



**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví
vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(C/2023/892)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Tarragona“

PDO-ES-A1555-AM07

Datum oznámení: 5.9.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Přimíchání oranžového vína

Popis:

Byl doplněn nový poddruh bílého vína kategorie 1 uvedeného v příloze VII části II nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽²⁾ o jednotné společné organizaci trhů.

Oranžové víno z bílých hroznů se vyrábí z bílých odrůd uvedených ve specifikaci, přičemž lze používat i odrůdu Xarello rosado. Získává se macerací a následným kvašením hroznového moštu se slupkami, dužninami i semeny a případně i stopkami.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, přičemž nedochází ke změně v kategoriích produktů, ale pouze k zařazení nového druhu v rámci stávající kategorie 1. Vzhledem k tomu, že se nejedná o žádnou ze změn uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013, je tato změna standardní.

Odůvodnění:

Oranžové víno se v oblasti s chráněným označením původu Tarragona vyrábělo po mnoho let. Výroba na čas ustala, ale nyní se objevují noví výrobci, kteří opět využívají tuto techniku.

2. Podmínky produkce šumivého vína tradiční metodou

Popis:

Byla doplněna doba trvání výrobního procesu. Nesmí být kratší než devět měsíců po kvašení, přičemž kvašení, při němž šumivé víno vzniká, probíhá v lahvi.

Změna se týká oddílu 2 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

Vzhledem k tomu, že se nejedná o žádnou ze změn uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013, je tato změna standardní.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

⁽²⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Odůvodnění:

Je třeba vyjasnit tento důležitý aspekt výroby.

3. Změna organoleptického popisu

Popis:

Kromě zařazení nového poddruhu vín (oranžových vín) došlo k zpřesnění i zbývajících organoleptických popisů.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Vzhledem k tomu, že se nejedná o žádnou ze změn uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013, je tato změna standardní.

Odůvodnění:

Je třeba zpřesnit popisy usnadňují ověřování souladu.

4. Změna některých analytických limitů

Popis:

Snižuje se minimální skutečný obsah alkoholu v bílých, růžových i červených vínech, a to ze stávajících 10% obj. na 9,5 % obj.

U suchých jakostních šumivých vín se dříve obsah cukru pohyboval mezi 12 a 32 gramy na litr a byl změněn na 17 až 32 gramů na litr.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Vzhledem k tomu, že se nejedná o žádnou ze změn uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013, je tato změna standardní.

Odůvodnění:

Obsah alkoholu byl změněn, protože některá vinařství vyrábějí vína s nižším obsahem alkoholu, což je podle příslušných předpisů EU povoleno. V případě suchých šumivých vín byl obsah cukru upraven. U suchých vín není spodní limit 12, ale 17 gramů na litr, jak je stanoveno v části A přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

5. Změny podmínek pro některé výrazy týkající se zrání

Popis:

V případě výrazů „Barrica“ a „Roble“ byl změněn maximální objem nádoby, jenž se z 330 litrů zvýšil na 600 litrů.

Změna se týká oddílu 2 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

Vzhledem k tomu, že se nejedná o žádnou ze změn uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013, je tato změna standardní.

Odůvodnění:

Vnitrostátní předpisy týkající se těchto výrazů povolují nádoby o objemu až 600 litrů (příloha III královského dekretu 1363/2011 ze dne 7. října 2011, kterým se provádějí pravidla EU pro označování, obchodní úpravu a identifikaci některých vinařských produktů). Limit ve specifikaci byl proto zvýšen v rozsahu, který výše uvedená pravidla umožňují.

6. Údaje na etiketě

Popis:

Bylo upřesněno, že povinný výraz „Denominación de Origen Protegida“ (chráněné označení původu) může být nahrazen tradičním výrazem „Denominación de Origen“ (označení původu).

Změna se týká oddílu 8 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

Vzhledem k tomu, že se nejedná o žádnou ze změn uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013, je tato změna standardní.

