



**Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas**

(C/2023/892)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 5 dalį <sup>(1)</sup>.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Tarragona“

PDO-ES-A1555-AM07

Pranešimo data: 2023.9. 5 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Oranžinio vyno įtraukimas**

Aprašymas

Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 <sup>(2)</sup> (BRO reglamento) VII priedo II dalies 1 kategorijai priskirtas naujas baltojo vyno porūšis.

Oranžinis vinas gaminamas iš specifikacijoje nurodytų veislių baltųjų vynuogių. Taip pat galima naudoti 'Xarello rosado' veislę. Oranžinis vinas gaminamas maceruojant ir vėliau fermentuojant vynuogių misą su visomis odelėmis, minkštumu ir sėklomis, o kai kuriais atvejais ir su koteliais.

Specifikacijos 2 punktą ir bendrojo dokumento 4 punktą buvo iš dalies pakeisti.

Tai standartinis pakeitimas, nes produktų kategorijos nekeičiamos, tik nustatoma nauja produkto rūšis esamoje 1 kategorijoje. Kadangi neatlikta jokių Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų tipų pakeitimų, tai – standartinis pakeitimas.

Pagrindimas

SKVN „Taragona“ vietovėje oranžinis vinas buvo gaminamas daugelį metų. Kurį laiką gamyba buvo nutraukta, tačiau dabar nauji gamintojai vėl gamina vyną, naudodami šį metodą.

2. **Putojančio vyno, pagaminto taikant *méthode ancestrale*, gamybos sąlygos**

Aprašymas

Įtraukta gamybos proceso trukmė. Ji turi būti ne trumpesnė kaip 9 mėnesiai po fermentacijos, kai putojančio vyno fermentacija vyksta butelyje.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 2 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Kadangi neatlikta jokių Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų tipų pakeitimų, tai – standartinis pakeitimas.

<sup>(1)</sup> O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

<sup>(2)</sup> O L L 347, 2013 12 20, p. 671.

Pagrindimas

Patikslinta ši svarbi gamybos proceso dalis.

### 3. Juslinio aprašymo pakeitimai

Aprašymas

Įtrauktas vyno naujo porūšio, t. y. oranžinio vyno, juslinis aprašymas, taip pat patobulinti kiti jusliniai aprašymai.

Šiuo pakeitimu keičiamas produkto specifikacijos 2 punktą ir bendrojo dokumento 4 punktą.

Kadangi neatlikta jokių Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų tipų pakeitimų, tai – standartinis pakeitimas.

Pagrindimas

Patobulinius aprašymus lengviau patikrinti atitiktį.

### 4. Kai kurių analitinių ribų pakeitimas

Aprašymas

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais baltiesiems, rožiniams ir raudoniesiems vynams sumažinta nuo 10 proc. iki 9,5 proc.

Sausiems rūšiniams putojantiems vynams anksčiau nustatytas 12–32 g/l cukraus kiekis pakeistas į 17–32 g/l.

Produkto specifikacijos 2 punktą ir bendrojo dokumento 4 punktą buvo iš dalies pakeisti.

Kadangi neatlikta jokių Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų tipų pakeitimų, tai – standartinis pakeitimas.

Pagrindimas

Alkoholio koncentracija buvo pakeista, nes kai kuriose vyno daryklose gaminami vynai, kurių alkoholio kiekis yra mažesnis, o tai leidžiama pagal Europos teisę. Sausų putojančių vynų atveju cukraus kiekis buvo pakoreguotas. Kaip nustatyta Deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo A dalyje, sausiems vynams taikoma ne 12, o 17 g/l apatinė riba.

### 5. Tam tikrų sąlygų dėl su brandinimu susijusių terminų vartojimo pakeitimas

Aprašymas

Tais atvejais, kai vartojami terminai „Barrica“ ir „Roble“, pakeista didžiausia taros talpa, ją padidinant nuo 330 litrų iki 600 litrų.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 2 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Kadangi neatlikta jokių Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų tipų pakeitimų, tai – standartinis pakeitimas.

Pagrindimas

Nacionalinėse taisyklėse, susijusiose su šiais terminais, leidžiama naudoti iki 600 litrų talpos tarą (2011 m. spalio 7 d. Karališkojo dekreto Nr. 1363/2011, kuriuo įgyvendinamos ES taisyklės dėl tam tikrų vyno produktų ženklinimo, pateikimo ir identifikavimo, III priedas). Todėl specifikacijoje nurodyta riba buvo padidinta tiek, kiek leidžiama minėtose taisyklėse.

