PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 2. srpna 2018

o zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v *Úředním věstníku Evropské unie*

(Tacoronte-Acentejo (CHOP))

(2018/C 272/03)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Španělsko podalo v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 žádost o změnu specifikace názvu „Tacoronte-Acentejo".

(2) Komise žádost přezkoumala a dospěla k závěru, že jsou splněny podmínky stanovené v článcích 93 až 96, čl. 97 odst. 1 a článcích 100, 101 a 102 nařízení (EU) č. 1308/2013.

(3) Aby mohla být předložena prohlášení o námitce v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013, měla by být žádost o změnu specifikace názvu „Tacoronte-Acentejo" zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie*,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Žádost o změnu specifikace názvu „Tacoronte-Acentejo" (CHOP) v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 je zahrnuta do přílohy tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se zveřejněním tohoto rozhodnutí přiznává právo podat proti změně specifikace uvedené v prvním pododstavci tohoto článku námitku, a to do dvou měsíců ode dne jejího zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie*.

V Bruselu dne 2. srpna 2018.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

„TACORONTE-ACENTEJO“

PDO-ES-A0115-AM03

Datum podání žádosti: 17. 11. 2015

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

1. **Pravidla pro změny**

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. **Popis a důvody ke změně**

2.1. *Byly přidány nové kategorie produktů*

Byly změněny body 2 a 7 písm. d) specifikace produktu a body 3, 4 a 8 jednotného dokumentu.

Zahrnutí nových kategorií produktů odráží skutečnost, že se tyto produkty již v oblasti produkce vyráběly s odrůdami typickými pro „Tacoronte-Acentejo“, avšak neprodávaly se pod certifikovaným označením CHOP. Navrhovaná změna je tedy rovněž určena k tomu, aby se pokryly některé produkty, které se v minulosti vyráběly v chráněné oblasti a jsou stanoveny nařízením (EU) č. 1308/2013, například:

— šumivé víno,

— jakostní šumivé víno,

— jakostní aromatické šumivé víno,

— perlivé víno,

— perlivé víno dosycené oxidem uhličitým,

— víno ze zaschlých hroznů,

— částečně zkvašený hroznový mošt.

Definice šumivých vín „Tacoronte-Acentejo“ představovala obchodní omezení, protože se při jejich výrobě nedodržovala tradiční metoda, a tudíž nemohla být certifikována označením CHOP. I když tato praxe není charakteristická ani výlučná pro CHOP Tacoronte Acentejo, tento odkaz byl vypuštěn. Povolení bylo uděleno i pro výrobu šumivých vín s použitím jakékoli schválené metody, která se používala v této oblasti, avšak nebyla v dané době zahrnuta, neboť se mělo za to, že bude zahrnuto pouze víno, které se považuje za kvalitnější.

2.2. *Odstranění omezení týkající se skutečného obsahu alkoholu v% objemových*

Byl změněn bod 2 písm. a) bod 1 specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu.

Změna se týká odstranění již nastíněného omezení, pokud jde o minimální skutečný obsah alkoholu v% objemových, který vína s chráněným označením původu „Tacoronte-Acentejo“ musí mít.

Poptávka spotřebitelů směřuje k vínům, která mají obsah alkoholu nízký. Tento trend se v největší míře rozvinul na základě zpráv, které informují širokou veřejnost o potřebě zdravého životního stylu.

Až do současné doby se vína s chráněným označením původu „Tacoronte-Acentejo“ prodávala s minimálním obsahem alkoholu, který byl vyšší než obsah stanovený v právních předpisech, přestože to nebyl rozlišovací znak těchto vín. Ačkoli vína s nízkým obsahem alkoholu, než jaký stanoví specifikace produktu, byla vždy vyráběna v dané oblasti, až do doby před několika lety nebyla tato vína kvůli nedostatečné stabilitě považována za vysoce jakostní. Díky technologickému pokroku získala tato vína, která již byla na trhu, avšak neměla chráněné označení původu, nezbytnou stabilitu.

Navrhovaná změna otevírá řadu možností prodeje produktů, které již existují v dané oblasti, aniž by ztratily podstatné a rozlišující charakteristické znaky chráněné zeměpisné oblasti, neboť tyto vlastnosti jsou dány půdními a klimatickými podmínkami a odrůdami révy vinné pěstované v této oblasti.

