

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2021/C 402/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

**„Tarragona”****PDO-ES-A1555-AM03****Data złożenia wniosku: 25 listopada 2016 r.****1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

**2. Opis i uzasadnienie zmiany****2.1. Zmiana opisu produktów i metod produkcji**

Zmienia się opis poszczególnych metod przedstawiony w pkt 2 specyfikacji. Ponadto zmienia się pkt 3 i 4 jednolitego dokumentu.

Do wykazu produktów kategorii wina likierowego dodano „Vino de misa” (wino mszalne) i „Clásico”.

Tradycyjne wyrażenie „Clásico” historycznie stosowano w połączeniu z chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Tarragona”. Pierwsze przepisy dotyczące ChNP „Tarragona”, które przyjęto w 1945 r., zapewniały ochronę jedynie winom likierowym zwanym również „Tarragona Clásicos”.

Wino mszalne tradycyjnie produkuje się w obszarze ChNP „Tarragona”. Jedna z wytwórni wina działająca na tym obszarze dostarczała wino mszalne do Watykanu.

Istnieją różnice między opisem, który zachował się do tej pory, a metodami stosowanymi obecnie do produkcji win likierowych. Niniejsza zmiana zapewnia zgodność opisów z rzeczywistymi metodami stosowanymi na obszarze ChNP „Tarragona”.

Ponadto z wykazu win likierowych usunięto produkt „Vimblanc”, który włączono do kategorii „Wino z suszonych winogron”. Powody tej zmiany przytoczono poniżej.

**2.2. Wprowadzenie nowej kategorii win**

Dodano kategorię „Wino z suszonych winogron”, która obejmuje podtyp „Vimblanc”. W związku z tym zmieniono pkt 2, 2.1, 2.2 i 7.3 specyfikacji oraz pkt 3, 4 i 8 jednolitego dokumentu.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Tradycyjnie „Vimblanc” produkuje się w gminie Vinebre w regionie Ribera d’Ebre, a naszym zamiarem jest umożliwienie produkcji i butelkowania tego wina pod ochroną ChNP „Tarragona”.

Produkt jest produkowany z suszonych winogron pozyskiwanych za pomocą naturalnego odwodnienia odmian winorośli zatwierdzonych w niniejszej specyfikacji. Nie zwiększa się w sztuczny sposób naturalnej zawartości alkoholu. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu musi wynosić 9 % obj., całkowita zawartość alkoholu musi wynosić 16 % obj. (lub zawartość cukru musi wynosić 272 g/l), a maksymalna kwasowość lotna musi wynosić 2,1 g (w gramach kwasu octowego).

### 2.3. *Zmiana zawartości alkoholu*

Zniesiono maksymalną zawartość alkoholu i obniżono wartości minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu. W związku z powyższym zmieniono odpowiednio pkt 2 i 2.2 specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Zniesiono maksymalną zawartość alkoholu w odniesieniu do następujących kategorii: wino, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące.

W ostatnich zbiorach zawartość alkoholu była wyższa ze względu na zmianę klimatu, w szczególności w przypadku win czerwonych.

Według WRR minimalna rzeczywista zawartość alkoholu win z naszego obszaru uprawy winorośli musi wynosić 9 % obj. lub – w przypadku win półmusujących – 7 % obj.

Ze względu na zmianę klimatu zachodzącą na naszym obszarze producentom ciężko jest czasem osiągnąć tę minimalną zawartość alkoholu. W związku z tym obniżyliśmy minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu. Odpowiednio zmieniono rzeczywistą zawartość alkoholu w odniesieniu do następujących kategorii:

Wino: jedynie w przypadku wina czerwonego, 10,5 % obj. należy teraz zastąpić 10 % obj.

Wino półmusujące: 10 % obj. należy teraz zastąpić 7 % obj.

### 2.4. *Korekta błędu dotyczącego kwasowości ogólnej*

Dodano kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas winowy, ponieważ błędnie pominięto ją w pierwotnej specyfikacji. Zmieniono zatem pkt 2.2 specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu.

### 2.5. *Zmiana wyrażeń dotyczących produkcji i dojrzewania*

Zmieniono pkt 2.3 specyfikacji, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Zaktualizowano informacje dotyczące wyrażeń związanych z dojrzewaniem: „crianza”, „reserva” i „gran reserva”, tak aby odzwierciedlały one obecnie stosowane praktyki, które są zgodne z przepisami UE.

