



**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(C/2023/892)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Tarragona”

PDO-ES-A1555-AM07

Datum för meddelandet: den 5.9.2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Införande av orangevin

Beskrivning

Det finns en ny undertyp av vitt vin inom kategori 1 i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 Europaparlamentets och rådets ⁽²⁾ om en samlad marknadsordning.

Orangevinet framställs av de gröna druvsorter som fastställs i produktspecifikationen. Druvsorten xarello rosado kan också användas. Orangevin framställs genom maceration och efterföljande jäsning av druvmusten tillsammans med allt skal och fruktkött och alla kärnor samt i vissa fall stjälkarna.

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Det rör sig om en standardändring eftersom produktkategorierna inte har ändrats, utan man har bara lagt till en ny typ av produkt inom den befintliga kategori 1. Eftersom det inte rör sig om någon av de typer av ändringar som fastställs i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 är det därför en standardändring.

Skäl

Orangevin har framställts i många år i det område där vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Tarragona framställs. Framställningen upphörde under en period, men nu framställer nya producenter återigen vin med hjälp av denna metod.

2. Villkor för mousserande vin som framställs genom ”méthode ancestrale”

Beskrivning

Framställningsprocessens längd har lagts till. Framställningsprocessen måste pågå i minst nio månader efter jäsningen om den jäsning varigenom det mousserande vinet framställs sker på flaska.

Ändringen gäller punkt 2 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Eftersom det inte rör sig om någon av de typer av ändringar som fastställs i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 är det en standardändring.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

⁽²⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Skäl

För att klargöra denna viktiga del av framställningen.

3. **Ändringar av den organoleptiska beskrivningen**

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av denna nya undertyp av vin, dvs. orangevin, har lagts till, och de andra organoleptiska beskrivningarna har också förbättrats.

Denna ändring påverkar punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Eftersom det inte rör sig om någon av de typer av ändringar som fastställs i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 är det en standardändring.

Skäl

De förbättrade beskrivningarna gör det enklare att kontrollera efterlevnaden.

4. **Förändring av vissa analytiska gränser**

Beskrivning

Den lägsta verkliga alkoholhalten i volymprocent för vita och röda viner samt roséviner har minskats från 10 % till 9,5 %.

För torra mousserande kvalitetsviner har den tidigare sockerhalten på mellan 12 och 32 gram per liter ändrats till mellan 17 och 32 gram per liter.

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Eftersom det inte rör sig om någon av de typer av ändringar som fastställs i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 är det en standardändring.

Skäl

Alkoholhalten har ändrats eftersom vissa vinerier framställer vin med lägre alkoholhalt, vilket är tillåtet enligt EU:s lagstiftning. När det gäller torra mousserande viner har sockerhalten korrigerats. För torra viner är den lägre gränsen inte 12 gram, utan 17 gram, per liter enligt vad som fastställs i del A i bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/33.

5. **Ändring av villkoren för vissa uttryck kopplade till lagring**

Beskrivning

Vid användning av uttrycken "Barrica" och "Roble" har behållarens högsta volym ändrats i form av en ökning från 330 liter till 600 liter.

Ändringen gäller punkt 2 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Eftersom det inte rör sig om någon av de typer av ändringar som fastställs i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 är det en standardändring.

Skäl

Enligt de nationella reglerna för dessa uttryck är det tillåtet att använda behållare på upp till 600 liter (bilaga III till kungligt dekret 1363/2011 av den 7 oktober 2011 om genomförande av EU:s regler för märkning, presentation och identifiering av vissa vinprodukter). Gränsen i produktspecifikationen har därför höjts i enlighet med vad som är tillåtet enligt ovannämnda regler.

6. **Märkning**

Beskrivning

Det har förtydligats att det obligatoriska uttrycket "Denominación de Origen Protegida" [skyddad ursprungsbe-teckning] får ersättas med det traditionella uttrycket "Denominación de Origen" [ursprungsbe-teckning].

Ändringen gäller punkt 8 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Eftersom det inte rör sig om någon av de typer av ändringar som fastställs i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 är det en standardändring.

Skäl

Ett alternativ fastställs som redan var tillåtet enligt EU:s regler (artikel 119.3 a i förordning (EU) nr 1308/2013).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Tarragona

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
3. Likörvin
5. Mousserande kvalitetsvin
8. Pärlande vin
15. Vin från lätt torkade druvor

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vitt vin och orangevin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

VITT VIN

Utseende: Färgen varierar från gröngul till gyllengul. För viner framställda med druvskal: orangea nyanser. Klart, ljust, utan grumlighet.

