C/2025/2465

25.4.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2465)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Costers del Segre”

PDO-ES-A1523-AM04

Datum för meddelandet: 28.1.2025

1. **Produktens namn**

”Costers del Segre”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jord- och skogsbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor,

generaldirektoratet för livsmedel, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel.

6. **Klassificering som standardändring**

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av de standardändringar som godkänts**

1. FÖRTYDLIGAD TEXT

Beskrivning:

Inledningen till produktspecifikationen har strukits och beskrivningarna av de olika skyddade produktkategorierna har förtydligats, särskilt kategorierna 1 (Vin), 3 (Likörvin) och 8 (Pärlande vin), i form av en sammanfattning av de definitioner som fastställs i lagstiftningen. Texten i kategori 5 (Mousserande kvalitetsvin) är redan korrekt och behöver inte ändras.

Ändringen gäller punkt 2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

I kategori 1 har den allmänna ordalydelsen i produktbeskrivningen av vin ändrats något. Ändringen syftar till att förtydliga beskrivningen av produkten. Den nya ordalydelsen skiljer sig inte från den tidigare texten i icke-formellt hänseende.

Den specifika angivelsen om att vinerna måste godkännas av en smakbedömningskommitté har också strukits. Denna andra ändring har gjorts av två skäl: För det första ledde hänvisningen till smakbedömningskommittén i produktbeskrivningen av vin till inkonsekvens i dokumentet, eftersom varje produktkategori omfattas av samma krav på analytiska och organoleptiska kontroller för att säkerställa att den överensstämmer med produktspecifikationen och omfattas av ursprungsbeteckningen. För det andra nämns kravet på att tillhandahålla analysresultat (fysikalisk-kemiska och/eller sensoriska) som visar att verksamhetsutövaren har kontrollerat produkten redan i avsnittet ”Kontrolluppgifter”, så en andra hänvisning ansågs onödig och överflödig.

Formatet är nu i linje med de flesta katalanska produktspecifikationer, och denna ändring anses därför öka harmoniseringen av lagstiftningen och bidra till att förtydliga de villkor som produkter måste uppfylla för att få omfattas av ursprungsbeteckningen.

Vad gäller kategori 3 syftar tillägget av den nya texten i produktbeskrivningen av likörvin till att göra definitionen av denna typ av vin tydligare och mer exakt. I den tidigare beskrivningen saknades väsentliga uppgifter som var relevanta för både producenter och konsumenter, och den innehöll inte heller en tillfredsställande beskrivning av produkten.

Det bör noteras att dessa ändringar inte medför några nya eller särskilda produktegenskaper, eftersom de utgår från krav som tidigare var underförstådda och obligatoriska enligt gällande EU-lagstiftning (Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013, del II punkt 3 i bilaga VII). Denna ändring av beskrivningen syftar till att anpassa produktspecifikationen för ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” till de europeiska riktlinjerna och ge en mer fullständig och exakt definition av likörvin, utan att dess innehåll eller traditionella typologi ändras.

Vad gäller kategori 8 produktbeskrivningen av pärlande vin uppdaterats på motsvarande sätt som för likörvin. I båda fallen har syftet varit att göra produktbeskrivningen i produktspecifikationen tydligare och mer exakt utan att ändra de krav som måste uppfyllas för den berörda kategorin, vilket är anledningen till att definitionerna i del II punkt 8 i bilaga VII till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 har använts rakt av. Liksom i fallet med likörvin medför de ändringar som gjorts i beskrivningen av pärlande vin inga ändringar av produkttypen, eftersom det rör sig om krav som redan var obligatoriska innan de lades till i produktspecifikationen.

Tillägget av specifik information, såsom lägsta alkoholhalt och övertryck på grund av endogen koldioxid i lösning, ger en bättre definition av produkten utan att den ändras i grunden. Detta säkerställer mer fullständiga produktbeskrivningar som är användbara för alla aktörer som producerar eller saluför pärlande viner och likörviner som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”.

2. ÄNDRINGAR AV GRÄNSERNA FÖR VERKLIG OCH TOTAL ALKOHOLHALT

Beskrivning:

Ändrade minimigränser för verklig och total alkoholhalt:

Vita viner och roséviner (kategori 1): från 10,5 volymprocent till 9 volymprocent.

Röda viner (kategori 1): från 11 volymprocent till 9 volymprocent.

Likörvin har en lägsta total alkoholhalt på 17,5 volymprocent.

För pärlande vin har den verkliga alkoholhalten sänkts från 10 volymprocent till 7 volymprocent, och den totala alkoholhalten har sänkts från 10 volymprocent till 9 volymprocent.

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Motivering:

Temperaturvariationer och förändringar i vinstockarnas tillväxtcykel till följd av klimatförändringarna kan leda till skördar där den fenoliska mognaden varierar och man inte ser den ökning av brixgrader som vanligtvis följer av teknisk mognad. Dessa omständigheter innebär att oenologer kan framställa viner som har lägre alkoholhalt men behåller sin fullständiga och komplexa organoleptiska profil, särskilt vid användning av avancerade vinodlings- och vinframställningsmetoder såsom precis beskärning och uppbindning, automatiserat okulärt urval när druvor anländer till vingården samt lämpligt urval av vildjäst.

Ur kemisk synvinkel gör de höga etanolhalter som observerats på senare tid dessutom att ett större antal både polära och opolära föreningar kan upplösas, vilket eventuellt kan dölja eller ändra tonerna av terpener, estrar och andra aromatiska föreningar som utgör en viktig del av vinets organoleptiska profil. Detta kan eventuellt medföra att särdragen hos de aromatiska toner som är representativa för vissa terroirer försvagas. Att tillåta framställning av viner med lägre alkoholhalt ger därför producenterna ett naturligt verktyg för att bevara de särskilda egenskaperna hos traditionella viner som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”.

Slutligen är det värt att nämna den allmänna marknadstrenden i riktning mot viner med lägre alkoholhalt, som drivs både av folkhälsoskäl och konsumenternas preferenser, vilket sammanfaller med de behov som diskuterats ovan till följd av klimatförändringarna.

Kortfattat är den sänkta minimigränsen för alkoholhalten i vin inte bara en anpassning till förändrade klimatförhållanden utan också en strategisk anpassning som gör det möjligt att stärka terroirens uttryck i viner som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”, motverka den ökning av alkoholhalten som är vanligt förekommande i dag samt anpassa sig till marknadens krav och trender.