Odůvodnění:

Zavádí se možnost, která již byla povolena podle unijních předpisů (čl. 119 odst. 3 písm. a) nařízení (EU) č. 1308/2013).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názyvy)**

Tarragona

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno
15. Víno ze zaslých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno a oranžové víno*

STRUČNÝ POPIS

BÍLÁ VÍNA

Vzhled: od zelenožluté po zlatožlutou barvu. U vín zpracovávaných se slupkami doznává barva oranžových odstínů. Čirá, jasná a bez zákalu.

Vůně: primární ovocné a/nebo květinové aroma. Zralá vína nebo vína zpracovávaná se slupkami vykazují aromata zralejšího ovoce a druhotná či terciární aromata. Bez vad.

Chuť: ovocná. Mírně kyselá. Bez vad, vyvážená co do sladkosti, kyselosti a obsahu alkoholu. Bez vad.

ORANŽOVÁ VÍNA

Vzhled: čirá, jasná, bez zákalu, v odstínech od intenzivní žluté po oranžovo-jantarové tóny.

Vůně: čistá, primární vůně s možnými zeleninovými a/nebo bylinnými tóny.

Chuť: výrazná, čistá, s vyváženou kyselostí, mohou vykazovat lehce nahořklé a/nebo tříslavinové tóny.

- * Oxid siřičitý nejvýše 200 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty < 5 g/l.
Maximální obsah oxidu siřičitého: 300 mg/l, pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l.

- * V případě analytických limitů, které zde nejsou uvedeny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Růžové víno

STRUČNÝ POPIS

Vzhled – barva červená, od světle růžové po třešňovou. Čirá, jasná a bez zákalu.

Vůně: Primární ovocná aromata. Bez vad.

Chuť: Ovocná. Mírně kyselá. Svěží, lehká, vyvážená.

* Oxid siřičitý nejvýše 200 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty < 5 g/l.
Maximální obsah oxidu siřičitého: 250 mg/l, pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l

* V případě analytických limitů, které zde nejsou uvedeny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Červené víno

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: Intenzivní červená barva v různých odstínech, od fialových u mladých vín až po cihlovou v případě zralých vín. Čirá, jasná a bez zákalu.

Vůně: Primární aromata s terciárními aromaty u zralých vín. Bez vad. Chuť: Ovocná. Mírně kyselá.

Mladé víno: svěží. „Crianza“: známky zrání. Bez vad.

* Oxid siřičitý nejvýše 150 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty < 5 g/l.
Oxid siřičitý nejvýše 200 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty ≥ 5 g/l.

- * Obsah těkavých kyselin v červených vínech může na každý stupeň alkoholu nad úrovní 11 % obj. a na každý rok zrání vzrůst o 0,06 g/l, nesmí však přesáhnout 1,2 g/l (20 mEq/l).
- * V případě analytických limitů, které zde nejsou uvedeny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. Jakostní šumivé víno

STRUČNÝ POPIS

TRADIČNÍ METODA TÝKAJÍCÍ SE VÝROBY JAKOSTNÍCH ŠUMIVÝCH VÍN

Vzhled: žlutá nebo růžová. Čirá, jasná a bez zákalu. S podílem oxidu uhličitého.

Vůně: Primární ovocné a/nebo květinové aroma. Bez vad.

Chutový aspekt: Ovocná. Mírně kyselá. Bez vad, vyvážená co do sladkosti, kyselosti a obsahu alkoholu. Bez vad.

STARÁ METODA TÝKAJÍCÍ SE VÝROBY JAKOSTNÍCH ŠUMIVÝCH VÍN

Vzhled: od zelenožluté po zlatožlutou barvu u bílých odrůd. Od světle růžové po třešňovou u odrůdy Trepát. Čirá, jasná a bez zákalu. S podílem oxidu uhličitého.

Vůně: Primární i sekundární aromata. Bez vad.

