C/2023/892

10.11.2023

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2023/892)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Tarragona»

PDO-ES-A1555-AM07

Date de la communication: 5.9.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Ajout du vin orange.**

Description:

Un nouveau sous-type de vin blanc est ajouté, relevant de la catégorie 1 de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ([2]), OCM unique.

L'élaboration du vin blanc ambré dit «orange» sera réalisée à partir des cépages blancs visés dans le cahier des charges; le cépage rosé Xarello pourra également être utilisé. Le vin sera obtenu par macération et fermentation ultérieure du moût de raisin avec la peau, la pulpe et les pépins, ainsi que les rafles éventuellement.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification normale, puisqu'aucun changement n'a été apporté aux catégories de produits et qu'il s'agit seulement d'introduire une nouvelle typologie au sein de la catégorie 1 existante. Par conséquent, en l'absence de tous les types de modifications envisagés à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013, il s'agit d'une modification normale.

Motifs:

La production de vin orange dans l'AO «Tarragona» a existé pendant de nombreuses années, avant d'être arrêtée un certain temps, mais de nouveaux producteurs ont désormais repris l'élaboration du vin avec cette technique.

2. **Conditions d'élaboration du vin mousseux ancestral.**

Description:

Désormais, la durée du processus d'élaboration, à compter de la fermentation, ne doit pas être inférieure à neuf mois, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux est réalisée en bouteilles.

Le point 2 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

En l'absence de tous les types de modifications envisagés à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013, il s'agit d'une modification normale.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.
([2]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Motifs:

Clarifier cet aspect important de l'élaboration.

3. **Changements dans la description organoleptique.**

Description:

Non seulement la description correspondant au nouveau sous-type de vins (orange) est introduite, mais les autres descriptions organoleptiques sont en outre améliorées.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

En l'absence de tous les types de modifications envisagés à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013, il s'agit d'une modification normale.

Motifs:

Améliorer les descriptions facilite la vérification de la conformité.

4. **Modification de certaines limites analytiques.**

Description:

Le titre alcoométrique acquis minimal est réduit dans les vins blancs, rosés et rouges. Il est actuellement de 10 % vol. et passe à 9,5 % vol.

Pour ce qui est des vins mousseux de qualité secs, la teneur en sucre est comprise entre 12 et 32 g/l. La nouvelle plage sera: entre 17 et 32 g/l.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

En l'absence de tous les types de modifications envisagés à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013, il s'agit d'une modification normale.

Motifs:

Le titre est modifié car certains vignobles produisent des vins moins alcoolisés et la réglementation européenne le permet. Concernant la limite de la teneur en sucres dans les vins mousseux secs, il s'agit d'une correction puisque la limite inférieure pour les vins mousseux secs est de 17 et non 12, comme le prévoit l'annexe III, partie A, du règlement délégué (UE) 2019/33.

5. **Modification des conditions de certaines mentions de vieillissement.**

Description:

La capacité maximale du contenant est modifiée aussi bien dans l'indication «Barrica» (fût) que dans l'indication «Roble» (chêne), qui passe de 330 litres à 600 litres.

Le point 2 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

En l'absence de tous les types de modifications envisagés à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013, il s'agit d'une modification normale.

Motifs:

La réglementation nationale de ces mentions autorise des contenants allant jusqu'à 600 litres (Annexe III du décret royal (UE) n° 1363/2011, du 7 octobre, qui met en œuvre la réglementation communautaire sur l'étiquetage, la présentation et la désignation de certains produits vitivinicoles); le cahier des charges repousse donc la limite dans la mesure autorisée par ledit règlement.

6. **Mentions d'étiquetage.**

Description:

Il est précisé que la mention obligatoire «Denominación de Origen Protegida» peut être remplacée par la mention traditionnelle «Denominación de Origen».

Le point 8 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

En l'absence de tous les types de modifications envisagés à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013, il s'agit d'une modification normale.

Motifs:

La modification rend explicite une possibilité que la réglementation communautaire autorise déjà (article 119, paragraphe 3, point a), du règlement n° 1308/2013).

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Tarragona

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

15. Vin de raisins passerillés

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc et vin orange*

DESCRIPTION SUCCINCTE

VIN BLANC

Robe: couleur jaune allant du jaune vert au doré. Dans le cas des vins élaborés avec la peau des raisins: couleurs orangées. Clair, lumineux et sans turbidité.

