C/2023/892

10.11.2023

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2023/892)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Tarragona“

PDO-ES-A1555-AM07

Dátum oznámenia: 5. 9. 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zahrnutie oranžového vína**

Opis

Zahŕňa sa nový podtyp bieleho vína kategórie 1 v časti II prílohy VII k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([2]), jednotná SOT.

Na výrobu oranžového vína sa používajú biele odrody stanovené v špecifikácii a okrem nich aj odroda Xarello rosado. Oranžové víno sa vyrába maceráciou a následným kvasením hroznového muštu so šupkami, dužinou, semenami a v niektorých prípadoch aj stopkami.

Zmenil sa bod 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože kategória výrobku sa nemení, len sa dopĺňa nový typ výrobku v existujúcej kategórii 1. Keďže teda nedochádza k žiadnemu typu zmien stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, ide o štandardnú zmenu.

Dôvod

Oranžové víno sa v oblasti, na ktorú sa vzťahuje CHOP Tarragona vyrábalo mnoho rokov. Na určitý čas výroba zastala, ale noví výrobcovia sa k nej vrátili, a to pomocou uvedenej techniky.

2. **Podmienky pre šumivé víno vyrábané spôsobom „méthode ancestrale“**

Opis

Doplnilo sa trvanie výrobného procesu: od kvasenia musí trvať minimálne deväť mesiacov, ak kvasenie na výrobu šumivého vína prebieha vo fľašiach.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Keďže teda nedochádza k žiadnemu typu zmien stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, ide o štandardnú zmenu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.
([2]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Dôvod

Účelom je objasniť tento dôležitý aspekt výroby.

3. **Zmeny opisov organoleptických vlastností**

Opis

Doplnil sa opis organoleptických vlastností nového podtypu vína (oranžového vína) a ostatné opisy organoleptických vlastností sa lepšie sformulovali.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

Keďže teda nedochádza k žiadnemu typu zmien stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, ide o štandardnú zmenu.

Dôvod

Výstižnejšie formulácie v opise uľahčujú kontrolu dodržiavania predpisov.

4. **Zmeny niektorých analytických limitov**

Opis

Minimálny skutočný obsah alkoholu v objem. % pri bielych, ružových a červených vínach sa znížil z 10 % na 9,5 %.

Pri suchých akostných šumivých vínach sa predchádzajúci údaj k obsahu cukru v hodnote 12 až 32 gramov na liter zmenil na údaj 17 až 32 gramov na liter.

Zmenil sa bod 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Keďže teda nedochádza k žiadnemu typu zmien stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, ide o štandardnú zmenu.

Dôvod

Obsah alkoholu sa zmenil, pretože niektoré vinárstva vyrábajú vína s nižším obsahom alkoholu, čo je podľa únijných právnych predpisov povolené. V prípade šumivých vín sa opravil obsah cukru. Pri suchých vínach limit nie je 12 ale 17 gramov na liter, ako sa stanovuje v časti A prílohy III k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2019/33.

5. **Zmena podmienok pri určitých pojmoch súvisiacich s vyzrievaním**

Opis

Pri označeniach „Barrica“ a „Roble“ sa mení maximálna kapacita nádoby: zvyšuje sa z 330 litrov na 600 litrov.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Keďže teda nedochádza k žiadnemu typu zmien stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, ide o štandardnú zmenu.

Dôvod

Podľa vnútroštátnych pravidiel vzťahujúcich sa na nádoby pri týchto označeniach možno používať nádoby s objemom až 600 litrov (príloha III ku kráľovskej vyhláške 1363/2011 zo 7. októbra 2011, ktorou sa vykonávajú pravidlá EÚ týkajúce sa etikiet, prezentácie a identifikácia určitých vinárskych výrobkov). Limit v špecifikácii sa pre zvýšil na hodnotu povolenú podľa uvedených pravidiel.

6. **Pojmy na etikete**

Opis

Objasnilo sa, že pojem „Denominación de Origen Protegida“ (chránené označenie pôvodu) možno nahradiť tradičným pojmom „Denominación de Origen“ (označenie pôvodu).

Táto zmena sa týka bodu 8 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Keďže teda nedochádza k žiadnemu typu zmien stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, ide o štandardnú zmenu.

Dôvod

Rozvádza sa možnosť už povolená podľa pravidiel EÚ [článok 119 ods. 3 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013].

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Tarragona

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele víno a oranžové víno*

STRUČNÝ OPIS

BIELE VÍNO

Vzhľad: od zelenkastožltej po zlatožltú. Pri vínach, ktoré majú pri výrobe kontakt so šupkami: odtiene oranžovej. Číre, svetlé, bez zákalu.

