

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 168/16)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Costers del Segre»

PDO-ES-A1523-AM03

Fecha de comunicación: 26.1.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Cambio en las condiciones de uso de las menciones «barrica» y «roble»**

DESCRIPCIÓN:

En cuanto a la mención «barrica» se ha tomado la decisión de eliminar la palabra «roble» y ampliar la capacidad del recipiente de 330 litros a 600 litros.

En cuanto a la capacidad máxima de los recipientes de madera de roble en la indicación «roble» se ha tomado la decisión de ampliar la capacidad de 330 litros a 600 litros.

Modifica el punto 2.5 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Las condiciones de uso de estas menciones eran más estrictas en el pliego de condiciones que las que existen para las mismas, a nivel nacional, reguladas en el ANEXO III (artículo 17) del Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre de 2011, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas. Esta modificación se ajusta a lo que esta norma nacional contempla.

2. **Eliminación del grado natural mínimo de las uvas destinadas a vino y vino de licor**

DESCRIPCIÓN:

Se ha tomado la decisión de eliminar la graduación alcohólica volumétrica natural mínima para los vinos y los vinos de licor.

Modifica el punto 3.2 de pliego de condiciones y no cambia el documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

JUSTIFICACIÓN:

Es la respuesta a las necesidades presentadas por nuestras bodegas como consecuencia de los efectos que causa el cambio climático, que conlleva fenómenos meteorológicos extremos con alta variabilidad de un año a otro. El objetivo final es la obtención de vinos de la máxima calidad, con un agradable equilibrio entre el alcohol y la acidez.

3. Ampliación de la zona delimitada**DESCRIPCIÓN:**

Se introducen dos municipios nuevos y, de otros tres, que sólo estaban ya incorporados parcialmente, se introducen totalmente.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

La ampliación de zona de producción viene dada por la petición a instancia de los particulares interesados en la misma. A raíz de tales solicitudes, la DOP emitió informes en relación a los aspectos agronómicos, edafoclimáticos y ambientales de las parcelas, con la finalidad de comprobar si las zonas a ampliar cumplen con el perfil de la zona de la DOP, y si así fuera, la ubicación concreta en la subzona correspondiente.

En todos los terrenos que se incluyen se comprobó:

- Las características de plantación
- La situación del municipio y la proximidad a la parcela existentes y los municipios existentes dentro del ámbito de la DO Costers del Segre
- Las características climáticas y de suelo que presentan dichas parcelas

Concluyendo que los nuevos municipios coinciden en las características climáticas y edafológicas que tiene la DO Costers del Segre y que por tanto pueden pasar a formar parte de esta sin afectar a la calidad y las características propias del vino elaborado de la DOP.

4. Incorporación de tres variedades**DESCRIPCIÓN:**

Se incorporan las variedades Garnacha Peluda, Gonfaus y Sumoll tinto.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se ha tomado la decisión de incluir éstas variedades en virtud de la petición e interés alegado por diferentes bodegas de esta DOP, que entienden tales variedades idóneas dado los excelentes resultados de acuerdo a los estudios realizados en cada una de las variedades teniendo en cuenta el suelo y el clima.

Sumoll tinto: variedad tinta, cepa originaria de Catalunya resistente a la sequía. Variedad de ciclo medio de granos medio-grandes y elípticos. El vino tinto de la variedad sumoll tinto aporta buena acidez, estructura tánica, da una intensidad tonal media de aroma fresco a frutos rojos. Las características del vino procedente de uva Sumoll tinto mantiene el carácter y sabores característicos de la zona sin afectar a la calidad del vino.

Garnacha peluda: cepa originaria de Catalunya, vigorosa y bastante productiva. Uva tinta compacta, de granos medianos, esféricos y de color gris, con hojas gruesas y pilosas. La garnacha peluda produce un vino de calidad. Han dado vinos muy correctos que presentan los aromas y característicos de la variedad potenciando las características de los vinos tintos de la DOP Costers del Segre manteniendo el carácter y sabores característicos de la zona.

Gonfaus: Originaria de la comarca de Osona (Catalunya) variedad que cuenta con recursos propios para hacer frente a la sequía. Los vinos elaborados con esta variedad concentran aromas afrutados, intensos y de buena acidez. Según los estudios realizados presenta buen potencial para la obtención de vino de calidad sin disminuir el carácter y sabores característicos de la zona.

5. Cambios en la redacción de los requisitos de etiquetado

DESCRIPCIÓN:

Consiste en la eliminación de las menciones obligatorias en el etiquetado de los vinos. Y en especificar que se puede usar indistintamente «Denominación de Origen Protegida» o «Denominación de Origen».