Nez: arômes primaires de fruits et/ou de fleurs. Dans le cas de vins vieillis ou de vins élaborés avec la peau des raisins: ils présenteront des arômes de fruits plus mûrs, des arômes secondaires et/ou des arômes tertiaires. Sans défauts.

Bouche: fruité, légèrement acide. Sans défaut, bon équilibre entre le sucre, l'acidité et l'alcool. Sans défauts.

VIN ORANGE

Robe: clair, lumineux et sans turbidité, avec des nuances pouvant aller du jaune intense à l'orangé-ambré.

Nez: clair, aux arômes primaires, peut présenter des notes végétales et/ou herbacées.

Bouche: franc, clair, avec une acidité équilibrée et des notes légèrement amères et/ou tanniques possibles.

* dioxyde de soufre maximal: 200 mg/l si sucres < 5 g/l;
  dioxyde de soufre maximal: 300 mg/l si sucres ≥ 5 g/l

* Les limites analytiques non communiquées sont conformes à la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. *Vin rosé*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur rouge, du rose pâle au rouge cerise. Clair, lumineux et sans turbidité.

Nez: arômes primaires de fruit. Sans défauts.

Bouche: fruité, légèrement acide. Frais, léger, équilibré.

* dioxyde de soufre maximal: 200 mg/l si sucres < 5 g/l;
  dioxyde de soufre maximal: 250 mg/l si sucres ≥ 5 g/l

* Les limites analytiques non communiquées sont conformes à la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

3. *Vin rouge*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge intense avec différentes tonalités, du violet dans les vins jeunes au brun dans les vins vieux.

Clair, lumineux et sans turbidité. Nez: arômes primaires, avec arômes tertiaires dans le cas des vins vieux. Sans défauts.

Bouche: fruité, légèrement acide. Joven (jeune): frais. Crianza (élevage): notes de vieillissement. Sans défauts.

* dioxyde de soufre maximal: 150 mg/l si sucres < 5 g/l;
  dioxyde de soufre maximal: 200 mg/l si sucres ≥ 5 g/l

* L'acidité volatile des vins rouges peut augmenter de 0,06 g/l pour chaque degré d'alcool supérieur à 11 % vol. et pour chaque année de vieillissement, jusqu'à un maximum de 1,2 g/l (20 mEq/l).

* Les limites analytiques non communiquées sont conformes à la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4. *Vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ MÉTHODE TRADITIONNELLE

Robe: jaune ou rosée. Clair, lumineux, sans turbidité. Présence de gaz carbonique.

Nez: arômes primaires de fruits et/ou de fleurs. Sans défauts.

Bouche: fruité, légèrement acide. Sans défauts, bon équilibre entre le sucre, l'acidité et l'alcool. Sans défauts.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ MÉTHODE ANCESTRALE

Robe: couleur jaune allant du jaune vert au doré pour les cépages blancs. Couleur rosée, du rose pâle au rouge cerise, pour le cépage Trepat. Clair, lumineux et sans turbidité. Présence de gaz carbonique.

Nez: arômes primaires et secondaires. Sans défauts.

Bouche: fruité, légèrement acide. Sans défauts, bon équilibre entre le sucre, l'acidité et l'alcool. Sans défauts.

* Acidité totale maximale: 6 g/l

* Les limites analytiques non communiquées sont conformes à la législation applicable

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

5. *Vin de liqueur: Mistela, Moscatel, Garnacha, Rancio*

DESCRIPTION SUCCINCTE

MISTELA, MOSCATEL, GARNACHA

Robe: toutes teintes de jaune pour les cépages blancs. Toutes teintes de noir-brun pour les cépages rouges. Clair, lumineux et sans turbidité. Nez: arômes propres au cépage.

Arômes tertiaires en cas de vieillissement. Intégration de l'alcool. Sans défauts.

Bouche: intégration de l'alcool. Sans défauts.

RANCIO

Robe: ambré, rouge, brun, brillant et limpide. Sans turbidité.

Nez: arômes de fruits secs, de torréfaction et d'épices. Sans défauts.

Bouche: sec. Sans défauts.

* dioxyde de soufre maximal: 150 mg/l si sucres; 5 g/l
dioxyde de soufre maximal: 200 mg/l si sucres ≥ 5 g/l

* Les limites analytiques non communiquées sont conformes à la législation applicable

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

6. *Vin pétillant*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune ou rosée. Clair, lumineux, sans turbidité. Présence de gaz carbonique.

