C/2023/892

10.11.2023

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2023/892)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

"Tarragona"

PDO-ES-A1555-AM07

Meddelelsesdato: 5.9.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Medtagelse af orangevin.**

Beskrivelse:

Der tilføjes en ny undertype af hvidvin i kategori 1 i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 Europa-Parlamentets og Rådets ([2]), dvs. fusionsmarkedsordningen.

Den orange hvidvin fremstilles af de hvide sorter, der er fastsat i produktspecifikationen, og sorten Xarello rosado kan også anvendes. Den fremstilles ved udblødning og efterfølgende gæring af druemosten med alt skind og kød og alle frø og eventuelt også stænglen.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da produktkategorierne ikke ændres, men der blot tilføjes en ny typologi inden for den eksisterende kategori 1. Da ændringen ikke falder ind under nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013, er der tale om en standardændring.

Begrundelse:

Fremstillingen af orangevin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tarragona fandt sted i mange år, men blev i en periode opgivet. Nu er nye producenter imidlertid begyndt at fremstille vin ved hjælp af samme teknik.

2. **Produktionsbetingelser for mousserende vin efter ancestralmetoden.**

Beskrivelse:

Det tilføjes, at fremstillingsprocessens varighed, regnet fra gæringen, er mindst ni måneder, når den gæring, der skal gøre vinen mousserende, sker i flasker.

Ændringen berører punkt 2 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Da ændringen ikke falder ind under nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013, er der tale om en standardændring.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.
([2]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Begrundelse:

Der er tale om en præcisering af et vigtigt aspekt af fremstillingen.

3. **Ændringer i den organoleptiske beskrivelse.**

Beskrivelse:

Ud over indførelsen af en beskrivelse af den nye undertype af vin (orangevin) forbedres de øvrige organoleptiske beskrivelser.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Da ændringen ikke falder ind under nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013, er der tale om en standardændring.

Begrundelse:

Der er tale om en forbedring af beskrivelserne, som gør det lettere at kontrollere overholdelsen.

4. **Ændring af visse analytiske grænseværdier.**

Beskrivelse:

Det minimale virkelige alkoholindhold i hvidvinene, rosévinene og rødvinene sættes ned. Indholdet er i øjeblikket 10 % vol. Det ændres til 9,5 % vol.

For tørre mousserende kvalitetsvine varierer sukkerindholdet fra 12 til 32 g/l, og det ændres til: mellem 17 og 32 g/l.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Da ændringen ikke falder ind under nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013, er der tale om en standardændring.

Begrundelse:

Indholdet ændres, da nogle vingårde producerer vine med mindre alkohol, og EU-lovgivningen tillader det. Med hensyn til grænsen for sukkerindholdet i tørre mousserende vine er der tale om en korrektion, da den nedre grænse er 17 og ikke 12 for tørre vine som fastsat i del A i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/33.

5. **Ændring af betingelserne for visse former for lagring.**

Beskrivelse:

For både betegnelsen "Barrica" og betegnelsen "Roble" ændres beholderens maksimale kapacitet fra 330 liter til 600 liter.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Da ændringen ikke falder ind under nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013, er der tale om en standardændring.

Begrundelse:

I henhold til de nationale bestemmelser om disse former for lagring må beholderne kunne rumme op til 600 liter (bilag III til kongeligt dekret (EU) nr. 1363/2011 af 7. oktober om gennemførelse af EU-reglerne om mærkning, præsentation og identifikation af visse vinprodukter), og produktspecifikationen udvides således op til denne grænse.

6. **Mærkning.**

Beskrivelse:

Det præciseres, at den obligatoriske angivelse af "Denominación de Origen Protegida" kan erstattes af den traditionelle benævnelse "Denominación de Origen".

Denne ændring berører punkt 8 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Da ændringen ikke falder ind under nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013, er der tale om en standardændring.

Begrundelse:

Der er tale om en tydeliggørelse af en mulighed, som allerede er tilladt i henhold til EU-lovgivningen (artikel 119, stk. 3, litra a, i forordning (EU) nr. 1308/2013).

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Tarragona

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

15. Vin af delvis tørrede druer

4. **Beskrivelse af vinene**

1. *Hvidvin og orangevin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

HVIDVIN

Farve: gul farve, der spænder fra grønlig til gyldengul. For vin fremstillet med drueskindet: orange farver. Ren, lys og uden uklarheder.

Aroma: primære frugt- og/eller blomsteraromaer. For vine lagret eller fremstillet med drueskindet: mere modne frugtaromaer, sekundære aromaer og/eller tertiære aromaer.