Doposud byla vína vyráběná v chráněné zeměpisné oblasti uváděna na trh s odrůdami a klimatickými a půdními podmínkami tohoto CHOP, avšak nedostala certifikaci, protože mají nižší obsah alkoholu.

Domníváme se, že tato změna, kterou se snižuje minimální obsah alkoholu vín, uspokojí poptávku spotřebitelů a podpoří prodej vín, která již v oblasti existují. Tím se přispěje k cílům Evropské komise ohledně předcházení omezením pro uvádění na trh, pokud jsou zachovány základní vlastnosti výrobků, na které se vztahuje CHOP.

2.3. *Změna limitů pro celkový obsah alkoholu*

Byl změněn bod 2 písm. a) bod 2 specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu.

V důsledku odůvodněné změny skutečného obsahu alkoholu se musí pozměnit celkový obsah alkoholu.

Podle definice je celkový obsah alkoholu skutečný obsah alkoholu s obsahem redukujících cukrů (v g/l) vydělený 17, tj.:

celkový obsah alkoholu = skutečný obsah alkoholu + obsah redukujících cukrů (v g/l)/17.

Změna hodnoty skutečného obsahu alkoholu beze změny koncentrace cukru mění nevyhnutelně i celkový obsah alkoholu.

Kromě toho se minimální limit pro přírodní sladká vína změnil z 15,6 % obj. na 15 % obj. z toho důvodu, že stanovení minimálního limitu na 15,6 % obj. bylo považováno za restriktivní, neboť přírodní sladká vína s obsahem alkoholu od 15 do 15,6 % obj. mají organoleptické vlastnosti a znaky, které se výborně hodí k tomu, aby byla vína chráněna označením CHOP.

2.4. *Změny mezních hodnot obsahu těkavých kyselin*

Byl změněn bod 2 písm. a) bod 3 specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu.

Pokud jde o navrhovanou změnu týkající se obsahu těkavých kyselin, je třeba zdůraznit, že trendy na spotřebitelských trzích s vínem, na něž se vztahuje chráněné označení původu „Tacoronte-Acentejo“, vedly v posledních letech k postupné změně enologických postupů.

S ohledem na současné spotřebitelské preference došlo ke ztrojnásobení výroby vín se zbytkovým cukrem, vín dozrávajících v barelových sudech a jednoodrůdových vín z odrůd, které jsou složité na zpracování.

Avšak vzhledem k tomu, že víno je svou podstatou kyselý nápoj, mnoho jakostních vín tohoto CHOP má hodnoty obsahu těkavých kyselin mezi 0,8 a 1,0 g/l kyseliny octové, aniž by vína měla nepříjemnou chuť. Potvrzují to dobrá hodnocení, která udělili odborní degustátoři při organoleptické analýze některých vín, která měla z fyzikálně-chemického hlediska hodnoty obsahu těkavých kyselin vyšší než 0,8 g/l, což byla hranice stanovená v pozměňované specifikaci produktu.

Obsah těkavých kyselin ve víně je vlastnost, které spotřebitel věnuje velkou pozornost, pokud není příliš výrazný a neodrazuje, nebo zásadně nemění požadované organoleptické vlastnosti.

Domníváme se proto, že mezní hodnota pro obsah těkavých kyselin musí být změna, aby bylo možné prodávat víno s dokonalou harmonií a rovnováhou, přestože překračuje současné limity stanovené v platné specifikaci produktu.

2.5. *Změny v přetlaku*

Byl změněn bod 2 písm. a) bod 9 specifikace produktu. Jednotný dokument změněn nebyl.

Kromě toho se minimální přetlak pro šumivá vína změnil z 3,5 baru na 3 bary z toho důvodu, že stanovení minimálního limitu na 3,5 baru bylo považováno za restriktivní, neboť šumivá vína vyráběná a vystavená tlaku od 3 do 3,5 baru mají organoleptické vlastnosti a znaky, které se výborně hodí k tomu, aby byla vína chráněna označením CHOP.

2.6. *Oprava tiskové chyby*

Byl změněn bod 2 písm. b) specifikace produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

V pozměňované specifikaci produktu došlo k tiskové chybě, jejímž následkem se slovo „červené“ neobjevilo ve vztahu k šumivým vínům, když se na ně odkazovalo v popisu jejich organoleptických vlastností. To se musí opravit, protože právě červená vína jsou pro chráněnou oblast nejtypičtější.