Tillägget av meningen ”Med en total alkoholhalt på minst 17,5 volymprocent” i de fysikalisk-kemiska kraven för likörviner är varken någon nyhet eller förändring, utan snarare ett förtydligande. Detta kriterium, som är långtifrån ett begränsande villkor för ursprungsbeteckningen, återspeglar endast bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 (del II punkt 3 i bilaga VII), där detta krav anges som ett grundläggande villkor för kategorisering av likörviner.

Tillägget av denna punkt i produktspecifikationen syftar främst till att göra det lättare för läsaren att förstå vilken typ av produkt det hänvisas till och på så vis undvika eventuella missförstånd eller feltolkningar och säkerställa en bättre förståelse av den produkt som beskrivs.

Sammanfattningsvis bidrar tillägget av detta kriterium till att ge en mer exakt överblick över produkten och säkerställer att konsumenternas förväntningar och de rättsliga bestämmelserna är väl i linje med varandra. Tillägget medför ingen förändring av produktens fysikalisk-kemiska, organoleptiska eller tekniska profil.

3. ÄNDRINGAR AV HÖGSTA TILLÅTNA HALTER AV SVAVELDIOXID

Beskrivning:

Ändringar av de övre gränserna för den totala halten av svaveldioxid när sockerhalten är lägre än 5 g/l:

Vita viner och roséviner (kategorierna 1 och 8): från 200 mg/l till 150 mg/l.

Röda viner (kategorierna 1 och 8): från 150 mg/l till 100 mg/l.

Likörviner: från 150 mg/l till 120 mg/l.

Ändringar av de övre gränserna för den totala halten av svaveldioxid när sockerhalten är lika med eller högre än 5 g/l:

Vita viner och roséviner (kategorierna 1 och 8): från 250 mg/l till 220 mg/l.

Röda viner (kategorierna 1 och 8): från 200 mg/l till 170 mg/l.

Likörviner: från 200 mg/l till 170 mg/l.

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Motivering:

Minskningen av de högsta tillåtna halterna av svaveldioxid (SO_2) vid vinframställning återspeglar den nuvarande samsynen inom vinsektorn om att vinframställning måste bli hälsosammare och mer hållbar.

Svaveldioxid är en tillsats som används i stor utsträckning vid vinframställning på grund av att den fungerar som antioxidant och antioxidas och har antimikrobiella egenskaper. Trots den utbredda användningen har svaveldioxid negativa effekter och kan orsaka biverkningar hos känsliga individer (dermatit, nässelfeber, buksmärta) och ger på den oenologiska nivån upphov till en obehaglig svavellukt i vinet om alltför höga doser tillsätts. Eftersom svaveldioxid förekommer i flera livsmedel och är en förening med en kumulativ effekt vid förtäring är användningen begränsad. Om den förekommer är det också obligatoriskt att ange detta i märkningen med uppgiften ”innehåller sulfiter”.

De nya högsta tillåtna svaveldioxidkoncentrationerna är anpassade till dem som offentliggjorts av kontroll- och certifieringsorgan för ekologisk produktion och av EU (kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/1165) och kommer att bidra till att minimera de risker som är förknippade med produkten. Införandet av oenologiska metoder, såsom användning av inerta gaser eller noggrann syrehantering under vinframställningen, kompenserar effektivt minskningen av SO_2 utan att äventyra vinernas kvalitet och livslängd.

Minskningen av mängden tillsatt SO_2 påverkar varken produktens organoleptiska profil eller dess kännetecknande egenskaper. Tvärtom uppvisar viner med lägre halter av SO_2 en aromatisk komplexitet och autenticitet som på ett mer troget sätt avspeglar mikroklimatet och egenskaperna hos den jord där druvorna odlats.

Vetenskaplig stringens ställer högra krav på anpassningsförmåga och kontinuerlig översyn av praxis, och i detta avseende utgör den föreslagna ändringen ett rimligt och välgrundat steg framåt. Detta nya förhållningssätt främjar inte bara framställning av ”renare” och mer autentiska viner utan inverkan på deras identitet, utan det lägger också grunden för en ny oenologisk modell som stärker det ekologiska och sociala ansvaret inom ramen för ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”.

4. ÄNDRINGAR AV HÖGSTA TILLÅTNA HALTER AV FLYKTIGA SYROR

Beskrivning:

Ändringar av högsta tillåtna halter av flyktiga syror:

Vita viner och roséviner (kategori 1): från 0,6 g/l (0,9 g/l för lagrade viner) till 1,08 g/l (18 mekv/l).

Röda viner (kategori 1): från 0,8 g/l (1,2 g/l för lagrade viner) till 1,2 g/l (20 mekv/l).

Likörviner: från 0,8 g/l till 1,08 g/l (18 mekv/l) för vita viner och roséviner och till 1,2 g/l (20 mekv/l) för röda viner.

Pärlande viner: från 0,6 g/l till 1,08 g/l (18 mekv/l) för vita viner och roséviner och till 1,2 g/l (20 mekv/l) för röda viner.

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Motivering:

De högsta tillåtna halterna av flyktiga syror i viner med ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” har ändrats för att återspegla en mer innovativ och nyanserad förståelse av samtida vinframställning. Halten av flyktiga syror, som ofta förknippas med förekomst av ättiksyra och dess etylestrar (etylacetat), har historiskt sett betraktats som ett tecken på defekter i vinet. Ny forskning har dock visat att måttliga nivåer av flyktiga syror kan inverka positivt på vinets aromatiska och smakmässiga komplexitet.

Ur ett kemiskt perspektiv är halten av flyktiga syror inte en isolerad parameter utan den samverkar med andra beståndsdelar i vinet, såsom polyfenoler och estrar, och arbetar i synergi för att reglera den organoleptiska profilen. De tidigare mer restriktiva halterna kan därför i onödan ha begränsat uttrycket av vinets terroir och typiska karaktär.

De nuvarande vinframställningsmetoderna möjliggör dessutom en mer exakt kontroll av jäsning och lagring, vilket minskar risken för problematiska nivåer av flyktiga syror. Teknik för kontrollerad jäsning och hantering av fasen efter jäsning, med metoder som mikrosyresättning och användning av utvald jäst, gör att oenologer kan anpassa halten av flyktiga syror inom ett intervall som medför komplexitet utan att äventyra produktens kvalitet.

