C/2025/1618

19.3.2025

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/2025/1618)

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

«Tacoronte-Acentejo»

PDO-ES-A0115-AM04

Date de la communication: 30.12.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. CHANGEMENTS DANS LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE.

Description:

La description organoleptique des vins blancs, rouges et rosés de la catégorie 1 est modifiée.

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

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Il s'agit de clarifier et de préciser la description organoleptique des types de vins blancs, rosés et rouges de la catégorie 1, au cours des différentes phases de leur évaluation (robe, nez, bouche) et d'objectiver les descripteurs, afin que l'organisme de contrôle puisse appliquer plus aisément la norme UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 - Évaluation de la conformité. Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services en ce qui concerne les activités de contrôle du respect de ce point du cahier des charges.

2. CHANGEMENTS DANS LES PRATIQUES DE CULTURE.

Description:

La limitation maximale du nombre de bourgeons par pied est supprimée.

Le point 3b du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

La détermination du nombre maximal de bourgeons par pied est considérée comme inutile car il s'agit d'un paramètre lié à la production maximale de raisin par hectare. Le rendement maximal de production indiqué au point 5 du cahier des charges établit indirectement un nombre maximal de bourgeons par pied de vigne. Ce contrôle étant considéré comme redondant, la suppression n'affectera pas la production du vignoble.

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

3. MODIFICATIONS DU RENDEMENT PAR HECTARE.

Description:

La production maximale autorisée passe de 10 000 à 15 000 kg/ha, ce qui, en hectolitres, représente une augmentation de 74 à 111 hl/ha. La possibilité de limiter la production maximale par rapport à la surface foliaire exposée est supprimée, de même que les limites de la production maximale autorisée au cours des 5 premières années qui suivent l'ébourgeonnage.

Le point 5 du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Ces changements ne devraient pas influer sur la qualité du vin.

4. AUTORISATION DE COEXISTENCE AVEC D'AUTRES VINS.

Description:

Il s'agit de permettre la coexistence, au sein d'une même installation enregistrée, de raisins, de moûts ou de vins originaires des îles Canaries, mais ne provenant pas de la zone délimitée par l'AOP. En ce qui concerne les raisins, ils peuvent également provenir des vignobles enregistrés et de leurs installations annexes.

Le point 8 du cahier des charges, point b), alinéas 3b, 6 et 7 sont modifiés en conséquence. La modification n'entraîne aucune modification du document unique.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

L'état actuel de l'offre et de la demande, ainsi que l'ouverture du marché et de la commercialisation, imposent d'autoriser la coexistence de vins d'autres AOP de cette communauté autonome, tout en garantissant cette coexistence au moyen d'une traçabilité efficace de la cave, visant à suivre et enregistrer toutes les étapes de la production, à laquelle l'organisme de contrôle aura accès à tout moment. Les caves doivent informer préalablement le Consejo regulador (conseil régulateur) d'une telle coexistence.

5. MISE À JOUR DES DONNÉES.

Description:

Les coordonnées de l'autorité de contrôle compétente (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria) sont modifiées.

Le point 9.a. du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

La modification des autres aspects mentionnés ci-dessus est l'occasion de mettre à jour les coordonnées de cette entité.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Tacoronte-Acentejo

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin
3. Vin de liqueur
4. Vin mousseux
5. Vin mousseux de qualité
6. Vin mousseux de qualité de type aromatique
8. Vin pétillant
9. Vin pétillant gazéifié
11. Moût de raisins partiellement fermenté
15. Vin de raisins passerillés
16. Vin de raisins surmûris

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. Description du ou des vins

1. *VINS (BLANCS, ROUGES et ROSÉS)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc: robe: couleur jaune sur l'ensemble de la gamme. Vin clair et brillant. Nez: l'arôme est net, d'intensité variable, avec des arômes primaires. Bouche: vin au goût frais, dont les composants sont équilibrés.

Vin rouge: robe: couleur rouge sur l'ensemble de la gamme. Vin clair et brillant. Nez: vins francs, d'intensité variable, pouvant présenter des notes minérales et végétales. Bouche: vins équilibrés.

Vin rosé: robe: couleur rose sur l'ensemble de la gamme. Vin clair et brillant. Nez: vins francs, aux arômes primaires et d'intensité variable. Bouche: vins frais et équilibrés.