2.7. *Úprava obsahu cukru*

Byl změněn bod 3 písm. a) bod 1 specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu.

Aby se u vín s tímto CHOP změnila dolní hranice skutečného obsahu alkoholu, je nezbytné zajistit optimální zralost hroznů. Ačkoli koncentrace cukru v hroznech činila v pozměňované specifikaci produktu 170 g/l, je tato koncentrace při výrobě produktů s nízkým obsahem alkoholu podle všeho příliš vysoká. Aniž bychom zapomínali na to, že je nutné zajistit optimální zralost a jakost hroznů, tato koncentrace by měla být vyváženým způsobem snížena na 154 g/l.

2.8. *Začlenění již používaných postupů*

Byl změněn bod 3 písm. a) bod 3 specifikace produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Byl přidán enologický postup, který již byl praktikován. Postup byl zařazen proto, aby byla specifikace produktu v souladu s platnými evropskými právními předpisy.

Z tohoto důvodu byly začleněny mošty (hroznový mošt, zahuštěný a částečně zkvašený mošt), které splňují podmínky stanovené v evropských právních předpisech a podmínky této specifikace produktu.

2.9. *Změnu názvu rejstříku*

Byl změněn bod 8 písm. b) bod 2 specifikace produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Název „rejstřík vinařství se stáčírnou“ se mění na „rejstřík vinařství s balením“, protože plnění do lahví není jediným druhem balení. Vzhledem k tomu, že jsou povoleny i jiné nádoby, je slovo „balení“ přesnější.

2.10. *Odstranění omezení při balení*

Byl změněn bod 8 písm. b) bod 10 specifikace produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Cílem této změny je dosáhnout zmírnění – a v konečném důsledku i odstranění – omezení stanoveného v pozměňované specifikaci produktu.

Výrobci opakovaně hovořili (na plenárních zasedáních, schůzích) o obtížích, které jim činí skutečnost, že musí své produkty prodávat výlučně ve skleněných lahvích. Z tohoto důvodu se domníváme, že toto omezení by mělo být zrušeno a že by výrobci měli mít možnost zvolit si způsob balení povolený předpisy za předpokladu, že je zajištěna kvalita produktu.

Stručně řečeno, tato změna specifikace produktu nemá mít v žádném případě za následek zhoršení zvláštních charakteristik vín s CHOP. Vína mají i nadále stejnou souvislost se zeměpisným prostředím a stejné organoleptické vlastnosti stanovené v pozměňované specifikaci produktů. Naším jediným záměrem je přiznat si reálnou situaci a pod označení zahrnout i produkty, které již byly v zeměpisné oblasti prodávány, byť bez ochrany, ale s vlastními metodami, odrůdami a technikami označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Zapsaný název**

Tacoronte-Acentejo

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

11. Částečně zkvašený hroznový mošt

15. Víno ze zaschlých hroznů

16. Víno vyrobené z přezrálých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

VÍNO (BÍLÉ, ČERVENÉ A RŮŽOVÉ)

Konzumní vína musí mít čistý a jasný vzhled a v závislosti na rozmezí barev jsou buď bílá, růžová nebo červená. Musí mít plné aroma, v němž se dají rozeznat vlastnosti suroviny, z níž jsou vyrobeny. Vína jsou čistá, ovocná a s různou intenzitou, s čerstvou, plnou a dobře vyváženou chutí. Pokud projdou procesem zrání, musí jejich aroma a chuť vykazovat znaky spojené s tímto zráním.

Maximální množství síry v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18

LIKÉROVÉ VÍNO

Konzumní vína musí mít atraktivní barvu v rozsahu od méně intenzivní po intenzivnější u vín starších ročníků. Vůně musí být komplexní a ambiciózní, s výraznými tóny zralých hroznů, a dokonce rozinek, a evokovat hroznovou odrůdu. Chuť na patře musí vynikat vyvážeností mezi alkoholem, sladkostí a kyselostí. Pokud projdou procesem zrání, musí jejich aroma a chuť vykazovat znaky spojené s tímto zráním.