Det bör understrykas att denna ändring av bestämmelserna inte uppmuntrar till en godtycklig ökning av halten av flyktiga syror, utan syftar till att ge ett flexiblare intervall som återspeglar aktuella vetenskapliga rön. Uppdateringen ger större frihet att utforska vinstilar som mer exakt återspeglar de mångfaldigade och rika terroirerna när det gäller viner med ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”.

Detta skifte är ett viktigt steg mot en mer anpassningsbar och ansvarsfull vinframställning som är anpassad till kraven på vinmarknaden, som är en mycket kunnig marknad med högt ställda krav.

5. ÄNDRINGAR AV LÄGSTA TILLÅTNA TOTALA SYRAHALT

Beskrivning:

De lägsta tillåtna totala syrahalterna i vita viner, roséviner och röda viner (kategori 1) har ändrats från 4,5 g/l till 3,5 g/l.

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Motivering:

I likhet med motiveringen till att öka det tillåtna intervallet för alkoholhalten har den lägsta tillåtna totala syrahalten i viner med ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” uppdaterats med hänsyn till både den ökande klimatvariationen och höjda medeltemperaturer samt till volatiliteten på den globala vinmarknaden. Syftet med ändringen är att förse producenterna med de naturliga verktyg som de behöver för att bevara sina viners kvalitet och stil.

De ökande temperaturerna och nederbördsvariationerna påverkar druvornas mognad och därmed också deras syraprofil. Under rådande klimatförhållanden uppnår druvorna ofta fenolisk mognad samtidigt som de uppnår en långt framskriden teknisk mognad, vilket leder till lägre total syrahalt än under tidigare årtionden.

En hög lägre gräns för den totala syrahalten gör att druvor som annars skulle ha varit idealiska för framställningen av kvalitetsviner väljs bort. Denna inflexibilitet kan i sin tur också leda till att oenologer skördar när druvorna inte är tillräckligt mogna annat än i tekniskt avseende, vilket begränsar deras förmåga att framställa viner som troget återspeglar den terroir i vilken de framställts.

Att behålla strikta gränser för den totala syrahalten skulle därför kunna leda till en föråldrad vinframställningsmodell, eftersom det inte längre skulle kunna säkerställas att de skyddade vinernas historiska sensoriska profil bibehålls, samtidigt som det skulle begränsa konkurrenskraften hos viner med ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” på en global marknad som ställer krav på mångfald och anpassningsförmåga.

6. ÄNDRING AV ÖVRIGA ANALYTISKA GRÄNSER

Beskrivning:

De tillåtna absorbansintervallen har utvidgats för vin (kategori 1) och likörviner (kategori 3) samt för färgintensiteten i vin (kategori 1). Kraven på klarhet har tagits bort, och gränsvärdena vid mätning av grumlighet har strukits för vin (kategori 1) och likörviner (kategori 3).

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Motivering:

Inom vinindustrin är mångfalden druvsorter ett arv som ger en rik och komplex produkt och breddar utbudet av framställda viner. Ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” är särskilt framträdande i detta avseende, eftersom den omfattar ett stort antal druvsorter. Denna mångfald kan dock innebära en utmaning vid standardiseringen av sensoriska parametrar. De tidigare gränsvärdena för absorbans i det synliga spektrumet var alltför restriktiva för vissa druvsorter, vilket riskerar att äventyra mångfalden druvsorter som definierar ursprungsbeteckningen.

Till följd av detta har färggränserna utvidgats. Beslutet bygger på noggranna sensoriska analyser och spektrofotometriska studier i syfte att säkerställa att olika druvsorters färg kan variera utan att de avviker från den traditionella organoleptiska profilen för viner med ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”.

Det övergripande avskaffandet av många av de nedre gränserna är en smärre förändring som inte påverkar hur det mänskliga ögat uppfattar färgen. Minskningen av lägsta tillåtna färgintensitet för röda viner gör det möjligt att inkludera ljusa druvsorter (t.ex. pinot noir), som tidigare utelämnats från de inledande studier som användes för att fastställa de gamla kriterierna.

Det bör betonas att dessa ändringar varken medför någon ändring av den skyddade produktens stil eller äventyrar vinets kvalitet eller typiska karaktär, utan snarare möjliggör att mångfalden druvsorter får ett starkare uttryck, vilket säkerställer en mer exakt och fullständig bild av ursprungsbeteckningens terroir.

Ändringen banar väg för en mer omfattande och rikare tolkning av hurdant ett vin från Costers del Segre är, samtidigt som gränserna för kvalitet och oenologisk konsekvens respekteras.

Även om vinernas klarhet historiskt sett har betraktats som ett tecken på ett vins kvalitet utgör den inte längre en allmänt önskvärd egenskap eller indikation på produktens värde ur oenologisk synvinkel.

Det finns en rad argument för att avskaffa detta krav:

För det första är ett vins klarhet högst subjektiv och kan påverkas av många faktorer som inte är direkt kopplade till vinets inneboende egenskaper, till exempel typen av förpackning eller ljusförhållanden.

För det andra innebär fokuset på ett vins klarhet att uppmärksamheten riktas bort från mer relevanta faktorer som rör vinets terroir, ursprung och typiska karaktär. Även när det gäller klara och ljusa viner är uppnåendet av låg grumlighet en teknisk fråga snarare än en distinkt egenskap med koppling till terroir eller produktionsstil.

Det är också viktigt att notera att de nuvarande trenderna på vinmarknaden visar på en ökad acceptans och större uppskattning av naturligare framställningsmetoder med mindre handpåläggning. Med dessa metoder försöker man undvika eller minimera filtreringsprocesser, vilket kan ge viner med en viss mängd grumlighet eller avlagringar. Konsumenterna uppfattar ofta denna egenskap som ett tecken på en mindre bearbetad produkt som ger ett mer tillförlitligt sensoriskt uttryck av den terroir som vinet kommer ifrån, och alltså inte alls som någon defekt.

