

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 168/16)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Costers del Segre”

PDO-ES-A1523-AM03

Data przekazania informacji: 26.1.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana warunków stosowania terminów „barrica” („beczka”) oraz „roble” („dąb”)

OPIS:

W odniesieniu do terminu „barrica” („beczka”) podjęto decyzję o usunięciu odniesienia do dębu oraz o zwiększeniu pojemności zbiornika z 330 litrów do 600 litrów.

Jeśli chodzi o maksymalną pojemność zbiorników z drewna dębowego na potrzeby stosowania terminu „roble” („dąb”), podjęto decyzję o zwiększeniu pojemności z 330 litrów do 600 litrów.

Zmiana dotyczy pkt 2.5 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Warunki stosowania tych terminów w specyfikacji produktu były bardziej rygorystyczne niż warunki obowiązujące na szczeblu krajowym, które określono w załączniku III (art. 17) do dekretu królewskiego 1363/2011 z dnia 7 października 2011 r. wdrażającego przepisy UE dotyczące etykietowania, prezentacji i identyfikacji niektórych produktów sektora wina. Zmiana służy dostosowaniu tych warunków do przepisów krajowych.

2. Zniesienie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu w winogronach przeznaczonych na wino i wino likierowe

OPIS:

Podjęto decyzję o zniesieniu minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w przypadku win i win likierowych.

Zmiana dotyczy pkt 3.2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

UZASADNIENIE:

Zmiana jest odpowiedzią na potrzeby naszych winiarni wynikające ze skutków zmiany klimatu, która powoduje ekstremalne zjawiska pogodowe o dużej zmienności z roku na rok. Ostatecznym celem jest uzyskanie win najwyższej jakości, o przyjemnej równowadze między zawartością alkoholu i kwasowością.

3. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru

OPIS:

Dodano dwie nowe gminy, a trzy inne gminy, które były uwzględnione tylko częściowo, zostały dodane w całości.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

O rozszerzenie obszaru produkcji wniosły zainteresowane strony. W odpowiedzi na te wnioski organ zarządzający ChNP opublikował sprawozdania dotyczące aspektów agronomicznych, glebowych, klimatycznych i środowiskowych przedmiotowych działek, żeby sprawdzić, czy obszary objęte rozszerzeniem pasują do profilu obszaru ChNP, i – jeżeli tak – by zweryfikować ich dokładne położenie w obrębie danego podobszaru.

Wszystkie grunty objęte rozszerzeniem sprawdzono pod względem:

- cech charakterystycznych upraw;
- położenia gminy oraz bliskości istniejących działek i istniejących gmin objętych nazwą pochodzenia „Costers del Segre”;
- cech klimatycznych i glebowych działek.

Stwierdzono, że nowe gminy odpowiadają cechom klimatycznym i glebowym właściwym dla nazwy pochodzenia „Costers del Segre”, a zatem mogą stać się jej częścią bez uszczerbku dla jakości i cech wina produkowanego w ramach ChNP.

4. Dodanie trzech odmian

OPIS:

Dodano odmiany Garnacha Peluda, Gonfaus i Sumoll Tinto.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

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

Sumoll Tinto: odporna na suszę odmiana czerwona pochodząca z Katalonii. Odmiana o średnim cyklu produkcyjnym, wytwarzająca średniej wielkości grona o kształcie eliptycznym. Wino czerwone wytwarzane z odmiany Sumoll Tinto charakteryzuje się dobrą kwasowością i strukturą tanninową oraz świeżym aromatem czerwonych owoców o średniej intensywności tonalnej. Wina wytwarzane z odmiany Sumoll Tinto zachowują charakter i smaki typowe dla tego obszaru bez uszczerbku dla jakości win.

Garnacha Peluda: odmiana pochodząca z Katalonii, żywotna i stosunkowo plenna. Rodzi winogrona czerwone w zwartych gronach; owoce są średniej wielkości, kuliste i szare, zaś liście są grube i pokryte meszkiem. Z odmiany Garnacha Peluda produkuje się wino gatunkowe. Produkowane wina są bardzo dobre, wykazują aromaty i cechy odmiany, uwytatniają charakterystyczne cechy win czerwonych objętych ChNP „Costers del Segre”, zachowując jednocześnie charakter i smaki typowe dla tego obszaru.