Vôňa: primárne ovocná a/alebo kvetinová. Pri vyzretom víne alebo víne vyrábanom za kontaktu so šupkou: zrelšie ovocné vône, sekundárne a/alebo terciárne vône. Bez chýb.

Chuť: ovocná. Jemne kyslá. Bez chýb. Vyvážená z hľadiska sladkosti, kyslosti a obsahu alkoholu. Bez chýb.

ORANŽOVÉ VÍNO

Vzhľad: číre, bez zákalu, s odtieňmi od sýtej žltej po oranžovojantárovú.

Vôňa: čistá s primárnymi vôňami, môže mať rastlinné alebo bylinné tóny.

Chuť: výrazná, čistá, dobrá vyváženosť kyslosti, môžu sa vyskytnúť jemné horké a/alebo tanínové tóny.

* Maximálny obsah oxidu siričitého, ak je obsah cukru menej než 5 gramov na liter: 200 gramov na liter,
Maximálny obsah oxidu siričitého, ak je obsah cukru aspoň 5 gramov na liter: 300 gramov na liter.

* Ak sa analytické limity neuvádzajú, platia platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. *Ružové víno*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba na škále od svetloružovej po čerešňovú. Číre, svetlé, bez zákalu.

Vôňa: primárne ovocné vône. Bez chýb.

Chuť: ovocná. Jemne kyslá. Čerstvá, ľahká, vyvážená.

* Maximálny obsah oxidu siričitého, ak je obsah cukru menej než 5 gramov na liter: 200 gramov na liter, maximálny obsah oxidu siričitého, ak je obsah cukru aspoň 5 gramov na liter: 250 gramov na liter.

* Ak sa analytické limity neuvádzajú, platia platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. *Červené víno*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: sýta červená rozmanitých odtieňov od fialových pri mladých vínach po slivkovočervenú. Číre, svetlé, bez zákalu.

Vôňa: primárne vône, pri vyzretých vínach terciárne vône. Bez chýb.

Chuť: ovocná. Jemne kyslá. Vína „Joven“ (mladé): čerstvá. Vína „Crianza“: tóny dozrievania. Bez chýb.

* Maximálny obsah oxidu siričitého, ak je obsah cukru menej než 5 gramov na liter: 150 gramov na liter, maximálny obsah oxidu siričitého, ak je obsah cukru aspoň 5 gramov na liter: 200 gramov na liter.

* Obsah prchavých kyselín v červených vínach sa môže zvýšiť o 0,06 g/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 % a na každý rok vyzrievania až do maximálnej hodnoty 1,2 g/l (20 miliekvivalentov na liter).

* Ak sa analytické limity neuvádzajú, platia platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. *Akostné šumivé víno*

STRUČNÝ OPIS

AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO VYRÁBANÉ TRADIČNOU METÓDOU

Vzhľad: žlté alebo ružové. Číre, svetlé, bez zákalu. Bublinky oxidu uhličitého.

Vôňa: primárne ovocná a/alebo kvetinová. Bez chýb.

Chuť: ovocná. Jemne kyslá. Bez chýb. Vyvážená z hľadiska sladkosti, kyslosti a obsahu alkoholu. Bez chýb.

AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO VYRÁBANÉ SPÔSOBOM „MÉTHODE ANCESTRALE“

Vzhľad: biele odrody – od zelenkastožltej po zlatožltú. Odroda Trepat – od svetloružovej po čerešňovú. Číre, svetlé, bez zákalu. Bublinky oxidu uhličitého.

Vôňa: primárne a sekundárne vône. Bez chýb.

Chuť: ovocná. Jemne kyslá. Bez chýb. Vyvážená z hľadiska sladkosti, kyslosti a obsahu alkoholu. Bez chýb.

* Maximálna celková kyslosť: a) 6 gramov na liter

* Ak sa analytické limity neuvádzajú, platia platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

5. *Likérové víno: „Mistela“, „Moscatel“, „Garnacha“, „Rancio“*

STRUČNÝ OPIS

„MISTELA“, „MOSCATEL“, „GARNACHA“

Vzhľad: pri bielych vínach – všetky odtiene žltej. Pri červených vínach – všetky odtiene tmavohnedej. Číre, svetlé, bez zákalu.

Vôňa: charakteristická podľa jednotlivých odrôd. Terciárne arómy v dozretých vínach. Dobre integrovaný alkohol. Bez chýb.

Chuť: dobre integrovaný alkohol. Bez chýb.

„RANCIO“

Vzhľad: jantárové, červené, žltohnedé, jasné a číre. Bez zákalu.

Vôňa: orechové, hriankové a koreniste vône. Bez chýb.

Chuť: suchá. Bez chýb.

* Maximálny obsah oxidu siričitého, ak je obsah cukru 5 gramov na liter: 150 gramov na liter, maximálny obsah oxidu siričitého, ak je obsah cukru aspoň 5 gramov na liter: 200 gramov na liter.