Sammanfattningsvis är avskaffandet av kraven på tydlighet i produktspecifikationen inte bara förenligt med dagens trender inom vinframställning utan gör också att oenologer kan fokusera på viktigare aspekter av framställning av kvalitetsviner som verkligen återspeglar karaktären hos ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”.

7. ÄNDRINGAR AV DE ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGARNA

Beskrivning:

Den skriftliga beskrivningen av färgen på vita viner, roséviner och röda viner (kategori 1) och likörviner (kategori 3) har strukits.

När det gäller pärlande viner har orden ”med bubblor och utan skum” strukits i beskrivningen under ”Utseende” och orden ”märkbar kolsyra” har strukits i beskrivningen under ”Smak”.

Denna ändring gäller punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

Bedömningen av vinets färg har förbättrats avsevärt i och med de tekniska framstegen inom spektrofotometri och kvantitativ analys. Trots de skriftliga färgbeskrivningarnas eventuella litterära eller kommersiella värde saknar de den precision och reproducerbarhet som krävs vid modern vinframställning.

Användningen av absorbansmätningar i det synliga spektrumet ger en mer exakt och objektiv kvantifiering av färg, vilket möjliggör standardisering som är avgörande i en mycket konkurrensutsatt vetenskaplig och kommersiell miljö.

Vi valde att stryka den skriftliga färgbeskrivningen i produktspecifikationen för ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”. Detta beslut motiveras både av behovet av att följa avancerade tekniska protokoll och av att undanröja oklarheter som kan ge upphov till subjektiva tolkningar, med syftet att bevara integriteten och enhetligheten hos vinets sensoriska profil. Det var överflödigt att ge både en skriftlig beskrivning och spektrofotometriska mätningar. Dessutom skulle detta kunna medföra onödiga tvetydigheter vid tolkningen av färgstandarden.

Genom att införa ett fullt ut kvantitativt tillvägagångssätt ser vi till att vinerna uppfyller objektiva och verifierbara kriterier, vilket stärker ursprungsbeteckningens trovärdighet och anseende.

Vad gäller synliga bubblor i pärlande viner innehöll produktspecifikationen för ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” särskilda krav avseende förekomst och sensorisk uppfattning av kolsyra i pärlande viner. Även om dessa krav är utformade för att säkerställa en viss grad av enhetlighet i produkten har de visat sig vara onödiga och till liten nytta och har därför tagits bort.

Det främsta skälet till detta är att de befintliga analytiska kraven, såsom övertryck på mellan 1 och 2,5 bar vid 20 °C, ger ett mer exakt sätt att kategorisera dessa viner och garantera deras egenskaper. I just detta fall ger sensoriska analyser mindre tillförlitliga resultat, vilket gör denna analysmetod mer tillförlitlig.

Sammanfattningsvis medför inte avskaffandet av de sensoriska kraven avseende förekomst av kolsyra i pärlande viner någon förändring av dessa viners profil vad gäller spritsighet, eftersom stilen hos denna vinkategori garanteras tack vare de redan befintliga strikta analytiska kriterierna, såsom övertryck mätt i bar. Denna ändring av produktspecifikationen förenklar bedömningsprocessen och undanröjer behovet av en ytterligare sensorisk kontroll, som må vara informativ men är mindre exakt än dess fysikalisk-kemiska motsvarighet. Ändringen säkerställer de pärlande vinernas egenskaper och kvalitet, samtidigt som den möjliggör större flexibilitet vid framställning och analys.

8. ÄNDRINGAR AV VINFRAMSTÄLLNINGSMETODERNA

Beskrivning:

Ordalydelsen har förtydligats och kravet på godkännande av bevattning har tagits bort.

Punkt 3.1 i produktspecifikationen och punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Motivering:

Med tanke på de rådande klimatförhållandena, bland annat tre år av minskad nederbörd, samt prognoser som tyder på att bristen på vatten från nederbörd kommer att bli normen de kommande åren, anser vi det lämpligt att tillåta varje vinodlare att efter eget gottfinnande sköta vattenförsörjningen för att förhindra vattenstress, under förutsättning att de följer de allmänna anvisningarna i dekret nr 474/2004 av den 28 december 2004 om genomförande av lag 15/2002 av den 27 juni 2002 om förvaltning av vinodlingar.

9. ÄNDRINGAR AV DET AVGRÄNSADE OMRÅDET

Beskrivning:

Förutom att förbättra ordalydelsen, i synnerhet genom att ersätta den tidigare använda termen ”delområde” med ”mindre geografisk enhet” och lägga till ett stycke som tidigare fanns i punkt 8.2 ”Produktions- och bearbetningsområde” i produktspecifikationen, har det avgränsade området också utvidgats till att omfatta hela kommuner inom vilka det tidigare var begränsat till vissa skiften.

Punkt 4 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Motivering:

För att underlätta införlivandet av vissa vinodlingsområden som tillhör kommuner där det redan finns skiften som ingår i produktionsområdet, och efter att ha kontrollerat att villkoren för att omfattas av ursprungsbeteckningen uppfylls i hela kommunen, gör angivelsen av hela kommunen i det tekniska dokumentet det möjligt för myndigheterna med ansvar för beteckningar att internt bedöma ansökan från alla ägare som vill ingå i produktionsområdet, utan att behöva ändra produktspecifikationen för varje tillägg, i likhet med tillvägagångssättet i andra produktspecifikationer för ursprungsbeteckningar i Katalonien.

Detta nya förfarande minskar inte på något sätt den rättsliga kontroll som är knuten till själva arealen, till exempel planteringstillstånd och godkända sorter, vilka kontrolleras innan området förs in i det register över skiften som anges i bestämmelserna om ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”.

Det utgör också en ändring av produktspecifikationen vad gäller förfarandets snabbhet och effektivitet vid registrering under ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”, vilket gör att alla vinodlare som uppfyller de allmänna och särskilda rättsliga kraven har rätt att omfattas av ursprungsbeteckningen i fråga.

Punkt 8.2 har flyttats eftersom det ansågs lämpligare att hänvisa till denna aspekt vid fastställandet av det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen.

10. ÄNDRINGAR AV DRUVSORTER

Beskrivning:

Ändringarna omfattar tillägg av nya druvsorter som anses vara lovande och representativa för områdets unika karaktär, omprövning av druvsorter som tidigare klassificerats som ”rekommenderade” och ”godkända” samt ändringar av sortnamn.

Punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Motivering:

Vissa vingårdar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” testar för närvarande de druvsorter som omfattas av avsnittet om vinframställningspotentialen i den autonoma regionen Katalonien i kungligt dekret RD 32/2023 av den 24 januari 2023.

De fyra nya druvsorterna är picapoll blanco, malvasía de sitges, pirene och marselan. Tillägget återspeglar en ständig strävan efter kvalitet och oenologisk mångfald. Druvsorterna har valts ut för sin vinframställningspotential och anpassningsförmåga i förhållande till regionens geoklimatiska miljö och vidgar antalet alternativ som kan användas för att framställa kvalitetsviner. Tillägget av druvsorterna bidrar till utvecklingen av och innovationen inom ramen för ursprungsbeteckningen och främjar de skyddade vinernas unika karaktär och identitet.

Det har fattats beslutats om att lägga till de nya druvsorterna eftersom flera vingårdar som framställer viner som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning har begärt eller uttryckt sitt intresse för att dessa druvsorter ska ingå i produktspecifikationen. Varje druvsort har fått utmärkta resultat i de undersökningar som har utförts, med hänsyn till jordmåns- och klimatförhållanden, och de anses därför vara lämpliga för ändamålet. Studierna visade följande.

Malvasía de sitges: Grön druvsort med ursprung i Katalonien, söta och milda druvor. Ger friska och aromatiska viner och lämpar sig också för framställning av söta och lagrade viner. Medelstora till stora pyramidformade och avlånga klasar, med små till medelstora druvor. God motståndskraft mot kyla. Vinerna som framställs är mycket goda och återspeglar druvsortens särskilda egenskaper och aromer. Användningen av denna sort förstärker de karakteristiska egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” och bibehåller de karaktärsdrag och smaker som är typiska för området.

Marselan: Icke-inhemsk blå druvsort. Det är en relativt sällsynt internationell druvsort med mycket intressanta produktionsresultat vad gäller kvalitet. Små till medelstora avlånga klasar med cylindrisk/konisk form. Små, runda druvor som är svartlila till färgen. Robust och härdig druvsort av medelstark växtkraft. Ger ett komplext, välbalanserat och fylligt vin som har en kraftig färg och är aromatiskt. Rikt på mjuka och harmoniska tanniner. Toner av kakao, röda vinbär, hallon, mogna frukter och kryddor. Enligt olika undersökningar har denna druvsort stor potential för framställning av viner med hög kvalitet, utan att områdets typiska karaktärsdrag och smaker försvagas.

Picapoll blanco: Icke-inhemsk grön druvsort. Vinstock med medelstark växtkraft och sen knoppning. God fertilitet, motståndskraftig mot svampsjukdomar och mottaglig för kvalster. Den har en långsam mognadscykel. Medelsmå, pyramidformade lösa klasar. Druvorna är elliptiska, medelstora till små och gröngula till färgen. Ger viner med måttlig alkoholhalt och hög syrahalt. Vinerna är lätta med fruktiga och blommiga inslag, har en generös smak och är ljust bärnstensfärgade. De bevarar karaktärsdragen hos viner från området.

Pirene: Blå druvsort med ursprung i Katalonien som är härdig mot torka. Studier visar att den kan anpassa sig till klimatförändringarna. Druvsort med lång växtcykel: knoppning i mitten av april och skörd i mitten av oktober, mognar mycket enhetligt. Druvor som skiljer sig åt i storlek och form beroende på fruktsättningen. Druvor med höga tanninnivåer och mycket färg och syra. Viner som framställs av druvsorten pirene bevarar de karaktärsdrag och smaker som är typiska för området utan att vinets kvalitet påverkas.

Omprövningen och anpassningen av de kategorier av druvsorter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”, särskilt ändringen från ”rekommenderade” till ”godkända”, var ett beslut som fattades för att ytterligare framhäva äktheten och det unika hos regionens viner. Ändringen syftar till att göra de druvsorter som anses vara representativa och särskilt lämpliga för att ge uttryck åt områdets särpräglade karaktär till kärnan i kategorin ”rekommenderade”. Samtidigt innebär inte införandet av vissa druvsorter i kategorin ”godkända” att de saknar värde eller att de inte omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Syftet är snarare att prioritera de druvsorter som anses vara mer representativa för vinframställningstraditionen i Costers del Segre och att särskilja dem från ”internationella druvsorter”.

Ändringen tar också hänsyn till mångfalden i den föränderliga vinvärlden, vilket gör att producenterna kan utforska nya sorter och stilar utan alltför stora begränsningar. Slutligen syftar ändringen av dessa kategorier till att främja kvalitet och innovation i framställningen av kvalitetsviner med den skyddade ursprungsbeteckningen, samtidigt som man respekterar och bevarar kärnan i de traditionella druvsorter som bidrar till den unika karaktären hos regionens viner.

Ändringen av namnet på druvsorten mazuela/samsó till carinyena i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” svarar mot behovet av att standardisera och förtydliga namnet på denna druvsort och av att korrekt återge dess namn på katalanska, som är officiellt språk i regionen och ofta används i vindokumentationen.

Sorten carinyena är en av de kändaste och mest traditionella lokala druvsorterna i regionen Costers del Segre. Dess historiska betydelse och unika bidrag till de organoleptiska egenskaperna hos de viner som framställs i detta område innebär att det är av största vikt att den får en beteckning som korrekt återspeglar dess identitet. Genom att ändra mazuela/samsó till carinyena blir sortbenämningen mer konsekvent och man undviker eventuell förvirring vad gäller vinodlarnas, oenologernas och konsumenternas identifiering och erkännande av denna druva.

Druvsorten är en godkänd blå druvsort enligt klassificeringen av druvsorter i bilaga XXI till kungligt dekret nr 1338/2018 av den 29 oktober 2018 om vinframställningspotential i provinserna Barcelona, Girona, Lleida och Tarragona i den autonoma regionen Katalonien: *Mazuela*, *Cariñena*, *Samsó T*. (punkt 9).

Sammanfattningsvis är ändringen av namnet på druvsorten mazuela/samsó till carinyena en nödvändig och logisk ändring som på ett mer exakt sätt avspeglar druvsortens identitet, dess historiska betydelse och dess vikt vid framställningen av kvalitetsviner i regionen Costers del Segre.