Doft: primära fruktiga och/eller blommiga aromer. För moget vin eller viner framställda med druvskal: mognare fruktaromer, sekundära och/eller tertiära aromer. Utan brister.

Smak: fruktig. Lätt syrlig. Utan brister. Balans mellan sötma, syrlighet och alkohol. Utan brister.

ORANGEVIN

Utseende: klart, ljust, utan grumlighet, i nyanser som varierar från intensivt gula till orange/bärnsten.

Doft: klar, utan primära aromer, kan ha inslag av grönsaker och/eller örter.

Smak: framträdande, ren, bra syrabalans, kan ha något bittra toner och/eller tanniner.

* Högsta halt av svaveldioxid om sockerhalten är mindre än 5 gram per liter: 200 milligram per liter.
Högsta halt av svaveldioxid om sockerhalten är minst 5 gram per liter: 300 milligram per liter.

* Om de analytiska gränserna inte är angivna tillämpas gällande tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,5
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Rosévin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen går från ljus rosa till körsbärsröd. Klart, ljus, utan grumlighet.

Doft: primära fruktiga aromer. Utan brister.

Smak: fruktig. Lätt syrlig. Frisk, lätt, balanserad.

- * Högsta halt av svaveldioxid om sockerhalten är mindre än 5 gram per liter: 200 milligram per liter.
Högsta halt av svaveldioxid om sockerhalten är minst 5 gram per liter: 250 milligram per liter.

- * Om de analytiska gränserna inte är angivna tillämpas gällande tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,5
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. Rött vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: olika intensiva röda nyanser, från lila för unga viner till brunorange för mogna viner. Klart, ljus, utan grumlighet.

Doft: primära aromer, med tertiära aromer hos mogna viner. Utan brister.

Smak: fruktig. Lätt syrlig. "Joven" [ung]: frisk. "Crianza": toner av lagring. Utan brister.

- * Högsta halt av svaveldioxid om sockerhalten är mindre än 5 gram per liter: 150 milligram per liter.
Högsta halt av svaveldioxid om sockerhalten är minst 5 gram per liter: 200 milligram per liter.

* Halten av flyktiga syror i de röda vinerna kan öka med 0,06 gram per liter för varje grad av alkoholhalt över 11 volymprocent och lagringsår, upp till högst 1,2 gram per liter (20 milliekvivalenter per liter).

* Om de analytiska gränserna inte är angivna tillämpas gällande tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,5
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. Mousserande kvalitetsvin

KORTEFATTAD BESKRIVNING

TRADITIONELL METOD FÖR MOUSSERANDE KVALITETSVINER

Utseende: gult eller rosa. Klart, ljust, utan grumlighet. Framträdande koldioxid.

Doft: primära fruktiga och/eller blommiga aromer. Utan brister.

Smak: fruktig. Lätt syrlig. Utan brister. Balans mellan sötma, syrlighet och alkohol. Utan brister.

"MÉTHODE ANCESTRALE" FÖR MOUSSERANDE KVALITETSVINER

Utseende: Färgen varierar från gröngul till gyllengul för de gröna druvsorterna. Från ljusrosa till körsbärsfärgad för druvsorten trepat. Klart, ljust, utan grumlighet. Framträdande koldioxid.

Doft: primära och sekundära aromer. Utan brister.

Smak: fruktig. Lätt syrlig. Utan brister. Balans mellan sötma, syrlighet och alkohol. Utan brister.

* Högsta totala syrahalt: 6 gram per liter.

* Om de analytiska gränserna inte är angivna tillämpas gällande tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,5
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

5. *Likörvin: mistela, moscatel, garnacha och rancio*

KORTEFATTAD BESKRIVNING

MISTELA, MOSCATEL OCH GARNACHA

Utseende: alla nyanser av gult för de gröna druvsorterna. Alla nyanser av intensivt brun för de blå druvsorterna. Klart, ljust, utan grumlighet.

Doft: aromer som är karaktäristiska för sorten. Tertiära aromer hos de lagrade vinerna. Alkoholen är välintegrerad. Utan brister.

Smak: Alkoholen är välintegrerad. Utan brister.

RANCIO

Utseende: bärnstensfärgad, röd, brunorange, ljus och klar. Utan grumlighet.

Doft: nötiga, rostade och kryddiga aromer. Utan brister.

Smak: torr. Utan brister.

- * Högsta halt av svaveldioxid om sockerhalten är 5 gram per liter [sic]: 150 milligram per liter.
Högsta halt av svaveldioxid om sockerhalten är minst 5 gram per liter: 200 milligram per liter.

- * Om de analytiska gränserna inte är angivna tillämpas gällande tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. *Pärlande vin*

KORTEFATTAD BESKRIVNING

Utseende: gult eller rosa. Klart, ljust, utan grumlighet. Framträdande koldioxid.

