



Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2023/892)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Tarragona»

PDO-ES-A1555-AM07

Fecha de comunicación: 5.9.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Incorporación del vino brisado.**

Descripción:

Se incorpora un nuevo subtipo de vino blanco de la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, OCM única.

La elaboración del vino blanco brisado se realizará a partir de las variedades blancas que se establecen en el Pliego y se podrá utilizar también la variedad Xarello rosado. Se obtendrá por maceración y posterior fermentación del mosto de la uva con la totalidad de sus pieles, pulpas y semillas y, eventualmente la rapa.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones- y el 4 del Documento Único.

Es una modificación normal pue no hay un cambio en las categorías de productos sino solamente la introducción de una nueva tipología dentro de la categoría 1 ya existente. Por tanto, al no incurrir en ninguno de los tipos de modificación contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, es una modificación normal.

Justificación:

La elaboración de vino brisado en la DO Tarragona se había hecho durante muchos años, durante un tiempo se dejó de hacer pero ahora nuevos elaboradores vuelven a elaborar vino con esta técnica.

2. **Condiciones de elaboración del vino espumoso ancestral.**

Descripción:

Se introduce que la duración del proceso de elaboración, contando a partir de la fermentación, no sea inferior a nueve meses, cuando la fermentación destinada a hacerlos espumosos se efectúe en botellas.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y no afecta al Documento Único.

Al no incurrir en ninguno de los tipos de modificación contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, es una modificación normal.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

⁽²⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Justificación:

Clarificar ese aspecto importante de la elaboración.

3. Cambios en la descripción organoléptica.

Descripción:

Además de introducir la correspondiente al nuevo subtipo de vinos (brisados), se mejoran el resto de descripciones organolépticas.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Al no incurrir en ninguno de los tipos de modificación contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, es una modificación normal.

Justificación:

Mejorar las descripciones facilita la verificación de su cumplimiento.

4. Cambio en algunos límites analíticos.

Descripción:

Se reduce el grado volumétrico adquirido mínimo en los vinos blancos, rosados y tintos. Actualmente está en 10%vol. Y pasa a ser 9,5% vol.

Y en los Vinos Espumosos de calidad- secos el contenido en azúcar, pone entre 12 a 32g/l y tiene que poner: entre 17 y 32 gr/l.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Al no incurrir en ninguno de los tipos de modificación contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, es una modificación normal.

Justificación:

Se modifican el grado debido a que algunas bodegas elaboran vinos más bajos en alcohol y la normativa europea lo permite. En cuanto al límite de azúcares en espumosos secos, es una corrección pues es 17 y no 12 el límite inferior para los secos, según establece el anexo III, parte A del Reglamento Delegado 2019/33.

5. Modificación en las condiciones de ciertas menciones de envejecimiento.

Descripción:

Se modificar la capacidad máxima del recipiente tanto en la indicación "Barrica" como en la indicación "Roble", que pasa de 330 litros a 600 litros.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Al no incurrir en ninguno de los tipos de modificación contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, es una modificación normal.

Justificación:

La regulación nacional de esas menciones permiten que los recipientes sean de hasta 600 litros (anexo III del Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas), por tanto el pliego amplía el límite hasta donde permite dicha normativa.

6. Menciones de etiquetado.

Descripción:

Se clarifica que la mención obligatoria "Denominación de Origen Protegida" puede ser sustituida por el término tradicional "Denominación de Origen".

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Al no incurrir en ninguno de los tipos de modificación contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) n.o 1308/2013, es una modificación normal.

Justificación:

Explicita una posibilidad que ya permite la reglamentación comunitaria (artículo 119.3.a del Reglamento (UE) n.o 1308/2013).

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Tarragona

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
15. Vino de uvas pasificadas

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino blanco y vino Brisado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

VINO BLANCO

Fase visual: Color amarillo desde amarillos verdosos a dorados. En el caso de vinos elaborados con las pieles: colores anaranjados. Limpio, brillante y sin turbidez.

Fase olfativa: Aromas primarios de fruta y/o floral. En caso de ser vinos envejecidos o elaborados con las pieles: presentaran aromas de frutas más maduras, aromas secundarios y/o aromas terciarios. Sin defectos.

Fase gustativa: Afrutado. Ligeramente ácido. Sin defectos, equilibrado entre dulzura, acidez y alcohol. Sin defectos.

