



C/2023/892

10.11.2023.

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas
(ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu.**

(C/2023/892)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Tarragona”

PDO-ES-A1555-AM07

Paziņojuma datums: 2023. gada 5. septembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Oranžā vīna iekļaušana**

Apraksts

Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ⁽²⁾ (Vienotās TKO regulas) VII pielikuma II daļā minētajā 1. kategorijā iekļauts jauns baltvīna paveids.

Oranžo vīnu gatavo no specifiskācijā noteiktajām baltogu šķirnēm. Var izmantot arī šķirni ‘Xarello rosado’. Oranžo vīnu gatavo, macerējot un pēc tam raudzējot vīnogu misu ar visām vīnogu mizām, mīkstumu un sēklām un dažos gadījumos — kātiņiem.

Grozīts specifiskācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo produkta kategorijās nav veiktas izmaiņas, ir tikai iekļauts jauna veida produkts esošajā 1. kategorijā. Tāpēc, tā kā uz šo grozījumu neattiecas neviens no grozījumu veidiem, kas paredzēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. panta 2. punktā, tas ir standarta grozījums.

Pamatojums

Oranžais vīns ar ACVN “Tarragona” apzīmētā produkta apgabalā tika ražots daudzus gadus. Ražošana uz kādu laiku bija pārtraukta, bet tagad jauni ražotāji atkal gatavo vīnu, izmantojot šo paņēmienu.

2. **Nosacījumi attiecībā uz dzirkstošo vīnu, kas ražots, izmantojot “méthode ancestrale”**

Apraksts

Pievienots ražošanas procesa ilgums. Ja dzirkstošais vīns tiek raudzēts pudelē, ražošanas process nedrīkst būt īsāks par 9 mēnešiem pēc raudzēšanas.

Šis grozījums attiecas uz specifiskācijas 2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tā kā uz šo grozījumu neattiecas neviens no grozījumu veidiem, kas paredzēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. panta 2. punktā, tas ir standarta grozījums.

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

⁽²⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Pamatojums

Šis svarīgās ražošanas daļas precizēšana.

3. **Izmaiņas organoleptisko īpašību aprakstā**

Apraksts

Pievienots jaunā vīna paveida, t. i., oranžā vīna, organoleptisko īpašību apraksts, un uzlaboti arī pārējie organoleptisko īpašību apraksti.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tā kā uz šo grozījumu neattiecas neviens no grozījumu veidiem, kas paredzēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. panta 2. punktā, tas ir standarta grozījums.

Pamatojums

Uzlabotie apraksti atvieglo atbilstības pārbaudi.

4. **Izmaiņas dažās analītiskajās robežvērtībās**

Apraksts

Baltvīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu minimālais faktiskais spirta saturs ir samazināts no 10 tilp. % līdz 9,5 tilp. %.

Sausu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu iepriekšējais cukuru saturs — 12–32 gramu uz litru — ir mainīts uz 17–32 gramu uz litru.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Tā kā uz šo grozījumu neattiecas neviens no grozījumu veidiem, kas paredzēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. panta 2. punktā, tas ir standarta grozījums.

Pamatojums

Spirta saturs ir mainīts, jo dažas vīna darītavas ražo vīnus ar zemāku spirta saturu, kas ir atļauts saskaņā ar Eiropas tiesību aktiem. Attiecībā uz sausiem dzirkstošajiem vīniem ir koriģēts cukuru saturs. Saskaņā ar Deleģētās regulas (ES) 2019/33 III pielikuma A daļu sauso vīnu zemākā robežvērtība ir nevis 12, bet 17 gramu uz litru.

5. **Grozījums nosacījumos attiecībā uz dažiem apzīmējumiem, kas saistīti ar izturēšanu**

Apraksts

Attiecībā uz apzīmējumu “barrica” un “roble” izmantošanu — ir mainīts tvertnes maksimālais tilpums, palielinot to no 330 litriem līdz 600 litriem.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tā kā uz šo grozījumu neattiecas neviens no grozījumu veidiem, kas paredzēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. panta 2. punktā, tas ir standarta grozījums.

Pamatojums

Valsts noteikumi attiecībā uz minētajiem apzīmējumiem ļauj izmantot traukus, kuru tilpums ir līdz 600 litriem (III pielikums karaļa 2011. gada 7. oktobra Dekrētā Nr. 1363/2011, ar ko īsteno ES noteikumus par konkrētu vīna produktu marķējumu, noformējumu un identifikāciju). Tāpēc specifikācijā noteiktais ierobežojums ir palielināts, ciktāl iepriekš minētie noteikumi to ļauj.