Maximální množství síry v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	17,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	25

ŠUMIVÉ VÍNO, JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO A JAKOSTNÍ AROMATICKÉ ŠUMIVÉ VÍNO

Konzumní vína musí být čistá a jasná se slámově žlutou až zlatavě žlutou barvou, pokud jsou vyrobena z bílých moštových odrůd. V případě, že jsou vyrobena z červených moštových odrůd, musí mít rozsah zbarvení od jahodově růžové až po tóny červené slupky cibule. Jejich bublinky musí být malé a kulaté a musí se nepřetržitě a stabilně uvolňovat. V nose musí být aroma jasné, intenzívní, komplexní, ovocné a odrůdové. Na patře musí mít v důsledku uvolňování oxidu uhličitého, který dodává živost, plnou chuť s ovocnou dochutí představující celou paletu chutí.

Minimální celkový obsah alkoholu:

šumivé víno: 8,5 % obj.,

jakostní šumivé víno: 9 % obj.,

jakostní aromatické šumivé víno: 10 % obj.

Maximální celkový obsah alkoholu v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

PERLIVÉ VÍNO, PERLIVÉ VÍNO DOSYCENÉ OXIDEM UHLIČITÝM

Slámově žlutá vína s čistými a jemnými bublinami a střední až vysokou intenzitou. Jasná vína s ovocnými a květinovými vůněmi a balzamikovými, plnými, štiplavými a mírně kyselými odstíny s tóny sušeného ovoce v dochuti.

U růžových a bílých produktů bude vzhled perlivých vín a perlivých vín dosycených oxidem uhličitým podobný vzhledu růžových a bílých vín.

Minimální celkový obsah alkoholu: 9 % obj.

Maximální celkový obsah alkoholu v souladu s právními předpisy EU.

Obsah síry v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18

VÍNO Z PŘEZRÁLÝCH HROZNŮ A VÍNO ZE ZASCHLÝCH HROZNŮ

Konzumní víno musí být jasné a světlé. Výrobní proces jim musí přinést atraktivní barvu od méně intenzivní po intenzivnější. Čistá, výrazná, komplexní a odrůdová aromata se silnými tóny zralých hroznů, a dokonce rozinek. Na patře vyniká plná a lahodná rovnováha mezi sladkostí a kyselostí.

Minimální skutečný obsah alkoholu:

víno ze zaschlých hroznů: 9 % obj.,

víno z přezrálých hroznů: 12 % obj.

Minimální celkový obsah alkoholu:

víno ze zaschlých hroznů: 16 % obj.,

víno z přezrálých hroznů: 15 % obj.

Maximální celkový obsah alkoholu v souladu s právními předpisy EU.

Obsah síry v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18

ČÁSTEČNĚ ZKVAŠENÝ HROZNOVÝ MOŠT

Výrobu tohoto produktu umožňuje dlouhé vegetační období a pomalé zrání hroznů. Má jasný a světlý vzhled. Po přičichnutí vynikají středně intenzivní ovocné vůně s možnými travnatými tóny.

Při ochutnávání má produkt správnou kyselost s vyváženým poměrem sladkosti.

V případě omezení, která nebyla upřesněna, musí být dodrženy příslušné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	1

PŘÍRODNÍ SLADKÁ VÍNA

Jedná se o vína vyrobená bez umělého zvyšování jejich obsahu alkoholu. Obsah alkoholu pochází výhradně z kvašení. Přirozený obsah alkoholu v objemových je vyšší než 15 % obj. a skutečný obsah alkoholu v objemových musí být nejméně 13 % obj. Konzumní vína musí být čistá a světlá a výrobní proces jim musí poskytnout atraktivní barvu od méně intenzivní po intenzivnější. Čistá, výrazná, komplexní a odrůdová aromata se silnými tóny zralých hroznů, a dokonce rozinek. Na patře vyniká plná a lahodná rovnováha mezi sladkostí a kyselostí.

Minimální celkový obsah alkoholu: 15 % obj.

Maximální celkový obsah alkoholu v souladu s právními předpisy EU.

Obsah síry v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	13
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	25

5. **Enologické postupy**

a. ***Základní enologické postupy***

Zvláštní enologický postup

Hrozny na výrobu vína, na něž se vztahuje toto označení, musí mít obsah cukru nejméně 154 g/l.