VINO BRISADO

Fase visual: Limpio, brillante y sin turbidez. con tonalidades que pueden ir del amarillo intenso al anaranjado-ambarino.

Fase olfativa: Limpio, con aromas primarios, pudiendo tener notas vegetales y/o herbáceas.

Fase gustativa: franco, limpio, con buen equilibrio de acidez y con posibilidades de tener notas ligeramente amargas y/o tánicas.

- * sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares < 5 gr/l;
sulfuroso máximo 300 mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l

* Los límites analíticos no señalados cumplirán la legislación vigente aplicable

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color rojo, desde el rosa pálido a cereza. Limpio, brillante y sin turbidez.

Fase Olfativa: Aromas primarios de fruta. Sin defectos.

Fase gustativa: Afrutado. Ligeramente ácido. Fresco, ligero, equilibrado.

* sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares < 5 gr/l ;
sulfuroso máximo 250 mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l

* Los límites analíticos no señalados cumplirán la legislación vigente aplicable

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color rojo intenso con diferentes tonalidades, desde violáceas en vinos jóvenes a rojos tostados en vinos envejecidos. Limpio, brillante y sin turbidez.

Fase olfativa: Aromas primarios, con aromas terciarios en caso de vinos envejecidos.

Sin defectos. Fase gustativa: Afrutado. Ligeramente ácido. Joven: fresco. Crianza: notas de envejecimiento. Sin defectos.

* sulfuroso máximo 150 mgr/l si azúcares < 5 gr/l ;
sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l

* acidez volátil tintos puede superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1,2 gr/l (20 mEq/l).

* Los límites analíticos no señalados cumplirán la legislación vigente aplicable

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

ESPUMOSOS DE CALIDAD METODO TRADICIONAL

Fase visual: Amarillo o rosado. Limpio, brillante, sin turbidez.

Con presencia de gas carbónico.

Fase olfativa: Aromas primarios de fruta y/o floral. Sin defectos. Fase Gustativa: Afrutado. Ligeramente ácido. Sin defectos, equilibrado entre dulzura, acidez y alcohol. Sin defectos.

ESPUMOSO DE CALIDAD MÉTODO ANCESTRAL

Fase visual: Color amarillo desde amarillos verdosos a dorados, en variedades blancas. Color rosado, desde el rosa pálido a cereza, en la variedad Trepát. Limpio, brillante y sin turbidez. Con presencia de gas carbónico.

Fase olfativa: Aromas primarios y secundarios. Sin defectos. Fase gustativa: Afrutado.

Ligeramente ácido. Sin defectos, equilibrado entre dulzura, acidez y alcohol. Sin defectos.

* Acidez total máxima: 6 g/l

* Los límites analíticos no señalados cumplirán la legislación vigente aplicable

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. *Vino de licor: Mistela, Moscatel, Garnacha, Rancio*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

MISTELA, MOSCATEL, GARNACHA

Fase visual: Color amarillo en todas sus tonalidades en variedades blancas. Color negro-marrón en todas sus tonalidades en variedades tintas. Limpio, brillante y sin turbidez. Fase olfativa: Aromas propios de variedad.

Aromas terciarios en caso de envejecimiento. Integración del alcohol. Sin defectos.

Fase gustativa: Integración del alcohol. Sin defectos.

RANCIO

Fase visual: Ámbar, rojo, tostado, brillante y límpido. Sin turbidez.

Fase olfativa: Aromas frutos secos, tostados y especias.

Sin defectos. Fase gustativa: Seco. Sin defectos.

* sulfuroso máximo 150 mgr/l si azúcares; 5 gr/l *
sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares \geq 5 gr/l

* Los límites analíticos no señalados cumplirán la legislación vigente aplicable

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. *Vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Amarillo o rosado. Limpio, brillante, sin turbidez. Con presencia de gas carbónico.

Fase olfativa: Aromas primarios de fruta y/o floral. Sin defectos.

Fase gustativa: Afrutado. Ligeramente ácido. Sin defectos, equilibrado entre dulzura, acidez y alcohol. Sin defectos.

* Los límites analíticos no señalados cumplirán la legislación vigente aplicable

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. *Vino de uva pasificada: "Vimblanc"*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Elaborado con variedades blancas: color amarillo en todas sus tonalidades. Elaborado con variedades tintas: color negro-marrón en todas sus tonalidades. Limpio, brillante y sin turbidez.