* Limite de soufre conforme à la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *VIN DE LIQUEUR*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins mis à la consommation doivent avoir une couleur attrayante qui va en s'intensifiant chez les millésimes plus anciens. Les arômes doivent être complexes et francs, avec des notes puissantes de raisins à maturité - voire de raisins secs - évoquant le cépage. En bouche, l'équilibre entre alcool, sucre et acidité doit être marqué. En vieillissant, ils doivent acquérir les caractéristiques des arômes et saveurs associés à ce vieillissement.

* Limite de soufre conforme à la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 17,5

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 25

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *VINS MOUSSEUX, VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ ET VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ DE TYPE AROMATIQUE*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins mis à la consommation doivent être clairs et brillants, avoir une couleur jaune acier à jaune doré pour les cépages blancs, et présentant des tons rose-fraise à pelure d'oignon pour les cépages rouges, avec des petites bulles sphériques dont le dégagement est constant et continu. Au nez, l'arôme est net, intense, complexe, fruité et variétal. En bouche, le dioxyde de carbone libéré leur confère de l'ampleur et leur apporte de la vivacité; la note finale est fruitée et riche en saveurs.

* Titre alcoométrique total minimal: vins mousseux: 8,5 % vol., vin mousseux de qualité: 9 % vol., vin mousseux de qualité de type aromatique: 10 % vol. Titre alcoométrique total maximal conforme à la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 6

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

4. *VINS PÉTILLANTS, VINS PÉTILLANTS GAZÉIFIÉS*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins sont de couleur jaune paille, clairs avec de fines bulles, d'intensité moyenne à élevée. Ils ont des arômes nets fruités et floraux, teintés de nuances balsamiques, amples, épicés, légèrement acides, présentant des notes de fruits secs en arrière-goût. En rosé et en blanc, les vins pétillants et les vins pétillants gazéifiés ont une apparence semblable à celle des rosés et des blancs.

* Titre alcoométrique total minimal: 9 % vol. Titre alcoométrique total maximal conforme à la législation de l'UE. Soufre conforme à la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 7

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *VIN DE RAISINS SURMÛRIS ET VIN DE RAISINS PASSERILLÉS*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins mis à la consommation doivent être clairs et brillants et présenter une couleur attrayante qui va en s'intensifiant chez les millésimes plus anciens, en raison de leur processus d'élaboration. Arômes nets, intenses, complexes et variétaux, avec des notes puissantes de raisins mûrs, voire passerillés. En bouche, l'équilibre entre moelleux et acidité, ampleur et saveurs est marqué.

* Titre alcoométrique acquis minimal: vin de raisins passerillés: 9 % vol., vin de raisins surmûris: 12 % vol. Titre alcoométrique total minimal: vin de raisins passerillés: 16 % vol., vin de raisins surmûris: 15 % vol. Titre alcoométrique total maximal conforme à la législation de l'UE. Soufre conforme à la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *MOÛT DE RAISINS PARTIELLEMENT FERMENTÉ*

DESCRIPTION SUCCINCTE

La longue période de croissance de la vigne et la lente maturation des raisins sont à l'origine de ce produit à l'apparence claire et brillante. Au nez, arômes fruités d'intensité moyenne avec, potentiellement, des notes herbacées. En bouche, le produit développe un bon équilibre entre acidité et moelleux.

* En ce qui concerne les valeurs limites non indiquées, la législation de l'UE en la matière devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 1

— Acidité totale minimale: grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. *VINS DOUX NATURELS*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Il s'agit de vins élaborés sans augmentation artificielle du titre alcoométrique, dont l'alcool provient exclusivement de la fermentation, atteignant un titre alcoométrique naturel supérieur à 15 % vol. et un titre alcoométrique acquis d'au moins 13 % vol. Les vins mis à la consommation doivent être clairs et brillants et présenter une couleur attrayante qui va en s'intensifiant chez les millésimes plus anciens, en raison de leur processus d'élaboration. Arômes nets, intenses, complexes et variétaux, avec des notes puissantes de raisins mûrs, voire passerillés. En bouche, l'équilibre entre moelleux et acidité, ampleur et saveurs est marqué.

* Titre alcoométrique total minimal: 15 % vol. Titre alcoométrique total conforme à la législation de l'UE. Soufre conforme à la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 13

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 25

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique œnologique essentielle

Les raisins destinés à l'élaboration des vins portant cette appellation ont une teneur minimale en sucre de 154 g/l.

