Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/1618

19.3.2025

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/2025/1618)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Tacoronte-Acentejo“

PDO-ES-A0115-AM04

Datum der Mitteilung: 30.12.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. ÄNDERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG

Beschreibung:

Die organoleptische Beschreibung der Weiß-, Rot- und Roséweine der Kategorie 1 wird geändert.

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

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Mit der Änderung soll die organoleptische Beschreibung der Weiß-, Rot- und Roséweine der Kategorie 1 in den verschiedenen Bewertungsphasen (Aussehen, Geruch, Geschmack) klarer und konkreter gefasst werden; gleichzeitig sollen die Deskriptoren objektiviert werden, um der Kontrollstelle die Anwendung der Norm „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012“ zur Konformitätsbewertung zu erleichtern. Den Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren, soll die Einhaltung der Anforderungen bezüglich der Prüfung der Einhaltung dieses Abschnitts der Spezifikation erleichtert werden.

2. ÄNDERUNGEN BEI DEN ANBAUPRAKTIKEN

Beschreibung:

Der Grenzwert für die Höchstzahl an Augen pro Rebstock wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Abschnitt b der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Festlegung der Höchstzahl von Augen pro Rebstock wird für nicht notwendig gehalten, da es sich um einen Wert im Zusammenhang mit der maximalen Traubenproduktion pro Hektar handelt. Der in Nummer 5 der Spezifikation festgelegte maximale Ertrag gibt indirekt die Höchstzahl der Augen pro Rebstock vor, weshalb die Streichung dieser Vorgabe, deren Kontrolle als Doppelarbeit betrachtet wird, die Erzeugungsmenge der Rebfläche nicht beeinflusst.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. ÄNDERUNG DES ERTRAGS PRO HEKTAR

Beschreibung:

Der zugelassene Maximalertrag wird von 10 000 auf 15 000 kg/ha und von 74 auf 111 hl/ha erhöht. Die Möglichkeit, den Maximalertrag je nach Blattoberfläche zu begrenzen, wird gestrichen, genauso wie der in den ersten fünf Jahren nach der Zwischenveredelung zugelassene Maximalertrag.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Diese Änderungen können vorgenommen werden, ohne dass die Qualität des Weins beeinträchtigt wird.

4. ZULASSUNG DER KOEXISTENZ MIT ANDEREN WEINEN

Beschreibung:

Mit dieser Änderung soll die Koexistenz von Trauben, Most und Wein mit Ursprung auf den Kanarischen Inseln, jedoch außerhalb des durch die g. U. abgegrenzten Gebiets, innerhalb derselben registrierten Betriebe ermöglicht werden. Dies soll auch für Trauben von eingetragenen Rebflächen und den zugehörigen Betrieben gelten.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Abschnitt b Nummer 3 Buchstabe b, Nummer 6 und 7 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht betroffen.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Aufgrund der Angebots- und Nachfragesituation, der Öffnung des Marktes und der Vermarktung müssen Weine mit verschiedenen g. U. in dieser Autonomen Gemeinschaft nebeneinander bestehen können, wobei diese Koexistenz stets durch eine effiziente Rückverfolgbarkeit sichergestellt werden muss. Alle Erzeugungsschritte, zu denen die Kontrollstelle bei Bedarf Zugang hat, müssen verfolgt und erfasst werden. Zu diesem Zweck müssen die Kellereien dies dem Regulierungsausschuss im Voraus mitteilen.

5. AKTUALISIERUNG VON KONTAKTDATEN

Beschreibung:

Die Kontaktdaten der zuständigen Kontrollbehörde (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria) werden geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 Abschnitt a der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die anderen aufgeführten Änderungen werden zum Anlass genommen, die Kontaktdaten dieser Stelle zu aktualisieren.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Tacoronte-Acentejo

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
3. Likörwein
4. Schaumwein
5. Qualitätsschaumwein
6. Aromatischer Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
11. Teilweise gegorener Traubenmost
15. Wein aus eingetrockneten Trauben
16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1. *WEIN (WEIß-, ROT- und ROSÉWEIN)*

KURZBESCHREIBUNG

Weißwein: Aussehen: Gelb in jeder Schattierung. Reiner, brillanter Wein. Geruch: Der Wein weist ein reines Aroma unterschiedlicher Intensität mit Primäraromen auf. Geschmack: Der Geschmack ist frisch und ausgewogen.

