C/2023/892

10.11.2023

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2023/892)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]) veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Tarragona“

PDO-ES-A1555-AM07

Datum der Mitteilung: 5.9.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Einbeziehung von Orange Wine

Beschreibung

Es gibt eine neue Unterart von Weißwein gemäß Anhang VII Teil II Kategorie 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]) über die einheitliche GMO.

Der Orange Wine wird aus den in der Produktspezifikation festgelegten weißen Rebsorten hergestellt. Es kann auch die Sorte Xarello rosado verwendet werden. Orange Wine wird durch Mazeration und anschließende Gärung des Traubenmostes mit den Schalen, dem Fruchtfleisch und den Kernen sowie in einigen Fällen mit den Rappen hergestellt.

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da die Erzeugniskategorien nicht geändert werden, sondern nur eine neue Erzeugnisart innerhalb der bestehenden Kategorie 1 hinzugefügt wird. Da keine der Änderungsarten gemäß Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorliegt, handelt es sich daher um eine Standardänderung.

Begründung

Im Gebiet der g. U. „Tarragona“ wurde über viele Jahre Orange Wine hergestellt. Die Produktion wurde eine Zeit lang eingestellt, aber mittlerweile stellen neue Erzeuger wieder Wein mithilfe dieser Technik her.

2. Bedingungen für die Herstellung von Schaumwein nach der „méthode ancestrale“

Beschreibung

Es wurde die Dauer des Herstellungsprozesses hinzugefügt. Diese muss nach der Gärung mindestens neun Monate betragen, wenn die Gärung zur Herstellung von Schaumwein in der Flasche erfolgt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Da keine der Änderungsarten gemäß Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorliegt, handelt es sich um eine Standardänderung.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.
([2]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Begründung

Die Änderung dient der Klärung dieses wichtigen Teils der Herstellung.

3. **Änderungen bei der organoleptischen Beschreibung**

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung der neuen Weinunterart – Orange Wine – wurde hinzugefügt und eine Verbesserung der übrigen organoleptischen Beschreibungen vorgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Da keine der Änderungsarten gemäß Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorliegt, handelt es sich um eine Standardänderung.

Begründung

Die verbesserten Beschreibungen erleichtern die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften.

4. **Änderung bei einigen analytischen Grenzwerten**

Beschreibung

Der minimale vorhandene Alkoholgehalt wurde bei den Weiß-, Rosé- und Rotweinen von 10 % vol auf 9,5 % vol reduziert.

Bei den trockenen Qualitätsschaumweinen wurde der Zuckergehalt von ehemals 12 bis 32 g/l auf 17 bis 32 g/l geändert.

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Da keine der Änderungsarten gemäß Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorliegt, handelt es sich um eine Standardänderung.

Begründung

Der Alkoholgehalt wurde geändert, weil einige Keltereien Weine mit niedrigerem Alkoholgehalt herstellen, was nach europäischem Recht zulässig ist. Bei den trockenen Schaumweinen wurde der Zuckergehalt korrigiert. Bei den trockenen Weinen beträgt die Untergrenze gemäß Anhang III Teil A der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 nicht 12 g/l, sondern 17 g/l.

5. **Änderung der Bedingungen für bestimmte Begriffe im Zusammenhang mit der Reifung**

Beschreibung

In den Passagen, in denen die Begriffe „Barrica“ und „Roble“ verwendet werden, wurde das maximale Fassungsvermögen des Behälters von 330 Litern auf 600 Liter erhöht.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Da keine der Änderungsarten gemäß Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorliegt, handelt es sich um eine Standardänderung.

Begründung

Nach den nationalen Vorschriften für diese Begriffe dürfen Behälter mit einem Fassungsvermögen von bis zu 600 Litern verwendet werden (Anhang III des Königlichen Erlasses Nr. 1363/2011 vom 7. Oktober 2011 zur Umsetzung der Unionsvorschriften im Bereich der Kennzeichnung, Aufmachung und Identifizierung bestimmter Weinbauerzeugnisse). Der Grenzwert in der Produktspezifikation wurde daher erhöht, soweit die genannten Vorschriften dies zulassen.