Chuť: Ovocná. Mírně kyselá. Bez vad, vyvážená co do sladkosti, kyselosti a obsahu alkoholu. Bez vad.

- * Maximální celková kyselost: 6 g/l

- * V případě analytických limitů, které zde nejsou uvedeny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. *Likérové víno: Mistela, Moscatel, Garnacha, Rancio*

STRUČNÝ POPIS

MISTELA, MOSCATEL, GARNACHA

Vzhled: Žlutá barva ve všech odstínech u bílých odrůd. Černohnědá barva ve všech odstínech u modrých odrůd. Čirá, jasná a bez zákalu.

Vůně: Aromata specifická pro tuto odrůdu. Terciární aromata v případě zrání. Dobré scelení s alkoholem. Bez vad.

Chuť: Dobré scelení s alkoholem. Bez vad.

„RANCIO“

Vzhled: Jantarová, červená, pálená, zářivá a čirá. Bez zákalu.

Vůně: Aromata sušeného ovoce, pražení a koření. Bez vad.

Chuť: Suchá Bez vad.

- * Oxid siřičitý nejvýše 150 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty < 5 g/l.
- Oxid siřičitý nejvýše 200 mg/l, dosahují-li cukry hodnoty \geq 5 g/l.

- * V případě analytických limitů, které zde nejsou uvedeny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. *Perlivé víno*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: žlutá nebo růžová barva. Čirá, jasná a bez zákalu. S podílem oxidu uhličitého.

Vůně: Primární ovocné a/nebo květinové aroma. Bez vad.

Chuť: Ovocná. Mírně kyselá. Bez vad, vyvážená co do sladkosti, kyselosti a obsahu alkoholu. Bez vad.

- * V případě analytických limitů, které zde nejsou uvedeny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. hroznový mošt ze zaschlých hroznů; „Vimblanc“

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: Vyrobené z bílých odrůd: žlutá barva ve všech odstínech. Vyrobené z modrých odrůd: černohnědá barva ve všech odstínech. Čirá, jasná a bez zákalu.

Vůně: Aromata kandovaného ovoce, jedinečná pro danou odrůdu. Znamky zrání, v příslušném případě. Bez vad.

Chut: Dobré scelení s alkoholem. Lehce sladké. Bez vad.

* V případě analytických limitů, které zde nejsou uvedeny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

5.1. Zvláštní enologické postupy

Pěstební postupy

Révu lze zavlažovat výhradně za účelem zlepšení kvality hroznů, pokud hydrologické podmínky na pozemcích a ekologické podmínky na vinici neumožňují dosáhnout optimální kvality. Přitom je třeba dbát na to, aby produkce a výnosy odpovídaly této specifikaci. Správní orgán označení původu „Tarragona“ může zavlažování na konkrétním pozemku zakázat, bude-li se domnívat, že je na úkor kvality hroznů nebo že je v rozporu s příslušnými předpisy.

K výrobě vín, jež nesou toto CHOP, se smějí používat pouze zdravé hrozny, které vykazují stupeň zralosti potřebný k dosažení přirozeného obsahu alkoholu nejméně 10 % objemových.

Zvláštní enologický postup

Výlisnost nesmí překročit 70 litrů moštu nebo vína na 100 kg sklizených hroznů.