Dodanie tradycyjnego wyrażenia „Clásico” oznaczającego wino likierowe o zawartości cukru resztkowego przekraczającej 50 g/l.

Termin „Clásico” wiąże się z historią ChNP „Tarragona” już od pierwszych przepisów, które przyjęto w 1945 r., a które zapewniały ochronę winom likierowym zwanym „Tarragona Clásicos”. Celem tego zabiegu jest zapewnienie wartości dodanej produktu dzięki stosowaniu określenia tradycyjnego.

Metoda produkcji produktu jest następująca:

„Clásico”: Do produkcji wina likierowego tradycyjnie zwanego „Clásico de Tarragona” można używać moszczu, częściowo sfermentowanego moszczu, wina lub zagęszczonego moszczu z dopuszczonych odmian winorośli białych lub czerwonych. Minimalna naturalna zawartość alkoholu w wykorzystanych odmianach winorośli wynosi 12 % obj. i muszą one być całkowicie zdrowe. Podczas produkcji dodaje się najwyższej jakości alkohol winny.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu uzyskanego w ten sposób wina likierowego musi wynosić 15 % obj., maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu musi wynosić 22 % obj., a zawartość cukru resztkowego musi przekraczać 50 g/l.

Dodanie „vino de guarda” (wino do leżakowania) w pkt dotyczącym oznaczenia.

Jest to powszechnie stosowany proces produkcji, a celem tej zmiany jest przekazanie możliwie największej ilości informacji konsumentowi końcowemu.

Szczegółowy opis produktu znajduje się poniżej.

„Vino de guarda” (wino do leżakowania): aby móc stosować oznaczenie „vino de guarda”, produkt musi dojrzewać przez co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach. Po zakończeniu procesu dojrzewania produkt musi zostać zabutelkowany i wprowadzony do obrotu.

Dodanie tradycyjnego oznaczenia „Vino de misa” (wino mszalne). „Vino de misa” od zawsze produkowano w obszarze ChNP „Tarragona”, wspomniano o nim także w pierwszych przepisach. Celem tego zabiegu jest zapewnienie wartości dodanej produktu dzięki stosowaniu określenia tradycyjnego.

Proces jego produkcji przebiega w następujący sposób:

„Vino de misa” (wino mszalne): tradycyjne wino likierowe pod nazwą „Vino de misa de Tarragona” (wino mszalne z Tarragony) produkuje się z moszczu białych lub czerwonych odmian winorośli, w których minimalna naturalna zawartość alkoholu wynosi 12 % i które muszą być całkowicie zdrowe. Podczas procesu produkcji dodaje się najwyższej jakości alkohol winny. Rzeczywista zawartość alkoholu w otrzymanym winie likierowym wynosi 15–20 % obj.

#### 2.6. *Usunięcie gęstości nasadzeń i zmiany w przepisach dotyczących nawadniania*

Zmieniono pkt 3.1 specyfikacji i pkt 4 lit. a) jednolitego dokumentu.

Usunięcie gęstości nasadzeń:

Parametr ten nie nadaje produktowi żadnych szczególnych cech ani nie poprawia jego jakości. Potencjalna produkcja jest już ograniczona przez maksymalnymi dopuszczalnymi kilogramami na hektar.

Zmiany w przepisach dotyczących nawadniania:

Przepisy te zmieniono w celu zwiększenia ich skuteczności i ich aktualizacji, a także w celu dostosowania ich do potrzeb plantatorów winorośli, tak aby mogli oni stosować nawadnianie do poprawy jakości winogron.

Ponadto nawadnianie jest narzędziem, które może być stosowane jedynie w niektórych okolicznościach, w zależności od jakości winogron.

Nowe sformułowanie brzmi następująco: nawadnianie można prowadzić wyłącznie w celu poprawy jakości winogron w warunkach, w których nawodnienie działek i warunki ekologiczne uprawy winorośli nie pozwalają osiągnąć optymalnego poziomu jakości. Należy zapewnić, aby otrzymana produkcja i zbiory były zgodne z postanowieniami specyfikacji. Jeśli organ zarządzający chronioną nazwą pochodzenia uzna, że nawadnianie może niekorzystnie wpłynąć na jakość winogron lub że stanowi naruszenie obowiązujących przepisów, może zakazać stosowania tej praktyki na konkretnej działce.