### 6. Ženklinant vartojami terminai

Aprašymas

Patikslinta, kad privalomas terminas „Denominación de Origen Protegida“ (saugoma kilmės vietos nuoroda) gali būti pakeistas tradiciniu terminu „Denominación de Origen“ (kilmės vietos nuoroda).

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 8 punktu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Kadangi neatlikta jokių Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų tipų pakeitimų, tai – standartinis pakeitimas.

Pagrindimas

Pakeitimu nustatyta galimybė, kuri jau buvo leidžiama pagal ES taisykles (Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 119 straipsnio 3 dalies a punktas).

## BENDRASIS DOKUMENTAS

### 1. **Produkto pavadinimas**

Tarragona

### 2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

### 3. **Vyninių vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas
3. Likerinis vynas
5. Rūšinis putojantis vynas
8. Pusiau putojantis vynas
- 15 Vytintų vynuogių vynas

### 4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltasis vynas ir oranžinis vynas*

#### TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltasis vynas

Išvaizda: nuo žalsvai geltonos iki aukso geltonumo spalvos. Vynams, pagamintiems iš vynuogių su odelėmis, būdingi oranžiniai atspalviai. Skaidrūs, šviesūs, nėra drumstumo.

Kvapas: pirminiai vaisių ir (arba) gėlių aromatai. Brandintam vynui arba vynams, pagamintiems iš vynuogių su odelėmis, būdingi labiau sunokusių vaisių aromatai, antriniai ir (arba) tretiniai aromatai. Be defektų.

Ragaujant: vaisiški. Šiek tiek rūgštūs. Be defektų. Saldumo, rūgštumo ir alkoholio pusiausvyra. Be defektų.

#### ORANŽINIS VYNAS

Išvaizda: skaidrus, šviesus, nėra drumstumo, nuo intensyvios geltonos iki oranžinio gintaro atspalvių.

Kvapas: aiškus, su pirminiais aromatais, gali turėti daržovių ir (arba) žolelių pokvapių.

Ragaujant: ryškus, švarus, gerai subalansuoto rūgštingumo, gali turėti šiek tiek kartumo ir (arba) taninų poskonio.

\* Didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l: 200 mg/l;  
didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 5 g/l: 300 mg/l.

\* Jei analitinės ribos nenurodytos, taikomi galiojantys teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

## 2. Rožinis vynas

### TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: nuo šviesiai rausvos iki trešnių raudonumo spalvos. Skaidrus, šviesus, nėra drumstumo.

Kvapas: pirminiai vaisių aromatai. Be defektų.

Ragaujant: vaisiškas. Šiek tiek rūgštus. Gaivus, lengvas, subalansuotas.

\* Didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l: 200 mg/l;  
didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 5 g/l: 250 mg/l.

\* Jei analitinės ribos nenurodytos, taikomi galiojantys teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

## 3. Raudonasis vynas

### TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: intensyvios raudonos spalvos, pasižyminčios įvairiais atspalviais – nuo violetinio jaunų vynu atveju iki rusvo brandintų vynu atveju. Skaidrūs, šviesūs, nėra drumstumo.

Kvapas: pirminiai aromatai, brandintų vynu – tretiniai aromatai. Be defektų.

Ragaujant: vaisiški. Šiek tiek rūgštūs. *Joven* (jauni): gaivūs. *Crianza*: būdingi brandinimo poskoniai. Be defektų.

\* Didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l: 150 mg/l;  
didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 5 g/l: 200 mg/l.

\* Raudonųjų vynų lakusis rūgštingumas gali padidėti 0,06 g/l kiekvienam alkoholio laipsniui, viršijančiam 11 % ir kiekvieniems brandinimo metams, daugiausiai iki 1,2 g/litre (20 miliekvivalentų litre).

\* Jei analitinės ribos nenurodytos, taikomi galiojantys teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

#### 4. Rūšinis putojantis vynas

##### TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

##### TRADICINIU METODU PAGAMINTI RŪŠINIAI PUTOJANTYS VYNAI

Išvaizda: geltonos arba rožinės spalvos. Skaidrūs, šviesūs, nėra drumstumo. Yra anglies dioksido.

Kvapas: pirminis vaisių ir (arba) gėlių aromatas. Be defektų.

Ragaujant: vaisiški. Šiek tiek rūgštūs. Be defektų. Saldumo, rūgštumo ir alkoholio pusiausvyra. Be defektų.

##### TAIKANT MÉTHODE ANCESTRALE PAGAMINTI RŪŠINIAI PUTOJANTYS VYNAI

Išvaizda: iš baltųjų vynuogių veislių pagaminti vynai – nuo žalsvai geltonos iki aukso geltonumo spalvos. Iš 'Trepas' veislės vynuogių pagaminti vynai – nuo šviesiai rausvos iki trešnių raudonumo spalvos. Skaidrūs, šviesūs, nėra drumstumo. Yra anglies dioksido.