6. **Apzīmējumi marķējumā**

Apraksts

Precizēts, ka obligāto apzīmējumu “Denominación de Origen Protegida” [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] drīkst aizstāt ar tradicionālo apzīmējumu “Denominación de Origen” [cilmes vietas nosaukums].

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tā kā uz šo grozījumu neattiecas neviens no grozījumu veidiem, kas paredzēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. panta 2. punktā, tas ir standarta grozījums.

Pamatojums

Šajā grozījumā ir izklāstīta iespēja, kas jau bija atļauta saskaņā ar ES noteikumiem (Regulas (ES) Nr. 1308/2013 119. panta 3. punkta a) apakšpunktu).

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Tarragona

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
8. Pusdzirkstošais vīns
15. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām

4. Vīna(-u) apraksts

1. *Baltvīns un oranžais vīns*

ĪSS APRAKSTS

BALTVĪNS

Izskats: zaļgani dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā. Vīniem, kas gatavoti saskarē ar mizām, raksturīgi oranži toņi. Dzidrs un mirdzošs, bez nogulsniem.

Smarža: augļaini un/vai ziedaini primārie aromāti. Izturētam vīnam vai vīniem, kas gatavoti saskarē ar mizām, raksturīga nobriedušāku augļu smarža, sekundāri un/vai terciāri aromāti. Bez nepilnībām.

Garša: augļaina. Viegli skābena. Bez nepilnībām. Līdzsvarota salduma, skābuma un spirta saturs ziņā. Bez nepilnībām.

ORANŽAIS VĪNS

Izskats: dzidrs, mirdzošs, bez nogulsniem, intensīvi dzeltenos līdz oranžos dzintara toņos.

Smarža: tīra, ar primāriem aromātiem, var būt ar dārzeni un/vai zālaugu notīm.

Garša: spēcīga, tīra, ar labu skābuma līdzsvaru, var būt rūgtena un/vai ar tanīniem raksturīgām notīm.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs, ja cukuru saturs ir mazāks nekā 5 g/l, — 200 mg/l;
maksimālais sēra dioksīda saturs, ja cukuru saturs ir vismaz 5 g/l, — 300 mg/l.

* Ja analītiskās robežvērtības nav norādītas, ievēro pašlaik piemērojamos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. Sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: gaiši rozā līdz ķiršu sarkanā krāsā. Dzidrs un mirdzošs, bez nogulsniem.

Smarža: augļaini primārie aromāti. Bez nepilnībām.

Garša: augļaina. Viegli skābena. Svaiga, augļaina, līdzsvarota.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs, ja cukuru saturs ir mazāks nekā 5 g/l, — 200 mg/l;
maksimālais sēra dioksīda saturs, ja cukuru saturs ir vismaz 5 g/l, — 250 mg/l.

* Ja analītiskās robežvērtības nav norādītas, ievēro pašlaik piemērojamos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. Sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Izskats: intensīvi sarkanā krāsā ar dažādiem toņiem — no purpursarkana jaunvīniem līdz dzeltenbrūnam izturētiem vīniem. Dzidrs un mirdzošs, bez nogulsniem.

Smarža: primārie aromāti, ar terciāriem aromātiem izturētos vīnos. Bez nepilnībām.

Garša: augļaina. Viegli skābena. "Joven" [jaunvīns] — svaigs. "Crianza" — ar izturēšanai raksturīgām notīm. Bez nepilnībām.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs, ja cukuru saturs ir mazāks nekā 5 g/l, — 150 mg/l;
maksimālais sēra dioksīda saturs, ja cukuru saturs ir vismaz 5 g/l, — 200 mg/l.

* Sarkanvīnu gaistošais skābums var palielināties par 0,06 g/l uz katru spirta grādu, kas pārsniedz 11 tilp. %, un izturēšanas gadu līdz 1,2 g/l (20 mekv./l).

* Ja analītiskās robežvērtības nav norādītas, ievēro pašlaik piemērojamās tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

KVALITATĪVI DZIRKSTOŠIE VĪNI, KAS GATAVOTI, IZMANTOJOT TRADICIONĀLO METODI

Izskats: dzeltenā vai rozā krāsā. Dzidrs un mirdzošs, bez nogulsnēm. Ar oglekļa dioksīdu.

Smarža: augļaini un/vai ziedaini primārie aromāti. Bez nepilnībām.

