



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

(C/2023/892)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Tarragona”

PDO-ES-A1555-AM07

Data przekazania informacji: 5 .9. 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Włączenie wina pomarańczowego**

Opis

Istnieje nowy podtyp wina białego w kategorii 1 części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽²⁾ o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Wino pomarańczowe produkuje się z białych odmian winorośli określonych w specyfikacji. Można również stosować odmianę Xarello rosado. Wino pomarańczowe produkuje się w drodze maceracji i późniejszej fermentacji moszczu winogronowego ze wszystkimi skórkami, miąższem i nasionami, a w niektórych przypadkach łodygami.

Zmieniono pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie ma żadnych zmian w kategoriach produktów, a jedynie nowy typ produktu w ramach istniejącej kategorii 1. W związku z tym, ponieważ nie występują żadne rodzaje zmian określone w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, jest to zmiana standardowa.

Uzasadnienie

Od wielu lat na obszarze objętym ChNP Tarragona produkuje się wino pomarańczowe. Przez pewien czas wstrzymano produkcję, ale obecnie nowi producenci ponownie wytwarzają wino przy użyciu tej techniki.

2. **Warunki dotyczące wina musującego produkowanego metodą tradycyjną**

Opis

Dodano czas trwania procesu produkcji. Musi on wynosić co najmniej dziewięć miesięcy po fermentacji, w przypadku gdy fermentacja prowadząca do wytwarzania się wina musującego odbywa się w butelce.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Ponieważ nie występują żadne rodzaje zmian określone w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, jest to zmiana standardowa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

⁽²⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Uzasadnienie

Wyjaśnienie tej istotnej części produkcji.

3. **Zmiany w opisach właściwości organoleptycznych**

Opis

Dodano opis organoleptyczny nowego podtypu wina, tj. wina pomarańczowego, a także poprawiono pozostałe opisy właściwości organoleptycznych.

Pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostaje zatem zmieniony.

Ponieważ nie występują żadne rodzaje zmian określone w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, jest to zmiana standardowa.

Uzasadnienie

Udoskonalenie opisów ułatwia sprawdzanie zgodności.

4. **Zmiana niektórych parametrów analitycznych**

Opis

Zmniejszono minimalną rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu w winach białych, różowych i czerwonych z 10 % do 9,5 %.

W przypadku wytrawnych gatunkowych win musujących poprzednią zawartość cukru wynoszącą od 12 do 32 gramów na litr zmieniono na 17 do 32 gramów na litr.

Zmieniono zatem pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Ponieważ nie występują żadne rodzaje zmian określone w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, jest to zmiana standardowa.

Uzasadnienie

Zmieniono zawartość alkoholu, ponieważ niektóre wytwórnie wina produkują wina o niższej zawartości alkoholu, co jest dozwolone na podstawie prawa europejskiego. W przypadku wytrawnych win musujących skorygowano zawartość cukru. W przypadku win wytrawnych dolna granica wynosi nie 12, lecz 17 gramów na litr, jak określono w części A załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

5. **Zmiana warunków dotyczących niektórych określeń związanych z leżakowaniem**

Opis

W przypadku stosowania terminów „Barrica” i „Roble” zmieniono maksymalną pojemność zbiornika przez zwiększenie jej z 330 litrów do 600 litrów.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Ponieważ nie występują żadne rodzaje zmian określone w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, jest to zmiana standardowa.

Uzasadnienie

W przepisach krajowych dotyczących tych terminów dopuszcza się zbiorniki do 600 litrów (załącznik III do dekretu królewskiego 1363/2011 z dnia 7 października 2011 r. wdrażającego przepisy UE dotyczące etykietowania, prezentacji i identyfikacji niektórych produktów sektora wina). Podwyższono zatem limit określony w specyfikacji w zakresie, w jakim pozwalają na to powyższe przepisy.

6. **Informacje na etykiecie**

Opis

Wyjaśniono, że obowiązkowe określenie „Denominación de Origen Protegida” [chroniona nazwa pochodzenia] można zastąpić określeniem tradycyjnym „Denominación de Origen” [nazwa pochodzenia].

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Ponieważ nie występują żadne rodzaje zmian określone w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, jest to zmiana standardowa.

Uzasadnienie

Określono wariant, który był już dozwolony na podstawie przepisów unijnych (art. 119 ust. 3 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013).

