РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 2 август 2018 година

за публикуване в *Официален вестник на Европейския съюз* на заявка за изменение на спецификацията за продукт с наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(Tacoronte-Acentejo (ЗНП)

(2018/C 272/03)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ([1]), и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

(1) Испания е подала заявка за изменение на спецификацията за продукт с наименованието „Tacoronte-Acentejo“ съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

(2) Комисията разгледа заявката и установи, че условията по членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 са изпълнени.

(3) За да могат да се подават декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, заявката за изменение на спецификацията за продукт с наименованието „Tacoronte-Acentejo“ следва да се публикува в *Официален вестник на Европейския съюз,*

РЕШИ:

Член единствен

Заявката за изменение на спецификацията за продукт с наименованието „Tacoronte-Acentejo“ (ЗНП) съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се съдържа в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу изменението на спецификацията, посочено в първа алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Съставено в Брюксел на 2 август 2018 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

„TACORONTE-ACENTEJO“

PDO-ES-A0115-AM03

Дата на подаване на заявлението: 17.11.2015 г.

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. **Правила, приложими към изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществено

2. **Описание и основания за изменението**

2.1. *Добавени са нови категории продукти*

Точки 2 и 7.d от продуктовата спецификация, както и точки 3, 4 и 8 от единния документ бяха изменени.

Включването на нови категории продукти отразява факта, че тези продукти вече се произвеждат в района на производство от сортовете, характерни за „Tacoronte-Acentejo“, но не са били продавани под неговото ЗНП. Поради това с предложеното изменение се цели да бъдат обхванати и някои продукти, които още от миналото се произвеждат в защитения район и са предвидени в Регламент (ЕС) № 1308/2013, като например:

— Пенливо вино

— Качествено пенливо вино

— Качествено ароматизирано пенливо вино

— Искрящо вино

— Искрящо газирано вино

— Вино от стафидирано грозде

— Частично ферментирала гроздова мъст

Определението, дадено за пенливите вина „Tacoronte-Acentejo“, представляваше ограничение на търговията, тъй като бяха произвеждани пенливи вина, които не отговаряха на традиционния метод и които не можеше да бъдат сертифицирани със ЗНП. Въпреки че тази практика не е характерна или изключителна за ЗНП „Tacoronte Acentejo“, това позоваване беше премахнато. Беше предоставено и разрешение за производството на пенливи вина по който и да е от разрешените методи, които са тези, използвани в района, но които не бяха включени преди, тъй като беше счетено, че само вино с по-високо качество би следвало да бъде включено.

2.2. *Премахване на ограничението за действително алкохолно съдържание по обем*

Точка 2.a.1 от продуктовата спецификация, както и точка 4 от единния документ бяха изменени.

Това включва премахване на посоченото по-горе ограничение във връзка с минималното действително алкохолно съдържание по обем, което вината със защитено наименование за произход „Tacoronte-Acentejo“ трябва да имат.

Потребителското търсене се насочи към вина, които са с ниско алкохолно съдържание. Тази тенденция като цяло е породена от публикуваните послания с цел повишаване на осведомеността на широката общественост относно необходимостта от възприемане на здравословен начин на живот.

Досега вината със ЗНП „Tacoronte-Acentejo“ бяха продавани с минимално алкохолно съдържание, което беше по-високо от определеното в законодателството, макар това да не беше отличителна характеристика на тези вина. Въпреки че вина с по-ниско алкохолно съдържание от определеното в продуктовата спецификация винаги са били произвеждани в района, допреди няколко години тези вина не бяха считани за такива с най-добро качество заради слабата им устойчивост. Технологичният напредък предостави на тези вина — които и преди се продаваха на пазара, макар и без защитата на наименованието за произход — необходимата устойчивост.

Предложеното изменение отваря широк кръг от възможности за продажбата на продукти, които вече са налице в района, без те да загубят основните и отличителни характеристики на защитения географски район, като се има предвид, че тези характеристики се дължат на почвените и климатичните условия, както и на сортовете лози, отглеждани в областта.

Към настоящия момент на пазара се пускат вина, произведени в защитения географски район от същите сортове и при същите климатични и почвени условия като тези на ЗНП. Независимо от това тези вина не са сертифицирани, тъй като имат по-ниско алкохолно съдържание.