Les techniques appliquées pour la manipulation des raisins, du moût et du vin, le contrôle de la fermentation et le processus de stockage permettent d'obtenir des vins de très grande qualité qui reprennent les caractères traditionnels des types de vins portant cette appellation.

2. Pratique culturale

Les pratiques culturales doivent être traditionnelles et la densité maximale de plantation de 3 000 pieds par hectare.

L'irrigation de la vigne s'effectue à la seule fin d'en assurer la survie et de garantir ou améliorer la qualité, et dans le cas de nouvelles plantations, replantations ou plantations de remplacements. Durant les trois premières années de culture, l'irrigation peut s'effectuer tout au long de l'année.

5.2. *Rendements maximaux*

15 000 kilogrammes de raisins par hectare;

111 hectolitres par hectare.

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production est constituée des communes suivantes de l'île de Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario et Santa Cruz de Tenerife.

7. **Cépages principaux**

ALBILLO CRIOLLO

BASTARDO BLANCO - BABOSO BLANCO

BASTARDO NEGRO - BABOSO NEGRO

BERMEJUELA - MARMAJUELO

BREVAL

BURRABLANCA

CABERNET SAUVIGNON

CASTELLANA NEGRA

DORADILLA

FORASTERA BLANCA

GUAL

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

LISTAN NEGRO — ALMUÑECO

LISTÁN PRIETO

MALVASIA AROMÁTICA

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERLOT

MUSCAT D'ALEXANDRIE

MOSCATEL NEGRO

NEGRAMOLL

PEDRO XIMENEZ

PINOT NOIR

RUBY CABERNET

SABRO

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO - DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vins blancs, rouges et rosés*

Malgré l'origine géologique volcanique commune qui est celle des îles Canaries, le sol de Tacoronte-Acentejo a connu une évolution différente, se distinguant par des sols de texture limon argileux et limon fin qui donnent des vins blancs équilibrés, frais et persistants, des vins rouges structurés présentant un grand équilibre de nuances, des tanins de bonne qualité et un arrière-goût franc et persistant, ainsi que des rosés au juste équilibre entre acidité et fraîcheur.

8.2. *Vin de liqueur*

En raison du nombre élevé de microclimats créés par le relief, le sol et l'action des alizés, certains cépages n'atteignent pas le degré de maturité optimal pour la production de vins doux naturels, d'où l'utilisation traditionnelle d'alcool vinique pour produire ces vins, qui présentent des arômes frais, évoquant le cépage, et qui deviennent plus complexes en vieillissant.

8.3. *Vin pétillant*

La période de croissance de la vigne dans cette région est propice à la production de vins pétillants. Les températures constantes qui y sont enregistrées et l'ensoleillement très élevé permettent une longue période de croissance et une maturation lente des raisins. Les vins ainsi obtenus sont doux et possèdent une intensité fruitée et une vivacité en bouche.

8.4. *Vin mousseux*

Les vignes de Tacoronte-Acentejo bénéficient d'une longue période de croissance et d'une maturation lente, grâce aux températures très régulières enregistrées dans l'aire géographique, qui affiche un volume de précipitations compris entre 450 et 550 mm par an et aucun risque de gel. La région bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 2 500 heures, avec peu de variations entre l'été et l'hiver, et est balayée par des vents septentrionaux (alizés), qui donnent lieu à une très importante variété de microclimats très contrastés, que l'on ressent à une distance de 100 mètres déjà. La longue phase de croissance et la lente maturation des raisins permettent aux vins d'acquérir une bonne intensité aromatique. Ces mêmes facteurs sont à l'origine de la vivacité en bouche et de la finale fruitée.

8.5. *Vins de raisins surmûris*

La conduite de la vigne en treilles horizontales, qui est la méthode traditionnelle de la région, accroît l'exposition au soleil et garantit l'uniformité des températures sur l'ensemble de la plante. Il en résulte un parfait équilibre, qui souligne la symétrie entre moelleux et acidité que ces vins procurent en bouche.

8.6. *Moût de raisins partiellement fermenté*

Le mode de conduite traditionnel le plus appliqué dans la région est la «treille horizontale». Il garantit un degré élevé d'exposition de la vigne au soleil, qui confère aux raisins une forte concentration en sucre, nécessaire à la production de ce type de vin.