6. **Angaben zur Kennzeichnung**

Beschreibung

Es wurde klargestellt, dass die obligatorische Angabe „Denominación de Origen Protegida“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] durch den traditionellen Begriff „Denominación de Origen“ [Ursprungsbezeichnung] ersetzt werden kann.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Da keine der Änderungsarten gemäß Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorliegt, handelt es sich um eine Standardänderung.

Begründung

Dies ist eine Option, die bereits nach den EU-Vorschriften zulässig war (Artikel 119 Absatz 3 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013).

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Tarragona

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Weißwein und Orange Wine*

KURZBESCHREIBUNG

WEISSWEIN

Aussehen: grüngelb bis goldgelb. Bei Weinen mit Maischestandzeit: Orangetöne. Klar, hell, keine Trübung.

Geruch: fruchtige und/oder blumige Primäraromen. Bei gereiften Weinen oder Weinen mit Maischestandzeit: Aromen reiferer Früchte, Sekundär- und/oder Tertiäraromen. Ohne Mängel.

Geschmack: fruchtig. Leicht sauer. Ohne Mängel. Ausgewogen hinsichtlich Süße, Säure und Alkohol. Ohne Mängel.

ORANGE WINE

Aussehen: klar, hell, keine Trübung, intensiv gelbe bis orange-bernsteinfarbene Töne.

Geruch: klar, mit Primäraromen, mitunter mit Pflanzen- und/oder Kräuternoten.

Geschmack: kräftig, rein, ausgewogene Säure, mitunter leicht bittere Noten und/oder Tanninnoten.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l: 200 mg/l;
Höchstgehalt an Schwefeldioxid bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l: 300 mg/l.

(*) Wenn keine analytischen Grenzwerte angegeben sind, finden die geltenden Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. *Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: blassrosa bis kirschrot. Klar, hell, keine Trübung.

Geruch: fruchtige Primäraromen. Ohne Mängel.

Geschmack: fruchtig. Leicht sauer. Frisch, leicht, ausgewogen.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l: 200 mg/l;
Höchstgehalt an Schwefeldioxid bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l: 250 mg/l.

(*) Wenn keine analytischen Grenzwerte angegeben sind, finden die geltenden Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: verschiedene intensive Rottöne, von Purpur bei jungen Weinen bis Gelbbraun bei gereiften Weinen. Klar, hell, keine Trübung.

Geruch: Primäraromen, mit Tertiäraromen bei gereiften Weinen. Ohne Mängel.

Geschmack: fruchtig. Leicht sauer. „Joven“ [jung]: frisch. „Crianza“: Reifungsnoten. Ohne Mängel.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l: 150 mg/l;
Höchstgehalt an Schwefeldioxid bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l: 200 mg/l.

(*) Der Grenzwert der flüchtigen Säure darf bei Rotweinen für jeden Grad Alkohol, der 11 % vol überschreitet, und für jedes Jahr der Reifung um 0,06 g/l bis auf einen Höchstwert von 1,2 g/l (20 Milliäquivalent pro Liter) angehoben werden.

(*) Wenn keine analytischen Grenzwerte angegeben sind, finden die geltenden Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

4. *Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

QUALITÄTSSCHAUMWEINE NACH DEM TRADITIONELLEN KLASSISCHEN VERFAHREN

Aussehen: gelb oder rosa. Klar, hell, keine Trübung. Kohlendioxid vorhanden.

Geruch: fruchtige und/oder blumige Primäraromen. Ohne Mängel.

Geschmack: fruchtig. Leicht sauer. Ohne Mängel. Ausgewogen hinsichtlich Süße, Säure und Alkohol. Ohne Mängel.

QUALITÄTSSCHAUMWEINE NACH DER „MÉTHODE ANCESTRALE“

Aussehen: grüngelb bis goldgelb bei den Weißweinsorten. Hellrosa bis kirschfarben bei der Sorte Trepat. Klar, hell, keine Trübung. Kohlendioxid vorhanden.

Geruch: Primär- und Sekundäraromen. Ohne Mängel.

Geschmack: fruchtig. Leicht sauer. Ohne Mängel. Ausgewogen hinsichtlich Süße, Säure und Alkohol. Ohne Mängel.