#### 2.7. *Rozszerzenie wyznaczonego obszaru*

Zmieniono pkt 4 specyfikacji i pkt 6 jednolitego dokumentu.

Możliwość tę oceniono na wniosek niektórych grup zainteresowanych rozszerzeniem obszaru produkcyjnego. Opracowano sprawozdania dotyczące gleby, klimatu, agronomii i środowiska, aby określić, czy obszary objęte rozszerzeniem odpowiadają swoim profilem obszarowi ChNP. Rada ds. ChNP zbadała te kwestie i zdecydowała się rozszerzyć obszar produkcyjny.

Nowe gminy włączone do obszaru to:

Prades, Mont-ral, La Febró, Capafonts, El Perelló i Salou.

Niektóre gminy, których obszar należy częściowo do jednego obszaru ChNP, a częściowo do innego, również dokładnie określono.

## 2.8. Włączenie nowych odmian (drugorzędnych)

Zmieniono pkt 6 specyfikacji, natomiast jednolity dokument pozostaje bez zmian (ponieważ nowe odmiany włączono jako odmiany drugorzędne).

Jednym z interesów Rady ds. ChNP „Tarragona” jest utrzymanie, ożywienie i promowanie wykorzystania tradycyjnych odmian winorośli pochodzących z naszego regionu, z myślą o zachowaniu bogactwa odmian stosowanych w produkcji win objętych ChNP.

Ta zmiana specyfikacji oznacza, że wytwórnie wina będą mogły wskazać na etykietach odmiany drugorzędne, zapewniając tym samym ożywienie ich produkcji i ich upowszechnienie. Odmiany te są następujące:

Cartoixà, jako synonim Xarel·lo

Sumoll Blanc

Vinyater

Malvasia de Sitges lub Malvasia Grossa

## 2.9. Zmiany związku

Zmieniono pkt 7.3 specyfikacji i pkt 8 jednolitego dokumentu.

Utworzono nową kategorię produktu „wino z suszonych winogron”, której związek opisano poniżej.

Produkcja wina z suszonych winogron w ramach ChNP „Tarragona” wiąże się z obszarem za sprawą czynników kulturowych i historycznych, a także czynników fizycznych.

Rodzaj gleby i klimat, zwłaszcza na obszarach śródlądowych, gdzie wody jest mało, umożliwiają uprawę winogron nadających się idealnie do produkcji wina z suszonych winogron ze względu na wysoką zawartość cukru resztkowego i optymalną zawartość alkoholu.

Jeśli chodzi o czynniki kulturowe i historyczne, ten rodzaj wina tradycyjnie produkowano w naszym regionie, szczególnie na obszarach śródlądowych, co potwierdzają stosowne dokumenty. Wino to jest produkowane głównie przez spółdzielnie, zważywszy na ich znaczenie w naszym regionie.

## 2.10. Zniesienie wymogu butelkowania produktu u źródła

Zmieniono pkt 8.4 specyfikacji i pkt 9 jednolitego dokumentu.

Zdecydowaliśmy się znieść wymóg butelkowania produktu u źródła, ponieważ naszym zdaniem butelkowanie u źródła nie przyczynia się do zapewnienia ani utrzymania jakości produktu końcowego, a brak takiego butelkowania nie wpływa negatywnie na jakość produktu.

Wina objęte ChNP „Tarragona” muszą być pakowane w sposób umożliwiający zachowanie jego zasadniczego charakteru, cech i jakości i nigdy nie należy ich transportować w sposób, który mógłby niekorzystnie wpłynąć na jakość produktu końcowego. Jeżeli produkty mają być pakowane poza obszarem produkcji, należy z wyprzedzeniem powiadomić organ zarządzający ChNP, by mógł on nadzorować pakowanie i zagwarantować jakość produktu.

## 2.11. Włączenie określenia tradycyjnego „Clásico”.

Zmieniono pkt 8.6 specyfikacji. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

W ramach kategorii „Wina likierowe” dodano podkategorię „Clásico”, a samo to określenie jest związane z historią ChNP „Tarragona” (pierwsze przepisy, które przyjęto w 1945 r., zapewniały ochronę winom likierowym zwanym „Tarragona Clásicos”). Ma to na celu nadanie produktowi rozpoznawalności i włączenie „Clásico” jako określenia tradycyjnego. Zapewni to wartość dodaną i pomoże wypromować produkt.