Kvapas: pirminiai ir antriniai aromatai. Be defektų.

Ragaujant: vaisiški. Šiek tiek rūgštūs. Be defektų. Saldumo, rūgštumo ir alkoholio pusiausvyra. Be defektų.

(\*) Didžiausias bendrasis rūgštingumas: 6 g/l.

(\*) Jei analitinės ribos nenurodytos, taikomi galiojantys teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

5. *Likerinis vinas: 'Mistela', 'Moscatel', 'Garnacha', 'Rancio'*

## TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

## 'MISTELA', 'MOSCATEL', 'GARNACHA'

Išvaizda: iš baltųjų vynuogių veislių pagaminti vynai – visų geltonos spalvos atspalvių. Iš raudonųjų vynuogių veislių pagaminti vynai – visų tamsiai rudos spalvos atspalvių. Skaidrūs, šviesūs, nėra drumstumo.

Kvapas: veislei būdingi aromatai. Brandintiems vynams būdingi tretiniai aromatai. Gerai integruotas alkoholis. Be defektų.

Ragaujant: gerai integruotas alkoholis. Be defektų.

## 'RANCIO'

Išvaizda: gintarinės, raudonos, rusvos spalvos, šviesūs ir skaidrūs. Nėra drumstumo.

Kvapas: riešutų, skrudintos duonos ir prieskonių aromatai. Be defektų.

Ragaujant: sausas. Be defektų.

\* didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 5 g/l: 150 mg/l;  
didžiausias sieros dioksido kiekis, kai cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 5 g/l: 200 mg/l.

\* Jei analitinės ribos nenurodytos, taikomi galiojantys teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	miliekvivalentais litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

6. *Pusiau putojantis vinas*

## TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: geltonos arba rausvos spalvos. Skaidrus, šviesus, nėra drumstumo. Yra anglies dioksido.

Kvapas: pirminiai vaisių ir (arba) gėlių aromatai. Be defektų.

Ragaujant: vaisiškas. Šiek tiek rūgštus. Be defektų. Saldumo, rūgštumo ir alkoholio pusiausvyra. Be defektų.

\* Jei analitinės ribos nenurodytos, taikomi galiojantys teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	7
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

## 7. Vytintų vynuogių vinas: *vimblanc*

### TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: iš baltųjų vynuogių veislių pagaminti vynai – visų geltonos spalvos atspalvių. Iš raudonųjų vynuogių veislių pagaminti vynai – visų tamsiai rudos spalvos atspalvių. Skaidrūs, šviesūs, nėra drumstumo.

Kvapas: šiai veislei būdingas cukruotų vaisių aromatas. Yra brandinimo pokvapių, kai taikoma. Be defektų.

Ragaujant: gerai integruotas alkoholis. Šiek tiek saldūs. Be defektų.

\* Jei analitinės ribos nenurodytos, taikomi galiojantys teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	35
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

## 5. Vyno gamybos metodai

### 5.1. *Specialūs vynininkystės metodai*

#### Auginimo metodai

Drėkinimas gali būti vykdomas tik siekiant pagerinti vynuogių kokybę, kai dėl sklypų aprūpinimo vandeniu ir vynuogynų ekologinių sąlygų negalima pasiekti optimalaus kokybės lygio. Turi būti užtikrinama, kad išaugintas derlius ir iš jo gauta išeiga atitiktų specifikacijos nuostatas. Jei kilmės vietos nuorodos valdymo įstaiga mano, kad drėkinimas gali turėti neigiamos įtakos vynuogių kokybei arba pažeisti galiojančias taisykles, ji gali uždrausti drėkinimą konkrečiame sklype.

Šia SKVN žymimi vynai gali būti gaminami tik iš sveikų vynuogių, kurios yra pakankamai prinokusios, kad būtų galima gaminti vynus, kurių natūrali alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 10 proc. tūrio.

#### Specialūs vynininkystės metodai

Ekstrahavimo išeiga neturi viršyti 70 l misos arba vyno iš 100 kg nuskintų vynuogių.