Garša: augļaina. Viegli skābena. Bez nepilnībām. Līdzsvarota salduma, skābuma un spirta satura ziņā. Bez nepilnībām.

KVALITATĪVI DZIRKSTOŠIE VĪNI, KAS GATAVOTI IZMANTOJOT "MÉTHODE ANCESTRALE"

Izskats: baltogu šķirņu vīns — zaļgani dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā. Šķirnes 'Trepas' vīns — gaiši rozā līdz ķiršu krāsā. Dzidrs un mirdzošs, bez nogulsnēm. Ar oglekļa dioksīdu.

Smarža: primāri un/vai sekundāri aromāti. Bez nepilnībām.

Garša: augļaina. Viegli skābena. Bez nepilnībām. Līdzsvarota salduma, skābuma un spirta satura ziņā. Bez nepilnībām.

* Maksimālais kopējais skābums: 6 g/l.

* Ja analītiskās robežvērtības nav norādītas, ievēro pašlaik piemērojamās tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

5. *Desertvīns: mistela, moscatel, garnacha, rancio*

ĪSS APRAKSTS

MISTELA, MOSCATEL, GARNACHA

Izskats: no baltogu šķirnēm gatavots vīns — visos dzeltenajos toņos. No sarkanogu šķirnēm gatavots vīns — visos tumši brūnajos toņos. Dzidrs un mirdzošs, bez nogulsnēm.

Smarža: šķirnei raksturīgi aromāti. Izturētiem vīniem raksturīgi terciāri aromāti. Labi integrēts spirta saturs. Bez nepilnībām.

Garša: labi integrēts spirta saturs. Bez nepilnībām.

RANCIO

Izskats: dzintara, sarkanā, dzeltenbrūnā krāsā, dzidrs un mirdzošs. Bez nogulsnēm.

Smarža: riekstu, graudzējuma un garšvielu aromāti. Bez nepilnībām.

Garša: sausa. Bez nepilnībām.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs, ja cukuru saturs ir 5 g/l [*sic*], — 150 mg/l;
maksimālais sēra dioksīda saturs, ja cukuru saturs ir vismaz 5 g/l, — 200 mg/l.

* Ja analītiskās robežvērtības nav norādītas, ievēro pašlaik piemērojamos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

6. *Pusdzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzeltenā vai rozā krāsā. Dzidrs un mirdzošs, bez nogulsnēm. Ar oglekļa dioksīdu.

Aromāts: augļaini un/vai ziedaini primārie aromāti. Bez nepilnībām.

Garša: augļaina. Viegli skābena. Bez nepilnībām. Līdzsvarota salduma, skābuma un spirta satura ziņā. Bez nepilnībām.

* Ja analītiskās robežvērtības nav norādītas, ievēro pašlaik piemērojamos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	7
Minimālais kopējais skābums	

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

7. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām "vimblanc"

ĪSS APRAKSTS

Izskats: no baltogu šķirnēm gatavoti vīni — visos dzeltenās krāsas toņos. No sarkanogu šķirnēm gatavoti vīni — visos tumši brūnas krāsas toņos. Dzidrs un mirdzošs, bez nogulsniem.

Smarža: šķirnei raksturīgi sukāžu aromāti. Attiecīgā gadījumā izturēšanai raksturīgas notis. Bez nepilnībām.

Garša: labi integrēts spirta saturs. Saldena. Bez nepilnībām.

* Ja analītiskās robežvērtības nav norādītas, ievēro pašlaik piemērojamos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	35
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

Audzēšanas metodes

Apūdeņošanu drīkst veikt tikai ar mērķi uzlabot vīnogu kvalitāti apstākļos, kad zemesgabalu ūdensapgāde un vīnogulāju ekoloģiskie apstākļi neļauj sasniegt optimālo kvalitātes līmeni. Jānodrošina, ka iegūtā produkcija un ražas atbilst specifikācijas noteikumiem. Ja CVN pārvaldības struktūra uzskata, ka apūdeņošana var negatīvi ietekmēt kvalitāti vai ka tā ir piemērojamo noteikumu pārkāpums, tā šo praksi konkrētā zemesgabalā drīkst aizliegt.

Ar šo ACVN apzīmētos vīnus drīkst gatavot tikai no veselīgām vīnogām, kas ir pietiekami gatavas, lai no tām iegūtu vīnus, kuru minimālais dabiskais spirta saturs ir 10 tilp. %.

Īpašā vīndarības metode

Ekstrakcijas iznākums nedrīkst pārsniegt 70 litrus misas vai vīna no katriem 100 kg novāktu vīnogu.