5.2. Maximální výnosy

Modré odrůdy

10 000 kg hroznů/ha

70 hektolitrů/ha

Bílé odrůdy

12 000 kg hroznů/ha

84 hektolitřů/ha

6. Vymezená zeměpisná oblast

Obce:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (mimo pozemky 13,15, 18, 28, 29, 34, 66 a 77 zóny 1; pozemky 35 a 51 zóny 4)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (mimo pozemek 66 zóny 3; pozemky 101, 105 a 111 až 113 zóny 6; zóny 7, 8, 9, 10 a 11; pozemky 1 až 13, 17 až 38, 45, 133 a 134 zóny 12; pozemky 70 až 102, 104, 111, 220 až 234, 314 a 315 zóny 13; pozemek 3 zóny 15; pozemek 65 zóny 22; pozemky 26 až 43, 60 až 68, 70 až 81, 83, 84, 86, 87 a 88 zóny 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 (mimo pozemky 69, 70, 113 a 120 zóny 4; zónu 5; pozemky 3 až 15, 20 až 27, 30 až 54, 56, 57, 58, 59 a 61 až 73 zóny 6; pozemky 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30 až 46, 48, 49, 50, 56 a 59 až 66 zóny 7; pozemky 76 až 89, 91 až 97, 99, 100, 101, 102, 105 a 106 zóny 8; pozemky 38 až 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 a 74 zóny 9; pozemek 8 zóny 10 a pozemek 99 zóny 13)

El Morell

La Nou de Gaià

Nulles

La Palma d'Ebre

Els Pallaresos

Perafort

El Perelló

El Pla de Santa Maria

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 (mimo zóny 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 a 23; pozemky 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 a 254 zóny 17; pozemek 29 zóny 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. **Mošťová odrůda (odručy)**

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Popis souvislostí**

8.1. **Víno**

Typ půdy (která v oblasti v oblasti Camp není příliš úrodná a v poříčí Ebra je tvořena vápencovými složkami v poříčí Ebra) i místní podnebí jsou faktory, které se promítají do koncentrace cukrů a do skutečného obsahu alkoholu. Přímý vliv moře spolu s typem půdy v oblasti Camp de Tarragona umožňují vyrábět velmi jemná a vyvážená bílá vína, která jsou mírně kyselá a vykazují vysoký obsah alkoholu a aromata, jež (zejména u červených vín) nabývají na síle s průběhem zrání.

Červená vína jsou robustní a aromatická, s vysokou koncentrací vůní i chutí. Růžová vína mají velmi zářivou třešňovou barvu a vyznačují se typicky středomořskou koncentrací aromatu.

Vysoká míra slunečního svitu v tomto kraji pomáhá vinařům dosahovat hlubokých barev, které jsou pro naše vína (zejména červená) velice typické.

V oblasti Ribera d'Ebre vznikají díky vápenatým půdám a klimatu s kontinentálními vlivy velmi jiskrná bílá vína. V červených vínech se snoubí tělo a barva odrůdy Cariñena s bohatostí odrůdy Garnacha, což jsou dvě tradiční odrůdy, které se v dané oblasti pěstují.

Protože v tomto kraji panuje velký nedostatek vody, mají pěstitelé nižší hektarové výnosy a hrozny ve vnitrozemí vykazují vyšší obsah alkoholu.

Vzhledem k tomu, že se ve výrobě jednotlivých kategorií a typů vín uplatňují převážně tradiční odrůdy, lze říci, že jsou tato vína zakořeněna v kraji svého původu.

8.2. **Jakostní šumivé víno a perlivé víno**

„Reliéf oblasti CHOP „Tarragona“ není komplikovaný: většina území se nachází v nízké nadmořské výšce. Reliéf oblasti Camp de Tarragona má dva charakteristické rysy: Serralada Prelitoral (před-pobřežní pohoří) a pobřežní roviny.

Strmé svahy pohoří Serralada Prelitoral ovlivňují klimatické podmínky pobřežních rovin, kde se pěstuje vinná réva.

Krajina, na níž jsou vinice vysázeny, je pro tuto oblast charakteristická, a používají se zde tradiční metody pěstování.

Tyto krajinné rysy, které jsou příčinou typicky středomořského podnebí s mnoha hodinami slunečního svitu a relativně nízkým přísunem vody, spolu s půdními typy oblasti CHOP „Tarragona“ (nepříliš úrodné půdy s nízkým obsahem fosforu) jsou ideální pro pěstování hroznů, z nichž se vyrábí jakostní šumivá vína.