### 5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

#### *Raudonųjų vynuogių veislės*

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

70 hektolitrus iš hektaro

*Baltųjų vynuogių veislės*

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

84 hektolitrai iš hektaro

**6. Nustatyta geografinė vietovė**

Šios savivaldybės:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (išskyrus 1 zonos 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 ir 77 sklypus ir 4 zonos 35 ir 51 sklypus)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

García (išskyrus 3 zonos 66 sklypą; 6 zonos 101, 105 ir 111–113 sklypus; 7, 8, 9, 10 ir 11 zonos; 12 zonos 1–13, 17–38, 45, 133 ir 134 sklypus; 13 zonos 70–102, 104, 111, 220–234, 314 ir 315 sklypus; 15 zonos 3 sklypą; 22 zonos 65 sklypą; ir 23 zonos 26–43, 60–68, 70–81, 83, 84, 86, 87 ir 88 sklypus)

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 (išskyrus 4 zonos 69, 70, 113 ir 120 sklypus; 5 zona, 6 zonos 3–15, 20–27, 30–54, 56, 57, 58, 59 ir 61–73 sklypus; 7 zonos 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30–46, 48, 49, 50, 56 ir 59–66 sklypus; 8 zonos 76–89, 91–97, 99, 100, 101, 102, 105 ir 106 sklypus; 9 zonos 38–48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 ir 74 sklypus; 10 zonos 8 sklypą ir 13 zonos 99 sklypą)

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 (išskyrus 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 ir 23 zonos; 17 zonos 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 ir 254 sklypus; ir 24 zonos 29 sklypą)

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. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

'Macabeo' – 'Viura'

'Tempranillo' – 'Ull de Llebre'

## 8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

### 8.1. **Vynas**

Dirvožemio tipas (Kampo vietovėje dirvožemis nėra labai derlingas, o Ebro upės pakrantėse jį sudaro kalkingos medžiagos) ir klimatas lemia cukraus koncentraciją ir faktinę alkoholio koncentraciją vynuogėse. Tiesioginė jūros įtaka ir dirvožemio tipas Taragonos Kampo vietovėje sudaro sąlygas labai švelniems ir subalansuotiems baltiesiems vynams gaminti. Vynai yra vidutiniškai rūgštūs, pasižymi dideliu alkoholio kiekiu ir aromatu, kuris, ypač raudonųjų vynu atveju, vynams bręstant gerėja.

Raudonieji vynai yra sodrūs ir aromatingi, pasižymintys didele aromatų ir skonio koncentracija. Rožiniai vynai yra labai ryškios trešnių spalvos; jų aromatų koncentracija būdinga Viduržemio jūros regionui.

Didelis saulės šviesos kiekis šioje vietovėje skatina mūsų vynams, ypač raudoniesiems, būdingas intensyvias spalvas.

Ribera de Ebro vietovėje dėl kalkingų dirvožemių ir žemyninio klimato gaminami labai skaidrūs baltieji vynai. Raudonieji vynai pasižymi 'Cariñena' veislės vynuogėms būdingu sodrumu ir spalva bei 'Garnacha' veislės vynuogėms būdingu išraiškingumu, nes būtent šių dviejų tradicinių veislių vynuogės auginamos šioje vietovėje.

Didelis vandens trūkumas šios vietovės gilumoje lemia mažesnę derliaus kiekį iš hektaro ir didesnę vyno alkoholio koncentraciją.

Tradicinių veislių vynuogių, iš kurių gaminami įvairių kategorijų ir rūšių vynai, vyravimas sieja šiuos vynus su regionu, iš kurio jie kildinami.

### 8.2. **Rūšinis putojantis vynas ir pusiau putojantis vynas**

SKVN „Tarragona“ vietovės topografija yra nesudėtinga: didžioji žemės dalis plyti nedideliame aukštyje virš jūros lygio. Taragonos Kampo vietovės topografijai būdingos dvi išskirtinės ypatybės: *Serralada Prelitoral* (priekrantės kalnagūbris) ir pakrantės lygumos.

Statūs priekrantės kalnagūbrio šlaitai turi įtakos pakrantės lygumų, kuriose auginami vynmedžiai, klimato sąlygoms.

Šios vietovės kraštovaizdžiui būdingi plotai, kuriuose sodinami vynuogynai, taip pat čia taikomi tradiciniai vynuogių auginimo būdai.

Šie kraštovaizdžio ypatumai, lemiantys tipišką Viduržemio jūros klimatą, kuris pasižymi dideliu saulėtų valandų skaičiumi ir palyginti nedideliu vandens kiekiu, ir SKVN „Tarragona“ priskiriamos vietovės dirvožemio tipai (dirvožemis nėra itin derlingas ir jame mažai fosforo) sudaro idealias sąlygas vynuogėms, iš kurių gaminami kokybiški putojantys vynai, auginti.

