



Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2023/892)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Tarragona”

PDO-ES-A1555-AM07

Tiedonannon päivämäärä: 5.9.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Oranssiiniin määrittely

Kuvaus:

Määritellään valkoviinin uusi alatyyppe, joka kuuluu yhteistä markkinajärjestelyä koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽²⁾ liitteessä VII olevan II osan luokkaan 1.

Oranssiini valmistetaan valkoisista rypälelajikkeista, jotka on lueteltu tuote-eritelmässä. Sen valmistuksessa voidaan käyttää myös Xarello rosado -lajiketta. Oranssiini valmistetaan maseroimalla, ja maseroinnin jälkeen rypäleiden kuoret, hedelmäliha ja siemenet sekä joissakin tapauksissa rangat jätetään rypäleen puristemehuun käymisen ajaksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska sillä ei muuteta tuoteluokkia, vaan lisätään ainoastaan uusi tuotetyyppi olemassa olevaan luokkaan 1. Kyseessä on vakiomuutos myös siksi, että kyseessä ei ole mikään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa vahvistetuista muutostyypeistä.

Perustelu:

Oranssiiniä valmistettiin suojatun alkuperänimityksen ”Tarragona” alueella monien vuosien ajan, mutta sen valmistus keskeytyi joksikin aikaa. Nykyään uudet tuottajat ovat kuitenkin jälleen alkaneet valmistaa viiniä tällä menetelmällä.

2. ”Méthode ancestrale” -menetelmällä valmistettuja kuohuviinejä koskevat edellytykset

Kuvaus:

Lisätään maininta valmistusprosessin kestosta. Keston on oltava vähintään yhdeksän kuukautta sellaisen käymisprosessin alkamisesta, jossa kuohuviiniä tuottava käyminen tapahtuu pullossa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa. Yhtenäistä asiakirjaa ei tältä osin muuteta.

Koska muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa vahvistetuista muutostyypeistä, kyseessä on vakiomuutos.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

⁽²⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

Perustelu:

Tarkoituksena on täsmentää tätä valmistusprosessin tärkeää osaa.

3. Aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaukseen tehtävät muutokset

Kuvaus:

Lisätään viinin uuden alatyypin eli oranssiviinin aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus. Parannetaan myös muita aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Koska muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa vahvistetuista muutostyypeistä, kyseessä on vakiomuutos.

Perustelu:

Kuvausten parannuksilla helpotetaan vaatimustenmukaisuuden tarkastamista.

4. Tiettyihin analyttisiin raja-arvoihin tehtävä muutos

Kuvaus:

Lasketaan valko-, rosee- ja punaviinien todellisen alkoholipitoisuuden vähimmäisraja-arvoa 10 prosentista 9,5 prosenttiin.

Muutetaan kuivien laatukuohuviinien sokeripitoisuus aiemmin mainitusta 12–32 grammasta litrassa 17–32 grammaan litrassa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Koska muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa vahvistetuista muutostyypeistä, kyseessä on vakiomuutos.

Perustelu:

Alkoholipitoisuuden raja-arvoa muutetaan, koska tiettyissä viinivalmistamoissa valmistetaan viinejä, joiden alkoholipitoisuus on pienempi. Tämä on EU:n lainsäädännön mukaista. Kuivien laatukuohuviinien sokeripitoisuuden raja-arvoa korjataan. Delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa A osassa kuivien viinien vähimmäisraja-arvoksi on vahvistettu 17 grammaa litrassa eikä 12 grammaa litrassa.

5. Kypsytykseen liittyvien merkintöjen edellytyksiä koskeva muutos

Kuvaus:

Muutetaan "Barrica"- ja "Roble"-merkittyjen viinien säilytysastioiden enimmäisvetoisuutta siten, että sitä nostetaan 330 litrasta 600 litraan.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa. Yhtenäistä asiakirjaa ei tältä osin muuteta.

Koska muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa vahvistetuista muutostyypeistä, kyseessä on vakiomuutos.