11. FÖRTYDLIGAD TEXT I AVSNITTET OM SAMBAND

Beskrivning:

Texten har ändrats i flera punkter i avsnittet om sambandet.

Denna ändring gäller punkt 7 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

Sambandet har inte ändrats, utan texten har endast förtydligats. Det rör sig därför om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Man beslutade att förtydliga texten om sambandet i samband med ändringarna av de andra avsnitten i produktspecifikationen.

12. FLERA ÄNDRINGAR AV DE YTTERLIGARE VILLKOREN

Beskrivning:

I punkt 8.1 ”Den skyddade ursprungsbeteckningens omfattning” har följande stycke strukits: ”Viner som uteslutande framställs av druvor av arten *Vitis vinifera* som är godkända enligt denna produktspecifikation och växer på vinstockar som odlas i motsvarande geografiska område. Vinerna måste uppfylla de egenskaper som beskrivs däri, både i analytiska och organoleptiska termer.”

Som förklarats ovan har punkt 8.2 i produktspecifikationen avseende ”Produktions- och bearbetningsområde” flyttats till den sista meningen i punkt 4 ”Avgränsning av det geografiska området”.

I punkt 8.3 ”Förpackning och/eller lagring och tappning” i produktspecifikationen har deklarationsbestämmelserna ersatts av ett krav på att underrätta förvaltningsorganet med ansvar för den skyddade ursprungsbeteckningen när produkter ska förpackas utanför produktionsområdet så att denna process kan övervakas och produktens kvalitet garanteras.

Följande stycke har också lagts till: ”Registrerade tappningsföretag får framställa och buteljera viner som inte omfattas av ursprungsbeteckningen förutsatt att kontrollen av buteljeringsprocessen är garanterad och att vinerna hålls åtskilda i tydligt angivna, fristående tankar, med uppgift om nominell volym och ursprung.”

Punkt 8.7 (”Register”) har ändrats så att vingårdar med tappningsanläggningar som ligger utanför det avgränsade området också måste registreras i registret över tappningsföretag och förpackningsföretag.

Ändringen gäller punkt 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

Stycket i punkt 8.1 har strukits eftersom innehållet inte hänvisade till skyddets omfattning enbart i förhållande till ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”.

Punkt 8.2 har flyttats eftersom det ansågs lämpligare att nämna denna aspekt vid fastställandet av det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen.

När det gäller punkt 8.3 om anmälan motiverades ändringen med att den tidigare begränsades till krav på att underrätta förvaltningsorganet om förpackning som utförs utanför produktionsområdet. Anmälan måste dock kommuniceras tydligt så att kontrollorganet kan utföra bedömning och övervakning, i enlighet med specifikationen för denna verksamhet. Syftet med det tillagda stycket är att fastställa ett identifierings- och kontrollförfarande för de fall då registrerade tappningsföretag framställer och buteljerar viner som inte omfattas av ursprungsbeteckningen, med vederbörlig hänsyn till EU-lagstiftning och i synnerhet den som rör den fria rörligheten för varor och friheten att tillhandahålla tjänster. Detta är dessutom förenligt med artikel 25.2 i förordningen om ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”, som godkändes genom förordning ARP/297/2005 av den 20 juni 2005.

Ändringen i punkt 8.7 möjliggör kontroller av förpackningsverksamhet som äger rum utanför det avgränsade området.

13. ÄNDRINGAR I MÄRKNINGSREGLERNA

Beskrivning:

Punkt 2.5 ”Uttryck som rör framställning och/eller lagring” i produktspecifikationen har flyttats till den del av punkt 8 som rör märkningsbestämmelser. Dessa specifikationer är frivilliga och regleras också fullt ut i lag nr 6/2015 av den 12 maj 2015 om skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar på en nivå över regionnivå, som i detalj anger kraven för användningen av uttryck som ”Crianza”, ”Reserva”, ”Gran Reserva” och ”Premium” samt lagringstider och särskilda egenskaper för var och en av dem.

Texten har också förenklats på följande sätt:

”Viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ’Costers del Segre’ får märkas med traditionella uttryck som är skyddade i EU i de fall som fastställs i den särskilda lagstiftning som är tillämplig på dem och i enlighet med de särskilda märkningsregler som tagits fram av kontrollorganet. Det är frivilligt att hänvisa till uttrycket ’mindre geografisk enhet’.”

Punkt 8.6 i produktspecifikationen har strukits eftersom den enbart rörde de traditionella uttrycken nedan och därför inte behövdes: ”*denominación de origen – crianza – reserva – grande reserva*.”

Höjden på tecknen som används för att beteckna ”Costers del Segre” har också ändrats från högst 4 mm till mellan 3 mm och 7 mm.

Ändringen gäller punkterna 2 och 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

Ändringen gjordes för att göra avsnittens ordningsföljd mer sammanhängande och systematisk.

Eftersom den ovannämnda förordningen innehåller uttömmande regler ville vi undvika överlappande lagstiftning och på så sätt förenkla produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” och göra avsnitten med hänvisningar till frivilliga uttryck tydligare och mer koncisa för producenter och andra aktörer inom vinsektorn. Detta medför inte på något sätt en ändring de fastställda rättsliga kraven, utan syftar snarare till att undvika upprepning av lagstiftningen och göra det lättare för aktörer att förstå reglerna. Detta beslut är i linje med praxis för administrativ förenkling som minskar regelbördan, främjar effektivitet i förvaltningen av skyddade ursprungsbeteckningar och säkerställer konsekvens och harmonisering av industristandarder med tillämplig statlig lagstiftning.

Avseende bokstävernas höjd gör kombinationen av all obligatorisk information om vingårdarna det nödvändigt att tillåta att orden ”Costers del Segre” anges med större bokstäver, så att all obligatorisk och frivillig text kan anges med bokstäver i lämplig storlek.

14. ÄNDRINGAR AV KONTROLLERNA

Beskrivning:

Preferensen för *Instituto Catalán de la Viña y el Vino* (Kataloniens vin- och vinodlingsinstitut) som det laboratorium som ska analysera viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen har strukits. Att smakbedömningskommittén ska utses först efter förvaltningsorganets förhandsgodkännande har lagts till, och den behöriga kontrollmyndigheten är inte längre ansvarig för att godkänna etiketter.