Uden fejl. Smag: frugtagtig. Let syrlig. Uden fejl, afbalanceret med hensyn til sødme, syrlighed og alkohol. Uden fejl.

ORANGEVIN

Farve: ren, lys og uden uklarheder, med nuancer, der spænder fra intens gul til orange- og ravgul.

Aroma: ren, med primære aromaer, eventuelt med noter af grønt og/eller urter.

Smag: åben, ren, med en god syrebalance og eventuelt let bitre noter og/eller tanninnoter.

* et maksimalt svovldioxidindhold på 200 mg/l ved et sukkerindhold på < 5 g/l og
300 mg/l ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l.

* Analytiske grænseværdier, der ikke er angivet, skal overholde den aktuelt gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *Rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lyserød til kirsebærrød. Ren, lys og uden uklarheder.

Aroma: primære frugtaromaer. Uden fejl.

Smag: frugtagtig. Let syrlig. Frisk, let, afbalanceret.

* et maksimalt svovldioxidindhold på 200 mg/l ved et sukkerindhold på < 5 g/l og 250 mg/l ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l.

* Analytiske grænseværdier, der ikke er angivet, skal overholde den aktuelt gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: intens rød farve med forskellige toner fra violet i de unge vine til brunrød i de lagrede vine. Ren, lys og uden uklarheder.

Aroma: primære aromaer, for de lagrede vine tertiære aromaer. Uden fejl.

Smag: frugtagtig. Let syrlig. Unge vine: frisk. Crianza: noter af lagring. Uden fejl.

* et maksimalt svovldioxidindhold på 150 mg/l ved et sukkerindhold på < 5 g/l og 200 mg/l ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l.

* Rødvinenes indhold af flygtige syrer kan stige med 0,06 g/l for hvert procenttrin alkohol over 11 % alkoholindhold og lagringsår op til højst 1,2 g/l (20 meq/l).

* Analytiske grænseværdier, der ikke er angivet, skal overholde den aktuelt gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. *Mousserende kvalitetsvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

MOUSSERENDE KVALITETSVIN EFTER TRADITIONEL METODE

Farve: gullig eller rosé. Ren, lys og uden uklarheder. Med indhold af kuldioxid.

Aroma: primære frugt- og/eller blomsteraromaer. Uden fejl.

Smag: frugtagtig. Let syrlig. Uden fejl, afbalanceret med hensyn til sødme, syrlighed og alkohol. Uden fejl.

MOUSSERENDE KVALITETSVIN EFTER ANCESTRALMETODEN

Farve: for hvide sorter gul farve, der spænder fra grønlig til gyldengul. For sorten Trepat roséfarve, der spænder fra lyserød til kirsebærrød. Ren, lys og uden uklarheder. Med indhold af kuldioxid.

Aroma: primære og sekundære aromaer. Uden fejl.

Smag: frugtagtig. Let syrlig. Uden fejl, afbalanceret med hensyn til sødme, syrlighed og alkohol. Uden fejl.

* Totalt maksimalt syreindhold: 6 g/l

* Analytiske grænseværdier, der ikke er angivet, skal overholde den aktuelt gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

5. *Hedvin: Mistela, Moscatel, Garnacha, Rancio*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

MISTELA, MOSCATEL, GARNACHA

Farve: for hvide sorter gul i alle nuancer. For røde sorter sortbrun i alle nuancer. Ren, lys og uden uklarheder.

Aroma: aromaer, der er specifikke for sorten. Ved lagring tertiære aromaer. Alkohol. Uden fejl.

Smag: Alkohol. Uden fejl.

RANCIO

Farve: ravfarvet, rød, brunrød, lys og klar. Uden uklarheder.

Aroma: aromaer af tørret frugt og krydderier, ristede aromaer. Uden fejl.

Smag: tør. Uden fejl.

* et maksimalt svovldioxidindhold på 150 mg/l ved et sukkerindhold på 5 g/l
200 mg/l ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l.

* Analytiske grænseværdier, der ikke er angivet, skal overholde den aktuelt gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. *Perlevin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gullig eller rosé. Ren, lys og uden uklarheder. Med indhold af kuldioxid.

Aroma: primære frugt- og/eller blomsteraromaer. Uden fejl.

Smag: frugtagtig. Let syrlig. Uden fejl, afbalanceret med hensyn til sødme, syrlighed og alkohol. Uden fejl.