Modifica el punto 8.4 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se justifica por la voluntad de simplificar el contenido del Pliego de Condiciones y evitar que la reproducción de las disposiciones de la legislación europea o la legislación interna aplicable a los vinos catalanes pueda dar lugar a inexactitudes o a la obsolescencia de su contenido en caso de cambios legislativos.

Por otra parte, la inclusión de disposiciones generales relativas al etiquetado general de los vinos o de cualquier vino acogido a una DOP o una IGP en el Pliego de condiciones de la DOP «Costers del Segre» se deviene un contenido impropio e innecesario, teniendo en cuenta que la finalidad de los pliegos es definir las condiciones pertinentes de producción relativas a la denominación de origen y la especificación del producto. Así pues atendiendo nuevamente a los principios de simplificación y calidad normativa se deviene recomendable su supresión.

Y, por último un análisis comparado de diversas denominaciones de origen francesas, españolas e italianas permite comprobar que se deviene un rasgo común no hacer ninguna referencia a las menciones obligatorias relativas al etiquetado de los vinos, sino en todo caso a las facultativas que se admiten en la DOP en cuestión.

6. Cambios de redacción en relación al medio de garantía en cada envase

DESCRIPCIÓN:

El pliego establecía 4 sistema de garantía que debía tener cada envase de vino con DOP. Se cambia la redacción para dejarlo abierto a cualquier otro posibilidad de pueda ir acordando la Denominación.

Modifica el punto 8.5 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Una vez implementado en el año 2019 el uso del precinto de garantía como sistema de identificación de un solo uso, se ha decidido cambiar los sistemas de control alternativos al precinto de garantía por una opción alternativa más genérica que pueda dar respuesta a las necesidades que puedan surgir en un futuro.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Costers del Segre

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. VINO - Vinos blancos y Rosados

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos:

Transparente, tonalidad amarillenta o verdosa con posibles ribetes anaranjados o pardos.

Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,05, menor o igual a 1,4 y mayor que la absorbancia a 520nm .

Absorbancia a 520nm menor o igual a 0,4.

Absorbancia a 620nm menor o igual a 0,1.

Intensidad colorante mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 2.

Turbidez menor a 30 NTU

Aromas varietales de fruta y/o vegetal, floral, especiado con posibles aromas terciarios. Ausencia de defectos.

Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

Rosados:

Transparente, con tonalidades rosáceas, rojas y/o azuladas. Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual 2,5.

Absorbancia a 520nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 3.

Intensidad colorante mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 5,7.

Turbidez menor a 30 NTU

Aromas varietales de fruta y/o vegetal, floral, especiado con posibles aromas terciarios. Ausencia de defectos.

Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

En vinos de crianza la acidez volátil máxima puede alcanzar los 15 mEq/l

Sulfuroso máximo 250 mg/l si azúcar \geq 5 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

2. VINO - Vinos Tintos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Límpido, desde tonalidad roja y/o violácea hasta pardos o teja para vinos con crianza. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,1.

Absorbancia a 520nm mayor o igual a 0,1.

Intensidad colorante mayor o igual a 3.

Turbidez menor a 80 NTU

No defectuoso, varietales de frutas y/o vegetales, florales, especiados y con posibles aromas terciarios.

Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

En vinos de crianza la acidez volátil máxima puede aumentarse 1 mEq/l por cada grado de alcohol que supere 11 % vol. y año de envejecimiento hasta un máximo de 20 mEq/l.

Sulfuroso máximo 200 mg/l si azúcar \geq 5 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

3. VINO DE LICOR

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

De tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjado o color de oro viejo en caso de vinos elaborados von uvas de variedades blancas. Desde tonalidad roja y/o violácea hasta posibles anaranjados, pardos o cobrizo en caso de vinos elaborados con uvas de variedades tintas. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 20.

Absorbancia a 520nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 20.

Absorbancia a 620nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 10.

Intensidad colorante menor o igual a 50.

Turbidez menor a 80 NTU

No defectuoso, varietales de frutas y/o vegetales, florales, especiados y con posibles aromas terciarios.

Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso

Sulfuroso máximo 200 mg/l si azúcar \geq 5 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

4. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Transparente, tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjados o color de oro viejo. Presencia de burbujas persistentes con formación de cordón. Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:

Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 1,4

Absorbancia a 520nm menor o igual a 2

Absorbancia a 620nm menor o igual a 1

Intensidad colorante mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 2

Turbidez menor a 30 NTU

No defectuoso. Aroma de fruta fresca y/o vegetal y/o floral con posible presencia de aromas terciarios provenientes de la crianza en botella.

Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,8
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. VINO DE AGUJA

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Observación del gas carbónico, con burbujas y sin espuma. Color coincidentes con los rangos de absorbancias correspondientes al tipo de vino (blanco, tinto, rosado), descritos en los apartados anteriores.

Aromas varietales de fruta y/o flores. No defectuoso.

Contenido de carbónico perceptible en el paladar y ausencia de desequilibrio gustativo y táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

Sulfuroso igual que los vinos blancos, rosados y tintos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	3,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Práctica enológica específica

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de forma que su rendimiento no sea superior a 75 litros de vino por cada 100 Kg de vendimia.

5.2. Rendimientos máximos

1.

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

120 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El territorio que configura la DOP Costers del Segre está formado por 7 subzonas:

Subzona Artesa de Segre: Compuesta por los siguientes municipios:

- Algerri
- Alòs de Balaguer
- Artesa de Segre
- Balaguer
- Castelló de Farfanya
- Foradada
- Menàrguens
- Entidad menor Montclar ubicada en el término municipal de Agramunt
- Cubells: Polígono 5 (parcelas 399, 400, 401 y 402) y polígono 7 (parcela 90).
- Os de Balaguer:
- Vilanova de Meià
- La Sentiu de Sió

Subzona Urgell: Compuesta por los siguientes municipios:

- Penelles
- Preixens
- Ivars d'Urgell: Polígonos catastrales 2 (parcela 7), 3 (parcela 75), 4 (parcela 25) y 13 (parcela 93).

Subzona Garrigues: Compuesta por los siguientes municipios:

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

- El Vilosell
- Juneda: Polígonos catastrales 5 (parcela 487), 12 (parcelas 14, 15, 16, 33, 34 y 37) y 13 (parcelas 3, 4 y 5).
- Borges Blanques: Polígonos catastrales 9 (parcelas 30 y 96), 21 (parcelas 114, 165 y 167) y 22 (parcelas 118, 119 i 120).
- L'Albagés
- Juncosa: Polígono catastral 2 (parcelas 57, 66, 499 y 9002) y polígono catastral 6 (parcelas 317, 318, 319, 320 y 597)
- Llardecans: Polígonos catastrales 1 (parcela 27) y 3 (parcelas 97 y 222).

Subzona Pallars: Compuesta por los siguientes municipios:

- Antiguo término municipal de Tremp, y las pedanías de Tremp denominadas Gurb, Palau de Noguera, Puigercós, Suterranya y Vilamitjana
- Conca de Dalt: Polígonos catastrales 1 (parcelas 509 y 556), 3 (parcelas 37, 190, 191, 219, 222, 226, 233, 248, 315 y 318), 12 (parcelas 146, 151, 161, 163 y 175) , 13 (parcelas 17, 93, 127 y 204) y 17 (parcela 212).
- Del término de Castell de Mur, los agregados de Cellers i Guàrdia de Tremp,
- Del término de Gavet de la Conca, los agregados de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana i Sant Miquel de la Vall,
- Del término de Isona i Conca Dellà, los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs i Sant Romà d'Abella,
- La Pobla de Segur: Polígono 4 (parcelas 24, 25, 26, 29, 42, 43, 45, 46, 49, 50 y 65).
- Llimiana: Polígonos 1, 2, 3, 4, 5 y 6.
- Rialp: polígono catastral 3 (parcelas 17, 28, 29, 37, 300 y 301)
- Salàs de Pallars
- Talarn: Polígonos catastrales 3, 4, 5 y 6.
- Sort: Polígonos catastrales 3 (parcelas 201, 202, 203, 220, 223, 225, 325 y 330) y 2 (parcelas 273 y 276).

Subzona Raimat: Compuesta por los siguientes municipios:

- Unidad de población denominada Raïmat, del término municipal de Lleida.
- Almacelles: Polígonos catastrales 1 (parcela 162 y 181) y 2 (parcela 143)

Subzona Segrià: Compuesta por los siguientes municipios:

- Alcarràs: Polígonos catastrales 6 (parcelas 9017, 9022, 9005) y 15 (parcelas 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 y 2027)
- Alfarràs
- Almacelles: Polígono 5 (parcelas 25, 180, 181, 193, 196 y 280)
- Almenar
- Gimènells i Pla de la Font
- Lleida: Polígonos 1, 2, 7 (parcelas 230, 231, 232, 307, 309, 310 y 311) y 8 (parcela 337).
- Torrefarrera: Polígonos 11 (parcelas 6, 7, 8 y 9005) y 12 (parcela 9006).