Doft: primära fruktiga och/eller blommiga aromer. Utan brister.

Smak: fruktig. Lätt syrlig. Utan brister. Balans mellan sötma, syrlighet och alkohol. Utan brister.

- * Om de analytiska gränserna inte är angivna tillämpas gällande tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	7
Lägsta totala syrahalt	

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

7. Vin från lätt torkade druvor: "Vimblanc"

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Viner som framställts av gröna druvsorter: alla nyanser av gult. Viner som framställts av blå druvsorter: alla nyanser av intensivt brun. Klart, ljust, utan grumlighet.

Doft: aromer av olika kanderade frukter. Toner av lagring i relevanta fall. Utan brister.

Smak: Alkoholerna är välintegrerade. Något söt. Utan brister.

* Om de analytiska gränserna inte är angivna tillämpas gällande tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	35
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Särskilda oenologiska metoder

Odlingsmetoder

Konstbevattning får endast användas för att förbättra druvornas kvalitet när vattenförsörjningen till skiftena och vinstockarnas ekologiska förhållanden inte gör det möjligt att uppnå den optimala kvalitetsnivån. Det ska säkerställas att framställningen och avkastningen följer bestämmelserna i specifikationen. Om förvaltningsorganet för ursprungsbeteckningen anser att konstbevattning kan skada druvornas kvalitet eller att den bryter mot de tillämpliga reglerna kan organet förbjuda konstbevattning i ett särskilt skifte.

De viner som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning får endast framställas av friska druvor som är mogna nog att ge viner med en lägsta naturlig alkoholhalt på 10 volymprocent.

Särskilda oenologiska metoder

Avkastningen vid utvinning får inte överstiga 70 liter must eller vin för varje 100 kg skördade druvor.

5.2. Högsta avkastning

Blå druvsorter

10 000 kg druvor per hektar.

70 hektoliter per hektar

Gröna druvsorter

12 000 kg druvor per hektar

84 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Kommun:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (med undantag för skiftena 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 och 77 i zon 1 samt skiftena 35 och 51 i zon 4)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (med undantag för skifte 66 i zon 3, skiftena 101, 105 och 111–113 i zon 6, zonerna 7, 8, 9, 10 och 11, skiftena 1–13, 17–38, 45, 133 och 134 i zon 12, skiftena 70–102, 104, 111, 220–234, 314 och 315 i zon 13, skifte 3 i zon 15, skifte 65 i zon 22, samt skiftena 26–43, 60–68, 70–81, 83, 84, 86, 87 och 88 i zon 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 (med undantag för skiftena 69, 70, 113 och 120 i zon 4, zon 5, skiftena 3–15, 20–27, 30–54, 56, 57, 58, 59 och 61–73 i zon 6, skiftena 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30–46, 48, 49, 50, 56 och 59–66 i zon 7, skiftena 76–89, 91–97, 99, 100, 101, 102, 105 och 106 i zon 8, skiftena 38–48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 och 74 i zon 9, skifte 8 i zon 10 samt skifte 99 i zon 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 (med undantag för zonerna 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 och 23, skiftena 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 och 254 i zon 17 samt skifte 29 i zon 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. Huvudsakliga druvsorter

Macabeo – viura
TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. Beskrivning av samband

8.1. Vin

Både jordarten (som inte är särskilt bördig i Camp-området och som består av kalkhaltigt material i området längs Ebrofloden) och klimatet avspeglas i sockerhalten och i den verkliga alkoholhalten. Havets och jordartens direkta inverkan i Camp de Tarragona-området gör att mycket mjuka och balanserade vita viner kan framställas. Vinerna är måttligt syrliga, har hög alkoholhalt och aromer som förbättras ju längre vinet lagras, vilket särskilt gäller för de röda vinerna.

De röda vinerna är kraftfulla och aromatiska, med mycket koncentrerade dofter och smaker. Rosévinerna är mycket klart körsbärsfärgade och har en aromatisk koncentration som är kännetecknande för Medelhavsområdet.

Det höga antalet soltimmar i området förstärker utvecklingen av de intensiva färgerna som är så typiska för våra viner, särskilt de röda.

Den kalkhaltiga jorden och det inlandspåverkade klimatet i området Ribera d'Ebre ger upphov till mycket glänsande vita viner. De röda vinerna kombinerar fylligheten och färgen hos caribenadruvorna och rikligheten hos garnachadruvorna, eftersom det är dessa två traditionella druvsorter som odlas i området.

Den stora vattenbristen i området är orsak till den låga skörden per hektar och den höga alkoholhalten i inlandsområdena.