Fase olfativa: Aromas de frutas confitadas propias de la variedad. Notas de envejecimiento, si procede.

Sin defectos. Fase gustativa: Integración del alcohol. Ligeramente dulce. Sin defectos.

* Los límites analíticos no señalados cumplirán la legislación vigente aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	35
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. **Prácticas enológicas específicas**

Práctica de cultivo

La práctica de riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objetivo de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la vid no permitan alcanzar el nivel de calidad óptimo y se velará para que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que prevé este Pliego. El órgano de gestión de la Denominación de Origen puede prohibir ésta práctica en una parcela concreta, si considera que la misma puede perjudicar a la calidad de la uva o bien, que comporte un incumplimiento de la normativa aplicable.

Exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 10% vol.

Práctica enológica específica

El rendimiento de extracción no será superior a 70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.

5.2. **Rendimientos máximos**

variedades tintas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

70 hectolitros por hectárea

variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

84 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Los municipios de:

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (excepto las parcelas 13,15, 18, 28, 29, 34, 66 y 77 del polígono 1; las parcelas 35 y 51 del polígono 4)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia, (excepto parcela 66 del Polígono 3; parcelas 101, 105 y de la 111 a la 113 del Polígono 6; los Polígonos 7, 8, 9, 10 y 11; las parcelas de la 1 a la 13, de la 17 a la 38, 45, 133 y 134 del Polígono12; las parcelas de la 70 a la 102, 104, 111, de la 220 a la 234, 314 y la 315 Polígono 13; la parcela 3 del Polígono 15; la parcela 65 del Polígono 22; las parcelas de la 26 a la 43, de la 60 a la 68, de la 70 a la 81, la 83, 84, 86, 87 y 88 del polígono 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 (excepto las parcelas 69, 70, 113 y 120 del Polígono 4; Polígono 5; las parcelas de la 3 a la 15, de la 20 a la 27, de la 30 a la 54, la 56, 57, 58, 59 y de la 61 a la 73 Polígono 6; parcelas 8, 9, 10, 14, 16, 24, de la 30 a la 46, la 48, 49, 50, 56 y de la 59 a la 66 del Polígono 7; las parcelas de la 76 a la 89, de la 91 a la 97, la 99, 100, 101, 102, 105 y 106 del Polígono 8; las parcelas de la 38 a la 48, la 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 y 74 del Polígono 9; parcela 8 del Polígono 10 y parcela 99 del Polígono 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 (excepto los polígonos 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 y 23; las parcelas 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 y 254 del Polígono 17; la parcela 29 del polígono 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. Variedad(es) de uva de vinificación

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. Vinos

Tanto el tipo de suelo (que se caracteriza por ser de baja fertilidad en la zona del Camp y los compuestos por materiales calcáreos en la zona de la ribera del Ebro) como la climatología se manifiestan en la concentración de azúcares y el grado volumétrico adquirido. La influencia directa del mar, junto con el tipo de suelo, en la zona del Camp de Tarragona, permite la elaboración de unos vinos blancos muy suaves y equilibrados, de acidez moderada, elevada graduación alcohólica y unos aromas, que principalmente en el caso de los vinos tintos, se exaltan con el envejecimiento.

Los vinos tintos son firmes y aromáticos, con gran concentración tanto de aromas como de sabor. Los vinos rosados son de un color cereza muy

brillante y con una concentración de aromas propia del mediterráneo. Al tratarse de una zona de gran insolación se favorece la obtención de

colores profundos, muy típicos de nuestros vinos, especialmente los tintos. En la zona de la Ribera d'Ebre, los suelos calcáreos y el clima con influencia continental da lugar a vinos blancos muy brillantes. Los vinos tintos armonizan el cuerpo y el color de la cariñena con la riqueza de la garnacha, ya que estas dos variedades tradicionales son las que se cultivan en esta zona.

En esta zona, hay un gran déficit hídrico que explica un volumen menor de cosecha por hectárea y una mayor graduación en las zonas de interior.

El predominio de las variedades tradicionales en la elaboración de las diferentes categorías y tipos de vinos hacen estos vinos estén arraigados en el territorio del que provienen.

