KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 2. august 2018

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af en ansøgning om ændring af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(Tacoronte-Acentejo (BOB))

(2018/C 272/03)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([1]), særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Spanien har i medfør af artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 indgivet en ansøgning om ændring af varespecifikationen for betegnelsen »Tacoronte-Acentejo«.

(2) Kommissionen har gennemgået ansøgningen og konkluderet, at betingelserne i artikel 93-96, artikel 97, stk. 1, og artikel 100, 101 og 102 i forordning (EU) nr. 1308/2013 er opfyldt.

(3) For at give mulighed for at gøre indsigelse i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør ansøgningen om ændring af varespecifikationen for betegnelsen »Tacoronte-Acentejo« offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Ansøgningen om ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Tacoronte-Acentejo« i medfør af artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 findes i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 kan der inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen af denne afgørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* gøres indsigelse mod ændringen af den varespecifikation, der henvises til i stk. 1.

Udfærdiget i Bruxelles, den 2. august 2018.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

BILAG

»TACORONTE-ACENTEJO«

PDO-ES-A0115-AM03

Ansøgningsdato 17.11.2015

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

1. **Regler, der finder anvendelse på ændringen**

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

2. **Beskrivelse og begrundelse for ændringen**

2.1. *Nye kategorier af produkter er blevet tilføjet*

Punkt 2 og 7d i produktspecifikationen og punkt 3, 4 og 8 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Medtagelsen af nye produktkategorier afspejler det forhold, at disse produkter allerede blev fremstillet i produktionsområdet med sorter, der er typiske for »Tacoronte-Acentejo«, selv om de ikke var blevet solgt med BOB-certificering. Derfor har den foreslåede ændring også til formål at dække visse produkter, der historisk set er blevet fremstillet i det beskyttede område, og som er omhandlet i forordning (EU) nr. 1308/2013, f.eks.:

— Mousserende vin

— Mousserende kvalitetsvin

— Aromatisk mousserende kvalitetsvin

— Perlevin

— Perlevin tilsat kuldioxid

— Vin af delvis tørrede druer

— Delvis gæret druemost

Definitionen af mousserende »Tacoronte-Acentejo«-vine udgjorde en handelsrestriktion, fordi der blev fremstillet mousserende vine, som ikke fulgte den traditionelle metode, og som ikke kunne certificeres med BOB'en. Selv om denne praksis ikke er karakteristisk for — eller udelukkende anvendes i forbindelse med — BOB-betegnelsen Tacoronte Acentejo, er denne henvisning blevet fjernet. Der er også givet tilladelse til fremstilling af mousserende vine ved hjælp af en hvilken som helst af de tilladte metoder, som er dem, der er blevet anvendt i distriktet, men som ikke blev medtaget på det pågældende tidspunkt, da holdningen var, at kun vin, der blev anset for at være af højere kvalitet, skulle medtages.

2.2. *Fjernelse af restriktionen for det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen*

Punkt 2.a.1 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Dette indebærer fjernelse af ovennævnte restriktion vedrørende det minimale virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen, som vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Tacoronte-Acentejo« skal have.

Forbrugernes efterspørgsel har bevæget sig i retning af vine med et lavt alkoholindhold. Denne tendens skyldes primært de budskaber, der udsendes for at gøre offentligheden bevidst om nødvendigheden af at tillægge sig en sund livsstil.

Hidtil er vine med BOB-betegnelsen »Tacoronte-Acentejo« blevet solgt med et minimalt alkoholindhold, der var højere end det, der er fastsat i lovgivningen, selv om dette ikke var et karakteristisk træk ved disse vine. Selv om vine med et lavere alkoholindhold end det, der er foreskrevet i produktspecifikationen, altid er blevet fremstillet i distriktet, blev disse vine indtil for få år siden ikke anset for at være af den bedste kvalitet på grund af deres ringe stabilitet. Teknologiske fremskridt har givet disse vine, der allerede blev markedsført, men uden beskyttet oprindelsesbetegnelse, den nødvendige stabilitet.

Den foreslåede ændring åbner op for en lang række muligheder for salg af produkter, der allerede findes i distriktet, uden at de mister det væsentlige og karakteristiske træk ved det beskyttede geografiske område, da disse karakteristiske træk skyldes jordbunds- og klimaforhold og de druesorter, der dyrkes i området.

Vine, der fremstilles i det beskyttede geografiske område, er hidtil blevet markedsført med de sorter og klima- og jordbundsforhold, der kendetegner BOB'en. Disse vine er dog ikke blevet certificeret, fordi de har et lavere alkoholindhold.

Vi mener, at denne ændring, der har til formål at mindste vinenes minimale alkoholindhold, vil imødekomme forbrugernes efterspørgsel og fremme salget af vine, der allerede findes i distriktet. Dette vil bidrage til Europa-Kommissionens mål om at forhindre markedsføringsrestriktioner, forudsat at de iboende træk ved de produkter, der er omfattet af BOB'en, bevares.

2.3. *Ændring af grænserne for det totale alkoholindhold*

Punkt 2.a.2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Som følge af den berettigede ændring af det virkelige alkoholindhold, skal det totale alkoholindhold ændres.