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Tarragona

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
15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win

1. *Wino białe i wino pomarańczowe*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

WINO BIAŁE

Wygląd: od zielonkawożółtego do żółtożółtego. W przypadku win produkowanych w kontakcie ze skórkami: odcienie pomarańczowego. Klarowne, jasne, bez zmętnień.

Aromat: pierwotne aromaty owocowe lub kwiatowe. W przypadku win dojrzałych lub win produkowanych w kontakcie ze skórkami: dojrzałe aromaty owocowe, aromaty drugorzędne lub trzeciorzędne. Bez wad.

W ustach: owocowe. Lekko kwaśne. Bez wad. Równowaga słodczy, kwasowości i alkoholu. Bez wad.

WINO POMARAŃCZOWE

Wygląd: klarowne, jasne, bez zmętnień, w odcieniach od intensywnych żółtych do pomarańczowo-bursztynowych.

Aromat: klarowne, z aromatami pierwotnymi, może mieć nuty warzywne lub ziołowe.

W ustach: wyraziste, czyste, dobra równowaga kwasowości, może mieć lekko gorzkie nuty lub taniny.

- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki przy zawartości cukru mniejszej niż 5 gramów na litr: 200 miligramów na litr;
maksymalna zawartość dwutlenku siarki przy zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr: 300 miligramów na litr.

- * Jeżeli nie wskazano parametrów analitycznych, obowiązują przepisy mające obecnie zastosowanie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 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)	

2. Wino różowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: o barwie od jasnorożowej do wiśniowoczerwonej. Klarowne, jasne, bez zmętnień.

Aromat: pierwotne aromaty owocowe. Bez wad.

W ustach: owocowe. Lekko kwaśne. Świeże, lekkie, wyważone.

- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki przy zawartości cukru mniejszej niż 5 gramów na litr: 200 miligramów na litr;
maksymalna zawartość dwutlenku siarki przy zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr: 250 miligramów na litr.
- * Jeżeli nie wskazano parametrów analitycznych, obowiązują przepisy mające obecnie zastosowanie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 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)	

3. Wino czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: intensywnie czerwone w różnych odcieniach, od fioletowych w winach młodych po płowe w winach dojrzałych. Klarowne, jasne, bez zmętnień.

Aromat: aromaty pierwotne, z aromatami trzeciorzędowymi w winach dojrzałych. Bez wad.

W ustach: owocowe. Lekko kwaśne. „Joven” [młode]: świeże. „Crianza”: nuty dojrzewania. Bez wad.

- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki przy zawartości cukru mniejszej niż 5 gramów na litr: 150 miligramów na litr;
maksymalna zawartość dwutlenku siarki przy zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr: 200 miligramów na litr

- * Kwasowość lotna win czerwonych może wzrosnąć o 0,06 gramów na litr na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 11 % i rok dojrzewania, do maksymalnej wartości 1,2 gramów na litr (20 miliekwiwaleńtów na litr).
- * Jeżeli nie wskazano parametrów analitycznych, obowiązują przepisy mające obecnie zastosowanie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Gatunkowe wino musujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

GATUNKOWE WINA MUSUJĄCE WYTWARZANE METODĄ TRADYCYJNĄ

Wygląd: żółte lub różowe. Klarowne, jasne, bez zmętnień. Obecny dwutlenek węgla.

Aromat: pierwotne aromaty owocowe lub kwiatowe. Bez wad.

W ustach: owocowe. Lekko kwaśne. Bez wad. Równowaga słodczy, kwasowości i alkoholu. Bez wad.

GATUNKOWE WINA MUSUJĄCE WYTWARZANE METODĄ TRADYCYJNĄ

Wygląd: od zielonkawożółtego do złotożółtego w przypadku odmian białych. Od jasnoróżowego do wiśniowego w przypadku odmiany Trepat. Klarowne, jasne, bez zmętnień. Obecny dwutlenek węgla.

Aromat: aromaty pierwotne i drugorzędne. Bez wad.

W ustach: owocowe. Lekko kwaśne. Bez wad. Równowaga słodczy, kwasowości i alkoholu. Bez wad.

- * Maksymalna kwasowość ogólna: 6 gramów na litr.