Nez: arômes primaires de fruits et/ou de fleurs. Sans défauts.

Bouche: fruité, légèrement acide. Sans défauts, bon équilibre entre le sucre, l'acidité et l'alcool. Sans défauts.

* Les limites analytiques non communiquées sont conformes à la législation applicable

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	7
Acidité totale minimale	

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

7. *Vin de raisins passerillés: «Vimblanc»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: toutes teintes de jaune pour les vins élaborés avec des cépages blancs. Toutes teintes de noir-brun pour les vins élaborés avec des cépages rouges. Clair, lumineux et sans turbidité.

Nez: arômes de fruits confits propres au cépage. Notes de vieillissement, le cas échéant. Sans défauts.

Bouche: intégration de l'alcool. Légèrement sucré. Sans défauts.

* Les limites analytiques non communiquées sont conformes à la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	35
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. ***Pratiques œnologiques essentielles***

Pratique culturale

L'irrigation n'est pratiquée qu'à la seule fin d'améliorer la qualité du raisin dans les cas où l'approvisionnement en eau des parcelles et les conditions écologiques de la vigne ne permettent pas d'atteindre le niveau de qualité optimal. Il convient de s'assurer que la production et les rendements obtenus sont conformes aux dispositions du cahier des charges. L'organe de gestion de l'appellation d'origine peut interdire cette pratique sur une parcelle donnée s'il estime que l'irrigation peut avoir une incidence négative sur la qualité du raisin ou qu'elle constitue une infraction aux règles applicables.

Les vins bénéficiant de cette appellation ne peuvent être élaborés qu'à partir de raisins sains, suffisamment mûrs pour produire des vins ayant un titre alcoométrique naturel minimal supérieur ou égal à 10 % vol.

Pratique œnologique spécifique

Le rendement d'extraction ne peut dépasser 70 litres de moûts ou de vin pour 100 kg de raisins récoltés.

5.2. ***Rendements maximaux***

Variétés de cépage rouge

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

70 hectolitres par hectare

Variétés de cépage blanc

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

84 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les communes de:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (à l'exception des parcelles 13,15, 18, 28, 29, 34, 66 et 77 de la zone 1; des parcelles 35 et 51 de la zone 4)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

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

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Description du ou des liens**

8.1. ***Vins***

Tant le type de sol (qui n'est pas très fertile dans la zone du Camp et se compose de calcaire dans la zone des rives de l'Èbre) que le climat se reflètent dans la concentration de sucres et le titre alcoométrique acquis. L'influence directe de la mer et le type de sol que l'on trouve dans le Camp de Tarragona permettent de produire des vins blancs très suaves et bien équilibrés. Les vins sont modérément acides, présentent un titre alcoométrique élevé et possèdent des arômes qui, en particulier dans le cas des vins rouges, se développent avec l'âge.

Les vins rouges sont fermes et aromatiques, avec une forte concentration d'arômes et de saveurs. Les vins rosés ont une couleur cerise très brillante et une concentration d'arômes typiques de la Méditerranée. La zone très ensoleillée favorise l'obtention de couleurs profondes, typiques de nos vins, notamment les rouges.

Dans la zone des rives de l'Èbre, les sols calcaires et le climat, d'influence continentale, confèrent de la brillance aux vins blancs. Les vins rouges associent le corps et la robe du cariñena (carignan) à la richesse du garnacha (grenache), deux variétés traditionnelles cultivées dans la région.

Le déficit hydrique dont souffre cette région explique le faible rendement de la récolte à l'hectare et le titre alcoométrique plus élevé des vins produits dans l'arrière-pays.

La prévalence des variétés traditionnelles dans la production des différentes catégories et dénominations des vins contribue à l'ancrage de ces produits dans le territoire dont ils sont issus.

8.2. ***Vin mousseux de qualité et vin pétillant***

La topographie de l'aire de l'AO «Tarragona» est simple, l'essentiel du territoire se trouvant à basse altitude. Dans le relief de la campagne tarragonaise, on distingue deux unités: d'une part, la Serralada Prelitoral (chaîne montagneuse prélittorale) et, de l'autre, les plaines côtières.