8.7. *Vins pétillants gazéifiés*

La période de croissance de la vigne dans cette région est propice à la production de vins pétillants. Les températures constantes qui y sont enregistrées et l'ensoleillement très élevé permettent une longue période de croissance et une maturation lente des raisins. Les vins ainsi obtenus sont doux et possèdent une intensité fruitée et une vivacité en bouche. Le facteur humain est toutefois décisif pour cette catégorie, l'ajout total ou partiel de dioxyde de carbone étant nécessaire pour obtenir les caractéristiques précitées.

8.8. *Vin mousseux de qualité*

Les vignes de Tacoronte-Acentejo bénéficient d'une longue période de croissance et d'une maturation lente, grâce aux températures très régulières enregistrées dans l'aire géographique, qui affiche un volume de précipitations compris entre 450 et 550 mm par an et aucun risque de gel. La région bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 2 500 heures, avec peu de variations entre l'été et l'hiver, et est balayée par des vents septentrionaux (alizés), qui donnent lieu à une très importante variété de microclimats très contrastés, que l'on ressent à une distance de 100 mètres déjà. La longue phase de croissance et la lente maturation des raisins permettent aux vins d'acquérir une bonne intensité aromatique. Ces mêmes facteurs sont à l'origine de la vivacité en bouche et de la finale fruitée.

Le facteur humain est essentiel pour conférer à ce vin ses caractéristiques; la surpression doit être supérieure ou égale à 3,5 bar, et le titre alcoométrique total minimal du vin de base doit être de 9 % vol. Cette caractéristique le distingue de la catégorie des vins mousseux.

8.9. *Vin mousseux de qualité de type aromatique*

Les vignes de Tacoronte-Acentejo bénéficient d'une longue période de croissance et d'une maturation lente, grâce aux températures très régulières enregistrées dans l'aire géographique, qui affiche un volume de précipitations compris entre 450 et 550 mm par an et aucun risque de gel. La région bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 2 500 heures, avec peu de variations entre l'été et l'hiver, et est balayée par des vents septentrionaux (alizés), qui donnent lieu à une très importante variété de microclimats très contrastés, que l'on ressent à une distance de 100 mètres déjà. La longue phase de croissance et la lente maturation des raisins permettent aux vins d'acquérir une bonne intensité aromatique. Ces mêmes facteurs sont à l'origine de la vivacité en bouche et de la finale fruitée.

Les variétés utilisées pour l'élaboration de vins portant cette appellation, qui figurent parmi celles autorisées par la Commission, associées aux caractéristiques du sol et du climat, influent largement sur les propriétés de ces vins, parmi lesquelles l'intensité des arômes.

8.10. *Vin de raisins passerillés*

L'exposition au soleil
(2 500 heures par an en moyenne) et la régularité des températures (avec une différence inférieure à 10 °C tout au long de l'année) auxquelles est soumise la plante, associées à l'orientation de la vigne (pour une exposition au soleil maximale), permettent un développement parfait, qui se traduit dans ces vins par un équilibre entre douceur et acidité.

8.11. *Vins doux naturels*

La conduite de la vigne en treilles horizontales, qui est la méthode traditionnelle de la région, accroît l'exposition au soleil et garantit l'uniformité des températures sur l'ensemble de la plante. Il en résulte un parfait équilibre, qui souligne la symétrie entre moelleux et acidité que ces vins procurent en bouche.

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

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

l'élaboration de vins portant une appellation d'origine se termine par des différents types de pratiques œnologiques, susceptibles d'influer sur les propriétés finales les caractéristiques spécifiques et les nuances des vins. Si le conditionnement était effectué en dehors de l'aire délimitée, il ne serait pas possible de garantir la qualité du produit final, car il faudrait le transporter jusqu'aux lieux du conditionnement. Cela nécessiterait de manipuler inutilement le produit et mettrait en péril la qualité et la sécurité du vin.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

sur les étiquettes des vins portant l'appellation doit figurer de manière visible l'indication «Tenerife».

Le nom de la région «Anaga» peut également y figurer, pour autant que les raisins ayant servi à l'élaboration du vin proviennent exclusivement de cette région et que le vin y soit produit.

Lien vers le cahier des charges

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