* Ak sa analytické limity neuvádzajú, platia platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. *Perlivé víno*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: žlté alebo ružové. Číre, svetlé, bez zákalu. Bublinky oxidu uhličitého.

Vôňa: primárne ovocná a/alebo kvetinová. Bez chýb.

Chuť: ovocná. Jemne kyslá. Bez chýb. Vyvážená z hľadiska sladkosti, kyslosti a obsahu alkoholu. Bez chýb.

* Ak sa analytické limity neuvádzajú, platia platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7
Minimálna celková kyslosť	

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

7. *Víno zo zhrozienkovateného hrozna: „Vimblanc“*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: vína z bielych odrôd –všetky odtiene žltej. Vína z modrých odrôd – všetky odtiene tmavohnedej. Číre, svetlé, bez zákalu.

Vôňa: vône kandizovaného ovocia, charakteristické pre dané odrody. Prípadne tóny dozrievania. Bez chýb.

Chuť: dobre integrovaný alkohol. Jemne sladká. Bez chýb.

* Ak sa analytické limity neuvádzajú, platia platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	35
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. ***Osobitné enologické postupy***

Pestovateľský postup

Zavlažovanie sa môže vykonávať len s cieľom zlepšiť kvalitu hrozna za okolností, keď dodávka vody na pozemky a ekologické podmienky viniča neumožňujú dosiahnuť optimálnu úroveň kvality. Musí sa zabezpečiť, aby výroba a získané výnosy boli v súlade s ustanoveniami špecifikácie. Ak riadiaci orgán CHOP usúdi, že zavlažovanie môže nepriaznivo ovplyvniť kvalitu hrozna alebo že predstavuje porušenie platných pravidiel, môže ho na konkrétnom pozemku zakázať.

Vína, na ktoré sa vzťahuje toto CHOP, sa môžu vyrábať iba zo zdravého hrozna, ktoré je dostatočne zrelé na výrobu vín s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 10 obj. %.

Osobitný enologický postup

Výlisnosť nesmie prekročiť 70 litrov muštu alebo vína na každých 100 kg zozbieraného hrozna.

5.2. ***Maximálne výnosy***

Modré odrody

10 000 kilogramov hrozna na hektár

70 hektolitrov na hektár

Biele odrody

12 000 kilogramov hrozna na hektár

84 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Obce:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (okrem pozemkov č. 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 a 77 zóny 1 a pozemkov č. 35 a 51 zóny 4)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

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

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **Opis súvislostí**

8.1. ***Víno***

Typ pôdy (ktorá v oblasti Camp nie je veľmi úrodná a skladá sa z vápenatého materiálu v oblasti pozdĺž brehov rieky Ebro), ako aj podnebie sa odráža v koncentrácii cukrov a skutočnom obsahu alkoholu. Priamy vplyv mora a pôdneho typu v oblasti Camp de Tarragona umožňuje výrobu veľmi jemných a vyvážených bielych vín. Vína sú mierne kyslé, majú vysoký obsah alkoholu a vyznačujú sa arómami, ktoré sa najmä v prípade červených vín zlepšujú s vekom.

Červené vína sú mocné a aromatické, s vysokou koncentráciou aróm a chutí. Ružové vína sú veľmi svetlej čerešňovej farby s koncentráciou vôní špecifických pre Stredozemie.

Vysoká intenzita slnečného svitu v tejto oblasti podporuje rozvoj intenzívnych farieb, ktoré sú pre naše vína typické, a to najmä pre červené.

V oblasti Ribera d'Ebre sa vďaka vápenatej pôde a podnebiu s kontinentálnym vplyvom vyrábajú veľmi lesklé biele vína. Červené vína kombinujú telo a farbu hrozna Cariñena a bohatstvo hrozna Garnacha, keďže práve tieto dve tradičné odrody sa pestujú v tejto oblasti.

Značný nedostatok vody v oblasti vysvetľuje nižší objem úrody na hektár a vyšší obsah alkoholu vo vnútrozemských oblastiach.

Tradičné odrody tu prevažujú pri výrobe vín rozličných kategórií a druhov. Vďaka tomu sú tieto vína silno zakorenené v tomto regióne, kde majú svoj pôvod.

8.2. ***Akostné šumivé a perlivé vína***

Topografia oblasti s CHOP „Tarragona" je jednoduchá s prevažne nízkou nadmorskou výškou. Oblasť Camp de Tarragona má dva rozlišovacie topografické prvky: Serralada Prelitoral (pobrežné horské pásmo) a pobrežné rovinaté oblasti.

Strmé svahy Serralada Prelitoral ovplyvňujú klimatické podmienky pobrežných rovín, kde sa pestuje vinič.