Les pentes abruptes de la Serralada Prelitoral influencent les conditions climatiques des plaines côtières où sont cultivées les vignes.

Le paysage des plantations de vignes est typique de la région, et des méthodes de culture traditionnelles sont utilisées.

Ces éléments topographiques, qui donnent lieu à un climat méditerranéen type, caractérisé par un ensoleillement important et des précipitations relativement faibles, associés aux types de sols du territoire de l'AO «Tarragona» (sols peu fertiles pauvres en phosphore), conviennent parfaitement à la culture de raisins destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité.

Les sols de l'aire de l'AOP «Tarragona» (qui ne sont pas très fertiles dans la zone du Camp et se composent de calcaire dans la zone des rives de l'Èbre) donnent des vins vifs, aromatiques et très fins, qui se prêtent aussi parfaitement à l'élaboration de vins mousseux.

Le climat méditerranéen, caractérisé par un ensoleillement important, donne des raisins qui, s'ils sont récoltés à un stade précoce de la maturation, lorsqu'ils sont très acides et ont un titre alcoométrique peu élevé, produisent des vins de base parfaits pour l'élaboration de vins mousseux.

8.3. ***Vins de liqueur***

Les sols de l'aire de l'AO «Tarragona» ne sont pas très fertiles dans la zone du Camp et se composent de calcaire dans la zone des rives de l'Èbre. Le climat, notamment dans l'arrière-pays, qui souffre d'un déficit hydrique, donne des raisins parfaits pour élaborer des vins de liqueur, compte tenu de leur teneur élevée en sucre et de leur titre alcoométrique élevé. La culture de la vigne est adaptée aux conditions naturelles de la terre, sans qu'aucune pratique particulière ne soit appliquée, et la densité de plantation modérée donne des raisins de très grande qualité, en termes tant d'acidité que de titre alcoométrique, convenant parfaitement à l'élaboration des vins de liqueur.

En ce qui concerne les facteurs culturels et historiques, il convient de mentionner que le premier règlement, adopté en 1947, n'offrait de protection que pour le «Tarragona clásico», un vin de liqueur vieilli en fûts de chêne. Le «Tarragona clásico», de même que le «rancio», peut être doux, demi-sec ou sec.

Une modification ultérieure en 1959 a étendu la protection aux vins secs et demi-doux.

Ce qui précède atteste l'importance des vins de liqueur dans notre région et leur lien avec celle-ci.

8.4. ***Vin de raisins passerillés***

Le vin de raisins passerillés est traditionnellement produit dans la zone des rives de l'Èbre. La production de ces vins est liée aux sols calcaires et/ou peu fertiles, ce qui donne des raisins présentant une teneur élevée en sucre résiduel, indispensable à l'élaboration de ces vins.

Le climat de la zone, méditerranéen mais avec des incidences continentales, caractérisé par des étés très chauds et un déficit hydrique évident, donne des raisins parfaits pour élaborer des vins de raisins passerillés, compte tenu de leur teneur élevée en sucre résiduel et de leur titre alcoométrique optimal pour l'élaboration de ce type de produit.

Le mode de culture des vignes, qui repose sur les méthodes régionales traditionnelles et tient compte des caractéristiques particulières de la topographie et du cépage, rend la région parfaite pour produire du vin à base de raisins passerillés.

La pratique vitivinicole utilisée dans la production de vin à base de raisins passerillés (dit «vimblanc») consiste notamment à faire sécher les raisins sur des tables selon la méthode appelée «sol y serena» (qui vise à exposer la vigne au soleil durant la journée et aux températures plus fraîches la nuit), après les avoir récoltés à leur maturité optimale. Une fois les raisins passerillés, le vin est élaboré sans augmentation artificielle du titre alcoométrique. Dès lors qu'ils sont séchés (passerillés), les raisins possèdent une concentration élevée de sucres. Par conséquent, le processus de fermentation avec ajout de levure est de courte durée et donne un vin très sucré.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le terme «TARRAGONA» figure en majuscules avec la mention «Denominación de Origen Protegida» placée au-dessous, indication qui pourra être remplacée par la mention traditionnelle «Denominación de Origen».

Les caractères de la mention «Tarragona» mesureront au maximum 4 mm de haut, et ceux de la mention «Denominación de Origen Protegida» ou «Denominación de Origen» devront mesurer moitié moins.

Lien vers le cahier des charges

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