Gonfaus: ta pochodząca z okręgu Osona (Katalonia) odmiana jest z natury odporna na suszę. Otrzymywane z niej wina charakteryzują się owocowym i intensywnym aromatem oraz kwasowością. Zgodnie z badaniami jest to odmiana o dużym potencjale, jeżeli chodzi o produkcję wina gatunkowego, która nie powoduje osłabienia typowego dla danego obszaru charakteru i smaku.

5. **Zmiany brzmienia wymogów dotyczących etykietowania**

OPIS:

Usunięto obowiązkowe informacje, które muszą być umieszczane na etykietach win, i obecnie określono, że „Denominación de Origen Protegida” („Chroniona Nazwa Pochodzenia”) i „Denominación de Origen” („Nazwa Pochodzenia”) mogą być stosowane zamiennie.

Zmiana dotyczy pkt 8.4 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zmiana ta jest uzasadniona chęcią uproszczenia treści specyfikacji produktu oraz uniknięcia nieścisłości lub dezaktualizacji treści, które mogłyby powstać w wyniku powielania przepisów europejskich lub krajowych mających zastosowanie do win katalońskich w przypadku zmian legislacyjnych.

Ponadto włączenie ogólnych przepisów dotyczących ogólnego etykietowania win lub dowolnego wina objętego ChNP lub ChOG do specyfikacji produktu objętego ChNP „Costers del Segre” było niepotrzebne i bez znaczenia, biorąc pod uwagę, że celem specyfikacji produktu jest określenie odpowiednich warunków produkcji związanych z nazwą pochodzenia i specyfikacją produktu. W związku z tym, mając na uwadze zasady uproszczenia i jakości regulacji, zaleca się usunięcie tych elementów.

Dodatkowo analiza porównawcza różnych francuskich, hiszpańskich i włoskich nazw pochodzenia wykazała, że pojawiła się wspólna cecha, mianowicie brak odwołania do obowiązkowych informacji dotyczących etykietowania win, a zamiast tego odwoływanie się do informacji fakultatywnych dozwolonych w ramach danej ChNP.

6. **Zmiany sformułowania dotyczącego środka gwarancji na każdym opakowaniu**

OPIS:

W specyfikacji produktu ustanowiono system gwarancji, który należy dołączyć do każdego opakowania wina objętego ChNP. Sformułowanie to zmieniono, aby umożliwić stosowanie wszelkich innych środków, które organ zarządzający tą nazwą pochodzenia może uzgodnić w przyszłości.

Zmiana dotyczy pkt 8.5 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Po wprowadzeniu w 2019 r. plomby gwarancyjnej jako jednorazowego systemu identyfikacji podjęto decyzję o zastąpieniu pozostałych systemów kontroli (alternatywnych wobec plomby gwarancyjnej) ogólniejszym wariantem alternatywnym, aby uwzględnić wszelkie potrzeby, jakie mogą pojawić się w przyszłości.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Costers del Segre

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

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

4. Opis wina lub win

1. WINA – białe i różowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Białe:

Przezroczyste, żółtawy lub zielonkawy odcień, czasem z nutą pomarańcza lub brązu na krawędzi kieliszka.

Wina muszą spełniać następujące wymagania dotyczące zakresów/wartości:

Absorbancja przy 420 nm co najmniej 0,05, nie więcej niż 1,4 oraz wyższa niż absorbancja przy 520 nm.

Absorbancja przy 520 nm nie więcej niż 0,4.

Absorbancja przy 620 nm nie więcej niż 0,1.

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

Mętność mniejsza niż 30 NTU.

Typowe dla odmiany aromaty owoców lub warzyw, kwiatów i przypraw wraz z ewentualnymi aromatami trzeciorzędowymi. Brak wad.