## 2.12. Aktualizacja danych kontaktowych organu kontrolnego

Zmieniono pkt 9.1 specyfikacji. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Tarragona

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
15. Wino z suszonych winogron

4. **Opis wina lub win**1. *Wino białe*

Wygląd: barwa, które waha się od jasnożółtej po zielonkawą lub złotawej, w zależności od czasu dojrzewania produktu lub jego kontaktu z drewnem. Przezroczyste i połyskliwe, bez zmętnień.

Aromat: gdy wina są młode, można wyczuć nuty owoców przypominające aromaty białych owoców, owoców tropikalnych lub kwiatów. Gdy dojrzeją, zyskują bogatsze aromaty, takie jak aromaty drewna, dymu lub dojrzałych owoców.

Smak: zrównoważony pod względem słodczy, kwasowości i alkoholu. Młode wina białe są lekkie, świeże i nieco kwaskowate. Dojrzałe wina białe mają pełniejszą strukturę i dłuższe wykończenie.

— Jeżeli w specyfikacji nie wskazano limitów analitycznych, należy przestrzegać mających obecnie zastosowanie przepisów.

— Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l.

— Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 300 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Wino różowe*

Wygląd: barwy win różowych wahają się od bladoróżowej poprzez malinową, łososiową, skórki moreli i łupiny cebuli w zależności od rodzaju produkcji. Są przezroczyste, bez zmętnień.

Aromat: posiadają aromaty z nutami owoców, takich jak czerwone owoce, owoce leśne lub brzoskwinia.

Smak: świeże, jedwabiste, lekkie, zrównoważone wina z długim wykończeniem.

— Jeżeli w specyfikacji nie wskazano limitów analitycznych, należy przestrzegać mających obecnie zastosowanie przepisów.

— Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l.

— Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

### 3. Wino czerwone

Wygląd: młode wina mają intensywną czerwoną barwę z różnymi odcieniami fioletu i nie mają zmętnień. W miarę dojrzewania barwa staje się mniej intensywna i pojawiają się odcienie o barwie pomarańczowej.

Aromat: w młodych czerwonych winach wyczuwa się nuty zapachowe przypominające aromaty czerwonych owoców. Te prostsze aromaty stają się bardziej złożone w procesie dojrzewania, w trakcie którego pojawiają się aromaty balsamiczne i inne aromaty związane z dojrzewaniem przypominające drewno, dym lub przyprawę.

Smak: dzięki taninom wina czerwone są zrównoważone. Młode czerwone wina są pełne i jedwabiste, z lekko świeżym wykończeniem. Dojrzałe wina czerwone są bardziej złożone i nabierają jedwabistego i aksamitnego smaku, osiągając równowagę między słodyczą, kwasowością, alkoholem i cierpkością.

— Jeżeli w specyfikacji nie wskazano limitów analitycznych, należy przestrzegać mających obecnie zastosowanie przepisów.

— Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l.

— Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l.

— Maksymalna kwasowość lotna win czerwonych może wzrosnąć o 0,06 g/l na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 11 % obj. i rok dojrzewania, do maksymalnej wartości 1,2 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Gatunkowe wino musujące*

Wygląd: barwa żółta lub różowa w zależności od wykorzystanych winogron. Przezroczyste i połyskliwe z pęcherzykami dwutlenku węgla, bez zmętnień.

Aromat: świeże i owocowe aromaty przypominające aromaty wykorzystanych odmian winogron.

Smak: świeży, harmonijny i kremowy na podniebieniu, z dobrze integrującym się dwutlenkiem węgla.

Maksymalna kwasowość ogólna: 6 g/l

— Jeżeli w specyfikacji nie wskazano limitów analitycznych, należy przestrzegać mających obecnie zastosowanie przepisów.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. *Wino likierowe: mistela, muscatel, garnacha, rancio*

Mistela, muscatel, garnacha: barwa złotożółta, jeśli wino wyprodukowano z białych winogron; lśniący czarny, jeśli wyprodukowano je z czerwonych winogron. Wina są słodkie, jedwabiste, intensywne, ciepłe, oleiste i długie.

Rancio: wina o bursztynowej barwie z miedzianymi odcieniami. Bardzo połyskliwe, z aromatami i smakami prażonych suszonych owoców i przypraw. Wytrawne, intensywne i zostawiające mocny smak na podniebieniu.

— Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l.

— Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l.

— Jeżeli w specyfikacji nie wskazano limitów analitycznych, należy przestrzegać mających obecnie zastosowanie przepisów.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. *Wino likierowe: „Clásico”*

Do jego produkcji tego typu wina można używać moszczu, częściowo sfermentowanego moszczu, wina lub zagęszczonego moszczu z dopuszczonych odmian winorośli białych lub czerwonych. Minimalna naturalna zawartość alkoholu w wykorzystanych odmianach winorośli wynosi 12 % obj. i muszą one być całkowicie zdrowe. Podczas produkcji dodaje się najwyższej jakości alkohol winny. Można używać tradycyjnego wyrażenia „Clásico”.

Wygląd: barwy złotożółte o różnej intensywności, jeśli wino wyprodukowano z białych winogron; barwy wahające się od czerwonej do czarnej o różnej intensywności, jeśli wino wyprodukowano z czerwonych winogron.

Aromat: wina słodkie lub jedwabiste. Można w nich wyczuć aromaty rodzynek, daktyli, miodu, słodkich kwiatów lub dojrzałych owoców.

Smak: na podniebieniu są kwaśne, co kontrastuje ze słodyczą i nadaje im równowagę. Wina te są ciepłe, aksamitne i długie. Wszystkie aromaty wyczuwalne zapachowo są jeszcze wyraźniejsze na podniebieniu.

— Jeżeli w specyfikacji nie wskazano limitów analitycznych, należy przestrzegać mających obecnie zastosowanie przepisów.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. *Wino likierowe: „Vino de Misa”*

Produkt „Vino de misa” (wino mszalne) produkuje się z moszczu białych lub czerwonych odmian winorośli, w których minimalna naturalna zawartość alkoholu wynosi 12 % i które muszą być całkowicie zdrowe. Podczas procesu produkcji dodaje się najwyższej jakości alkohol winny. Rzeczywista zawartość alkoholu w otrzymanym winie likierowym wynosi 15–20 % obj.

Wygląd: odcienie od bladej do lekko złocistej.

Aromat: czysty, o prawidłowej intensywności, kwiatowy lub owocowy

Smak: słodki i zrównoważony, pozostawiający przyjemny posmak.

— Jeżeli w specyfikacji nie wskazano limitów analitycznych, należy przestrzegać mających obecnie zastosowanie przepisów.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	



8. *Wino półmusujące*

Barwa żółta lub różowa. Czyste i jasne, z delikatnymi pęcherzykami dwutlenku węgla, bez zmętnień. Dominują pierwotne aromaty odmian. Owocowe i świeże aromaty. Wyraziste, świeże wina o cierpkich smakach przypominających kwaśne owoce. Zrównoważony pod względem słodyczy, kwasowości i alkoholu.

— Jeżeli w specyfikacji nie wskazano limitów analitycznych, należy przestrzegać mających obecnie zastosowanie przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. *Wino z suszonych winogron: „Vimblanc”*

Produkt „Vimblanc” jest produkowany z suszonych winogron pozyskiwanych za pomocą naturalnego odwodnienia odmian winorośli zatwierdzonych w niniejszej specyfikacji, bez zwiększania w sztuczny sposób naturalnej zawartości alkoholu.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu produktu wynosi 9 % obj., a jego całkowita zawartość alkoholu wynosi 16 % obj. (lub jego zawartość cukru wynosi 272 g/l). Maksymalna kwasowość lotna wynosi 2,1 g (w gramach kwasu octowego).

Wygląd: barwa bursztynowa, która w miarę dojrzewania wina stopniowo zyskuje na intensywności

Aromat: wina słodkie lub jedwabiste lub intensywne, z aromatami rodzynek, daktyli, miodu, słodkich kwiatów lub dojrzałych owoców.

Smak: na podniebieniu są kwaśne, co kontrastuje ze słodyczą i nadaje im równowagę. Wina te są ciepłe, aksamitne i długie. Wszystkie aromaty wyczuwalne zapachowo są jeszcze wyraźniejsze na podniebieniu.