- * Jeżeli nie wskazano parametrów analitycznych, obowiązują przepisy mające obecnie zastosowanie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. Wino likierowe: „Mistela”, „Moscatel”, „Garnacha”, „Rancio”

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

„MISTELA”, „MOSCATEL”, „GARNACHA”

Wygląd: każdy odcień żółtego w przypadku odmian białych. Każdy odcień głębokiego brązu w przypadku odmian czerwonych. Klarowne, jasne, bez zmętnień.

Aromat: aromaty charakterystyczne dla danej odmiany. Aromaty trzeciorzędne w winach dojrzewających. Alkohol dobrze zintegrowany. Bez wad.

W ustach: alkohol dobrze zintegrowany. Bez wad.

„RANCIO”

Wygląd: bursztynowe, czerwone, płowe, jasne i klarowne. Bez zmętnień.

Aromat: aromaty orzechowe, palone i aromaty przypraw. Bez wad.

W ustach: wytrawne. Bez wad.

- * Maksymalna zawartość dwutlenku siarki przy zawartości cukru wynoszącej 5 gramów na litr [sic]: 150 miligramów na litr;
maksymalna zawartość dwutlenku siarki przy zawartości cukru wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr: 200 miligramów na litr

- * Jeżeli nie wskazano parametrów analitycznych, obowiązują przepisy mające obecnie zastosowanie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Wino półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: żółte lub różowe. Klarowne, jasne, bez zmętnień. Obecny dwutlenek węgla.

Aromat: pierwotne aromaty owocowe lub kwiatowe. Bez wad.

W ustach: owocowe. Lekko kwaśne. Bez wad. Równowaga słodczy, kwasowości i alkoholu. Bez wad.

- * Jeżeli nie wskazano parametrów analitycznych, obowiązują przepisy mające obecnie zastosowanie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. Wino z suszonych winogron: „Vimblanc”

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: wina produkowane z odmian białych: każdy odcień żółtego. Wina produkowane z odmian czerwonych: każdy odcień głębokiego brązu. Klarowne, jasne, bez zmętnień.

Aromat: aromaty kandyzowanych owoców, specyficzne dla tej odmiany. Nuty dojrzewania, w stosownych przypadkach. Bez wad.

W ustach: alkohol dobrze zintegrowany. Lekko słodkie. Bez wad.

* Jeżeli nie wskazano parametrów analitycznych, obowiązują przepisy mające obecnie zastosowanie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	35
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Nawadnianie można prowadzić wyłącznie w celu poprawy jakości winogron w warunkach, w których nawodnienie działek i warunki ekologiczne uprawy winorośli nie pozwalają osiągnąć optymalnego poziomu jakości. Należy zapewnić, aby otrzymana produkcja i zbiory były zgodne z postanowieniami specyfikacji. Jeśli organ zarządzający nazwą pochodzenia uzna, że nawadnianie może niekorzystnie wpłynąć na jakość winogron lub że stanowi naruszenie obowiązujących przepisów, może zakazać stosowania tej praktyki na konkretnej działce.

Wina objęte niniejszą ChNP można produkować wyłącznie ze zdrowych winogron, dojrzałych na tyle, by można było produkować wina o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu 10 % obj.

Szczególne praktyki enologiczne

Wydajność ekstrakcji nie może przekraczać 70 litrów moszczu lub wina na każde 100 kg zebranych winogron.

5.2. Maksymalna wydajność

Czerwone odmiany winorośli

10 000 kg winogron na hektar

70 hektolitrów na hektar

Białe odmiany winorośli

12 000 kg winogron na hektar

84 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Gminy:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almóster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (z wyjątkiem działek 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 i 77 w strefie 1 i działek 35 i 51 w strefie 4)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

García (z wyjątkiem działki 66 w strefie 3; działek 101, 105 i 111–113 w strefie 6; stref 7, 8, 9, 10 i 11; działek 1–13, 17–38, 45, 133 i 134 w strefie 12; działek 70–102, 104, 111, 220–234, 314 i 315 w strefie 13; działki 3 strefy 15; działki 65 w strefie 22; oraz działek 26–43, 60–68, 70–81, 83, 84, 86, 87 i 88 w strefie 23)