Ändringen gäller punkt 9 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

Dessa tre aspekter förtydligas i förvaltningen av kontrollerna. Den behöriga myndigheten för officiella kontroller är Kataloniens vin- och vinodlingsinstitut, medan kontrollorganet ansvarar för att godkänna användningen av etiketter för skyddade viner.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Costers del Segre

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
3. Likörvin
5. Mousserande kvalitetsvin
8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *VIN – vita viner och roséviner*

KORT BESKRIVNING

Vita viner:

Utseende: Vinerna måste uppfylla följande intervall/värden:

Absorbans vid 420 nm lägre än eller lika med 1,4.

Absorbans vid 520 nm lägre än eller lika med 0,4.

Absorbans vid 620 nm lägre än eller lika med 0,1.

Färgintensitet lägre än eller lika med 1,9.

Doft: Druvtypiska aromer av frukt eller vegetabiliska, blommiga eller kryddiga aromer med möjliga tertiära aromer och inga defekter.

Smak: Balanserad smak och munkänsla, utan defekter och med en lång eftersmak som varar i mer än fem sekunder.

Roséviner:

Utseende: Vinerna måste uppfylla följande intervall/värden:

Absorbans vid 420 nm lägre än eller lika med 2,5.

Absorbans vid 520 nm lägre än eller lika med 3.

Färgintensitet lägre än eller lika med 5,7.

Doft: Druvtypiska aromer av frukt eller vegetabiliska, blommiga eller kryddiga aromer med möjliga tertiära aromer och inga defekter.

Smak: Balanserad smak och munkänsla, utan defekter och med en lång eftersmak som varar i mer än fem sekunder.

* Om inga gränsvärden angetts ska gällande lagstiftning följas.

* Den högsta tillåtna halten av svaveldioxid är 220 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

2. *VIN – röda viner*

KORT BESKRIVNING

Utseende: Vinerna måste uppfylla följande intervall/värden:

Absorbans vid 420 nm högre än eller lika med 0,1.

Absorbans vid 520 nm högre än eller lika med 0,1.

Färgintensitet högre än eller lika med 1,5.

Doft: Inga defekter, druvtypiska aromer av frukt eller vegetabiliska, blommiga eller kryddiga aromer med möjliga tertiära aromer.

Smak: Balanserad smak och munkänsla, utan defekter och med en lång eftersmak som varar i mer än fem sekunder.

* Om inga gränsvärden angetts ska gällande lagstiftning följas.

* Den högsta tillåtna halten av svaveldioxid är 170 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 100

3. *LIKÖRVIN*

KORT BESKRIVNING

Utseende: Vinerna måste uppfylla följande intervall/värden:

Absorbans vid 420 nm lägre än eller lika med 20.

Absorbans vid 520 nm lägre än eller lika med 20.

Absorbans vid 620 nm lägre än eller lika med 10.

Färgintensitet lägre än eller lika med 50.

Doft: Inga defekter, druvtypiska aromer av frukt eller vegetabiliska, blommiga eller kryddiga aromer med möjliga tertiära aromer.

Smak: Balanserad smak och munkänsla, utan defekter.

* Om inga gränsvärden angetts ska gällande lagstiftning följas.

* Högsta halt av flyktiga syror: I vita viner och roséviner: 18 mekv/l (1,08 g/l, uttryckt som ättiksyra). I röda viner: 20 mekv/l (1,20 g/l, uttryckt som ättiksyra),

* Den högsta tillåtna halten av svaveldioxid är 170 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,3

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 120

4. *MOUSSERANDE KVALITETSVIN*

KORT BESKRIVNING

Utseende: Genomskinliga med gulaktiga och/eller grönaktiga färgtoner, ibland med orange eller mörkt guldgult i kanten, och en ständig förekomst av strängar av bubblor. Vinerna måste uppfylla följande intervall/värden:

Absorbans vid 420 nm högre än eller lika med 0,05 och lägre än eller lika med 1,4.

Absorbans vid 520 nm lägre än eller lika med 2.

Absorbans vid 620 nm lägre än eller lika med 1.

Färgintensitet högre än eller lika med 0,05 och lägre än eller lika med 2.

Grumlighet lägre än 30 NTU.

Doft: Inga defekter. Aromer av färsk frukt och/eller vegetabiliska och/eller blommiga aromer, ibland med förekomst av tertiära aromer på grund av lagring på flaska.

Smak: Balanserad smak och munkänsla, utan defekter och med en lång eftersmak som varar i mer än fem sekunder.

*Om inga gränsvärden angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,8

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,3

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

5. *PÄRLANDE VIN*

KORT BESKRIVNING

Utseende: Synlig kolsyra. Färg som motsvarar absorbansintervallen för den typ av vin (vitt vin, rött vin, rosévin) som beskrivs i föregående avsnitt.

Doft: Druvtypiska aromer av frukt eller blommor och inga defekter.

Smak: Balanserad smak och munkänsla, utan defekter och med en lång eftersmak som varar i mer än fem sekunder.

* Om inga gränsvärden angetts ska gällande lagstiftning följas.

* Högsta halt av flyktiga syror: I vita viner och roséviner: 18 mekv/l (1,08 g/l, uttryckt som ättiksyra). I röda viner 20 mekv/l (1,20 g/l, uttryckt som ättiksyra).

* Halterna av svaveldioxid är desamma som för viner i kategori 1 (vita viner, roséviner och röda viner).

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 7

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Odlingsmetoder

Vinrankorna ska beskäras enligt följande för att garantera vinernas bästa kvalitet och aromatiska fyllighet:

a) Traditionell gobeletbeskärning.

b) På spaljéer.

Bevattning får endast äga rum i syfte att förbättra druvornas kvalitet och i samband med kontroll av druvans alkoholhalt och syrahalt i skiften där vattenförsörjningen måste anpassas utifrån jordmånens vattenbalans och vinstockarnas ekologiska förhållanden.

Särskilda oenologiska metoder

Lämpligt tryck tillämpas för att utvinna musten eller vinet och åtskilja den från druvresterna, så att högst 75 liter vin erhålls av varje 100 kg skördade druvor.