Subzona Valls del Riu Corb: Compuesta por los siguientes municipios:

- L'Ametlla
- Belianes
- Ciutadilla

- Granyanella
- Granyena de Segarra
- Guimerà
- Maldà
- Montoliu de Segarra
- Montornés de Segarra
- Nalec
- Omells de Na Gaia
- Preixana
- Sant Martí de Riucorb
- Tàrrega
- Vallbona de les Monges
- Vallfogona de Riucorb
- Verdú
- Vilagrassa: Polígono 4 (parcela 92) y polígono 6 (parcelas 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48).

Todas las parcelas que han sido incluidos en el ámbito geográfico de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre no quedarán excluidas en el caso de concentraciones parcelarias, expropiaciones forzosas o alteraciones de los términos municipales, de acuerdo con lo que establezca la normativa vigente en materia de régimen local.

7. Principales variedades de uva de vinificación

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. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. *Vino*

Las características propias y bien definidas de la DOP Costers del Segre como la situación geográfica, la distancia al mar Mediterráneo y el Pirineo hace que haya un clima continental con una gran oscilación térmica estacional y diaria con épocas de ciclo vegetativo propias de la zona, proporcionando cosechas características.

Los factores naturales de la zona hacen que se conserven las variedades tradicionales y se adapten a la perfección las variedades no autóctonas introducidas posteriormente a la filoxera. Es por ello que están presentes una gran diversidad de variedades de uva que permiten una amplia composición varietal de productos.

En los factores humanos existe una tradición vitivinícola de la zona encontradas a través de las referencias históricas tanto en documentación como construcciones físicas y la inquietud de utilizar técnicas novedosas.

Las temperaturas nocturnas durante la maduración son excepcionalmente bajas, es habitual encontrar mínimas de 15°C durante toda la maduración y mínimas entre 2-10°C al final de la maduración en todo el territorio de la DOP Costers del Segre, esto hace vinos de elevada acidez y de sabores intensos, distintos a cualquier otra zona. Los aromas primarios de los vinos quedan impregnados por los olores afrutados en los vinos blancos de las subzonas con relieves suaves, florales en las subzonas de más altitud y en el caso de los vinos tintos se manifiesta el carácter de los factores naturales en el grado alcohólico adquirido, los perfumes y los sabores. Todos ellos conservan la tipicidad característica debida a las frías temperaturas nocturnas. No es posible hacer vinos de estas características en otras zonas.

8.2. *Vino espumoso de calidad*

La elaboración de vino espumoso elaborado por el método tradicional, ya estaba presente en algunas bodegas desde principios del siglo pasado.

Los aromas primarios de los vinos base que se utilizan para vinos espumosos quedan impregnados por los olores afrutados en los vinos blancos de las subzonas con relieves suaves, florales en las subzonas de más altitud.

La gran oscilación térmica diaria en el ciclo de maduración vegetal proporciona unas características diferenciadas, elevada acidez y aromas florales intensos, que unido al factor humano que aporta la subsistencia de la tradición mediante los métodos de elaboración, y el factor natural que permite que se conserven las variedades autóctonas, pero también que se adapten las foráneas, y dan como resultado el vino espumoso de calidad propio de esta DOP.

8.3. *Vino de licor*

La elaboración de los vinos de licor de la DOP Costers del Segre Las elevadas temperaturas diurnas junto con la escasez de lluvias durante el otoño, permite retrasar la cosecha y obtener cosechas muy ricas en azúcares. Gracias a estas características climáticas tan especiales existe la tradición de elaborar vinos de licor con cosechas tardías con uvas parcialmente pasificadas, sumado al tipo de suelo que permite que las variedades utilizadas para estos vinos, se vendimien por el hombre en su punto óptimo y sin llegar a un estadio de sobremaduración.

8.4. *Vino de aguja*

La elevada acidez y la elevada intensidad de aromas florales que se obtiene en los vinos de aguja de la DOP Costers del Segre son debido al gran salto térmico durante la maduración de las uvas, que comúnmente puede superar en ocasiones los 15°C.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los envases utilizados para la comercialización de productos amparados por la DO Costers del Segre deben incorporar un sistema de identificación de un solo uso que puede ser un precinto de garantía o el sistema de control que decida la DOP. El aseguramiento de la trazabilidad de cualquiera de estos sistemas debe estar garantizado por un procedimiento establecido por el órgano gestor.

Enlace al pliego de condiciones

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