— Jeżeli w specyfikacji nie wskazano limitów analitycznych, należy przestrzegać mających obecnie zastosowanie przepisów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	35
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. **Praktyki enologiczne**

### a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

#### Praktyka zarządzania uprawami

Nawadnianie można prowadzić wyłącznie w celu poprawy jakości winogron w warunkach, w których nawodnienie działek i warunki ekologiczne uprawy winorośli nie pozwalają osiągnąć optymalnego poziomu jakości. Należy zapewnić, aby otrzymana produkcja i zbiory były zgodne z postanowieniami specyfikacji. Jeśli organ zarządzający chronioną nazwą pochodzenia uzna, że nawadnianie może niekorzystnie wpłynąć na jakość winogron lub że stanowi naruszenie obowiązujących przepisów, może zakazać stosowania tej praktyki na konkretnej działce.

Wina objęte niniejszą ChNP można produkować wyłącznie ze zdrowych winogron, dojrzałych na tyle, by można było produkować wina o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu 10 % obj.

#### Szczególne praktyki enologiczne

Wydajność ekstrakcji nie może przekraczać 70 litrów moszczu lub wina na każde 100 kg zebranych winogron.

### b) *Maksymalna wydajność*

#### 1. Czerwone odmiany winorośli

10 000 kg winogron na hektar

#### 2. Czerwone odmiany winorośli

70 hektolitrów na hektar

#### 3. Białe odmiany winorośli

12 000 kg winogron na hektar

#### 4. Białe odmiany winorośli

84 hektolitrów na hektar

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Gminy:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almóster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (z wyjątkiem działek 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 i 77 w strefie 1 i działek 35 i 51 w strefie 4)

La Canonja

Cambrils

Capafonts

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

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

Macabeo – Viura  
Tempranillo – Ull de Llebre

8. **Opis związku lub związków**

Na obszarze Camp de Tarragona panuje klimat śródziemnomorski.

Obszar Ribera d'Ebre obejmuje kotlinę Mora i ma formę doliny otoczonej wysokimi górami, przez której środek przepływa rzeka Ebro.

*Wino*

Zarówno rodzaj gleby (która na terenie Camp nie jest bardzo żyzna, a na obszarze wzdłuż brzegów Ebro składa się z materiałów wapiennych), jak i klimat znajdują odzwierciedlenie w stężeniu cukrów i rzeczywistej zawartości alkoholu.

Bezpośredni wpływ morza i rodzaju gleby na obszarze Camp de Tarragona umożliwia produkcję bardzo gładkich i zrównoważonych białych win. Wina są umiarkowanie kwaśne, mają wysoką zawartość alkoholu i aromaty, które, szczególnie w przypadku win czerwonych, z wiekiem nabierają mocy.

Wina czerwone są mocne i aromatyczne, o wysokim stężeniu zarówno aromatów, jak i smaku. Wina różowe mają bardzo połyskliwą wiśniową barwę i stężenie aromatów charakterystyczne dla Morza Śródziemnego.

Silne nasłonecznienie w regionie sprzyja powstawaniu intensywnych barw, tak typowych dla naszych win, szczególnie czerwonych.

Na obszarze Ribera d'Ebre dzięki wapiennym glebom i wpływowi klimatu kontynentalnego powstają bardzo połyskliwe wina białe. Wina czerwone łączą bukiet i barwę winogron cariñena z bogactwem smaków winogron garnacha, zważywszy że te dwie tradycyjne odmiany są odmianami uprawianymi na tym obszarze. Znaczny niedobór wody na tym obszarze tłumaczy niższe zbiory na hektar i wyższą zawartość alkoholu na obszarach śródlądowych.

Przewaga tradycyjnych odmian w produkcji różnych kategorii i rodzajów wina łączy je ściśle regionem, z którego pochodzą.

#### *Gatunkowe wino musujące i wino półmusujące*

Topografia obszaru objętego ChNP „Tarragona” nie jest skomplikowana: większość terenu stanowią obszary o małej wysokości. W topografii obszaru Camp de Tarragona wyróżnia się dwa elementy: jeden z nich to Serralada Prelitoral (nadbrzeżne pasmo górskie), a drugi – niziny nadbrzeżne.

Strome zbocza Serralada Prelitoral wpływają na warunki klimatyczne nizin nadbrzeżnych, na których odbywa się uprawa winorośli.

Krajobraz, na którym rozpościerają się winnice, jest typowy dla tego obszaru, a w winnicach stosuje się tradycyjne metody uprawy.