5.2 *Högsta avkastning*

16 000 kg druvor per hektar

120 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” består av följande orter längs floden Segres avrinningsområde och är indelat i sju mindre geografiska enheter:

Mindre geografisk enhet – Artesa de Segre, som består av följande orter:

— Algerri.

— Alòs de Balaguer.

— Artesa de Segre.

— Balaguer.

— Castellóde Farfanya.

— Foradada.

— Menàrguens.

— Distriktet Montclar inom kommunen Agramunt.

— Cubells.

— Os de Balaguer.

— Vilanova de Meià.

— La Sentiu de Sió.

Mindre geografisk enhet – Urgell, som består av följande orter:

— Penelles.

— Preixens.

— Ivars d'Urgell.

Mindre geografisk enhet – Les Garrigues, som består av följande orter:

— 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.

Mindre geografisk enhet – Pallars, som består av följande orter:

— Tremp samt Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya och Vilamitjana (distrikt inom Tremp).

— Conca de Dalt.

— Distrikten Cellers och Guàrdia de Tremp som ingår i kommunen Castell de Mur.

— Distrikten Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana och Sant Miquel de la Vall som ingår i kommunen Gavet de la Conca.

— Distrikten Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs och Sant Romà d'Abella som ingår i kommunen Isona i Conca Dellà.

— Pobla de Segur.

— Llimiana.

— Rialp.

— Salàs de Pallars.

— Talarn.

— Sort.

— Esterri d'Appeneu.

— Alt Àneu.

— Soriguera.

Mindre geografisk enhet – Raimat, som består av följande orter:

— Samhället Raimat i kommunen Lleida.

Mindre geografisk enhet – Segrià, som består av följande orter:

— Alcarràs.

— Alfarràs.

— Almacelles.

— Almenar.

— Gimenells och Pla de la Font.

— Lleida.

— Torrefarrera.

Mindre geografisk enhet – Valls del Riu Corb, som består av följande orter:

— 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. **Huvudsakliga druvsorter**

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

MALVASÍA AROMÁTICA – MALVASÍA DE SITGES

MARSELÁN

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

MUSCAT D'ALEXANDRIE

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Vin*

De specifika och väldefinierade egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” beror på flera olika faktorer, däribland det geografiska ursprungsområdet och avståndet till Medelhavet och Pyrenéerna. Området har ett kontinentalt klimat med betydande säsongsmässiga och dagliga variationer i temperaturen och växtcyklerna, som ger karakteristiska skördar.

Klimatförhållandena i kombination med de karakteristiska kalkstensjordarna som har låga halter av organiskt material och är täckta av sand eller lera bidrar till att druvorna kan uppnå optimal mognad, och ger speciella viner av högsta kvalitet.

De låga nederbördsmängderna orsakar viss vattenstress hos växterna, vilket ökar vinernas färgkoncentration, doft och smak. De torra vindarna och bristen på fukt begränsar svamptillväxten, vilket gör att druvorna kan mogna gradvis innan de skördas vid optimal mognadsgrad.

Områdets naturliga förutsättningar gör att traditionella druvsorter kan bevaras och att icke-inhemska sorter – som införts efter vinlusangrepp – kan anpassa sig fullt ut. Det finns därför en stor variation bland de olika druvsorterna, vilket innebär att produkterna kan ha en mycket skiftande sammansättning.

Temperaturen under nätterna är exceptionellt låg i hela området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” – ofta runt 15 °C under mognadsprocessen och så låg som 2–10 °C under de senare skedena. Detta gör att vinerna får en hög syra och intensiva smaker som skiljer sig från de viner som framställs i andra regioner.

Alla dessa faktorer bidrar till att bevara de karakteristiska och typiska egenskaper som vinerna får tack vare de svala temperaturerna under nätterna.

När det gäller de mänskliga faktorerna finns det en lång tradition av vinframställning i området, vilket bekräftas av historiska belägg i form av dokumentation och fysiska konstruktioner, såväl som en entusiasm för banbrytande nya tekniker.

8.2 *Mousserande kvalitetsvin*

Mousserande vin har framställts enligt den traditionella metoden vid vissa vingårdar sedan början av förra århundradet.

De primära aromerna hos de basviner som används för att framställa mousserande vin karakteriseras av fruktiga dofter i delområden med mjuka sluttningar och blommiga dofter i delområden på högre höjd.

De stora dagliga variationerna i temperaturen under mognadscykeln ger viner med särskilda egenskaper, högre syra och intensiva blommiga aromer. I kombination med den fortsatta användningen av traditionella framställningsmetoder (den mänskliga faktorn), liksom bevarandet av inhemska druvsorter och anpassningen av icke-inhemska sorter (naturförhållanden), bidrar alla dessa faktorer till de typiska egenskaperna hos de mousserande kvalitetsviner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

8.3 *Likörvin*

De högre temperaturerna under dagarna och den låga nederbörden under hösten gör att skörden kan skjutas upp, vilket ger druvorna en hög sockerhalt. Tack vare dessa mycket speciella klimategenskaper finns det en tradition att framställa likörviner av sent skördade och delvis torkade druvor. Jordmånen gör att de druvsorter som används till dessa viner kan skördas under optimala förhållanden innan de blir övermogna.

8.4 *Pärlande vin*

Den höga syra och de intensiva aromer som kännetecknar pärlande viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” beror på de stora variationerna i temperatur under druvornas mognadsprocess, som ibland överstiger 25 °C.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Beskrivningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre” kommer att kompletteras med följande uppgifter:

a) Den verkliga alkoholhalten i volymprocent uttryckt i enheter eller halva enheter av dess volymprocent, följt av förkortningen % vol.

b) Registreringsnummer i registret över tappnings- och förpackningsföretag vid behörigt organ med ansvar för jordbruk.

Orden ”Denominación de Origen Costers del Segre” (ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”) eller ”Denominación de Origen Protegida Costers del Segre” (den skyddade ursprungsbeteckningen ”Costers del Segre”) ska vara väl synliga i samma synfält som de obligatoriska uppgifterna.

De bokstäver som används för att beteckna ”Costers del Segre” ska vara minst 3 mm och högst 7 mm höga, och ”Denominación de Origen” eller ”Denominación de Origen Protegida” ska stå med hälften så stora bokstäver och anges i enlighet med de bestämmelser som antagits avseende det gemensamma varumärket.

Länk till produktspecifikationen

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