Els Garidells

Ginestar

La Masó

Masllorenc

Maspujols

El Milà

Miravet

Montbrió del Camp

Montferri

Mont-ral

Mont-roig del Camp

Móra d'Ebre

Móra la Nova (z wyjątkiem działek 69, 70, 113 i 120 w strefie 4; strefy 5, działek 3–15, 20–27, 30–54, 56, 57, 58, 59 i 61–73 w strefie 6); działek 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30–46, 48, 49, 50, 56 i 59–66 w strefie 7); oraz działek 76–89, 91–97, 99, 100, 101, 102, 105 i 106 w strefie 8); działek 38–48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 i 74 w strefie 9); działki 8 w strefie 10 i działki 99 w strefie 13)

El Morell

La Nou de Gaià

Nulles

La Palma d'Ebre

Els Pallaresos

Perafort

El Perelló

El Pla da Santa María

La Pobla de Mafumet

La Pobla de Montornès

El Pont d'Armentera

Prades

Puigpelat

Rasquera

Renau

Reus

Riba-roja d'Ebre

La Riera de Gaià

Riudecanyes

Riudecols

Riudoms

Rodonyà

El Rourell

Salomó

Salou

La Secuita

La Selva del Camp

Tarragona

Tivissa (z wyjątkiem stref 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 i 23; działek 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 i 254 w strefie 17); oraz działki 29 w strefie 24)

La Torre de l'Espanyol

Torredembarra

Vallmoll
Valls
Vespella
Vilabella
Vilallonga del Camp
Vilanova d'Escornalbou
Vila-rodona
Vila-seca
Vinebre
Vinyols i els Arcs

7. **Odmiany winorośli**

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Opis związku lub związków**

8.1. **Wino**

Zarówno rodzaj gleby (która na terenie Camp nie jest bardzo żyzna, a na obszarze wzdłuż brzegów Ebro składa się z materiałów wapiennych), jak i klimat znajdują odzwierciedlenie w stężeniu cukrów i rzeczywistej zawartości alkoholu. Bezpośredni wpływ morza i rodzaju gleby na obszarze Camp de Tarragona umożliwia produkcję bardzo gładkich i zrównoważonych białych win. Wina są umiarkowanie kwaśne, mają wysoką zawartość alkoholu i aromaty, które, szczególnie w przypadku win czerwonych, z wiekiem nabierają mocy.

Wina czerwone są mocne i aromatyczne, o wysokim stężeniu zarówno aromatów, jak i smaku. Wina różowe mają bardzo połyskliwą wiśniową barwę i stężenie aromatów charakterystyczne dla Morza Śródziemnego.

Silne nasłonecznienie w regionie sprzyja powstawaniu intensywnych barw, tak typowych dla naszych win, szczególnie czerwonych.

Na obszarze Ribera d'Ebre dzięki wapiennym glebom i wpływom klimatu kontynentalnego powstają bardzo połyskliwe wina białe. Wina czerwone łączą bukiet i barwę winogron Cariñena z bogactwem smaków winogron Garnacha, zważywszy że te dwie tradycyjne odmiany są odmianami uprawianymi na tym obszarze.

Znaczny niedobór wody na tym obszarze tłumaczy niższe zbiory na hektar i wyższą zawartość alkoholu na obszarach śródładowych.

Przewaga tradycyjnych odmian w produkcji różnych kategorii i rodzajów wina łączy je ściśle regionem, z którego pochodzą.

8.2. **Gatunkowe wino musujące i wino półmusujące**

Topografia obszaru objętego ChNP „Tarragona” nie jest skomplikowana: większość terenu stanowią obszary o małej wysokości. W topografii obszaru Camp de Tarragona wyróżnia się dwa elementy: jeden z nich to Serralada Prelitoral (nadbrzeżne pasmo górskie), a drugi – niziny nadbrzeżne.

Strome zbocza Serralada Prelitoral wpływają na warunki klimatyczne nizin nadbrzeżnych, na których odbywa się uprawa winorośli.

Krajobraz, na którym rozpościerają się winnice, jest typowy dla tego obszaru, a w winnicach stosuje się tradycyjne metody uprawy.

Te elementy krajobrazu, które nadają mu typowo śródziemnomorski klimat charakteryzujący się wielogodzinnym nasłonecznieniem i stosunkowo słabym nawodnieniem, w połączeniu z rodzajami gleby na obszarze objętym ChNP „Tarragona” (gleby te nie są bardzo żyzne i mają niską zawartość fosforu) są idealne do uprawy winogron do produkcji gatunkowych win musujących.