Půdy v oblasti vymezené pro CHOP „Tarragona“ (jež vynikají malou úrodností v oblasti Camp a vápencovými složkami v poříčí Ebra) dávají vzniknout jiskrným, aromatickým a vysoce jemným vínům, která se rovněž výborně hodí k výrobě šumivých vín.

Pod vlivem středomořského podnebí s vysokým počtem hodin slunečního svitu dozrávají ve vymezené oblasti hrozny, které se sklízí v raném stadiu zrání, kdy mají vyšší kyselost a nižší obsah alkoholu – z těchto hroznů je pak možné získávat optimální základní vína pro výrobu šumivých vín.

8.3. **Likérová vína**

Půdy v oblasti CHOP „Tarragona“ nejsou v oblasti Camp de Tarragona příliš úrodné a v poříčí Ebra jsou tvořeny vápencovými složkami. Podnebí, zejména ve vnitrozemských oblastech s menším množstvím vody, dává vzniknout hroznům, které jsou vzhledem k vysokému obsahu cukru a alkoholu ideální pro výrobu likérových vín. Ačkoli zde vinohradníci nepoužívají žádné zvláštní postupy, pěstování révy v této oblasti je přizpůsobeno přírodním podmínkám vinic a díky umírněné hustotě výsadby pěstitelé sklízí hrozny, jež mají z hlediska kyselosti a obsahu alkoholu ideální kvalitu potřebnou k výrobě likérových vín.

Pokud jde o kulturní a historické faktory, stojí za zmínku, že první předpis z roku 1947 chránil pouze víno „Tarragona clásico“ – likérové víno zrající v dubových sudech. Víno „Tarragona clásico“ může být sladké, polosuché nebo suché a může být také druhu „rancio“.

Až po pozdější změně z roku 1959 začala být chráněna také suchá a polosladká vína.

Vše výše uvedené svědčí o významu likérových vín ve vymezené oblasti a o jejich vazbě na ni.

8.4. **Víno ze zaschlých hroznů**

V oblasti Ribera d'Ebre se tradičně vyrábí víno ze zaschlých hroznů. Výroba těchto vín je spojena s vápenitými a/nebo nepříliš úrodnými půdami, na nichž se pěstují hrozny s vysokým obsahem cukru, který je pro výrobu těchto vín nezbytný.

Podnebí oblasti, které je středomořské, ale má kontinentální vlivy, s velmi horkými léty a výrazným nedostatkem vody, dává vzniknout hroznům, které jsou vzhledem k vysokému obsahu zbytkového cukru a optimálnímu obsahu alkoholu ideální pro výrobu vína ze zaschlých hroznů.

Způsob pěstování révy, který vychází z tradičních metod této oblasti a zohledňuje specifické vlastnosti půdy a odrůdy, činí tuto oblast ideální pro výrobu vína ze zaschlých hroznů.

Enologický postup výroby vína ze zaschlých hroznů („vimblanc“) spočívá v sušení hroznů na stolech metodou „sol y serena“ (kdy je víno přes den vystaveno slunci a v noci chladnějším teplotám) poté, co byly sklizeny v optimálním stupni zralosti. Jakmile jsou hrozny zaschlé, vyrábí se víno bez přidání alkoholu. Protože jsou hrozny vysušené (zaschlé), mají velmi vysokou koncentraci cukrů. To znamená, že proces kvašení pomocí kvasinek rychle končí a výsledkem je velmi sladké víno.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Slovo „TARRAGONA“ musí být provedeno velkými písmeny a pod nápisem „Denominación de Origen Protegida“ (chráněné označení původu), který může být nahrazen tradičním výrazem „Denominación de Origen“ (označení původu).

Maximální výška znaků použitých pro označení „Tarragona“ činí 4 mm. U označení „Denominación de Origen Protegida“ nebo „Denominación de Origen“ je to polovina.

Odkaz na specifikaci 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>