Perustelu:

Näitä merkintöjä koskevassa kansallisessa lainsäädännössä (7. lokakuuta 2011 annettu kuninkaan asetus (EU) N:o 1363/2011, jolla pannaan täytäntöön tiettyjen viinialan tuotteiden merkintöjä, esittelyä ja tunnistamista koskeva EU:n lainsäädäntö) sallitaan vetoisuudeltaan enintään 600 litran säilytysastiat. Tästä syystä tuote-eritelmän raja-arvoa nostetaan niin, että se vastaa edellä mainitussa lainsäädännössä sallittua enimmäisvetoisuutta.

6. Merkinnät

Kuvaus:

Täsmennetään, että pakollinen merkintä "Denominación de Origen Protegida" [suojattu alkuperänimitys] voidaan korvata perinteisellä merkinnällä "Denominación de Origen" [alkuperänimitys].

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Yhtenäistä asiakirjaa ei tältä osin muuteta.

Koska kyseessä ei ole mikään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa vahvistetuista muutostyypeistä, kyseessä on vakiomuutos.

Perustelu:

Muutoksella vahvistetaan vaihtoehto, joka on jo sallittu EU:n lainsäädännössä (asetuksen (EU) N:o 1308/2013 119 artiklan 3 kohdan a alakohta).

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Tarragona

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
3. Väkevä viini
5. Laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini
15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

4. Viini(e)n kuvaus

1. *Valkoviini ja oranssiviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

VALKOVIINI

Ulkonäkö: väri vaihtelee vihreänkeltaisesta kullankeltaiseen. Kuorikontaktiviinien ulkonäkö: oranssin eri sävyjä.

Kirkas, heleä, ei lainkaan samea. Tuoksu: rypälelajikkeelle tyypillisiä hedelmäisiä ja/tai kukkaisia aromeja. Kypsytyksessä tai kuorikontaktiviineissä on valmistusprosessissa syntyviä ja kypsytyksen myötä kehittyviä kypsempien hedelmien aromeja.

Virheetön. Maku: hedelmäinen, kevyen hapokas. Virheetön. Makeus, hapokkuus ja alkoholipitoisuus ovat tasapainossa. Virheetön.

ORANSSIVIINI

Ulkonäkö: kirkas, heleä, ei lainkaan samea. Väri vaihtelee voimakkaan keltaisen sävyistä oranssiin vivahtaviin meripihkan sävyihin.

Tuoksu: selkeä. Tuoksussa on havaittavissa rypälelajikkeelle tyypillisiä aromeja, ja siinä voi olla kasvimaaisia ja/tai ruohomaisia vivahteita.

Maku: voimakas, puhdas ja tasapainoisen hapokas. Maussa voi olla kevyen karvaita ja/tai tanniinisia vivahteita.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään (jos sokeripitoisuus on alle 5 grammaa litrassa); 200 milligrammaa litrassa.
Rikkidioksidipitoisuus enintään (jos sokeripitoisuus on vähintään 5 grammaa litrassa); 300 milligrammaa litrassa.

* Jos analyttisiä raja-arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan voimassa olevaa sovellettavaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9,5
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Roseeviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta kirsikanpunaiseen. Kirkas, heleä, ei lainkaan samea.

Tuoksu: rypälelajikkeelle tyypillisiä hedelmäisiä aromeja. Virheetön.

Maku: hedelmäinen, kevyen hapokas, raikas, kevyt ja tasapainoinen.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään (jos sokeripitoisuus on alle 5 grammaa litrassa); 200 milligrammaa litrassa.
Rikkidioksidipitoisuus enintään (jos sokeripitoisuus on vähintään 5 grammaa litrassa); 250 milligrammaa litrassa.

* Jos analyttisiä raja-arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan voimassa olevaa sovellettavaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9,5
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. Punaviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: voimakkaan punaisen eri sävyjä, jotka vaihtelevat purppuranpunaisesta (nuoret viinit) ruskeanpunaiseen (kypsytytetyt viinit). Kirkas, heleä, ei lainkaan samea.

Tuoksu: rypälelajikkeelle tyypillisiä aromeja. Kypsytytyissä viineissä on myös kypsytyksen myötä kehittyviä aromeja. Virheetön.