Techniky používané při zpracování hroznů, moštu a vína, kontrola procesu fermentace a skladování vedou k získání nejkvalitnějších vín, která zachovávají tradiční jakost druhů vín, na které se vztahuje toto označení.

Pěstitelské praktiky

Pěstitelské praktiky musí být tradiční postupy a maximální hustota výsadby musí být 3 000 keřů na hektar.

Vinice se zavlažuje pouze proto, aby přežila vinná réva a za účelem dosažení a zlepšení jakosti. Zavlažovat se také musí nová, opětovná nebo náhradní výsadba. Zavlažování může probíhat po celý rok v prvních třech letech pěstování.

b. ***Maximální výnosy***

10 000 kilogramů hroznů na hektar

74 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená oblast**

Oblast produkce se skládá z území následujících obcí na ostrově Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario a Santa Cruz de Tenerife.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

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. **Popis souvislostí**

BÍLÁ, ČERVENÁ A RŮŽOVÁ VÍNA

Ačkoli jsou všechny Kanárské ostrovy vulkanického původu, půda v Tacoronte-Acentejo se vyvíjela jinak a vyznačuje se jílovito-hlinitým a sprašovým podložím. Pěstují se zde bílá vína, která jsou vyvážená, čerstvá a trvalá a dobře strukturovaná červená vína s vysoce vyváženými odstíny, kvalitními taniny a plnou, dlouhou dochutí. Růžová vína z této půdy mají správně vyvážený poměr mezi kyselostí a čerstvostí.

LIKÉROVÉ VÍNO

Velký počet mikroklimat vytvořených terénem, půdou a vlivem pasátových větrů znamená, že některé odrůdy nedosahují optimální zralosti pro výrobu přírodních sladkých vín. Alkohol z vína se proto tradičně používá k výrobě těchto druhů vín, která mají čerstvé aroma a připomínají příslušnou odrůdu. Tato vína se stávají komplexnější, když procházejí procesem zrání.

PERLIVÉ VÍNO

Vegetační období vinné révy v oblasti umožňuje výrobu perlivých vín. Konzistentní teplota v dané oblasti a hojnost slunečního svitu umožňují dlouhé vegetační období a pomalé zrání hroznů. Tím se získávají jemná vína s intenzivní ovocnou chutí a živým pocitem v ústech.

ŠUMIVÉ VÍNO

Réva v Tacoronte-Acentejo má dlouhé vegetační období a zraje pomalu. Je to z důvodu velké konzistentnosti teploty v zeměpisné oblasti, kde ročně spadne mezi 450 a 550 mm srážek a není zde riziko mrazu. Oblast má v průměru 2 500 hodin slunečního svitu ročně a malé rozdíly mezi létem a zimou. Vanou zde severní pasátové větry, které vytvářejí obrovské množství nejrůznějších výrazně kontrastujících mikroklimat, která jsou hmatatelná i ve vzdálenosti 100 metrů. Díky dlouhému vegetačnímu období a pomalému zrání hroznů získávají vína dobrou intenzitu aromatu. Tyto faktory rovněž vytvářejí živý pocit v ústech a ovocnou dochuť.

VÍNO Z PŘEZRÁLÝCH HROZNŮ

Pěstování révy na šňůrách, což je tradiční metoda používaná v této oblasti, zlepšuje jeho vystavení slunečnímu svitu a zajišťuje rovnoměrnou teplotu v celé rostlině, což vede k ideální rovnováze, která na patře zvýrazňuje vyvážený poměr mezi sladkostí a kyselostí těchto vín.

ČÁSTEČNĚ ZKVAŠENÝ HROZNOVÝ MOŠT

Tradiční systém pěstování, který se v této oblasti nejvíce používá, je „pěstování na šňůrách“. Tento systém podporuje vysokou úroveň expozice révy slunečnímu záření, přičemž hrozny mají vysokou koncentraci cukru, která pomáhá při výrobě tohoto druhu vína.

PERLIVÉ VÍNO DOSYCENÉ OXIDEM UHLIČITÝM

Vegetační období vinné révy v oblasti umožňuje výrobu perlivých vín. Konzistentní teplota v dané oblasti a hojnost slunečního svitu umožňují dlouhé vegetační období a pomalé zrání hroznů. Tím se získávají jemná vína s intenzivní ovocnou chutí a živým pocitem v ústech. Lidský faktor je nicméně pro tuto kategorii rozhodující, protože k dosažení výše uvedených vlastností je nezbytné úplné nebo částečné přidání oxidu uhličitého.

