

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 24 stycznia 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****(Costers del Segre (ChNP))**

(2019/C 38/06)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Costers del Segre” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Costers del Segre”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Costers del Segre” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 24 stycznia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„COSTERS DEL SEGRE”**PDO-ES-A1523-AM02****Data rozpoczęcia stosowania: 4.11.2014**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany**2.1. Zniesienie maksymalnej zawartości alkoholu**

Usunięcie całkowitej i rzeczywistej zawartości alkoholu w odniesieniu do kategorii „wino” (białe, różowe i czerwone) z pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Wynika to z nieznacznego zwiększenia zawartości alkoholu w ciągu ostatnich lat z powodu zmieniającego się klimatu.

W przepisach UE dopuszcza się, by całkowita zawartość alkoholu przekraczała 15 % obj., o ile nie jest ona sztucznie zwiększana. Nie ma obowiązku ograniczania zawartości alkoholu do tej wartości, zatem zdecydowaliśmy się odstąpić od przedmiotowej zasady.

Oczywiście, jeżeli w odniesieniu do win próg ten zostanie przekroczony, przyczyną nigdy nie będzie sztuczne zwiększanie zawartości alkoholu.

2.2. Usunięcie zasad dotyczących gęstości sadzenia

Usunięcie maksymalnych i minimalnych gęstości sadzenia z pkt 3.1 specyfikacji produktu, a także zmiana pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu.

Ze względu na zmianę klimatu oraz nowe techniki uprawy producenci – w celu zagwarantowania wyróżniających cech „Costers del Segre” objętego ChNP – muszą mieć możliwość sadzenia winorośli z zastosowaniem gęstości różnych od tych obecnie ustanowionych oraz z wykorzystaniem innych wzorców sadzenia.

2.3. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru geograficznego

Zmiana pkt 4 specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu poprzez uzupełnienie tych punktów o następujące elementy:

- 1) wielobok katastralny 5 (działki 399, 400, 401 i 402) w gminie Cubells (podobszar Artesa de Segre);
- 2) wielobok katastralny 4 (działka 178) w gminie Albagés (podobszar Garrigues);
- 3) wielobok katastralny 6 (działki 317, 318, 319, 320 i 597) w gminie Juncosa (podobszar Garrigues);
- 4) wieloboki katastralne 1 (działka 27) i 3 (działki 97 i 222) w gminie Llardecans (podobszar Garrigues);
- 5) 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 (podobszar Pallars);
- 6) wielobok katastralny 4 (działki 24, 25, 26, 29, 42, 43, 45, 46, 49, 50 i 65) w gminie Pobla de Segur (podobszar Pallars);
- 7) wieloboki katastralne 1, 2, 3, 4, 5 i 6 w gminie Llimiana (Pallars podobszar);
- 8) wielobok katastralny 3 (działki 17, 28, 29, 37, 300 i 301) w gminie Rialp (podobszar Pallars);
- 9) wielobok katastralny 3 (działki 294 i 430) w gminie Salàs de Pallars (podobszar Pallars);
- 10) wieloboki katastralne 3, 4, 5 i 6 w gminie Talarn (podobszar Pallars);

- 11) wieloboki katastralne 1 (działki 162 i 181) i 2 (działka 143) w gminie Almacelles (podobszar Raimat);
- 12) wielobok katastralny 5 (działka 280) w gminie Almacelles (podobszar Segrià);
- 13) wieloboki katastralne 1 i 2 w gminie Lleida (podobszar Segrià);
- 14) wieloboki katastralne 11 (działki 6, 7, 8 i 9005) i 12 (działka 9006) w gminie Torrefarrera (podobszar Segrià);
- 15) wielobok katastralny 6 (działki 42, 43, 44, 45, 46, 47 i 48) w gminie Vilagrassa (podobszar Valls del Riu Corb).