Maku: hedelmäinen, kevyen hapokas. Joven-viinien maku on raikas, kun taas Crianza-viinien maussa on havaittavissa vivahteita kypsytyksestä. Virheetön.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään (jos sokeripitoisuus on alle 5 grammaa litrassa); 150 milligrammaa litrassa.
Rikkidioksidipitoisuus enintään (jos sokeripitoisuus on vähintään 5 grammaa litrassa); 200 milligrammaa litrassa.

* Punaviinien haihtuvien happojen pitoisuus voi nousta 0,06 grammalla litrassa kutakin alkoholiprosenttia kohden, joka ylittää 11 tilavuusprosenttia, ja kutakin kypsytysvuotta kohden. Haihtuvien happojen pitoisuus voi olla enintään 1,2 grammaa litrassa (20 milliekvivalenttia/litra).

* Jos analyttisiä raja-arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan voimassa olevaa sovellettavaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9,5
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. *Laatukuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

PERINTEISELLÄ MENETELMÄLLÄ VALMISTETUT LAATUKUOHUVIINIT

Ulkonäkö: väriltään keltainen tai vaaleanpunainen. Kirkas, heleä, ei lainkaan samea. Havaittavissa hiilihappoja.

Tuoksu: rypälelajikkeelle tyypillisiä hedelmäisiä ja/tai kukkaisia aromeja. Virheetön.

Maku: hedelmäinen, kevyen hapokas. Virheetön. Makeus, hapokkuus ja alkoholipitoisuus ovat tasapainossa. Virheetön.

MENETELMÄLLÄ "MÉTHODE ANCESTRALE" VALMISTETUT LAATUKUOHUVIINIT

Ulkonäkö: valkoisista rypälelajikkeista valmistettujen viinien väri vaihtelee vihreänkeltaiseen kullankeltaiseen. Trepatalajikkeesta valmistettujen viinien väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta kirsikanpunaiseen. Kirkas, heleä, ei lainkaan samea. Havaittavissa hiilihappoja.

Tuoksu: rypälelajikkeelle tyypillisiä ja valmistusprosessissa syntyviä aromeja. Virheetön.

Maku: hedelmäinen, kevyen hapokas. Virheetön. Makeus, hapokkuus ja alkoholipitoisuus ovat tasapainossa. Virheetön.

* Enimmäishappopitoisuus: 6 grammaa litrassa.

* Jos analyttisiä raja-arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan voimassa olevaa sovellettavaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9,5
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	185

5. Väkevä viini: "Mistela", "Moscatel", "Garnacha" ja "Rancio"

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

"MISTELA", "MOSCATEL" JA "GARNACHA"

Ulkonäkö: valkoisista rypälelajikkeista valmistettuja viinejä on keltaisen kaikissa eri sävyissä. Punaisista rypälelajikkeista valmistettuja viinejä on voimakkaan ruskean kaikissa eri sävyissä. Kirkas, heleä, ei lainkaan samea.

Tuoksu: lajikkeelle tunnusomaisia aromeja. Kypsytytyissä viineissä on havaittavissa kypsytyksen myötä kehittyviä aromeja. Hyvä alkoholipitoisuus. Virheetön.

Maku: havaittavissa hyvä alkoholipitoisuus. Virheetön.

"RANCIO"

Ulkonäkö: meripihkanvärinen, punainen, kellanruskea. Heleä ja kirkas. Ei lainkaan samea. .

Tuoksu: pähkinäisiä, paahdettuja ja mausteisia aromeja. Virheetön.

Maku: kuiva. Virheetön

* Rikkidioksidipitoisuus enintään (jos sokeripitoisuus on 5 grammaa litrassa [sic]); 150 milligrammaa litrassa. Rikkidioksidipitoisuus enintään (jos sokeripitoisuus on vähintään 5 grammaa litrassa); 200 milligrammaa litrassa.

* Jos analyttisiä raja-arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan voimassa olevaa sovellettavaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Vähimmäishappopitoisuus	milliekvivalenttia litrassa
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

6. Helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: väriltään keltainen tai vaaleanpunainen. Kirkas, heleä, ei lainkaan samea. Havaittavissa hiilihappoja.