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

Różowe:

Przezroczyste z różowawymi, czerwonawymi lub niebieskawymi odcieniami. Wina muszą spełniać następujące wymagania dotyczące zakresów/wartości:

Absorbancja przy 420 nm co najmniej 0,1 i nie więcej niż 2,5.

Absorbancja przy 520 nm co najmniej 0,1 i nie więcej niż 3.

Intensywność barwy co najmniej 0,1 i nie więcej niż 5,7.

Mętność mniejsza niż 30 NTU.

Typowe dla odmiany aromaty owoców lub warzyw, kwiatów i przypraw wraz z ewentualnymi aromatami trzeciorzędowymi. Brak wad.

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

W przypadku win *crianza* maksymalna dozwolona kwasowość lotna to 15 meq/l.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki to 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l.

Ogólne cechy analityczne

| | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 10,5 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 10 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 200 |

2. WINA – czerwone:

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Klarowne z odcieniami sięgającymi od czerwonego lub fioletowego do brązowego lub ceglanego w przypadku win *crianza*. Wina muszą spełniać następujące wymogi dotyczące zakresów/wartości:

Absorbancja przy 420 nm co najmniej 0,1.

Absorbancja przy 520 nm co najmniej 0,1.

Intensywność barwy co najmniej 3.

Mętność mniejsza niż 80 NTU.

Brak wad, typowe dla odmiany aromaty owoców lub warzyw, kwiatów i przypraw wraz z ewentualnymi aromatami trzeciorzędowymi.

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

W przypadku win *crianza* maksymalna kwasowość lotna może wzrosnąć o 1 meq/l na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 11 % obj. i każdy rok sezonowania, do maksymalnej wartości 20 meq/l.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki to 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 11 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 13,33 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 150 |

3. WINO LIKIEROWE

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Żółtawy lub zielonkawy odcień, niekiedy z pomarańczowym lub starozłotym odcieniem na krawędzi kieliszka w przypadku win produkowanych z białych odmian winorośli. W przypadku win produkowanych z wykorzystaniem czerwonych odmian winorośli – od odcieni czerwieni lub fioletu do potencjalnie pomarańczu, brązu lub miedzi. Wina muszą spełniać następujące wymogi dotyczące zakresów/wartości:

Absorbancja przy 420 nm co najmniej 0,1 i nie więcej niż 20.

Absorbancja przy 520 nm co najmniej 0,1 i nie więcej niż 20.

Absorbancja przy 620 nm co najmniej 0,1 i nie więcej niż 10.

Intensywność barwy co najwyżej 50.

Mętność mniejsza niż 80 NTU.

Brak wad, typowe dla odmiany aromaty owoców lub warzyw, kwiatów i przypraw wraz z ewentualnymi aromatami trzeciorzędowymi.

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

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki to 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l.

| Ogólne cechy analityczne | |
|--|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 15 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |

| | |
|---|------|
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 13,3 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 150 |

4. GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

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

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

Absorbancja przy 520 nm nie więcej niż 2.

Absorbancja przy 620 nm nie więcej niż 1.

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

Mętność mniejsza niż 30 NTU.

Brak wad. Aromaty świeżych owoców, roślin lub kwiatów wraz z ewentualnymi aromatami trzeciorzędowymi pochodzącymi z dojrzewania w butelce.

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

Ogólne cechy analityczne

| | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 10,8 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 13,3 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | 185 |

5. WINO PÓLMUSUJĄCE

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Dwutlenek węgla widoczny w postaci pęcherzyków, ale bez piany; kolor odpowiadający zakresom absorbancji opisanym w poprzednich sekcjach dla każdego z rodzajów wina (białego, czerwonego, różowego).

Typowe dla odmiany aromaty owoców lub kwiatów. Brak wad.

Wyczuwalna zawartość dwutlenku węgla, zrównoważone pod względem smaku oraz w ustach, bez jakichkolwiek wad i o smaku długo utrzymującym się w ustach – ponad pięć sekund.