W odpowiedzi na wnioski o rozszerzenie obszaru produkcji przedkładane przez szereg zainteresowanych stron zarząd ChNP sporządził sprawozdania dotyczące warunków agronomicznych, glebowych, klimatycznych i środowiskowych przedmiotowych działek w celu sprawdzenia, czy nowe obszary objęte wnioskowym rozszerzeniem pasują do profilu obszaru ChNP i, jeżeli tak, by potwierdzić ich dokładne położenie w obrębie danego podobszaru. Wyjaśnienie w każdym z przypadków jest następujące:

1. Działki w gminie Cubells przylegają do działek, które już należą do wyznaczonego obszaru ChNP, i mają ten sam klimat i warunki glebowe, co przedmiotowy podobszar. Produkty pochodzące z tych działek można zatem objąć ChNP bez uszczerbku dla jakości i właściwości win.
2. Działka w gminie Albagés przylega do 11 innych działek wieloboku katastralnego 4, które to działki już należą do wyznaczonego obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia „Costers del Segre”.
3. Działki w gminie Juncosa przylegają do działek, które już należą do wyznaczonego obszaru ChNP, i mają ten sam klimat i warunki glebowe, co dany podobszar. Produkty pochodzące z tych działek można zatem objąć ChNP bez uszczerbku dla jakości i właściwości win.
4. Działki w gminie Llardecans mają takie same warunki glebowe i klimatyczne, jak pozostała część podobszaru Garrigues. Wyróżniająca się jakość oraz właściwości win „Costers del Segre” objętych ChNP są zatem zagwarantowane.
5. Gmina Conca de Dalt zapewnia jakość oraz właściwości wina niczym nieróżniące się od związku stwierdzonego w pozostałej części podobszaru Pallars.
6. Gmina Pobla de Segur zapewnia jakość oraz właściwości wina niczym nieróżniące się od związku wykazanego w pozostałej części podobszaru Pallars.
- 7, 10, 13 i 14. Zmiany dotyczące gmin Llimiana, Talarn, Lleida i Torrefarrera nie są zmianami geograficznymi; są to raczej dostosowania brzmienia, by było ono jaśniejsze i bardziej obiektywne. Zmiana dotycząca gminy Torrefarrera wynika z kwestii związanych z ponownym podziałem: zmieniły się kody działek i należy je uaktualnić za pomocą przedmiotowej zmiany.
8. Działki w gminie Rialp przylegają do działek, które już należą do wyznaczonego obszaru objętego ChNP, i mają ten sam klimat i warunki glebowe, co dany podobszar. Produkty pochodzące z tych działek można zatem objąć ChNP bez uszczerbku dla jakości i właściwości win.
9. Gmina Salàs de Pallars zapewnia jakość oraz właściwości wina niczym nieróżniące się od związku stwierdzonego w pozostałej części podobszaru Pallars.
10. Dodanie działki w gminie Almacelles nie ma żadnego wpływu na jakość produktu, gdyż działka ta przylega do działek, które już należą do wyznaczonego obszaru objętego ChNP „Costers del Segre”.
11. Działki w gminie Vilagrassa przylegają do działek, które już należą do wyznaczonego obszaru objętego ChNP, i mają ten sam klimat i warunki glebowe, co dany podobszar. Produkty pochodzące z tych działek można zatem objąć ChNP bez uszczerbku dla jakości i właściwości win.

2.4. *Uzupełnienie o nowe odmiany*

Zmiana pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 7 jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia następujących nowych odmian winorośli: Godello, Chenin Blanc, Verdejo i Viognier (białe) oraz Cabernet Franc, Garnacha Tintorera, Malbec i Petit Verdot (czerwone).

Wiele wytwórci wina produkujących wino objęte tą ChNP złożyło wnioski o uwzględnienie tych odmian (zatwierdzonych na potrzeby tej wspólnoty autonomicznej) lub wyraziło zainteresowanie ich uwzględnieniem, uznając, iż są one odpowiednie do tego celu. Na podstawie tych wniosków oraz ze względu na fakt, iż w przypadku wszystkich tych odmian odnotowano znakomite wyniki w badaniach i testach wykonanych w celu sprawdzenia ich stosowności, biorąc pod uwagę warunki glebowe i klimatyczne, podjęto decyzję o ich uwzględnieniu.