5.2. Maksimālais ražas iznākums

Sarkanogu šķirnes

10 000 kilogrami vīnogu no hektāra

70 hektolitri no hektāra

Baltogu šķirnes

12 000 kilogrami vīnogu no hektāra

84 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Šādu pašvaldību teritorija:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (izņemot 1. zonas 13., 15., 18., 28., 29., 34., 66. un 77. zemesgabalu un 4. zonas 35. un 51. zemesgabalu)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (izņemot 3. zonas 66. zemesgabalu, 6. zonas 101., 105. un 111.–113. zemesgabalu, 7., 8., 9., 10. un 11. zonu, 12. zonas 1.–13., 17.–38., 45., 133. un 134. zemesgabalu, 13. zonas 70.–102., 104., 111., 220.–234., 314. un 315. zemesgabalu, 15. zonas 3. zemesgabalu, 22. zonas 65. zemesgabalu un 23. zonas 26.–43., 60.–68., 70.–81., 83., 84., 86., 87. un 88. zemesgabalu)

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

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 (izņemot 2., 4., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 21., 22. un 23. zonu, 17. zonas 238., 239., 240., 241., 242., 243., 244., 245., 246., 247., 248., 249., 250., 251., 253. un 254. zemesgabalu un 24. zonas 29. zemesgabalu)

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. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

'MACABEO' — 'VIURA'

'TEMPRANILLO' — 'ULL DE LLEBRE'

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. **Vīns**

Cukuru saturā un faktiskajā spirta saturā atspoguļojas gan augsnes veids (kas *Camp* teritorijā nav īpaši auglīga, bet teritorijā gar *Ebro* krastiem sastāv no kaļķaina materiāla), gan klimats. Tiešā jūras ietekme un augsnes veids *Camp de Tarragona* teritorijā ļauj ražot ļoti vieglus un līdzsvarotus baltvīnus. Šie vīni ir vidēji skābeni, tiem ir augsts spirta saturs un piemīt aromāti, kas, jo īpaši sarkanvīnu gadījumā, izturēšanas laikā uzlabojas.

Sarkanvīni ir spēcīgi un aromātiski, ar ļoti koncentrētiem aromātiem un garšu. Sārtvīni ir ļoti dzidrā ķiršu krāsā, ar Vidusjūrai raksturīgu aromātu koncentrāciju.

Lielais saulesgaismas daudzums šajā apgabalā veicina vīniem, jo īpaši sarkanvīniem, tik tipisko intensīvo krāsu veidošanos.

Ribera d' Ebre teritorijas kaļķainās augsnes un klimats ar tā kontinentālo ietekmi rada ļoti mirdzošus baltvīnus. Sarkanvīnos ir apvienots 'Cariñena' vīnogu miesīgums un krāsa un 'Garnacha' vīnogu bagātīgums, ņemot vērā to, ka šīs ir divas tradicionālās apgabalā audzētās šķirnes.

Lielais ūdens trūkums šajā apgabalā izskaidro mazāku ražu no hektāra un lielāku spirta saturu iekšējās teritorijās.

Tradicionālo šķirņu dominēšana dažādu vīnu kategoriju un veidu ražošanā piesaista šos vīnus reģionam, kurā tie radušies.

8.2. **Kvalitatīvs dzirkstošais vīns un pusdzirkstošais vīns**

Ar CVN "Tarragona" apzīmētā produkta apgabala topogrāfija ir vienkārša: lielākā daļa zemes atrodas nelielā augstumā. *Camp de Tarragona* teritorijas topogrāfijai ir divas atšķirīgas iezīmes: *Serralada prelitoral* (piekrastes kalnu grēda) un krasta līdzenumi.

Serralada Prelitoral stāvās nogāzes ietekmē klimatiskos apstākļus krasta līdzenumos, kur audzē vīnogulājus.

Ainava, kurā sastādīti vīndārzi, ir raksturīga šim apgabalam, un tiek izmantotas tradicionālas audzēšanas metodes.

Šis ainavas iezīmes, kas rada tipisku Vidusjūras klimatu ar daudzām saulesgaismas stundām un salīdzinoši zemu ūdens daudzumu, kopā ar CVN "Tarragona" apgabala augsnes veidiem (augšnes, kuras nav ļoti auglīgas un kurās ir zems fosfora saturs), ir ideāli piemērotas, lai audzētu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu darīšanai nepieciešamās vīnogas.