* Analytiske grænseværdier, der ikke er angivet, skal overholde den aktuelt gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	7
Minimalt totalt syreindhold	

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. *Vin af delvis tørrede druer: "Vimblanc"*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: fremstillet af hvide sorter: gul farve i alle nuancer. Fremstillet af røde sorter: sortbrun farve i alle nuancer. Ren, lys og uden uklarheder.

Aroma: aromaer af kandiseret frugt, der er specifik for sorten. Noter af lagring, hvis relevant. Uden fejl.

Smag: Alkohol. Let sødlig. Uden fejl.

* Analytiske grænseværdier, der ikke er angivet, skal overholde den aktuelt gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	35
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. ***Særlige ønologiske fremgangsmåder***

Dyrkningsmetode

Kunstvanding må kun benyttes med henblik på at forbedre druernes kvalitet under forhold, hvor vandtilførslen til parcellerne og de økologiske betingelser for vinstokkene ikke gør det muligt at sikre en optimal kvalitet. Det skal sikres, at produktion og udbytte er i overensstemmelse med bestemmelserne i produktspecifikationen. Hvis forvaltningsmyndigheden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse antager, at kunstvanding kan påvirke druernes kvalitet negativt, eller at det udgør en overtrædelse af de gældende regler, kan myndigheden forbyde kunstvanding på konkrete parceller.

Vinene omfattet af denne BOB må udelukkende fremstilles af sunde druer, der er tilstrækkeligt modne til at fremstille vine med et naturligt alkoholindhold på minimum 10 % vol.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Udbyttet ved ekstrahering må ikke overstige 70 liter druemost eller vin pr. 100 kg høstede druer.

5.2. ***Maksimale udbytter***

Røde sorter

10 000 kg druer pr. hektar

70 hektoliter pr. hektar

Hvide sorter

12 000 kg druer pr. hektar

84 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Kommunerne:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (undtagen parcel 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 og 77 i zone 1 og parcel 35 og 51 i zone 4)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (undtagen parcel 66 i zone 3, parcel 101, 105 og 111-113 i zone 6, zone 7, 9, 8, 10 og 11, parcel 1-13, 17-38, 45, 133 og 134 i zone 12, parcel 70-102, 104, 111, 220-234, 314 og 315 i zone 13, parcel 3 i zone 15, parcel 65 i zone 22, parcel 26-43, 60-68, 70-81, 83, 84, 86, 87 og 88 i zone 23)

Els Garidells

Ginestar

La Masó

Masllorenç

Maspujols

El Milà

Miravet

Montbrió del Camp

Montferri

Mont-ral

Mont-roig del Camp

Móra d'Ebre

Móra la Nova (undtagen parcel 69, 70, 113 og 120 i zone 4, zone 5, parcel 3-15, 20-27, 30-54, 56, 57, 58, 59 og 61-73 i zone 6, parcel 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30-46, 48, 49, 50, 56 og 59-66 i zone 7, parcel 76-89, 91-97, 99, 100, 101, 102, 105 og 106 i zone 8 parcel 38-48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 og 74 i zone 9 parcel 8 i zone 10 og parcel 99 i zone 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 (undtagen zone 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 og 23, parcel 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 og 254 i zone 17 og parcel 29 i zone 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. **Druesorter**

MACABEO — VIURA

TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. ***Vin***

Både jordbundstypen (som ikke er særligt frugtbar i Camp-området og består af kalkholdige materialer i områderne langs Ebro-flodens bredder) og klimaet er afgørende for sukkerindholdet og det faktiske alkoholindhold. Havets og jordbundstypens direkte indflydelse i Camp de Tarragona-området skaber forudsætningerne for at producere meget bløde og afbalancerede hvidvine. Vinene har et moderat syreindhold og et højt alkoholindhold med aromaer, der navnlig for rødvinenes vedkommende bliver bedre ved lagring.

Rødvinene er kraftige og aromatiske med høj koncentration af både aroma- og smagsstoffer. Rosévinene har en meget lys kirsebærfarve

og en koncentration af aromaer, der er specifikke for Middelhavsområdet. Området nyder godt af meget solskin, hvilket fremmer

dybe farver, som er meget typiske for vinene fra området, navnlig rødvinene.

I Ribera d'Ebre-området giver den kalkholdige jordbund og det kontinentale klima meget lyse, klare hvidvine. Rødvinene sammenbringer krop og farve fra cariñena-druen og garnacha-druens fyldighed, og det er disse to traditionelle druesorter, der dyrkes i området. Den udbredte vandmangel i området giver et lavt høstudbytte pr. hektar og et deraf følgende højt alkoholindhold i områderne inde i landet.

De traditionelle druesorter er fremherskende i fremstillingen af de forskellige typer og kategorier af vine, der er typiske for det område, som de kommer fra.