Z uwagi na czynniki naturalne na tym obszarze białe odmiany Chenin Blanc i Viognier doskonale nadają się do produkcji win „Costers del Segre” objętych ChNP; zachowują smak i aromat charakterystyczny dla każdej odmiany oraz wpływają korzystnie na właściwości win białych, jednocześnie zachowując cechy oraz smak typowe dla regionu.

Wina czerwone „Costers del Segre” objęte ChNP to wina charakteryzujące się silnym aromatem i zrównoważonym smakiem, taninowe. Wina te mają bogaty, pełny i złożony smak. Z testów wykonanych na odmianach Cabernet Franc, Garnacha Tintorera i Petit Verdot wynika, że wykorzystanie tych odmian uwydatniłoby omawiane właściwości.

Verdejo to wcześniej kwitnąca i wcześniej dojrzewająca biała odmiana, która dzięki naturalnym wpływom obszaru dobrze nadaje się do cięcia średniej długości. Jeżeli chodzi o warunki uprawy, gdy odmianę tę sadzi się w małej gęstości, powstają z niej bardzo dobre wina i daje ona wysokie plony. Wina wyróżniają się smakiem i aromatem charakterystycznym dla danej odmiany; mają średnią do wysokiej zawartość alkoholu i kwasowość. Wykorzystanie tej odmiany uwydatniłoby cechy charakterystyczne win białych „Costers del Segre” objętych ChNP przy równoczesnym zachowaniu charakteru i smaku typowych dla tego regionu.

Godello to wcześniej kwitnąca i wcześniej dojrzewająca odmiana biała, która dzięki naturalnym wpływom obszaru doskonale nadaje się do produkcji tych win, które zachowują charakterystyczny aromat i smak odmiany. Zawartość alkoholu w tych winach wynosi 12–13 %, ich kwasowość jest średnia lub wysoka (5,5–6,5) i mają one średni potencjał aromatyczny.

Krótko mówiąc, wina produkowane z odmiany Godello zachowują charakter i smak typowy dla obszaru, nie wpływając negatywnie na jakość win.

Wina czerwone „Costers del Segre” objęte ChNP to wina charakteryzujące się silnym aromatem i zrównoważonym smakiem, taninowe. Wina te mają bogaty, pełny i złożony smak. Z testów wykonanych na odmianie Malbec wynika, że wykorzystanie tej odmiany uwydatniłoby omawiane właściwości. W wyniku przeprowadzonych badań wykazano, że Malbec to wysokoplenna odmiana o dużym potencjale, jeżeli chodzi o produkcję wina gatunkowego, która nie powoduje osłabienia typowego dla danego obszaru charakteru i smaku.

2.5. *Poprawa związku*

Poprawa brzmienia pkt 7.3 specyfikacji produktu i pkt 8 jednolitego dokumentu.

Poprawiono brzmienie dla każdego rodzaju wina objętego ChNP.

Ani rozszerzenie wyznaczonego obszaru, ani uwzględnienie nowych odmian nie ma żadnego wpływu na jakość produktu lub właściwości wina, zatem zmiany te nie wpłynęły na brzmienie związku. Sam związek nie ulega zmianie poprzez dodanie obszaru i odmian, gdyż nowe obszary i odmiany są spójne z zasadniczym charakterem ChNP, a zatem są zgodne ze związkiem. Gdyby zmiany nie odpowiadały związkowi z ChNP, nie można by było ich wprowadzić.

2.6. *Usunięcie wymogu dotyczącego obowiązku butelkowania w obrębie wyznaczonego obszaru*

Zmiana pkt 8.3 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu polegająca na usunięciu wymogu dotyczącego obowiązku butelkowania w obrębie określonego obszaru.