(*) Maximaler Gesamtsäuregehalt: 6 g/l.

(*) Wenn keine analytischen Grenzwerte angegeben sind, finden die geltenden Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	185

5. *Likörwein: „Mistela“, „Moscatel“, „Garnacha“, „Rancio“*

KURZBESCHREIBUNG

„MISTELA“, „MOSCATEL“, „GARNACHA“

Aussehen: Gelbtöne aller Art bei den Weißweinsorten. Dunkle Brauntöne aller Art bei den Rotweinsorten. Klar, hell, keine Trübung.

Geruch: sortentypische Aromen. Tertiäraromen bei gereiften Weinen. Gut eingebundener Alkohol. Ohne Mängel.

Geschmack: gut eingebundener Alkohol. Ohne Mängel.

„RANCIO“

Aussehen: bernsteinfarben, rot, gelbbraun, hell und klar. Keine Trübung.

Geruch: nussig, Röst- und Würzaromen. Ohne Mängel.

Geschmack: trocken. Ohne Mängel.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid bei einem Zuckergehalt von 5 g/l [sic]: 150 mg/l;
Höchstgehalt an Schwefeldioxid bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l: 200 mg/l.

(*) Wenn keine analytischen Grenzwerte angegeben sind, finden die geltenden Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. *Perlwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: gelb oder rosa. Klar, hell, keine Trübung. Kohlendioxid vorhanden.

Geruch: fruchtige und/oder blumige Primäraromen. Ohne Mängel.

Geschmack: fruchtig. Leicht sauer. Ohne Mängel. Ausgewogen hinsichtlich Süße, Säure und Alkohol. Ohne Mängel.

(*) Wenn keine analytischen Grenzwerte angegeben sind, finden die geltenden Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäure	

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

7. *Wein aus eingetrockneten Trauben: „Vimblanc“*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Weine aus weißen Sorten: Gelbtöne aller Art. Weine aus roten Sorten: dunkle Brauntöne aller Art. Klar, hell, keine Trübung.

Geruch: sortentypische Aromen kandierter Früchte. Gegebenenfalls Reifungsnoten. Ohne Mängel.

Geschmack: gut eingebundener Alkohol. Leicht süß. Ohne Mängel.

(*) Wenn keine analytischen Grenzwerte angegeben sind, finden die geltenden Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	35
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. ***Spezifische önologische Verfahren***

Anbauverfahren

Eine Bewässerung darf zur Verbesserung der Qualität der Trauben nur erfolgen, wenn der Wasserhaushalt und die ökologischen Bedingungen der Rebflächen kein optimales Qualitätsniveau ermöglichen. Es ist sicherzustellen, dass die Erzeugung und die Erträge den Bestimmungen der Produktspezifikation entsprechen. Die Verwaltungsstelle der g. U. kann die Bewässerung einer bestimmten Parzelle verbieten, wenn sie der Auffassung ist, dass die Bewässerung die Qualität der Trauben mindern könnte oder nicht den geltenden Vorgaben entspricht.

Die Weine mit der g. U. dürfen nur aus gesunden Trauben hergestellt werden, die reif genug sind, damit aus ihnen Weine mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol gewonnen werden können.

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Extraktionsausbeute darf 70 l Most oder Wein je 100 kg geernteter Trauben nicht übersteigen.