Tuoksu: rypälelajikkeelle tyypillisiä hedelmäisiä ja/tai kukkaisia aromeja. Virheetön.

Maku: hedelmäinen, kevyen hapokas. Virheetön. Makeus, hapokkuus ja alkoholipitoisuus ovat tasapainossa. Virheetön.

* Jos analyttisiä raja-arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan voimassa olevaa sovellettavaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	7
Vähimmäishappopitoisuus	

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

7. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini: "Vimblanc"

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: valkoisista rypälelajikkeista valmistettuja viinejä on keltaisen kaikissa eri sävyissä. Punaisista rypälelajikkeista valmistettuja viinejä on voimakkaan ruskean kaikissa eri sävyissä. Kirkas, heleä, ei lainkaan samea.

Tuoksu: lajikkeelle tyypillisiä kandeerattujen hedelmien aromeja. Tapauksen mukaan vivahteita kypsytyksestä. Virheetön.

Maku: havaittavissa hyvä alkoholipitoisuus. Hieman makea. Virheetön.

* Jos analyttisiä raja-arvoja ei ole ilmoitettu, sovelletaan voimassa olevaa sovellettavaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	35
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Viljelykäytännöt

Kastelua voidaan käyttää vain rypäleiden laadun parantamiseksi tilanteissa, joissa viininviljelylohkojen vedensaanti ja viiniköynnöksen ympäristöolosuhteet eivät mahdollista parasta mahdollista laatutasoa. Tällöin on varmistettava, että tuotanto ja saadut sadot ovat tuote-eritelmän sääntöjen mukaisia. Jos alkuperänimitysalueen hallintoelin katsoo, että kastelu vaikuttaa haitallisesti rypäleiden laatuun tai rikkoo sovellettavia sääntöjä, se voi kieltää kastelun tietyllä loholla.

Tämän suojatun alkuperänimityksen mukaisia viinejä voidaan valmistaa vain terveistä rypäleistä, jotka ovat riittävän kypsä sellaisen viinien tuottamiseen, joiden luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 10 tilavuusprosenttia.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Uuttamisen tuotoksen on oltava enintään 70 litraa puristemehua tai viiniä 100:aa kilogrammaa korjattuja rypäleitä kohden.

5.2. Enimmäistuotokset

Punaiset rypälelajikkeet

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

70 hehtolitraa hehtaaria kohden

Valkoiset rypälelajikkeet

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

84 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Seuraavat kunnat:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (lukuun ottamatta polygonin 1 lohkoja 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 ja 77 sekä polygonin 4 lohkoja 35 ja 51)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (lukuun ottamatta polygonin 3 lohkoa 66, polygonin 6 lohkoja 101, 105 ja 111–113, polygoneja 7, 8, 9, 10 ja 11, polygonin 12 lohkoja 1–13, 17–38, 45, 133 ja 134, polygonin 13 lohkoja 70–102, 104, 111, 220–234, 314 ja 315, polygonin 15 lohkoa 3, polygonin 22 lohkoa 65 sekä polygonin 23 lohkoja 26–43, 60–68, 70–81, 83, 84, 86, 87 ja 88)

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 (lukuun ottamatta polygonin 4 lohkoja 69, 70, 113 ja 120, polygonia 5, polygonin 6 lohkoja 3–15, 20–27, 30–54, 56, 57, 58, 59 ja 61–73, polygonin 7 lohkoja 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30–46, 48, 49, 50, 56 ja 59–66, polygonin 8 lohkoja 76–89, 91–97, 99, 100, 101, 102, 105 ja 106, polygonin 9 lohkoja 38–48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 ja 74, polygonin 10 lohkoa 8 sekä polygonin 13 lohkoa 99)

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 (lukuun ottamatta polygoneja 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 ja 23, polygonin 17 lohkoja 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 ja 254 sekä polygonin 24 lohkoa 29)

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. Rypälelajike/rypälelajikkeet