Butelkowanie produktów „Costers del Segre” objętych ChNP nie musi odbywać się w obszarze uprawy i produkcji wina.

Do specyfikacji produktu dodamy zatem następujący zapis:

„Produkty objęte ChNP »Costers del Segre« muszą być pakowane w sposób zapewniający zachowanie ich zasadniczego charakteru, właściwości i jakości. Nigdy nie należy ich transportować w sposób, który mógłby niekorzystnie wpłynąć na jakość produktu końcowego. Jeżeli produkty mają być pakowane poza obszarem produkcji, należy z wyprzedzeniem powiadomić organ zarządzający ChNP, by mógł on nadzorować pakowanie i zagwarantować jakość produktu”.

2.7. Poprawa w zakresie oznaczeń gwarancji

Zmiana pkt 8.5 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu polegająca na zastąpieniu pojedynczej pieczęci i systemu numerowania następującymi możliwościami: plombą gwarancyjną, numerowaną etykietą, numerowaną etykietą dodatkową lub elektronicznym systemem kontroli.

Celem tej zmiany jest, aby rodzaj plomby gwarancyjnej odzwierciedlał rzeczywistą praktykę i by dzięki niemu można było zapewnić identyfikowalność produktów objętych ChNP. Nowy system opiera się na zakodowanym elektronicznym sterowaniu, dzięki czemu organizacja ChNP może monitorować ilości produkowane, butelkowane i wprowadzane na rynek, gwarantując identyfikowalność produktu. Własny personel organizacji ChNP przeprowadzi okresowe kontrole na miejscu w wytwórniach wina.

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. Wina półmusujące

4. Opis wina lub win

Wina – białe i różowe

Białe:

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

Wina muszą spełniać następujące wymogi dotyczące zakresów/wartości:

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

Absorbancja przy 520 nm wynosząca nie więcej niż 0,4.

Absorbancja przy 620 nm wynosząca nie więcej niż 0,1.

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

Mętność mniejsza niż 30 NTU.

Typowe dla odmian aromaty owoców lub warzyw, kwiatów i przypraw z ewentualnymi aromatami trzeciorzędowymi oraz 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 wymogi dotyczące zakresów/wartości:

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

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

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

Mętność mniejsza niż 30 NTU.

Typowe dla odmian aromaty owoców lub warzyw, kwiatów i przypraw z ewentualnymi aromatami trzeciorzędowymi oraz 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 analityczne cechy charakterystyczne

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

Wina – czerwone

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 wynosząca co najmniej 0,1.

Absorbancja przy 520 nm wynosząca co najmniej 0,1.

Intensywność barwy wynosząca co najmniej 3.

Mętność mniejsza niż 80 NTU.

Brak wad, typowe dla odmian 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 analityczne cechy charakterystyczne

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

Wino likierowe

Produkowane z wykorzystaniem odmian białych – żółtawy lub zielonkawy odcień, czasem z nutą pomarańcza lub starego złota; produkowane z wykorzystaniem odmian czerwonych – od odcieni czerwieni lub fioletu do potencjalnie pomarańcza, brązu lub miedzi.

Wina muszą spełniać następujące wymogi dotyczące zakresów/wartości:

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

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

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

Intensywność barwy wynosząca co najwyżej 50.

Mętność mniejsza niż 80 NTU.

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

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

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	22
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

Gatunkowe wino musujące

Przezroczyste, żółtawy lub zielonkawy odcień (czasem z nutą pomarańcza lub starego złota) i utrzymująca się obecność łańcuszka pęcherzyków.

Wina muszą spełniać następujące wymogi dotyczące zakresów/wartości:

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

Absorbancja przy 520 nm wynosząca nie więcej niż 2.

Absorbancja przy 620 nm wynosząca nie więcej niż 1.

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

Mętność mniejsza niż 30 NTU.