8.2. *Vino espumoso de calidad y vinos de aguja*

El relieve de la DO Tarragona es sencillo, la mayor parte del territorio se encuentra a escasa altura. En el relieve del camp de Tarragona se distinguen dos unidades por una parte la Serralada Prelitoral y por otra las planas de costa.

La Serralada Prelitoral tiene fuertes pendientes que inciden en las condiciones climáticas de las planas de costa que es donde se desarrolla el

cultivo de la viña. El paisaje que conforman las viñas es característico de la zona y los sistemas de cultivo son los tradicionales.

Estas características de paisaje que da lugar a una climatología típicamente mediterránea con muchas horas de insolación, régimen hídrico relativamente bajo, junto con los tipos de suelo de la DO Tarragona (suelos de baja fertilidad, con escaso contenido en fósforo) son idóneos para el cultivo de la viña para elaborar vinos espumosos de calidad.

Los suelos de la DOP Tarragona (que se caracteriza por ser de baja fertilidad en la zona del Camp i los compuestos por materiales calcáreos en la zona de la ribera del Ebro) dan lugar a vinos brillantes, aromáticos y de gran finura que son ideales para elaborar también vinos espumosos.

El clima mediterráneo, con gran horas de insolación da lugar a uvas que recogidas en un momento temprano de maduración con acidez elevada y menor graduación permiten elaborar unos vinos bases óptimos para elaborar vinos espumosos.

8.3. **Vinos de licor**

Los suelos de la DO Tarragona son de baja fertilidad en la zona del Camp de Tarragona y compuestos por materiales calcáreos en la zona de la ribera del Ebro. La climatología sobre todo en las zonas de interior donde el déficit hídrico es más evidente, hace que la uva que se produce en estas zonas sea especialmente ideal para la elaboración de los vinos de licor, ya que la uva cuenta con un alto contenido de azúcares y una graduación alcohólica elevada para la elaboración de este tipo de producto. La viticultura de la zona, aunque no está sujeta a prácticas especiales, se adapta a las condiciones naturales del terreno y la densidad de plantación moderada da lugar a uvas de calidad óptima en cuanto a acidez y graduación alcohólica para elaborar vinos de licor.

En cuanto a los factores culturales e históricos mencionar que el primer reglamento del año 1947 sólo protegía los vinos "Tarragona clásico", se trata de un vino licoroso que se envejece en barricas de roble. El Tarragona clásico puede ser dulce, semiseco o seco, y también el vino rancio.

Fue en una posterior modificación del año 1959 cuando se empezaron a proteger los vinos secos y los vinos semidulces.

Todo lo expuesto, documenta la importancia y la vinculación que los vinos de licor tienen en nuestro territorio.

8.4. **Vino de uvas pasificadas**

La zona de la Ribera d'Ebre es donde se han elaborado históricamente vinos de uvas pasificadas. Estas elaboraciones van ligadas a cultivos en suelos calcáreos y/o poco fértiles que dan lugar a uvas con elevados contenidos en azúcares, necesarios para elaborar estos vinos.

La climatología de la zona que es mediterránea pero con incidencias continentales, con veranos muy calurosos y déficit hídrico patente hace que la uva que se produce en estas zonas sea especialmente ideal para la elaboración de vinos de uvas pasificados, ya que esa uva cuenta con un alto contenido de azúcares residuales y una graduación alcohólica óptima para la elaboración de éste tipo de producto.

La manera de cultivar la viña que se basa en los métodos tradicionales de la zona, respetando las características propias del terreno y de la variedad hace que esta zona sea óptima para elaborar los vinos de uvas pasificadas.

La práctica vitivinícola utilizada para elaborar el Vino de uvas pasificadas (Vimblanc) consiste en una vez se ha vendimiado la uva en su punto óptimo de maduración se procede al secado de la uva a sol y serena extendida en unas mesas. Una vez la uva está pasificada se procede a la elaboración del vino sin adición de alcohol. Al ser la uva deshidratada (pasificada) tiene una concentración muy alta de azúcares lo que hace que las levaduras paren pronto la fermentación lo que se traduce en un vino muy dulce".

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La palabra "TARRAGONA" irá en mayúsculas y debajo "Denominación de Origen Protegida", indicación que puede ser substituida por la mención tradicional "Denominación de Origen".

La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar "Tarragona" será de 4 mm y la mitad para "Denominación de Origen Protegida" o "Denominación de Origen", en su caso.

Enlace al pliego de condiciones

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