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1. Viinit

Maaperätyyppi (joka ei ole kovin hedelmällistä Campin alueella ja koostuu kalkkipitoisesta aineksesta Ebrojoen ranta-alueilla) ja ilmasto vaikuttavat viinien sokeripitoisuuteen ja todelliseen alkoholipitoisuuteen. Meren suoran vaikutuksen sekä alueen maaperätyypin ansiosta Camp de Tarragonan alueella pystytään tuottamaan erittäin pehmeitä ja tasapainoisia valkoviinejä. Viinit ovat melko hapokkaita, ja niiden alkoholipitoisuus on korkea. Viineissä on havaittavissa aromeja, jotka etenkin punaviineissä paranevat kypsytämisen myötä.

Punaviinit ovat voimakkaita ja aromikkaita, ja niissä on runsaasti aromeja ja makua. Roseeviinit ovat väriltään hyvin kirkkaan kirsikanpunaisia, ja niissä on Välimeren alueelle tyypillisiä aromeja.

Runsaan auringonpaisteen ansiosta etenkin punaviineihin kehittyy tyypillinen voimakas väri.

Ribera d'Ebrén alueella tuotetut valkoviinit ovat kalkkipitoisen maaperän ja mannermaisien ilmaston vaikutuksesta kauniin värisiä ja kimmeltäviä. Punaviineissä yhdistyvät Cariñena-rypäleiden rakenne ja väri sekä Garnacha-rypäleiden runsaus. Nämä kaksi lajiketta ovat alueella perinteisesti viljeltyjä lajikkeita.

Tavallista pienempi sato hehtaaria kohden ja korkeampi alkoholipitoisuus sisämaa-alueilla tuotetuissa viineissä johtuu huomattavasta veden puutteesta.

Perinteisten rypälelajikkeiden runsas käyttö eri luokkiin kuuluvien ja erityyppisten viinien valmistuksessa liittyy nämä viinit tiiviisti niiden alkuperäalueeseen.

8.2. Laatuohuviinit ja helmeilevät viinit

Alkuperänimityksen ”Tarragona DO” (SAN) kattama tuotantoalue on pinnanmuodoiltaan yhtenäinen, sillä suurin osa maa-alasta on alankoa. Camp de Tarragonan alueen topografiassa on kaksi erityispiirrettä: Serralada Prelitoral (rannikon mukaisesti kulkeva vuoristo) ja rannikkotasangot.

Serralada Prelitoralin jyrkät rinteet vaikuttavat ilmasto-olosuhteisiin rannikkotasangoilla, joilla viiniköynnöksiä viljellään.

Viinitarhat on istutettu alueelle tyypilliseen maastoon, ja niillä käytetään perinteisiä viljelymenetelmiä.

Alueen maastopiirteet sopivat ihanteellisesti laatu-kuohuviinien tuotannossa käytettävien rypäleiden viljelyyn. Alueella vallitsee tyypillinen Välimeren ilmasto, jossa auringonpaistetta saadaan useita tunteja päivässä ja vettä puolestaan suhteellisen vähän. Myös alkuperänimityksen ”Tarragona DO” (SAN) kattaman tuotantoalueen maaperätyypit (jotka eivät ei ole kovin hedelmällisiä ja joiden fosforipitoisuus on alhainen) sopivat näiden rypäleiden viljelyyn.

Suojatun alkuperänimityksen ”Tarragona” viljelyalueen maaperä ei ole kovin hedelmällistä Campin alueella ja koostuu kalkkipitoisesta aineksesta Ebrojoen ranta-alueilla. Tämä saa aikaan sen, että alueella tuotetut viinit ovat kirkkaita ja kauniinvärisiä, aromikkaita ja hyvin hienostuneita ja sopivat myös erinomaisesti kuohuviinien valmistukseen.

Välimeren ilmaston ja sille ominaisen runsaan auringonpaisteen ansiosta rypäleet voidaan korjata aikaisin kypsymisvaiheen aikana, kun ne ovat hyvin hapokkaita ja vähemmän alkoholipitoisia. Näin niistä voidaan tuottaa perusviinejä, jotka sopivat erinomaisesti kuohuviinien valmistukseen.