Считаме, че с настоящото изменение, което цели намаляване на минималното алкохолно съдържание на вината, ще се отговори на потребителското търсене и ще се насърчи продажбата на вина, които вече са налице в района. Това ще допринесе за постигането на целите на Европейската комисия във връзка с предотвратяването на ограниченията за търговията, при условие че присъщите характеристики на продуктите, обхванати от ЗНП, са запазени.

2.3. *Промени в пределните стойности на общото алкохолно съдържание*

Точка 2.a.2 от продуктовата спецификация, както и точка 4 от единния документ бяха изменени.

В резултат на обоснованото изменение на действителното алкохолно съдържание следва да бъде изменено и общото алкохолно съдържание.

По определение общото алкохолно съдържание представлява действителното алкохолно съдържание плюс съдържанието на редуцираща захар (в g/l), разделено на 17, т.е.:

общо алкохолно съдържание = действително алкохолно съдържание + съдържание на редуцираща захар (в g/l)/17.

Промяната на стойността на действителното алкохолно съдържание, без да се променя концентрацията на захар, неизбежно изменя общото алкохолно съдържание.

Освен това минималната пределна стойност за естествено сладките вина беше променена от 15,6 % об. на 15 % об., тъй като определянето на минимална пределна стойност от 15,6 % беше счетено за ограничаващо поради факта, че естествено сладките вина с алкохолно съдържание между 15 и 15,6 % имат органолептични характеристики и особености, които ги правят изключително подходящи, за да бъдат обхванати от ЗНП.

2.4. *Промени в пределните стойности за летливите киселини*

Точка 2.a.3 от продуктовата спецификация, както и точка 4 от единния документ бяха изменени.

Що се отнася до предложеното изменение по отношение на летливите киселини, следва да се отбележи, че тенденциите при потребителските пазари за вината с наименование за произход „Tacoronte-Acentejo“ доведоха до постепенна промяна в енологичните практики през последните години.

На фона на актуалните предпочитания на потребителите се наблюдава тройно увеличаване на производството на вина с остатъчна захар, на вина, отлежали в бъчви, както и на чисти сортови вина, произведени от сложни за управление сортове.

Като се има предвид обаче, че по своето естество виното е киселинна напитка, много качествени вина от това ЗНП имат стойности на летливите киселини между 0,8 и 1,0 g/l оцетна киселина, без да са неприятни на вкус. Това е подкрепено от добрите оценки, дадени от експертите, участващи в дегустации, в техния органолептичен анализ на някои вина, които във физикохимично отношение имаха стойности на летливите киселини, по-високи от 0,8 g/l — пределната стойност, определена в продуктовата спецификация, която се изменя.

Летливите киселини при вината не са характеристика, на която потребителят отделя голямо внимание, освен ако не са твърде ясно изразени във виното и действат отблъскващо или променят съществено желаните органолептични характеристики.

Ето защо считаме, че пределните стойности на летливите киселини трябва да бъдат изменени, така че хармоничните, добре балансирани вина да могат да се продават, въпреки че надвишават пределните стойности, определени понастоящем в действащата продуктова спецификация.

2.5. *Промени в налягането*

Точка 2.a.9 от продуктовата спецификация беше изменена. Единният документ не беше променен.

Освен това минималната стойност за налягането на пенливите вина беше променена от 3,5 бара на 3 бара, тъй като определянето на минимална стойност от 3,5 бара беше счетено за ограничаващо поради факта, че пенливите вина, произведени и подложени на налягане от 3 до 3,5 бара, също имат органолептични характеристики и особености, които ги правят изключително подходящи, за да бъдат обхванати от ЗНП.

2.6. *Поправка на печатна грешка*

Точка 2.b от продуктовата спецификация беше изменена. Това не засяга единния документ.

В продуктовата спецификация, която се изменя, поради печатна грешка думата „червено“ не се съдържа в позоваването на пенливите вина, когато се прави позоваване на същите вина в описанието на техните органолептични характеристики. Това трябва да бъде поправено, тъй като именно червените вина са тези, които са най-характерни за защитения район.