Gleby na obszarze objętym ChNP „Tarragona” (które na terenie Camp nie są bardzo żyzne, a na obszarze wzdłuż brzegów Ebro składają się z materiałów wapiennych) umożliwiają produkcję połyskliwych, aromatycznych i bardzo subtelných win, które nadają się również idealnie do produkcji win musujących.

Klimat śródziemnomorski, z wielogodzinnym nasłonecznieniem, powoduje powstawanie winogron, które – zebrane na wczesnym etapie dojrzwania, gdy są bardzo kwaśne i mają mniejszość zawartość alkoholu – tworzą wina bazowe, które są idealne do produkcji win musujących.

8.3. *Wino likierowe*

Gleby na obszarze objętym ChNP „Tarragona” nie są bardzo żyzne, a na obszarze wzdłuż brzegów Ebro składają się z materiałów wapiennych. Klimat, zwłaszcza na obszarach śródlądowych, gdzie wody jest mało, umożliwia uprawę winogron nadających się idealnie do produkcji win likierowych ze względu na wysoką zawartość cukru i wysoką zawartość alkoholu. Chociaż nie stosuje się żadnych specjalnych praktyk, winorośl rosnąca na tym obszarze jest dostosowana do naturalnych warunków terenu, a umiarkowana gęstość nasadzeń umożliwia uzyskanie winogron o optymalnej kwasowości i zawartości alkoholu do produkcji win likierowych.

Jeśli chodzi o czynniki kulturowe i historyczne, pierwsze przepisy dotyczące nazwy pochodzenia, które przyjęto w 1947 r., zapewniały ochronę jedynie winom odmiany „Tarragona clásico” będącym winami likierowymi dojrzewającymi w dębowych beczkach. „Tarragona clásico” może być winem słodkim, półwytrawnym lub wytrawnym oraz winem „rancio”.

Kolejna zmiana z 1959 r. rozszerzyła ochronę na wina wytrawne i półsłodkie.

Wszystkie powyższe informacje dowodzą znaczenia win likierowych w naszym regionie i ich związku z regionem.

8.4. *Wino z suszonych winogron*

Wino z suszonych winogron tradycyjnie produkowano na obszarze Ribera d'Ebre. Produkcja tych win jest związana z glebami wapiennymi lub niezbyt żyznymi, umożliwiającymi uprawę winogron o wysokiej zawartości cukru wymaganej do produkcji tego rodzaju wina.

Klimat panujący na tym obszarze – śródziemnomorski, ale niepozbawiony wpływów kontynentalnych, charakteryzujący się bardzo gorącym latem i znacznym niedoborem wody – umożliwia uprawę winogron nadających się idealnie do produkcji wina z suszonych winogron ze względu na wysoką zawartość cukru resztkowego i optymalną zawartość alkoholu.

Taka metoda uprawy winorośli, oparta na metodach tradycyjnych dla tego obszaru i uwzględniająca szczególnie cechy charakterystyczne terenu oraz odmian, sprawia, że obszar ten idealnie nadaje się do produkcji wina z suszonych winogron.

Praktyka enologiczna stosowana do produkcji wina z suszonych winogron („Vimblanc”) polega na suszeniu winogron zebranych w momencie, w którym uzyskują one optymalny stopień dojrzałości, na stołach za pomocą metody „sol y serena” (w której wino jest wystawione na słońce w ciągu dnia i na niższe temperatury nocą). Po wysuszeniu winogron wino produkuje się bez dodawania alkoholu. Winogrona po wysuszeniu (suszone winogrona) mają wysoką zawartość cukru. Oznacza to, że proces fermentacji przez drożdże szybko dobiega końca, dając w efekcie bardzo słodkie wino.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Słowo „TARRAGONA” musi być napisane drukowanymi literami i znajdować się nad słowami „Denominación de Origen Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia). Słowa te można zastąpić określeniem tradycyjnym „Denominación de Origen” [nazwa pochodzenia].

Maksymalna wysokość czcionki użytej do zapisania nazwy „Tarragona” wynosi 4 mm, a słowa „Denominación de Origen Protegida” lub „Denominación de Origen” zapisuje się o połowę mniejszą czcionką, jeżeli są podane.

Link do specyfikacji produktu

<https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Plec-de-condicions-DO-Tarragona-amb-control-de-canvis-23.pdf>