Brak wad, aromat świeżych owoców lub warzyw bądź kwiatów, czasem z aromatami trzeciorzędowymi ze względu na sezonowanie w butelce.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12,8
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

Wina półmusujące

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

Typowe dla odmian aromaty owoców lub kwiatów oraz brak wad.

Wyczuwalna zawartość dwutlenku węgla, zrównoważone pod względem smaku i 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 analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10

5. Praktyki winiarskie*a. Podstawowe praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

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

b. Maksymalne zbiory

16 000 kg winogron z hektara

120 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar

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,
- wielobok katastralny 5 (działki 1 i 22) w gminie Os de Balaguer;

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,

— Espluga Calba,

— Fullela,

— Floresta,

— Pobla de Cérvoles,

— Omellons,

— Tarrés,

— Vinaixa,

— 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,

— wielobok katastralny 4 (działki 178, 182, 183, 184, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192 i 193) w gminie 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 (dawne granice gminy) 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,

— dołączone dystrykty Cellers i Guàrdia de Tremp w gminie Castell de Mur,

— dołączone dystrykty Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana i Sant Miquel de la Vall w gminie Gavet de la Conca,

— dołączone dystrykty 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 28, 37, 300, i 301) w gminie Rialp,

— wielobok katastralny 3 (działki 294 i 430) w gminie 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:
- okręg Raimat w gminie Lleida,
 - wieloboki katastralne 1 (działki 162 i 181) i 2 (działka 143) w gminie Almacelles;
- podobszaru Segrià obejmującego następujące gminy:
- wieloboki katastralne 6 (działki 9017, 9022 i 9005) i 15 (działki 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 i 2027) w gminie Alcarràs,
 - Alfarràs,
 - wielobok katastralny 5 (działki 25, 180, 181, 193 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:
- 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,
 - Tàrraga,
 - Vallbona de les Monges,
 - Vallfogona de Riucorb,
 - Verdú,
 - wielobok katastralny 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 do produkcji wina

AGUDELO – CHENIN BLANC

MACABEO – VIURA

MOSCATEL ALEJANDRIA – MOSCATEL DE MALAGA

MONASTRELL

MERLOT

GARNACHA TINTA – LLADONER

GARNACHA BLANCA – LLADONER BLANCO

CHARDONNAY

GODELLO

GEWÜRZTRAMINER

GARNACHA TINTORERA

XARELLO – CARTOIXA

VIOGNIER

VERDEJO

TREPAT

CABERNET SAUVIGNON

CABERNET FRANC

ALBARIÑO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

SYRAH

SAUVIGNON BLAN

RIESLING

PINOT NOIR

PETIT VERDOT

PARELLADA – MONTONEC

MAZUELA – SAMSO

MALVASIA AROMATICA – MALVASIA DE SITGES

MALBEC

MOSCATEL DE GRANO MENUDO – MOSCATEL MORISCO

8. Opis związku lub związków*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 bardziej pagórkowatych – 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.

Gatunkowe wino musujące

W niektórych wytwórniach wina musujące produkuje się z wykorzystaniem tradycyjnych metod 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 bardziej pagórkowatych podobszarów – 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 – zachowaniem odmian rodzimych i dostosowaniem odmian zagranicznych – pomagają kształtować specyficzne gatunkowe wina musujące z tego ChNP.

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.

Wina półmusujące

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

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Do etykietowania opakowań wykorzystywanych do wprowadzania na rynek produktów objętych tą ChNP należy stosować jednorazową metodę identyfikacji. Może być to plomba gwarancyjna, numerowana etykieta, numerowana etykieta dodatkowa albo elektroniczny system kontroli dla ChNP (przypisany na wniosek wytwórni wina). Niezależnie od tego, który system zostanie wybrany, należy zapewnić identyfikowalność za pomocą procedury ustanowionej przez organ zarządzający.

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru

Opis wymogu:

Wina nie muszą być butelkowane w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.

Link do specyfikacji produktu

<https://goo.gl/Xeblp0>