Zawartość dwutlenku siarki równa zawartości w winach białych, różowych i czerwonych.

Ogólne cechy analityczne

| | |
|---|---------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | 10 |
| Minimalna kwasowość ogólna | 3,5 w miliekwiwalentach na litr |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 10 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Szczególna praktyka enologiczna

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

5.2. Maksymalna wydajność

1.

16 000 kg winogron z hektara

2.

120 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny objęty ChNP „Costers del Segre” składa się z siedmiu podobszarów:

podobszaru Artesa de Segre obejmującego następujące gminy:

- Algerri,
- Alòs de Balaguer,
- Artesa de Segre,
- Balaguer,
- Castelló de Farfanya,
- Foradada,
- Menàrguens,
- dystrykt Montclar w obrębie gminy Agramunt,
- wieloboki katastralne 5 (działki 399, 400, 401 i 402) i 7 (działka 90) w gminie Cubells,
- Os de Balaguer,
- Vilanova de Meià,
- La Sentiu de Sió;

podobszaru Urgell obejmującego następujące gminy:

- Penelles,
- Preixens,
- wieloboki katastralne 2 (działka 7), 3 (działka 75), 4 (działka 25) i 13 (działka 93) w gminie Ivars d'Urgell;

podobszaru Garrigues obejmującego następujące gminy:

- Albi,
- Arbeca,
- Bellaguarda,
- Cervià de les Garrigues,
- L'Espluga Calba,
- Fullea,
- La Floresta,
- La Pobla de Cérvoles,
- Els Omellons,
- Tarrés,
- Vinaixa,

- El Vilosell,
 - wielobok katastralny 5 (działka 487), 12 (działki 14, 15, 16, 33, 34 i 37) i 13 (działki 3, 4 i 5) w gminie Juneda,
 - wieloboki katastralne 9 (działki 30 i 96), 21 (działki 114, 165 i 167) i 22 (działki 118, 119 i 120) w gminie Borges Blanques,
 - L'Albagés,
 - wieloboki katastralne 2 (działki 57, 66, 499 i 9002) i 6 (działki 317, 318, 319, 320 i 597) w gminie Juncosa,
 - wieloboki katastralne 1 (działka 27) i 3 (działki 97 i 222) w gminie Llardecans;
- podobszaru Pallars obejmującego następujące gminy:
- Tremp (dawna gmina) wraz z Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya i Vilamitjana (dystrykty Tremp),
 - wieloboki katastralne 1 (działki 509 i 556), 3 (działki 37, 190, 191, 219, 222, 226, 233, 248, 315 i 318), 12 (działki 146, 151, 161, 163 i 175), 13 (działki 17, 93, 127 i 204) i 17 (działka 212) w gminie Conca de Dalt,
 - obszar Castell de Mur, poddystrykty Cellers i Guàrdia de Tremp,
 - obszar Gavet de la Conca, poddystrykty Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana i Sant Miquel de la Vall,
 - poddystrykty Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs i Sant Romà d'Abella w gminie Isona i Conca Dellà,
 - wielobok katastralny 4 (działki 24, 25, 26, 29, 42, 43, 45, 46, 49, 50 i 65) w gminie Pobla de Segur,
 - wieloboki katastralne 1, 2, 3, 4, 5 i 6 w gminie Llimiana,
 - wielobok katastralny 3 (działki 17, 28, 29, 37, 300 i 301) w gminie Rialp,
 - Salàs de Pallars,
 - wieloboki katastralne 3, 4, 5 i 6 w gminie Talarn,
 - wieloboki katastralne 3 (działki 201, 202, 203, 220, 223, 225, 325 i 330) i 2 (działki 273 i 276) w gminie Sort;
- podobszaru Raimat obejmującego następujące gminy:
- jednostka osadnicza znana jako Raimat w gminie Lleida,
 - wieloboki katastralne 1 (działki 162 i 181) i 2 (działka 143) w gminie Almacelles;
- podobszaru Segrià obejmującego następujące gminy:
- Alcarràs: wieloboki katastralne 6 (działki 9017, 9022 i 9005) i 15 (działki 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 i 2027),
 - Alfarràs,
 - wielobok katastralny 5 (działki 25, 180, 181, 193, 196 i 280) w gminie Almacelles,
 - Almenar,
 - Gimènells i el Pla de la Font,
 - wieloboki katastralne 1, 2, 7 (działki 230, 231, 232, 307, 309, 310 i 311) i 8 (działka 337) w gminie Lleida,
 - wieloboki katastralne 11 (działki 6, 7, 8 i 9005) i 12 (działka 9006) w gminie Torrefarrera;
- podobszaru Valls del Riu Corb obejmującego następujące gminy:
- L'Ametlla,
 - 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,
- wieloboki katastralne 4 (działka 92) i 6 (działki 42, 43, 44, 45, 46, 47 i 48) w gminie Vilagrassa.