5.2. ***Höchsterträge***

Rotweinsorten

10 000 kg Trauben je Hektar

70 Hektoliter je Hektar

Weißweinsorten

12 000 kg Trauben je Hektar

84 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Die Gemeinden:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (ausgenommen Parzellen 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 und 77 der Zone 1 und Parzellen 35 und 51 der Zone 4)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia (ausgenommen Parzelle 66 der Zone 3; Parzellen 101, 105 und 111 bis 113 der Zone 6; Zonen 7, 8, 9, 10 und 11; Parzellen 1 bis 13, 17 bis 38, 45, 133 und 134 der Zone 12; Parzellen 70 bis 102, 104 bis 111, 220 bis 234, 314 und 315 der Zone 13; Parzelle 3 der Zone 15; Parzelle 65 der Zone 22; und Parzellen 26 bis 43, 60 bis 68, 70 bis 81, 83, 84, 86, 87 und 88 der 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 (ausgenommen Parzellen 69, 70, 113 und 120 der Zone 4; Zone 5, Parzellen 3 bis 15, 20 bis 27, 30 bis 54, 56, 57, 58, 59 und 61 bis 73 der Zone 6; Parzellen 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30 bis 46, 48, 49, 50, 56 und 59 bis 66 der Zone 7; Parzellen 76 bis 89, 91 bis 97, 99, 100, 101, 102, 105 und 106 der Zone 8; Parzellen 38 bis 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 und 74 der Zone 9; Parzelle 8 der Zone 10 und Parzelle 99 der Zone 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 (ausgenommen Zonen 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 und 23; Parzellen 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 und 254 der Zone 17; und Parzelle 29 der 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. **Keltertraubensorte(n)**

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

8.1. ***Wein***

Sowohl die Art des Bodens (im Gebiet Camp de Tarragona nicht sehr fruchtbar und im Gebiet am Ufer des Ebro aus kalkreichem Material bestehend) als auch das Klima wirken sich auf die Zuckerkonzentration und den vorhandenen Alkoholgehalt aus. Der unmittelbare Meereseinfluss und der Boden im Gebiet Camp de Tarragona bringen sehr geschmeidige und ausgewogene Weißweine hervor. Die Weine sind mäßig sauer, haben einen hohen Alkoholgehalt und Aromen, die sich insbesondere bei den Rotweinen mit zunehmender Reifung noch verbessern.

Die Rotweine sind kräftig und aromatisch, mit einer hohen Aromen- und Geschmacksdichte. Die Roséweine haben eine sehr leuchtend kirschrote Farbe und weisen eine Aromendichte auf, die für die Mittelmeerregion typisch ist.

Die hohe Sonneneinstrahlung in dem Gebiet fördert die Ausprägung der intensiven Farben, die für die Weine, insbesondere die Rotweine, so typisch sind.

Im Gebiet Ribera d'Ebre bringen die kalkreichen Böden und das Klima mit seinem kontinentalen Einfluss stark glänzende Weißweine hervor. In den Rotweinen vereinen sich Körper und Farbe der Cariñena-Trauben mit der Reichhaltigkeit der Garnacha-Trauben – den beiden Rebsorten, die traditionell in diesem Gebiet angebaut werden.

Die große Wasserknappheit in dem Gebiet erklärt die geringeren Erträge je Hektar und den höheren Alkoholgehalt in den Binnengebieten.

Da bei der Erzeugung der verschiedenen Kategorien und Arten von Weinen vorrangig traditionelle Rebsorten verwendet werden, sind die Weine stark in ihrer Ursprungsregion verwurzelt.

8.2. ***Qualitätsschaumwein und Perlwein***

Die Topografie des Gebiets der g. U. „Tarragona" ist unkompliziert: Die meisten Flächen liegen in geringer Höhenlage. Die Topografie des Gebiets Camp de Tarragona weist zwei spezifische Merkmale auf: die Serralada Prelitoral (Vorküstenbereich) und die Küstenebenen.

Die steilen Hänge der Serralada Prelitoral beeinflussen die klimatischen Bedingungen in den Küstenebenen, in denen die Rebstöcke angebaut werden.

Die Landschaft, in der die Rebflächen liegen, ist für das Gebiet charakteristisch, und es werden traditionelle Anbauverfahren angewandt.

Die Merkmale des Geländes, die ein typisch mediterranes Klima mit vielen Sonnenstunden und relativ geringem Wasserangebot zur Folge haben, bieten zusammen mit den Bodenarten im Gebiet der g. U. „Tarragona“ (nicht sehr fruchtbare Böden mit niedrigem Phosphorgehalt) ideale Anbaubedingungen für Trauben, aus denen Qualitätsschaumweine hergestellt werden.

Die Böden im Gebiet der g. U. „Tarragona“ (nicht sehr fruchtbar im Gebiet Camp de Tarragona und im Gebiet am Ufer des Ebro aus kalkreichem Material bestehend) bringen glänzende, aromatische und sehr feine Weine hervor, die auch für die Herstellung von Schaumweinen ideal sind.