Rotwein: Aussehen: Rot in jeder Schattierung. Reiner, brillanter Wein. Geruch: Wein mit ausgeprägtem Geruch, unterschiedlicher Intensität, teilweise mit mineralischen und pflanzlichen Noten. Geschmack: Ausgewogener Wein.

Roséwein: Aussehen: Rosa in jeder Schattierung. Reiner, brillanter Wein. Geruch: Wein mit ausgeprägtem Geruch, Primäraromen und unterschiedlicher Intensität. Geschmack: Der Geschmack ist frisch und ausgewogen.

* Der Höchstgehalt an Schwefel steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *LIKÖRWEIN*

KURZBESCHREIBUNG

Die in Verkehr gebrachten Weine müssen eine attraktive Farbpalette aufweisen, die von wenig intensiv bis – bei älteren Jahrgängen – sehr intensiv reicht. Die Aromen müssen komplex und reintönig sein, mit kräftigen Noten reifer Trauben – und sogar von Rosinen –, die an die Rebsorte erinnern. Am Gaumen sticht die Ausgewogenheit von Alkohol, Süße und Säure hervor. Falls die Weine ausgebaut werden, müssen sie die für diesen Ausbau typischen Aroma- und Geschmackmerkmale aufweisen.

* Der Höchstgehalt an Schwefel steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 17,5

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 25

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *SCHAUMWEIN, QUALITÄTSSCHAUMWEIN UND AROMATISCHER QUALITÄTSSCHAUMWEIN*

KURZBESCHREIBUNG

Die in Verkehr gebrachten Weine müssen rein und brillant sein und eine blass- bis goldgelbe Farbe haben, wenn sie aus weißen Traubensorten hergestellt wurden. Wurden sie aus roten Traubensorten hergestellt, muss die Farbpalette von erdbeerrosa- bis zwiebelschalenfarben reichen. Die Bläschen sind klein und rund und werden kontinuierlich und beständig freigesetzt. In der Nase muss das Aroma klar, intensiv, komplex, fruchtig und sortentypisch sein. Aufgrund der Freisetzung von Kohlendioxid, die den Weinen Lebendigkeit verleiht, müssen diese am Gaumen körperreich sein mit einem fruchtigen Abgang voll geschmacklicher Vielfalt.

* Mindestgesamtalkoholgehalt: Schaumwein: 8,5 % vol; Qualitätsschaumwein: 9 % vol; Aromatischer Qualitätsschaumwein: 10 % vol. Der maximale Gesamtalkoholgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

4. *PERLWEIN, PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE*

KURZBESCHREIBUNG

Strohgelbe, reine Weine mit feiner Perlage, von mittlerer bis hoher Intensität. Klare Weine mit fruchtigen und blumigen Aromen und balsamischen Anklängen, vollmundig und pikant mit leicht säuerlichen Nuancen und Noten von Trockenfrüchten im Abgang. Das Aussehen der roséfarbenen und roten Perlweine und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure ist identisch mit dem von Rosé- und Rotweinen.

* Mindestgesamtalkoholgehalt: 9 % vol. Der maximale Gesamtalkoholgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang. Der Schwefelgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 7

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN UND WEIN AUS EINGETROCKNETEN TRAUBEN*

KURZBESCHREIBUNG

Die in Verkehr gebrachten Weine müssen rein und brillant sein und durch das Erzeugungsverfahren eine attraktive Farbpalette erhalten haben, die von wenig bis sehr intensiv reicht. Saubere, intensive, komplexe und sortentypische Aromen mit deutlichen Noten reifer Trauben und sogar von Rosinen. Am Gaumen sticht die körperreiche, geschmacksintensive Ausgewogenheit von Süße und Säure hervor.

* Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: Wein aus eingetrockneten Trauben: 9 % vol; Wein aus überreifen Trauben: 12 % vol; Mindestgesamtalkoholgehalt: Wein aus eingetrockneten Trauben: 16 % vol; Wein aus überreifen Trauben: 15 % vol. Der maximale Gesamtalkoholgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang. Der Schwefelgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *TEILWEISE GEGORENER TRAUBENMOST*

KURZBESCHREIBUNG

Dieses Erzeugnis kann aufgrund der langen Wachstumsphase und der langsamen Reifung der Trauben gewonnen werden. Der Most ist klar und brillant. Sein Geruch ist geprägt von mittelintensiven, fruchtigen Aromen mit möglichen grasigen Noten. Geschmacklich verfügt das Erzeugnis über eine positive Säure mit ausgewogener Süße.

* Nicht angegebene Grenzwerte müssen den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 1

— Mindestgesamtsäure: in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

7. *NATÜRLICHE SÜßWEINE*

KURZBESCHREIBUNG

Bei der Erzeugung dieser Weine wird der Alkoholgehalt nicht künstlich angehoben. Der enthaltene Alkohol stammt ausschließlich aus der Gärung. Der natürliche Alkoholgehalt beträgt mehr als 15 % vol bei einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 13 % vol. Die in Verkehr gebrachten Weine müssen rein und brillant sein und durch das Erzeugungsverfahren eine attraktive Farbpalette erhalten haben, die von wenig bis sehr intensiv reicht. Saubere, intensive, komplexe und sortentypische Aromen mit deutlichen Noten reifer Trauben und sogar von Rosinen. Am Gaumen sticht die körperreiche, geschmacksintensive Ausgewogenheit von Süße und Säure hervor.

* Mindestgesamtalkoholgehalt: 15 % vol. Der maximale Gesamtalkoholgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang. Der Schwefelgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 25

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

Die für die Erzeugung der Weine mit der g. U. verwendeten Trauben müssen einen Mindestzuckergehalt von 154 g/l aufweisen.

Die Techniken zur Handhabung der Trauben, des Mosts und des Weins, zur Gärkontrolle und zur Lagerung führen zu Weinen von höchster Qualität, die die traditionellen Qualitäten der unter die Ursprungsbezeichnung fallenden Weine wahren.

2. Anbauverfahren

Bei den Anbauverfahren handelt es sich um traditionelle Verfahren; die maximale Pflanzdichte darf 3 000 Rebstöcke pro Hektar nicht überschreiten.

Die Reben dürfen nur bewässert werden, um das Überleben der Rebe zu sichern und die gewünschte oder eine höhere Qualität zu erzielen. Neuanpflanzungen, Wiederanpflanzungen oder Ersatzanpflanzungen dürfen ebenfalls bewässert werden. Die Bewässerung ist in den ersten drei Anbaujahren ganzjährig zulässig.

5.2. *Höchsterträge*

15 000 kg Trauben je Hektar

111 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet umfasst die folgenden Gemeinden auf der Insel Teneriffa: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario und Santa Cruz de Tenerife.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALBILLO CRIOLLO

BASTARDO BLANCO – BABOSO BLANCO

BASTARDO NEGRO – BABOSO NEGRO

BERMEJUELA – MARMAJUELO

BREVAL

BURRABLANCA

CABERNET SAUVIGNON

CASTELLANA NEGRA

DORADILLA

FORASTERA BLANCA

GUAL

LISTÁN BLANCO DE CANARIAS

LISTÁN NEGRO – ALMUÑECO

LISTÁN PRIETO

MALVASÍA AROMÁTICA

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL NEGRO

NEGRAMOLL

PEDRO XIMÉNEZ

PINOT NOIR

RUBY CABERNET

SABRO

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO – DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

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

8.1. *Weißwein, Rotwein und Roséwein*

Obwohl alle Kanarischen Inseln vulkanischen Ursprungs sind, hat sich der Boden von Tacoronte-Acentejo anders entwickelt und ist von tonigem Lehm und tonigem Schluff geprägt. Er bringt ausgewogene, frische und lang anhaltende Weißweine sowie gut strukturierte Rotweine mit sehr ausgewogenen Nuancen, hochwertigen Tanninen und einem reintönigen, langen Abgang hervor. Die Roséweine von diesem Boden haben ein ausgewogenes Säure-Frische-Verhältnis.