Krajina s vinohradmi je pre túto oblasť typická a využívajú sa tu tradičné pestovateľské spôsoby.

Tieto krajinné prvky, ktoré vytvárajú typické stredomorské podnebie s veľkým počtom hodín slnečného svitu a pomerne nízkym zásobovaním vodou, a druhy pôdy oblasti s CHOP „Tarragona“ (málo úrodné pôdy s nízkym obsahom fosforu) sú ideálne na pestovanie hrozna na výrobu akostných šumivých vín.

Pôdy v oblasti s CHOP Tarragona (ktoré v oblasti Camp nie sú veľmi úrodné a v časti pozdĺž brehov rieky Ebro pozostávajú z vápenatého materiálu) umožňujú výrobu lesklých, aromatických a veľmi jemných vín, ktoré sú takisto ideálne na výrobu šumivých vín.

Stredomorské podnebie s veľkým počtom hodín slnečného svitu prospieva hroznu, z ktorého – ak sa zberá na začiatku dozrievania, keď má vysoký obsah kyselín a nižší obsah alkoholu – sa vyrábajú základné vína, ktoré sú ideálne na výrobu šumivých vín.

8.3. ***Likérové víno***

Pôdy oblasti s CHOP Tarragona nie sú v oblasti Camp de Tarragona veľmi úrodné a v časti pozdĺž brehov rieky Ebro pozostávajú z vápenatého materiálu. V tomto podnebí, a to najmä vo vnútrozemských oblastiach, kde je menej vody, rastie hrozno, ktoré je vzhľadom na vysoký obsah cukru a alkoholu ideálne na výrobu likérových vín. Hoci sa nevyužívajú žiadne osobitné postupy, pestovanie viniča v tejto oblasti je prispôsobené prirodzeným podmienkam pôdy a výsledkom primeranej hustoty výsadby je hrozno s obsahom kyselín a alkoholu, ktoré je optimálne na výrobu likérových vín.

Pokiaľ ide o kultúrne a historické faktory, prvé nariadenie, ktoré bolo prijaté v roku 1947, poskytlo ochranu len pre vína z odrody „Tarragona Clásico“ – likérového vína zrejúceho v dubových sudoch. Víno Tarragona Clásico môže byť sladké, polosuché alebo suché, ako aj víno typu „rancio“.

Následnou zmenou z roku 1959 sa rozšírila ochrana aj na suché a polosladké vína.

To všetko potvrdzuje význam likérových vín v tomto regióne a ich súvislosť s regiónom.

8.4. ***Víno zo zhrozienkovateného hrozna***

Výroba vína zo zhrozienkovateného hrozna má v oblasti Ribera d'Ebre dlhú tradíciu. Výroba týchto vín sa spája s vápenatými a/alebo málo úrodnými pôdami, na ktorých rastie hrozno s vysokým obsahom cukru potrebným na výrobu týchto vín.

Vďaka podnebiu tejto oblasti, ktoré je stredomorské, no s kontinentálnymi vplyvmi, s veľmi horúcimi letami a výrazným nedostatkom vody, tu rastie hrozno ideálne na výrobu vína zo zhrozienkovateného hrozna vzhľadom na jeho vysoký obsah zvyškového cukru a optimálny obsah alkoholu.

Spôsob obrábania viniča, ktorý vychádza z tradičných spôsobov tejto oblasti a zohľadňuje špecifické vlastnosti krajiny a odrody, zabezpečuje, že táto oblasť je ideálna na výrobu vína zo zhrozienkovateného hrozna.

Enologické postupy, ktoré sa používajú na výrobu vína zo zhrozienkovateného hrozna (Vimblanc), zahŕňajú zber hrozna optimálnej zrelosti a následné sušenie na stoloch metódou „sol y serena“ (pri ktorej sa hrozno vystavuje počas dňa slnku a počas noci nižším teplotám). Keď hrozno zhrozienkovatie, víno sa vyrába bez pridania alkoholu. Keďže hrozno je vysušené (zhrozienkovatené), obsahuje vysokú koncentráciu cukrov. To znamená, že proces fermentácie pomocou kvasníc je rýchly a výsledkom je veľmi sladké víno.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky

Slovo „TARRAGONA“ musí byť napísané veľkými písmenami a uvedené pod slovami „Denominación de Origen Protegida“ (chránené označenie pôvodu). Označenie „Denominación de Origen Protegida“ možno nahradiť tradičným pojmom „Denominación de Origen“ (označenie pôvodu).

Maximálna veľkosť znakov použitých na označenie „Tarragona“ je 4 mm a na označenie „Denominación de Origen Protegida“ alebo prípadne „Denominación de Origen“ sa použije polovičná veľkosť.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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