8.2. ***Mousserende kvalitetsvin og perlevin***

Topografien af området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Tarragona" er ukompliceret, og størstedelen af området ligger ikke højt oppe. Topografien i Camp de Tarragona-området har to særlige kendetegn: på den ene side bjergkæden Serralada Prelitoral og på den anden side kystsletter.

De stejle skråninger på Serralada Prelitoral påvirker klimaforholdene ved kystsletterne,

hvor druerne dyrkes. Landskabet, hvori vinmarkerne ligger, er karakteristisk for området, og der benyttes traditionelle dyrkningsmetoder.

Disse landskabstræk, som er kendetegnet ved typisk middelhavsklima med mange solskinstimer og relativ lav nedbørsmængde, og jordbundstyperne, som er kendetegnende for området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tarragona (jordbund, som ikke er særlig frugtbar og har et lavt indhold af fosfor), er ideelle til dyrkning af druesorter til fremstilling af mousserende kvalitetsvin.

Jordbunden i området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tarragona (som ikke er særligt frugtbar i Camp de Tarragona-området og består af kalkholdige materialer i områderne langs Ebro-flodens bredder) giver lyse, klare, aromatiske og meget fine vine, der også er ideelle til fremstilling af mousserende vin.

Middelhavsklimaet med mange solskinstimer giver druer, der — når de høstes tidligt i modningsfasen, hvor de har et højt syreindhold og lavere alkoholindhold — giver basisvine, der er ideelle til fremstilling af mousserende vin.

8.3. ***Hedvin***

Jordbunden i området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tarragona er ikke særlig frugtbar i Camp de Tarragona-området og består af kalkholdige materialer i området langs Ebro-flodens bredder. Klimaet, navnlig i områderne inde i landet, hvor vandknapheden er størst, giver druer, der er ideelle til produktion af hedvin på grund af det høje sukkerindhold og høje alkoholindhold. Der benyttes ikke særlige dyrkningsmetoder, og dermed er vinstokkene, der vokser i området, tilpasset områdets naturlige vækstbetingelser, og den moderate plantetæthed sikrer druer med et syreindhold og alkoholindhold, der er optimalt til fremstilling af hedvin.

Med hensyn til de kulturelle og historiske faktorer blev den første lovgivning vedtaget i 1947, og den omfattede kun vine fremstillet af "Tarragona clásico"-druesorten, som er hedvine, der lagres på egefade. Tarragona clásico — og ligeledes rancio-vin — kan være sød, halvtør eller tør hedvin.

Ved en efterfølgende ændring i 1959 blev betegnelsen udvidet til at omfatte tørre og halvsøde vine.

Ovenstående understreger hedvinenes betydning for regionen og deres tilknytning hertil.

8.4. ***Vin af delvis tørrede druer***

Vin af delvis tørrede druer er traditionelt blevet produceret i Ribera d'Ebre-området. Produktionen af disse vine er knyttet til den kalkholdige og/eller ikke særlige frugtbare jord, der giver druer med et højt sukkerindhold, som kræves for at fremstille disse vine.

Klimaet i området, som er middelhavsklima, men med kontinentale virkninger, med meget varme somre og et klart vandunderskud betyder, at de druer, der dyrkes i området, er ideelle til produktion af vin fremstillet af let tørrede druer på grund af det høje restsukkerindhold og høje alkoholindhold.

Vindyrkningsmetoden, som bygger på de traditionelle metoder i området og tager hensyn til jordens særlige egenskaber og varietet, gør området ideelt til fremstilling af vine af delvis tørrede druer.

Metoden, der bruges til at fremstille vin af delvis tørrede druer (vimblanc), foregår ved at tørre druerne på borde, den såkaldte sol y serena-metode (vekselvirkning mellem solvarme og kølige nætter), efter de er blevet høstet, når de har den optimale modningsgrad. Når druerne er delvis tørrede, fremstilles vinen uden tilsætning af alkohol. Da druerne er tørret (let tørret), har de et meget højt sukkerindhold. Det betyder, at gæringsprocessen hurtigt stopper, hvorved der opnås en meget sød vin.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Ordet "TARRAGONA" skal være skrevet med store bogstaver og under betegnelsen "Denominación de Origen Protegida", som kan erstattes af den traditionelle benævnelse "Denominación de Origen".

Tegnstørrelsen i angivelsen "Tarragona" må højst være 4 mm, og halv tegnstørrelse anvendes til angivelsen "Denominación de Origen Protegida" eller "Denominación de Origen".

Link til 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