Dėl SKVN „Tarragona“ vietovės dirvožemių (kurie nėra labai derlingi Kampo vietovėje, o Ebro upės pakrantėse juos sudaro kalkingos medžiagos) gaunami skaidrūs, aromatingi ir labai subtilūs vynai, kurie taip pat puikiai tinka putojantiems vynams gaminti.

Viduržemio jūros klimato sąlygomis, kai daug valandų šviečia saulė, užauga vynuogės, iš kurių, jei derlius nuimamas ankstyvuoju nokimo etapu, kai jos yra labai rūgščios ir mažesnės alkoholio koncentracijos, gaminami baziniai vynai, idealiai tinkantys putojantiems vynams gaminti.

### 8.3. *Likerinis vynas*

SKVN „Tarragona“ vietovės dirvožemiai nėra labai derlingi Taragonos Kampo teritorijoje, o Ebro upės pakrantėse jie sudaryti iš kalkingų medžiagų. Dėl klimato, ypač vietovės gilumoje, kur trūksta vandens, auginamos vynuogės, puikiai tinkančios likeriniams vynams gaminti, nes jos pasižymi dideliu cukraus kiekiu ir didele alkoholio koncentracija. Nors nenaudojami jokie specialūs metodai, šioje vietovėje vynmedžiai auginami prisitaikant prie natūralių žemės sąlygų, o dėl vidutinio vynmedžių sodinimo tankumo išauginamos vynuogės, kurių rūgštingumas ir alkoholio koncentracija yra optimalūs likeriniams vynams gaminti.

Kalbant apie kultūrinius ir istorinius veiksnius, 1947 m. priimtame pirmajame kilmės vietos nuorodų reglamente buvo numatyta tik iš ‘Tarragona clásico’ veislės vynuogių pagamintų vynu (ąžuolo statinėse brandintų likerinių vynu), apsauga. Iš ‘Tarragona clásico’ veislės vynuogių, taip pat iš ‘Rancio’ veislės vynuogių, gali būti pagamintas saldus, pusiau sausas arba sausas vynas.

Vėlesniu 1959 m. pakeitimu apsauga buvo išplėsta įtraukiant sausus ir pusiau saldžius vynus.

Visa tai liudija likerinių vynu svarbą mūsų regione ir jų ryšį su juo.

### 8.4. *Vytintų vynuogių vynas*

Vynas iš vytintų vynuogių tradiciškai gaminamas Ribera de Ebro vietovėje. Šių vynu gamyba yra susijusi su kalkingu ir (arba) ne itin derlingu dirvožemiu, kuriame užauginamos vynuogės, pasižyminčios vynams gaminti reikalingu dideliu cukraus kiekiu.

Dėl Viduržemio jūros klimato, kuriam daro poveikį ir žemynas (būdingos labai karštos vasaros ir didelis vandens trūkumas), užauginamos vynuogės, kurios dėl didelio likutinio cukraus kiekio ir optimalios alkoholio koncentracijos idealiai tinka vynu iš vytintų vynuogių gaminti.

Dėl tradiciniais vietovės metodais pagrįsto vynmedžių auginimo būdo, atsižvelgiant į specifines žemės bei veislių savybes, ši vietovė idealiai tinka vynu iš vytintų vynuogių gaminti.

Vyndarystės praktika, naudojama gaminant vyną iš vytintų vynuogių (*vimblanc*) pagrįsta tuo, kad vynuogės nuskinamos optimaliai prinokusios ir vytinamos ant stalų, taikant metodą „sol y serena“ (kai dieną jas veikia saulė, o naktį – vėsesnė temperatūra). Vynuogėms sudžiūvus, vynas gaminamas nepridedant alkoholio. Kadangi vynuogės yra džiovinamos (vytinamos), jose yra labai didelė cukraus koncentracija. Tai reiškia, kad mielių fermentacijos procesas greitai baigiasi ir gaunamas labai saldus vynas.

## 9. **KITOS SVARBIAUSIOS SĄLYGOS (IŠPILSTYMAS, ŽENKLINIMAS, KITI REIKALAVIMAI)**

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Žodis „TARRAGONA“ turi būti parašytas didžiosiomis raidėmis, o po juo – užrašas „Denominación de Origen Protegida“ (Saugoma kilmės vietos nuoroda). Pastarasis gali būti pakeistas tradiciniu terminu „Denominación de Origen“ (Kilmės vietos nuoroda).

Didžiausias žodžio „TARRAGONA“ raidžių aukštis yra 4 milimetrai, o užrašo „Denominación de Origen Protegida“ arba „Denominación de Origen“ – perpus mažesnis.

**Nuoroda į produkto specifikaciją**

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