2.7. *Адаптиране на съдържанието на захар*

Точка 3.a.1 от продуктовата спецификация, както и точка 4 от единния документ бяха изменени.

За да се измени долната граница на действителното алкохолно съдържание за вина с това ЗНП, е необходимо да се гарантира оптимално узряване на гроздето. Въпреки че концентрацията на захар в гроздето беше 170 g/l в продуктовата спецификация, която се изменя, тази концентрация изглежда прекомерна за продукти с нискоалкохолно съдържание. Без да се забравя, че е необходимо да се гарантира оптимално узряване и качество на гроздето, тази концентрация следва да бъде намалена балансирано до 154 g/l.

2.8. *Включване на практики, които вече се използват*

Точка 3.a.3 от продуктовата спецификация беше изменена. Това не засяга единния документ.

Беше добавена енологична практика, която вече беше прилагана. Тя беше включена, за да се приведе продуктовата спецификация в съответствие с действащото европейско законодателство.

Поради тази причина беше включена мъст (гроздова мъст, концентрирана и частично ферментирала), която отговаря на условията, определени в европейските правила, и условията на настоящата продуктова спецификация.

2.9. *Промяна в наименованието на регистъра*

Точка 8.b.2 от продуктовата спецификация беше изменена. Това не засяга единния документ.

Наименованието „Регистър на бутилиращите винарски изби“ се променя на „Регистър на опаковащите винарски изби“, защото бутилирането не е единственият вид опаковане. Като се има предвид, че други съдове също са разрешени, думата „опаковащи“ е по-удачна.

2.10. *Премахване на ограниченията, свързани с опаковката*

Точка 8.b.10 от продуктовата спецификация беше изменена. Това не засяга единния документ.

Настоящото изменение е насочено към облекчаване — и в крайна сметка към премахване — на ограничение, предвидено в продуктовата спецификация, която се изменя.

Производителите неведнъж са изтъквали (на пленарни заседания, срещи) колко е трудно да продават продуктите си единствено в стъклени бутилки. Поради това считаме, че това ограничение следва да се премахне и на производителите следва да се позволи да избират различни варианти на опаковане, разрешени съгласно нормативната уредба, при условие че качеството на продукта е защитено.

Накратко, с настоящото изменение на продуктовата спецификация не се цели по никакъв начин отклонение от специфичните характеристики на вината със ЗНП. Вината продължават да има същата връзка с географската среда и същите органолептични характеристики, предвидени в продуктовата спецификация, която се изменя. Единствената ни цел е да бъде отчетена действителността чрез включване на продукти, които вече се продават в географския район, макар и без защита, но съгласно методите, сортовете и техниките за съответното наименование.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Регистрирано наименование**

Tacoronte-Acentejo

2. **Вид географско означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

4. Пенливо вино

5. Качествено пенливо вино

6. Качествено ароматизирано пенливо вино

8. Искрящо вино

9. Искрящо газирано вино

11. Частично ферментирала гроздова мъст

15. Вино от стафидирано грозде

16. Вино, произведено от презряло грозде

4. **Описание на виното (вината)**

ВИНА (БЕЛИ, ЧЕРВЕНИ И РОЗЕ)

Предлаганите за консумация вина трябва да са бистри и с ярки цветове, а в зависимост от цветовата гама — да са бели, розé или червени. Те трябва да са с чисти аромати, в които да се долавят характеристиките на суровината, от която са произведени. Те са бистри, плодови, с различна интензивност, със свеж, ароматен и добре балансиран вкус. Ако преминават процес на отлежаване, те трябва да имат аромат и вкус, свързани с такова отлежаване.

Максималното съдържание на сяра е в съответствие със законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18

ЛИКЬОРНО ВИНО

Предлаганите за консумация вина трябва да имат привлекателен цвят, вариращ от по-слабо интензивен до по-силно интензивен за вина от по-стара реколта. Ароматите трябва да са сложни и чисти, с интензивни нотки на зряло грозде — и дори на стафиди — напомнящи за сорта грозде. Балансът между алкохолен вкус, сладост и киселинност трябва да се откроява върху небцето. Ако преминават процес на отлежаване, те трябва да имат аромат и вкус, свързани с такова отлежаване.