8.2. *Likörwein*

Die zahlreichen, durch Gelände, Boden und den Einfluss der Passatwinde geschaffenen Mikroklimata bewirken, dass bestimmte Rebsorten nicht den optimalen Reifegrad erreichen, der für die Erzeugung von natürlichen Süßweinen erforderlich ist. Deswegen wurde traditionell durch Zusatz von Weinalkohol diese Art Wein mit frischen Aromen erzeugt, die an die entsprechende Rebsorte erinnern. Dieser Wein gewinnt bei der Reifung an Komplexität.

8.3. *Perlwein*

Die Vegetationsperiode der Reben in diesem Gebiet ermöglicht die Erzeugung von Perlwein. Die stabilen Temperaturen in dem Gebiet und die hohe Sonnenscheindauer bewirken eine lange Vegetationsperiode und eine langsame Reifung der Trauben. Dies bringt einen weichen, intensiv fruchtigen Wein mit einem lebendigen Geschmackseindruck hervor.

8.4. *Schaumwein*

Die Reben im Gebiet Tacoronte-Acentejo haben eine lange Vegetationsperiode und reifen langsam. Dies ist auf die hohe Stabilität der Temperaturen in dem geografischen Gebiet zurückzuführen, das eine Jahresniederschlagsmenge von 450 mm bis 550 mm aufweist und frostfrei ist. Das Gebiet hat im Durchschnitt 2 500 Sonnenstunden pro Jahr mit nur geringen Differenzen zwischen Sommer und Winter. Die (Passat-)Winde aus nördlicher Richtung schaffen unzählige stark kontrastierende Mikroklimata, deren Unterschiede auf eine Entfernung von nicht einmal 100 Metern spürbar sind. Durch die lange Vegetationsperiode und die langsame Reifung der Trauben erhalten die Weine eine hohe Aromaintensität. Diese Faktoren bewirken außerdem den lebendigen Geschmackseindruck und den fruchtigen Abgang.

8.5. *Wein aus überreifen Trauben*

Die Erziehung in geflochtenen Rebästen, das traditionelle Verfahren in diesem Gebiet, verbessert die Sonnenexposition und sorgt für eine einheitliche Temperatur an der gesamten Pflanze. Dies führt zu einem perfekten Gleichgewicht, sodass sich diese Weine am Gaumen durch ihr ausgewogenes Verhältnis zwischen Süße und Säure auszeichnen.

8.6. *Teilweise gegorener Traubenmost*

Das gängigste, traditionelle Erziehungssystem in diesem Gebiet ist die Erziehung in geflochtenen Rebästen. Dieses System fördert eine hohe Sonnenexposition der Rebe, sodass die Trauben einen hohen Zuckergehalt entwickeln, was der Erzeugung von dieser Art Wein zugutekommt.

8.7. *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

Die Vegetationsperiode der Reben in diesem Gebiet ermöglicht die Erzeugung von Perlwein. Die stabilen Temperaturen in dem Gebiet und die hohe Sonnenscheindauer bewirken eine lange Vegetationsperiode und eine langsame Reifung der Trauben. Dies bringt einen weichen, intensiv fruchtigen Wein mit einem lebendigen Geschmackseindruck hervor. Gleichwohl ist der menschliche Einfluss für diese Weinkategorie entscheidend, da das gesamte Kohlendioxid oder zumindest ein Teil davon zugesetzt werden muss, um die genannten Eigenschaften zu erhalten.

8.8. *Qualitätsschaumwein*

Die Reben im Gebiet Tacoronte-Acentejo haben eine lange Vegetationsperiode und reifen langsam. Dies ist auf die hohe Stabilität der Temperaturen in dem geografischen Gebiet zurückzuführen, das eine Jahresniederschlagsmenge von 450 mm bis 550 mm aufweist und frostfrei ist. Das Gebiet hat im Durchschnitt 2 500 Sonnenstunden pro Jahr mit nur geringen Differenzen zwischen Sommer und Winter. Die (Passat-)Winde aus nördlicher Richtung schaffen unzählige stark kontrastierende Mikroklimata, deren Unterschiede auf eine Entfernung von nicht einmal 100 Metern spürbar sind. Durch die lange Vegetationsperiode und die langsame Reifung der Trauben erhalten die Weine eine hohe Aromaintensität. Diese Faktoren bewirken außerdem den lebendigen Geschmackseindruck und den fruchtigen Abgang.