De traditionella druvsorternas framträdande roll i framställningen av de olika kategorierna och typerna av vin ger dessa viner starka rötter i de regioner som de härrör från.

8.2. Mousserande kvalitetsvin och pärlande vin

Topografin i det området där viner med ursprungsbezeichnung "Tarragona" framställs är okomplicerad: merparten av marken är belägen på lägre höjder. Topografin i Camp de Tarragona-området har två utmärkande egenskaper: Serralada Prelitoral (bergskedjan strax innanför kusten) och kustslätterna.

Serralada Prelitorals branta sluttningar påverkar kustslätternas klimatförhållanden, och det är där vinstockarna odlas.

Landskapet där vingårdarna är anlagda är kännetecknande för området, och man använder traditionella odlingsmetoder.

Dessa landskapselement, som ger upphov till ett typiskt medelhavsklimat med många soltimmar och relativt låg vattentillgång, i kombination med jordarterna i det område där viner med ursprungsbeteckningen "Tarragona" framställs (jordar som inte är särskilt bördiga och har låga halter av fosfor), är idealiska för att odla druvor för framställning av mousserande kvalitetsviner.

Jordarterna i det område där vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Tarragona" framställs (som inte är särskilt bördiga i Camp-området och som består av kalkhaltigt material i området längs Ebrofloden) ger glänsande, aromatiska och mycket fina viner, som även är idealiska för framställning av mousserande vin.

Det soliga medelhavsklimatet ger upphov till druvor som – om de skördas tidigt i mogningsprocessen, då de är syrligare och mindre alkoholhaltiga – ger basviner som är ideala för framställning av mousserande vin.

8.3. **Likörvin**

Jordarterna i det område där vin med ursprungsbeteckningen "Tarragona" framställs är inte särskilt bördiga i Camp de Tarragona-området och består av kalkhaltigt material i området längs Ebrofloden. Klimatet, särskilt i inlandsområden där vattentillgången är låg, ger druvor som är idealiska för framställning av likörviner, tack vare den höga halten av restsocker och alkohol. Inga särskilda metoder används, men de vinstockar som odlas i området har anpassat sig till markens naturliga förhållanden, och den måttliga planttätheten ger upphov till druvor med en syra- och alkoholhalt som är optimal för framställning av likörviner.

När det gäller kulturella och historiska faktorer antogs den första förordningen om ursprungsbeteckningar 1947, och den gav enbart skydd för "Tarragona Clásico", ett likörvin som lagras på ekfat. "Tarragona Clásico" kan vara sött, halvtorrt eller torrt vin, samt vin av typen rancio.

Förordningen ändrades senare år 1959, och skyddet utökades till torra och halvsöta viner.

Allt det ovannämnda vittnar om hur viktiga likörvinerna är för vår region och vinernas koppling till den.

8.4. **Vin från lätt torkade druvor**

Vin från lätt torkade druvor har traditionellt sett framställts i Ribera d'Ebre-området. Framställningen av dessa viner är kopplad till de kalkhaltiga och/eller inte särskilt bördiga jordarna, som ger druvor med den höga sockerhalt som krävs för att framställa vinerna.

Klimatet i området, som är ett medelhavsklimat men med kontinental påverkan, med mycket varma somrar och en påtaglig vattenbrist, ger druvor som är idealiska för att framställa vin från lätt torkade druvor, på grund av deras höga restsockerhalt och optimala alkoholhalt.

Metoden för vinodling, som bygger på traditionella metoder i området och tar hänsyn till markens och druvsortens särskilda egenskaper, gör området idealiskt för att framställa vin från lätt torkade druvor.

Vinframställningsmetoden som används för att framställa vin från lätt torkade druvor ("vimblanc") inbegriper att torka druvorna på bord genom "sol y serena"-metoden (som innebär att vinet exponeras för solen under dagen och svalare temperaturer under natten), efter att de har skördats vid sin optimala mognadsgrad. När druvorna har torkats lätt framställs vinet utan att tillsätta alkohol. Eftersom druvorna torkas (lätt) har de en mycket hög koncentration av socker. Detta innebär att jäsningstiden går fort, vilket ger ett mycket sött vin.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret

Ordet "TARRAGONA" ska stå i versaler, och under ska det stå "Denominación de Origen Protegida" [skyddad ursprungsbeteckning]. Det sistnämnda uttrycket kan ersättas av det traditionella uttrycket "Denominación de Origen" [ursprungsbeteckning].

Den maximala höjden för de tecken som används för att ange "Tarragona" är 4 millimeter, och hälften av den storleken för "Denominación de Origen Protegida", eller "Denominación de Origen" om det uttrycket används.

Länk till produktspecifikationen

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