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO

Réva v Tacoronte-Acentejo má dlouhé vegetační období a zraje pomalu. Je to z důvodu velké konzistentnosti teploty v zeměpisné oblasti, kde ročně spadne mezi 450 a 550 mm srážek a není zde riziko mrazu. Oblast má v průměru 2 500 hodin slunečního svitu ročně a malé rozdíly mezi létem a zimou. Vanou zde severní pasátové větry, které vytvářejí obrovské množství nejrůznějších výrazně kontrastujících mikroklimat, přičemž rozdíly mezi nimi jsou patrné ve vzdálenosti sotva 100 metrů. Díky dlouhému vegetačnímu období a pomalému zrání hroznů získávají vína dobrou intenzitu aromatu. Tyto faktory rovněž vytvářejí živý pocit v ústech a ovocnou dochuť.

Lidský faktor má zásadní význam pro dosažení vlastností tohoto vína, jelikož přetlak musí být alespoň 3,5 baru nebo vyšší a celkový obsah alkoholu základního vína minimálně 9 % obj. Touto vlastností se odlišuje od kategorie šumivého vína.

JAKOSTNÍ AROMATICKÉ ŠUMIVÉ VÍNO

Réva v Tacoronte-Acentejo má dlouhé vegetační období a zraje pomalu. Je to z důvodu velké konzistentnosti teploty v zeměpisné oblasti, kde ročně spadne mezi 450 a 550 mm srážek a není zde riziko mrazu. Oblast má v průměru 2 500 hodin slunečního svitu ročně a malé rozdíly mezi létem a zimou. Vanou zde severní pasátové větry, které vytvářejí obrovské množství nejrůznějších výrazně kontrastujících mikroklimat, která jsou hmatatelná i ve vzdálenosti 100 metrů. Díky dlouhému vegetačnímu období a pomalému zrání hroznů získávají vína dobrou intenzitu aromatu. Tyto faktory rovněž vytvářejí živý pocit v ústech a ovocnou dochuť.

Odrůdy používané v rámci tohoto chráněného označení, které patří mezi odrůdy povolené Komisí, jsou spolu s vlastnostmi půdy a klimatu ve velké míře odpovědné za zvláštní vlastnosti těchto vín, přičemž hlavní důraz je kladen na intenzitu jejich aromat.

VÍNO ZE ZASCHLÝCH HROZNŮ

Expozice slunečnímu záření (průměrně 2 500 hodin za rok) a jednotnost teploty (s rozdílem v průběhu celého roku menším než 10 °C), jimž je rostlina vystavena, spolu s uspořádáním plodin (zaměření na maximální míru slunečního záření) umožňují dokonalý vývoj, který zdůrazňuje vyvážený poměr mezi sladkostí a kyselostí těchto vín.

PŘÍRODNÍ SLADKÁ VÍNA

Pěstování révy na šňůrách, což je tradiční metoda v této oblasti, zlepšuje vystavení slunečnímu svitu a zajišťuje jednotnou teplotu v celé rostlině, což vede k ideální rovnováze, jež zdůrazňuje na patře vyvážený poměr mezi sladkostí a kyselostí těchto vín.

9. **Další základní podmínky**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Výroba vín s označením původu končí dalšími enologickými postupy různých typů, které mohou ovlivnit jejich konečné vlastnosti, specifické rysy a odlišnosti. Pokud by se balení uskutečňovalo mimo vymezenou oblast, nebylo by možné zaručit kvalitu konečného produktu, protože by bylo nezbytné jej přepravit do balíren. Znamenalo by to zbytečnou manipulaci s produktem, což by mohlo poškodit jakost a bezpečnost vína.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Na etiketách vín, na něž se vztahuje toto označení, musí být jasně uveden údaj „Tenerife".

Může se též uvést název oblasti „Anaga", pokud vinné hrozny použité k výrobě vína pocházejí výlučně z této oblasti a víno bylo v této oblasti vyrobeno.

10. **Odkaz na specifikaci produktu**

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