Im mediterranen Klima mit langer Sonnenscheindauer gedeihen Trauben, aus denen sich – bei früher Ernte in der Reifungsphase, wenn sie noch sehr säurereich und weniger alkoholhaltig sind – Grundweine gewinnen lassen, die für die Herstellung von Schaumweinen ideal sind.

8.3. ***Likörwein***

Die Böden im Gebiet der g. U. „Tarragona“ sind im Gebiet Camp de Tarragona nicht sehr fruchtbar und bestehen im Gebiet am Ufer des Ebro aus kalkreichem Material. Das Klima, insbesondere im Landesinneren, wo das Wasserangebot knapper ist, bringt Trauben hervor, die aufgrund ihres hohen Zuckergehalts und ihres hohen Alkoholgehalts bestens für die Herstellung von Likörweinen geeignet sind. Im Weinbau in dem Gebiet werden keine besonderen Verfahren angewandt, aber er ist an die natürlichen Bedingungen angepasst; aufgrund der geringen Pflanzdichte reifen Trauben, deren Säure- und Alkoholgehalt für die Herstellung von Likörweinen optimal ist.

Was die kulturellen und historischen Faktoren anbelangt, ist zu erwähnen, dass mit der ersten Rechtsvorschrift über die g. U. von 1947 nur Weine mit der Bezeichnung „Tarragona clásico“ – ein in Eichenfässern gereifter Likörwein – geschützt wurden. „Tarragona clásico“ kann süßer, halbtrockener oder trockener Wein sowie Ranciowein sein.

Als die Rechtsvorschrift 1959 geändert wurde, wurde der Schutz auf trockene und liebliche Weine ausgeweitet.

All dies belegt die Bedeutung der Likörweine in der Region und ihren Zusammenhang mit ihr.

8.4. ***Wein aus eingetrockneten Trauben***

Wein aus eingetrockneten Trauben wird traditionell im Gebiet Ribera d'Ebre erzeugt. Die Erzeugung dieser Weine hängt mit den kalkreichen und/oder nicht sehr fruchtbaren Böden zusammen, die Trauben mit dem für die Weinherstellung erforderlichen hohen Zuckergehalt hervorbringen.

Das Klima in dem Gebiet – mediterran, aber mit kontinentalen Einflüssen, mit sehr heißen Sommern und ausgeprägter Wasserknappheit – lässt Trauben reifen, die sich aufgrund ihres hohen Restzuckergehalts und des optimalen Alkoholgehalts bestens für die Erzeugung von Wein aus eingetrockneten Trauben eignen.

Dank der Weinanbaumethode, die auf den traditionell in dem Gebiet angewendeten Verfahren beruht und den Besonderheiten der Anbaufläche und der Sorte Rechnung trägt, eignet sich das Gebiet ideal für die Erzeugung von Wein aus eingetrockneten Trauben.

Bei dem Weinbereitungsverfahren zur Herstellung von Wein aus eingetrockneten Trauben („vimblanc“) werden die Trauben, nachdem sie bei optimalem Reifegrad geerntet wurden, auf Tischen nach der Methode „sol y serena“ (unter Einwirkung der Sonne am Tag und bei kühleren Temperaturen in der Nacht) getrocknet. Sobald die Trauben eingetrocknet sind, wird der Wein ohne Zusatz von Alkohol hergestellt. Da die Trauben getrocknet (eingetrocknet) werden, weisen sie eine sehr hohe Zuckerkonzentration auf. Das bedeutet, dass die Gärung mit Hefe schnell abgeschlossen ist, was zu einem sehr süßen Wein führt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung

Das Wort „TARRAGONA“ muss großgeschrieben werden und oberhalb des Schriftzugs „Denominación de Origen Protegida“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] angeordnet sein. Letzterer kann durch den traditionellen Begriff „Denominación de Origen“ [Ursprungsbezeichnung] ersetzt werden.

Die Schrift darf bei der Angabe „Tarragona“ nicht höher sein als 4 mm und bei den Angaben „Denominación de Origen Protegida“ bzw. „Denominación de Origen“ nur halb so hoch.

Link zur Produktspezifikation

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