8.3. Väkevät viinit

Alkuperänimityksen ”Tarragona DO” (SAN) kattaman viljelyalueen maaperä ei ole kovin hedelmällistä Camp de Tarragonan alueella ja koostuu kalkkipitoisesta aineksesta Ebrojoen ranta-alueilla. Erityisesti kuivan sisämaan ilmaston vaikutuksesta alueella kehittyy rypäleitä, jotka korkean sokeri- ja alkoholipitoisuutensa vuoksi sopivat ihanteellisesti väkevien viinien tuottamiseen. Koska käytössä ei ole erityisiä viljelymenetelmiä, alueen viiniviljely on mukautunut siellä vallitseviin luonnonolosuhteisiin. Väljän kasvutiheyden ansiosta rypäleisiin kehittyvä hapokkuus ja alkoholipitoisuus sopivat erittäin hyvin väkevien viinien tuottamiseen.

Kulttuurisista ja historiallisista tekijöistä on mainittava, että ensimmäinen alkuperänimitystä koskeva säädös hyväksyttiin vuonna 1947. Sillä suojattiin ainoastaan väkevä viini ”Tarragona clásico”, joka kypsytetään tammitynnyreissä. ”Tarragona clásico” voi olla makeaa, puolikuivaa tai kuivaa, samoin kuin Rancio-viinikin.

Vuonna 1959 säädöstä muutettiin niin, että se kattaa myös kuivat ja puolimakeat viinit.

Kaikki nämä seikat kertovat väkevien viinien merkityksestä alueella sekä alueen ja viinien keskinäisestä yhteydestä.

8.4. Kuivatuista rypäleistä valmistetut viinit

Kuivatuista rypäleistä valmistettua viiniä on perinteisesti tuotettu Ribera d’Ebrén alueella. Näiden viinien tuotanto on yhteydessä kalkkipitoiseen ja/tai melko hedelmättömään maaperään, sillä tästä maaperästä saadaan riittävän sokeripitoisia rypäleitä tällaisten viinien valmistamiseksi.

Alueella vallitseva mannermainen Välimeren ilmasto, erittäin kuumat kesät ja kuivuus vaikuttavat siihen, että alueella kehittyy rypäleitä, jotka sopivat ihanteellisesti kuivatuista rypäleistä valmistettavan viinin tuottamiseen, koska niiden jäännössokeripitoisuus on korkea ja alkoholipitoisuus on optimaalinen.

Myös viiniköynnösten viljelymenetelmä, joka perustuu alueella perinteisesti käytettyihin menetelmiin ja jossa otetaan huomioon maan ja lajikkeen erityispiirteet, sopii erinomaisesti kuivatuista rypäleistä valmistetun viinin tuottamiseen tällä alueella.

Kuivatuista rypäleistä valmistettavan viinin (”vimblanc”) tuotannossa käytetään ”sol y serena” -menetelmää, jossa rypäleet – sen jälkeen, kun ne on korjattu optimaalisen kypsänä – kuivataan pöydällä (jossa ne altistuvat auringolle päivällä ja viileämmälle ilmalta yöllä). Kun rypäleet ovat kuivuneet, viini valmistetaan lisäämättä alkoholia. Kuivatuissa (rusinoiduissa) rypäleissä on erittäin suuri sokeripitoisuus. Tämän vuoksi hiivan aikaansaama käymisprosessi päättyy nopeasti ja viinistä tulee erittäin makeaa.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus

Ilmaisu "TARRAGONA" on kirjoitettava suuraakkosin, ja sen alapuolella on oltava merkintä "Denominación de Origen Protegida" [suojattu alkuperänimitys]. Viimeksi mainittu merkintä voidaan korvata perinteisellä merkinnällä "Denominación de Origen" [alkuperänimitys].

Ilmaisussa "Tarragona" käytetyt kirjaimet saavat olla enintään 4 millimetriä korkeita ja merkinnöissä "Denominación de Origen Protegida" tai "Denominación de Origen" käytetyt kirjaimet puolet tästä.

Linkki tuote-eritelämään

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