Максималното съдържание на сяра е в съответствие със законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	17,5
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	25

ПЕНЛИВО ВИНО, КАЧЕСТВЕНО ПЕНЛИВО ВИНО И КАЧЕСТВЕНО АРОМАТИЗИРАНО ПЕНЛИВО ВИНО

Предлаганите за консумация вина трябва да са бистри и ярки, с бледожълт до златистожълт цвят, когато са произведени от бели сортове грозде. Когато са произведени от червени сортове грозде, техният цвят трябва да варира от ягодоворозов до нюансите на обвивката на червения лук. Мехурчетата трябва да са малки и сферични и се освобождават непрекъснато и плавно. Ароматът, достигащ ноздрите, трябва да е отчетлив, интензивен, сложен, плодов, характерен за съответния сорт. Вината трябва да са с плътен вкус, дължащ се на отделянето на въглероден диоксид, което добавя динамика, и с плодов край, поднасящ палитра от аромати.

Минимално общо алкохолно съдържание:

Пенливо вино: 8,5 % об.

Качествено пенливо вино: 9 % об.

Качествено ароматизирано пенливо вино: 10 % об.

Максималното общо алкохолно съдържание е в съответствие със законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

ИСКРЯЩО ВИНО, ИСКРЯЩО ГАЗИРАНО ВИНО

Сламеножълти вина, чисти и с фини мехурчета, със среден до висок интензитет. Бистри вина, с плодов и цветен аромат, както и с балсамови, плътни, стипчиви и леко кисели нюанси, с нотки на сушени плодове в послевкуса.

За продуктите розé и белите продукти външният вид на искрящите вина и на искрящите газирани вина наподобява външния вид на вината розé и белите вина.

Минимално общо алкохолно съдържание: 9 % об.

Максималното общо алкохолно съдържание е в съответствие със законодателството на ЕС.

Съдържанието на сяра е в съответствие със законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	7
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18

ВИНО ОТ ПРЕЗРЯЛО ГРОЗДЕ И ВИНО ОТ СТАФИДИРАНО ГРОЗДЕ

Предлаганите за консумация вина трябва да са бистри и ярки. Производственият процес трябва да им придаде привлекателен цвят, вариращ от по-слабо до по-силно интензивен. Чисти, наситени, сложни аромати, характерни за съответния сорт, със силни нотки на узряло грозде и дори на стафиди. На вкус се откроява плътният и приятен баланс между сладост и киселинност.

Минимално действително алкохолно съдържание:

Вино от стафидирано грозде: 9 % об.

Вино от презряло грозде: 12 % об.

Минимално общо алкохолно съдържание:

Вино от стафидирано грозде: 16 % об.

Вино от презряло грозде: 15 % об.

Максималното общо алкохолно съдържание е в съответствие със законодателството на ЕС.

Съдържанието на сяра е в съответствие със законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18

ЧАСТИЧНО ФЕРМЕНТИРАЛА ГРОЗДОВА МЪСТ

Производството на този продукт е възможно поради дългия вегетационен период и бавното узряване на гроздето. Той е бистър и ярък. На мирис се открояват средно интензивни плодови аромати, с възможни тревисти нотки.

При дегустация продуктът има добра киселинност, с балансиран сладък вкус.

За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазено съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	1

ЕСТЕСТВЕНО СЛАДКИ ВИНА

Това са вина, произведени без изкуствено увеличаване на тяхното алкохолно съдържание. Алкохолното съдържание произлиза изцяло от ферментацията. Естественото алкохолно съдържание по обем е над 15 % об., а действителното алкохолно съдържание по обем трябва да е поне 13 % об. Вината, произвеждани за консумация, трябва да са бистри и ярки, а производственият процес трябва да им придава привлекателен цвят, вариращ от по-слабо до по-силно интензивен. Чисти, наситени, сложни аромати, характерни за съответния сорт, със силни нотки на узряло грозде и дори на стафиди. На вкус се откроява плътният и приятен баланс между сладост и киселинност.

Минимално общо алкохолно съдържание: 15 % об.

Максималното общо алкохолно съдържание е в съответствие със законодателството на ЕС.

