrievania hrozna, ktoré môžu príležitostne presiahnuť až 25 °C.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Opis vín s CHOP „Costers del Segre“ sa doplní o tieto informácie:

a) Skutočný obsah alkoholu vyjadrený v objemových percentách alebo desatinách objemového percenta, po ktorom nasleduje skratka obj. %.

b) Registračné číslo v registri fľašovateľov a baliarní príslušného odboru poľnohospodárstva.

Na viditeľnom mieste v tom istom vizuálnom poli ako povinné údaje sa musia uvádzať slová „*Denominación de Origen Costers del Segre*“ (označenie pôvodu „Costers del Segre“) alebo „*Denominación de Origen Protegida Costers del Segre*“ (chránené označenie pôvodu „Costers del Segre“).

Označenie „Costers del Segre“ musí byť napísané znakmi veľkosti najmenej 3 mm a najviac 7 mm a slová „*Denominación de Origen*“, resp. „*Denominación de Origen Protegida*“, znakmi polovičnej veľkosti, pričom musia byť napísané v súlade s opatreniami prijatými v súvislosti s kolektívnou ochrannou známkou.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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