Ar ACVN "Tarragona" apzīmētā produkta apgabala augsne (kas *Camp* teritorijā nav īpaši auglīga, bet teritorijā gar *Ebro* krastiem sastāv no kaļķaina materiāla) rada mirdzošus, aromātiskus un ļoti izsmalcinātus vīnus, kuri ir arī ideāli piemēroti dzirkstošo vīnu ražošanai.

Vidusjūras klimats ar garām saulesgaismas stundām veicina tādu vīnogu veidošanos, kuras — novāktas agrīnā nogatavošanās posmā, kad tās ir ļoti skābas un ar zemāku spirta saturu, — rada bāzes vīnus, kas ir ideāli piemēroti dzirkstošo vīnu gatavošanai.

8.3. *Desertvīns*

Ar CVN "Tarragona" apzīmētā produkta apgabala augsnes *Camp de Tarragona* teritorijā nav īpaši auglīgas, bet teritorijā gar *Ebro* krastiem sastāv no kaļķaina materiāla. Klimats, jo īpaši iekšējās teritorijās, kur ir mazāk ūdens, veicina tādu vīnogu veidošanos, kas, ņemot vērā to augsto cukuru un spirta saturu, ir ideāli piemērotas desertvīnu ražošanai. Lai gan īpašas metodes netiek izmantotas, šajā apgabalā augošie vīnogulāji ir pielāgoti zemes dabiskajiem apstākļiem, un mērenā stādījumu biežība veicina tādu vīnogu veidošanos, kuru skābums un spirta saturs ir optimāls desertvīnu ražošanai.

Attiecībā uz kultūras un vēstures faktoriem jānorāda, ka pirmie noteikumi par CVN, kas tika pieņemti 1947. gadā, nodrošināja aizsardzību tikai "Tarragona clásico" veida vīniem, proti, ozolkoka mucās izturētiem desertvīniem. Ar nosaukumu "Tarragona clásico" apzīmēts vīns var būt salds, pussaus vai sauss, kā arī "rancio" vīns.

Ar turpmāku grozījumu 1959. gadā aizsardzību paplašināja, to attiecinot arī uz sausiem un pussaldiem vīniem.

Viss iepriekš minētais apliecina desertvīnu nozīmi attiecīgajā reģionā un to saikni ar šo reģionu.

8.4. *Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām*

Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām ir tradicionāli ražots *Ribera d'Ebre* teritorijā. Šo vīnu ražošana ir saistīta ar kaļķainām un/vai ne pārāk auglīgām augsnēm, kas veicina tādu vīnogu veidošanos, kurās ir augsts cukuru saturs, kas vajadzīgs vīnu gatavošanai.

Apgabala Vidusjūras klimats ar kontinentālu ietekmi, ļoti karstām vasarām un izteiktu ūdens trūkumu veicina tādu vīnogu veidošanos, kuras, ņemot vērā to augsto atlikumcukuru saturu un optimālo spirta saturu, ir ideāli piemērotas vīna ražošanai no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām.

Vīnogulāju audzēšanas metode, kuras pamatā ir apgabala tradicionālās metodes un kurā ņemtas vērā zemes un šķirnes īpatnības, padara šo apgabalu par ideāli piemērotu vīna ražošanai no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām.

Vīndarības metode, ko izmanto, lai ražotu vīnu no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām ("vimblanc"), ietver optimālā gatavības pakāpē novāktu vīnogu žāvēšanu uz galdiem, izmantojot metodi "sol y serena" (saskaņā ar kuru dienas laikā vīnogas tiek turētas saulē, bet naktī — vēsākā temperatūrā). Kad vīnogas ir izžuvušas, vīns tiek gatavots, nepievienojot spirtu. Tā kā vīnogas ir žāvētas (izžuvušas), tajās ir ļoti augsts cukuru saturs. Tas nozīmē, ka rauga izraisītais rūgšanas process ātri beidzas, un rezultātā tiek iegūts ļoti salds vīns.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Vārdam “TARRAGONA” jābūt rakstītam ar lielajiem burtiem, un zem tā jāatrodas frāzei “Denominación de Origen Protegida” [aizsargāts cilmes vietas nosaukums]. Minēto frāzi var aizstāt ar tradicionālo apzīmējumu “Denominación de Origen” [cilmes vietas nosaukums].

Vārdam “Tarragona” izmantoto rakstzīmju maksimālais augstums ir 4 mm, bet frāzei “Denominación de Origen Protegida” vai “Denominación de Origen” — puse no tā.

Saite uz produkta specifikāciju

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