Съдържанието на сяра е в съответствие със законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	13
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	25

5. **Енологични практики**

a. ***Основни енологични практики***

Специфична енологична практика

Гроздето за производството на вината, обхванати от това наименование, трябва да има минимално съдържание на захар от 154 g/l.

Техниките, използвани за обработката на гроздето, мъстта и виното, контролът върху ферментацията и процесът на съхранение водят до най-висококачествени вина, които запазват традиционните качества на видовете вино, обхванати от това наименование.

Практики на отглеждане

Практиките на отглеждане трябва да са традиционни, а максималната гъстота на засаждане трябва да е 3 000 броя лози за хектар.

Лозята трябва да се напояват само за да се гарантира тяхното оцеляване и да се постигне или подобри качеството. Новите насаждения, презасадените насаждения или насажденията заместители трябва също така да се напояват. Напояването може да се извършва целогодишно през първите три години на отглеждане.

б. ***Максимални добиви***

10 000 kg грозде/ha

74 hl/ha

6. **Определен район**

Районът на производство се състои от следните общини на остров Тенерифе: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario и Santa Cruz de Tenerife.

7. **Основни винени сортове грозде**

NEGRAMOLL

MOSCATEL ALEJANDRIA — MOSCATEL DE MALAGA

GUAL

VIJARIEGO NEGRO

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

TINTILLA

PEDRO XIMENEZ

MALVASIA AROMATICA — MALVASIA DE SITGES

LISTAN NEGRO — ALMUÑECO

VERDELLO

8. **Описание на връзката/връзките**

БЕЛИ ВИНА, ЧЕРВЕНИ ВИНА И ВИНА РОЗÉ

Въпреки че всички острови от групата на Канарските острови са с вулканичен произход, почвата на Tacoronte-Acentejo се е развила по различен начин, белязана с глинесто-песъклив и глинесто-льосов характер. Там се произвеждат бели вина, които са балансирани, свежи и с продължителен послевкус, както и добре структурирани червени вина, с много хармонични нюанси, с висококачествени танини и с чист и продължителен послевкус. Вината розé от тази почва притежават правилния баланс между киселинност и свежест.

ЛИКЬОРНО ВИНО

Големият брой видове микроклимат, създадени от релефа, почвите и влиянието на пасатите, означават, че някои сортове не достигат оптимална степен на зрялост за производството на естествено сладки вина. Поради това за производството на тези видове вино, които имат свежи аромати и напомнят за съответния сорт, традиционно е бил използван винен алкохол. Тези вина придобиват сложен характер, когато преминат процес на отлежаване.

ИСКРЯЩО ВИНО

Вегетационният период на лозята в района позволява производството на искрящи вина. Постоянните температури в района и обилното слънчево греене осигуряват дълъг вегетационен период и бавно узряване на гроздето. В резултат на това се произвеждат вина с мек, интензивно плодов аромат и с жизнено вкусово усещане.

ПЕНЛИВО ВИНО

Лозите Tacoronte-Acentejo имат дълъг вегетационен период и узряват бавно. Това се дължи на постоянните температурни условия в географския район, където падат между 450 и 550 mm валежи годишно и няма риск от слани. В района има средно 2 500 часа слънчево греене годишно и малки температурни разлики между лятото и зимата; северните (пасатни) ветрове водят до голямо разнообразие от силно контрастиращи видове микроклимат, които са осезаеми дори на разстояние от 100 метра. Дългият вегетационен период и бавното узряване на гроздето означават, че винata придобиват силен, интензивен аромат. Тези фактори също така придават жизнено вкусово усещане и плодов край.

ВИНО ОТ ПРЕЗРЯЛО ГРОЗДЕ

Формировката на кордон, която представлява традиционния метод, използван в този район, подобрява излагането на слънчева светлина и осигурява равномерна температура за цялото растение, което води до идеално равновесие и подчертава вкусовия баланс между сладост и киселинност в тези вина.

ЧАСТИЧНО ФЕРМЕНТИРАЛА ГРОЗДОВА МЪСТ

Традиционната система на отглеждане, която е най-използвана в този район, е „формировката на кордон“. Тази система насърчава висока степен на излагане на лозите на слънчева светлина, придаващо висока концентрация на захар в гроздето, което спомага за производството на този вид вино.