Te elementy krajobrazu, które nadają mu typowo śródziemnomorski klimat charakteryzujący się wielogodzinnym nasłonecznieniem i stosunkowo słabym nawodnieniem, w połączeniu z rodzajami gleby na obszarze objętym ChNP „Tarragona” (gleby te nie są bardzo żyzne i mają niską zawartość fosforu) są idealne do uprawy winogron do produkcji gatunkowych win musujących.

Gleby na obszarze objętym ChNP „Tarragona” (które na terenie Camp nie są bardzo żyzne, a na obszarze wzdłuż brzegów Ebro składają się z materiałów wapiennych) umożliwiają produkcję połyskliwych, aromatycznych i bardzo subtelnych win, które nadają się również idealnie do produkcji win musujących.

Klimat śródziemnomorski, z wielogodzinnym nasłonecznieniem, powoduje powstawanie winogron, które – zebrane na wczesnym etapie dojrzewania, gdy są bardzo kwaśne i mają mniejszą zawartość alkoholu – tworzą wina bazowe, które są idealne do produkcji win musujących.

#### *Wino likierowe*

Gleby na obszarze objętym ChNP „Tarragona” nie są bardzo żyzne, a na obszarze wzdłuż brzegów Ebro składają się z materiałów wapiennych.

Klimat, zwłaszcza na obszarach śródlądowych, gdzie wody jest mało, umożliwia uprawę winogron nadających się idealnie do produkcji win likierowych ze względu na wysoką zawartość cukru i wysoką zawartość alkoholu.

Chociaż nie stosuje się żadnych specjalnych praktyk, winorośl rosnąca na tym obszarze jest dostosowana do naturalnych warunków terenu, a umiarkowana gęstość nasadzeń umożliwia uzyskanie winogron o optymalnej kwasowości i zawartości alkoholu do produkcji win likierowych.

Jeśli chodzi o czynniki kulturowe i historyczne, pierwsze przepisy, które przyjęto w 1947 r., zapewniały ochronę jedynie winom odmiany „Tarragona clásico” będącym winami likierowymi dojrzewającymi w dębowych beczkach. „Tarragona clásico” może być winem słodkim, półwytrawnym lub wytrawnym oraz winem „rancio”.

Kolejna zmiana z 1959 r. rozszerzyła ochronę na wina wytrawne i półsłodkie.

Wszystkie powyższe informacje dowodzą znaczenia win likierowych w naszym regionie i ich związku z regionem.

#### *Wino z suszonych winogron*

Wino z suszonych winogron tradycyjnie produkowano na obszarze Ribera d'Ebre.

Produkcja tych win jest związana z glebami wapiennymi lub niezbyt żyznymi, umożliwiającymi uprawę winogron o wysokiej zawartości cukru wymaganej do produkcji tego rodzaju wina.

Klimat panujący na tym obszarze – śródziemnomorski, ale niepozbawiony wpływów kontynentalnych, charakteryzujący się bardzo gorącym latem i znacznym niedoborem wody – umożliwia uprawę winogron nadających się idealnie do produkcji wina z suszonych winogron ze względu na wysoką zawartość cukru resztkowego i optymalną zawartość alkoholu.

Taka metoda uprawy winorośli, oparta na metodach tradycyjnych dla tego obszaru i uwzględniająca szczególnie cechy charakterystyczne terenu oraz odmian, sprawia, że obszar ten idealnie nadaje się do produkcji wina z suszonych winogron.

Praktyka enologiczna stosowana do produkcji wina z suszonych winogron („Vimblanc”) polega na suszeniu winogron zebranych w momencie, w którym uzyskują one optymalny stopień dojrzałości, na stołach za pomocą metody „sol y serena” (w której winogrona są wystawione na słońce w ciągu dnia i na niższe temperatury nocą). Po wysuszeniu winogron wino produkuje się bez dodawania alkoholu. Winogrona po wysuszeniu (suszone winogrona) mają wysoką zawartość cukru. Oznacza to, że proces fermentacji przez drożdże szybko dobiega końca, dając w efekcie bardzo słodkie wino.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Słowo „TARRAGONA” musi być napisane drukowanymi literami i znajdować się pod słowami „Denominación de Origen Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia).

Maksymalna wysokość czcionki użytej do zapisania nazwy „Tarragona” wynosi 4 mm, a „Denominación de Origen Protegida” zapisuje się o połowę mniejszą czcionką.

#### **Link do specyfikacji produktu**

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/fitxers-binariis/control-canvis-Tarragona-Pliego-de-Condicion.es.pdf>

---