W przypadku ponownego podziału, wyłączenia lub zmian w granicach gmin dokonywanych zgodnie z obowiązującymi przepisami w odniesieniu do samorządu terytorialnego nie zostanie wyłączona żadna z działek tworzących obszar geograficzny objęty ChNP „Costers del Segre”.

7. **Główne odmiany winorośli**

AGUDELO – CHENIN BLANC
ALARIJE – SUBIRANT PARENT
ALBARIÑO
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
GARNACHA BLANCA
GARNACHA PELUDA
GARNACHA TINTA
GARNACHA TINTORERA
GEWÜRZTRAMINER
GODELLO
GONFAUS
MACABEO – VIURA
MALBEC
MAZUELA – SAMSÓ
MERLOT
MONASTRELL
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
PARELLADA
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. Opis związku lub związków

8.1. *Wino*

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

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

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

Na całym obszarze objętym ChNP „Costers del Segre” temperatury w godzinach nocnych podczas procesu dojrzewania są wyjątkowo niskie – często wynoszą około 15 °C przez cały okres dojrzewania, a w późniejszych etapach spadają do 2–10 °C. Powoduje to, że produkowane wina mają wysoką kwasowość i intensywny smak, co odróżnia je od win produkowanych w innych regionach. Kiedy wina pochodzą z podobszarów z łagodnymi stokami, aromat pierwotny win białych jest przesycony zapachami owocowymi, natomiast kiedy pochodzą one z podobszarów położonych wyżej – zapachami kwiatowymi. Jeżeli chodzi o wina czerwone, rzeczywista zawartość alkoholu, zapach i smak odzwierciedlają naturalne wpływy. Wszystkie te czynniki pozwalają zachować charakterystyczną jakość win, którą zawdzięczają one niskim temperaturom w godzinach nocnych. Produkowanie win o takich właściwościach w innych regionach jest niemożliwe.

8.2. *Gatunkowe wino musujące*

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

Kiedy wina pochodzą z podobszarów z łagodnymi stokami, aromat pierwotny win białych wykorzystywanych do produkcji win musujących jest przesycony zapachami owocowymi, natomiast kiedy pochodzą one z podobszarów położonych wyżej – zapachami kwiatowymi.

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

8.3. *Wino likierowe*

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

8.4. Wino półmusujące

Wysoką kwasowość oraz intensywny aromat kwiatowy win półmusujących objętych ChNP „Costers del Segre” można przypisać ogromnym wahaniom temperatury w ciągu procesu dojrzewania gron, które to wahania często przekraczają wartość 15 °C.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na opakowaniach wykorzystywanych do wprowadzania na rynek produktów objętych nazwą pochodzenia „Costers del Segre” należy stosować jednorazową metodę identyfikacji. Może to być plomba gwarancyjna lub system kontroli ustalony przez organ zarządzający ChNP. Niezależnie od tego, który system zostanie wybrany, należy zapewnić identyfikowalność za pomocą procedury ustanowionej przez organ zarządzający.

Link do specyfikacji produktu

<http://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxiu-plecs/PC-Costers-del-Segre-2020-control-canvis-AM04.pdf>