ИСКРЯЩО ГАЗИРАНО ВИНО

Вегетационният период на лозята в района позволява производството на искрящи вина. Постоянните температури в района и обилното слънчево греене осигуряват дълъг вегетационен период и бавно узряване на гроздето. В резултат на това се произвеждат вина с мек, интензивно плодов аромат и с жизнено вкусово усещане. Въпреки това човешкият фактор има решаваща роля за тази категория, тъй като пълното или частичното добавяне на въглероден диоксид е необходимо за постигането на посочените по-горе характеристики.

КАЧЕСТВЕНО ПЕНЛИВО ВИНО

Лозите Tacoronte-Acentejo имат дълъг вегетационен период и узряват бавно. Това се дължи на постоянните температурни условия в географския район, където падат между 450 и 550 mm валежи годишно и няма риск от слани. В района има средно 2 500 часа слънчево греене годишно и малки температурни разлики между лятото и зимата; северните (пасатни) ветрове водят до голямо разнообразие от силно контрастиращи видове микроклимат, различията между които са забележими дори на разстояние от 100 метра. Дългата вегетационна фаза и бавното узряване на гроздето означават, че вината придобиват силен, интензивен аромат. Тези фактори също така придават жизнено вкусово усещане и плодов край.

Човешкият фактор е от съществено значение за постигане на характеристиките на това вино, тъй като свръхналягането трябва да бъде по-голямо или равно на 3,5 бара, а общото алкохолно съдържание на основното вино трябва да е минимум 9 % об. Тази характеристика го отличава от категорията на пенливото вино.

КАЧЕСТВЕНО АРОМАТИЗИРАНО ПЕНЛИВО ВИНО

Лозите Tacoronte-Acentejo имат дълъг вегетационен период и узряват бавно. Това се дължи на постоянните температурни условия в географския район, където падат между 450 и 550 mm валежи годишно и няма риск от слани. В района има средно 2 500 часа слънчево греене годишно и малки температурни разлики между лятото и зимата; северните (пасатни) ветрове водят до голямо разнообразие от силно контрастиращи видове микроклимат, които са осезаеми дори на разстояние от 100 метра. Дългият вегетационен период и бавното узряване на гроздето означават, че вината придобиват силен, интензивен аромат. Тези фактори също така придават жизнено вкусово усещане и плодов край.

Специфичните характеристики на тези вина, сред които най-силно се откроява интензивността на техните аромати, в голяма степен се дължат на сортовете, използвани за това наименование, които са сред разрешените от Комисията, и на качествата на почвата и климата.

ВИНО ОТ СТАФИДИРАНО ГРОЗДЕ

Излагането на слънчева светлина (средно 2 500 часа годишно) и постоянната температура (с по-малко от 10 °C разлика през цялата година), на които са подложени лозята, заедно с формировката на растенията (ориентирани към максимално излагане на слънце), позволява отлично развитие, като се подчертава балансът между сладост и киселинност в тези вина.

ЕСТЕСТВЕНО СЛАДКИ ВИНА

Формировката на кордон, която представлява традиционния метод в този район, подобрява излагането на слънчева светлина и осигурява равномерна температура за цялото растение, което води до идеално равновесие и подчертава вкусовия баланс между сладост и киселинност в тези вина.

9. **Основни допълнителни условия**

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Производството на вина с наименование за произход завършва с допълнителни енологични практики за различните видове, които могат да повлияят на техните окончателни характеристики, специфични особености и нюанси. Ако опаковането би се извършвало извън определения район, не би било възможно да се гарантира качеството на крайния продукт, тъй като би било необходимо той да се превози до обектите за опаковане. Това би породило ненужни действия спрямо продукта, които биха влошили качеството и безопасността на виното.

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вината, обхванати от това наименование, трябва ясно да се вижда означението „Tenerife“.

Може да бъде включено и наименованието на района „Anaga“, при условие че гроздето, използвано за производството на виното, произхожда изключително от този район и че виното е произведено в същия район.

10. **Връзка към спецификацията на продукта**

http://www.gobiernodecanarias.org/opencms8/export/sites/agricultura/icca/.content/galerias/Doc/calidad/pliegomodificado.pdf