Der menschliche Einfluss ist wesentlich, um die Eigenschaften dieses Weines zu erzielen, da der Überdruck mindestens 3,5 bar und der Gesamtalkoholgehalt des Grundweins mindestens 9 % vol betragen muss. Durch diese Eigenschaft lässt er sich von der Kategorie Schaumwein differenzieren.

8.9. *Aromatischer Qualitätsschaumwein*

Die Reben im Gebiet Tacoronte-Acentejo haben eine lange Vegetationsperiode und reifen langsam. Dies ist auf die hohe Stabilität der Temperaturen in dem geografischen Gebiet zurückzuführen, das eine Jahresniederschlagsmenge von 450 mm bis 550 mm aufweist und frostfrei ist. Das Gebiet hat im Durchschnitt 2 500 Sonnenstunden pro Jahr mit nur geringen Differenzen zwischen Sommer und Winter. Die (Passat-)Winde aus nördlicher Richtung schaffen unzählige stark kontrastierende Mikroklimata, deren Unterschiede auf eine Entfernung von nicht einmal 100 Metern spürbar sind. Durch die lange Vegetationsperiode und die langsame Reifung der Trauben erhalten die Weine eine hohe Aromaintensität. Diese Faktoren bewirken außerdem den lebendigen Geschmackseindruck und den fruchtigen Abgang.

Die für diese g. U verwendeten Rebsorten gehören zu den von der Kommission zugelassenen Sorten. Zusammen mit den Boden- und Klimabedingungen prägen sie in hohem Maße die besonderen Merkmale dieser Weine, wobei der Akzent auf ihrer Aromaintensität liegt.

8.10. *Wein aus eingetrockneten Trauben*

Die Sonnenexposition (im Mittel 2 500 Stunden/Jahr) der Pflanze und die stabile Umgebungstemperatur (mit einer Differenz im Jahresverlauf von weniger als 10 °C) ermöglichen zusammen mit der Ausrichtung der Anpflanzung (maximale Sonnenexposition) eine perfekte Entwicklung, sodass sich diese Weine durch ihr ausgewogenes Verhältnis zwischen Süße und Säure auszeichnen.

8.11. *Natürliche Süßweine*

Die Erziehung in geflochtenen Rebästen, das traditionelle Verfahren in diesem Gebiet, verbessert die Sonnenexposition und sorgt für eine einheitliche Temperatur an der gesamten Pflanze. Dies führt zu einem perfekten Gleichgewicht, sodass sich diese Weine am Gaumen durch ihr ausgewogenes Verhältnis zwischen Süße und Säure auszeichnen.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Erzeugung von Weinen mit einer Ursprungsbezeichnung schließt mit zusätzlichen önologischen Verfahren unterschiedlicher Art ab, die ihre endgültigen Eigenschaften, besonderen Merkmale und Nuancen beeinflussen können. Bei einer Abfüllung außerhalb des abgegrenzten Gebiets könnte die Qualität des Endprodukts nicht gewährleistet werden, da der Wein zu den Abfüllanlagen transportiert werden müsste. Dies wäre mit einer unnötigen Handhabung des Erzeugnisses verbunden, die der Qualität und Sicherheit des Weines abträglich wäre.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Etiketten der Weine mit dieser g. U. müssen deutlich die Angabe „Tenerife“ (Teneriffa) tragen.

Auch der Name des Gebiets „Anaga“ kann enthalten sein, sofern die Trauben, aus denen der Wein erzeugt wurde, ausschließlich aus diesem Gebiet stammen und die Weinbereitung dort erfolgt.

Link zur Produktspezifikation

https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgob2/export/sites/agpsa/icca/galerias/doc/calidad/v/ta/pliego.pdf