Det totale alkoholindhold er pr. definition det virkelige alkoholindhold plus indholdet af reducerende sukker (i g/l) divideret med 17, dvs.:

Det totale alkoholindhold = Det virkelige alkoholindhold + Indholdet af reducerende sukker (i g/l)/17.

Hvis man ændrer værdien for det virkelige alkoholindhold uden at ændre sukkerindholdet, vil det nødvendigvis ændre det totale alkoholindhold.

Endvidere er minimumsgrænsen for naturligt søde vine blevet nedsat fra 15,6 % vol. til 15 % vol., fordi fastsættelsen af minimumsgrænsen på 15,6 % blev anset for restriktiv, da naturligt søde vine med et alkoholindhold på mellem 15 og 15,6 % har organoleptiske egenskaber og træk, der gør dem perfekt egnede til at være omfattet af BOB'en.

2.4. *Ændringer af grænserne for indholdet af flygtige syrer*

Punkt 2.a.3 i produktspecifikationen og punkt 4 og i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Med hensyn til den foreslåede ændring af indholdet af flygtige syrer skal det påpeges, at udviklingen i forbrugermarkeder for vine, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Tacoronte-Acentejo«, har ført til en gradvis ændring af vinfremstillingsmetoderne i de seneste år.

I lyset af de nuværende forbrugerpræferencer er der sket en tredobling i fremstillingen af vine med restsukkerindhold, fadlagrede vine og enkeltdruevine fremstillet af sorter, som er vanskelige at håndtere.

Da vin i sagens natur er en syreholdig drik, har mange kvalitetsvine med denne BOB dog værdier for flygtige syrer på mellem 0,8 og 1,0 g/l eddikesyre uden at være ubehagelige i smagen. Dette underbygges af de høje point, som smagsdommere i forbindelse med deres organoleptiske analyse har givet visse vine, der i fysisk-kemisk henseende havde værdier for flygtigt syreindhold på over 0,8 g/l, der er grænsen i den produktspecifikation, som nu ændres.

I vin er indholdet af flygtige syrer ikke et kendetegn, som forbrugeren tillægger større betydning, medmindre det er for udtalt i vinen og virker ubehageligt eller i betydelig grad ændrer de tilstræbte organoleptiske egenskaber.

Vi mener derfor, at grænsen for indholdet af flygtige syrer skal ændres, så vine med perfekt harmoni og balance kan sælges, selv om de overstiger de nuværende grænser i den gældende produktspecifikation.

2.5. *Ændringer i overtryk*

Punkt 2.a.9 i produktspecifikationen er blevet ændret. Enhedsdokumentet er ikke blevet ændret.

Endvidere er minimumsovertrykket for mousserende vine blevet nedsat fra 3,5 bar til 3 bar, fordi fastsættelsen af minimumsgrænsen på 3,5 bar blev anset for restriktiv, da mousserende vine, der fremstilles til og udsættes for tryk på mellem 3 og 3,5 bar, også har organoleptiske egenskaber og træk, der gør dem perfekt egnede til at være omfattet af BOB'en.

2.6. *Rettelse af en trykfejl*

Punkt 2.b i produktspecifikationen er blevet ændret. Dette berører ikke enhedsdokumentet.

I den produktspecifikation, der nu ændres, betød en trykfejl, at ordet »rød« ikke figurerede i henvisningen til mousserende vine, når der blev henvist til disse vine i beskrivelsen af deres organoleptiske egenskaber. Dette skal rettes, fordi rødvine netop er de vine, der er mest karakteristiske for det beskyttede område.

2.7. *Tilpasning af sukkerindholdet*

Punkt 3.a.1 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

For at ændre den nedre grænse for det virkelige alkoholindhold for vine med denne BOB, er det nødvendigt at sikre en optimal modningsgrad for druerne. Selv om druens sukkerindhold var på 170 g/l i den produktspecifikation, der nu ændres, synes dette indhold at være overdrevet i forbindelse med fremstilling af produkter med lavt alkoholindhold. Uden at glemme, at det er nødvendigt at sikre druens optimale modningsgrad og kvalitet, bør dette indhold på en afbalanceret måde begrænses til 154 g/l.

2.8. *Medtagelse af fremgangsmåder, der allerede anvendes*

Punkt 3.a.3 i produktspecifikationen er blevet ændret. Dette berører ikke enhedsdokumentet.

Der er blevet tilføjet en ønologisk fremgangsmåde, som allerede blev anvendt. Den er blevet medtaget for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med den gældende europæiske lovgivning.

Derfor er most (druemost, koncentreret og delvis gæret), som opfylder de betingelser, der er fastsat i de europæiske regler og betingelserne i denne produktspecifikation, blevet medtaget.

2.9. *Ændring af betegnelse i registret*

Punkt 8.b.2 i produktspecifikationen er blevet ændret. Dette berører ikke enhedsdokumentet.

Betegnelsen »Register over vinlagre med tappeanlæg« er ændret til »Register over vinlagre med emballeringsanlæg«, fordi aftapning ikke er den eneste form for emballering. Da andre beholdere også er tilladt, er ordet »emballering« mere præcist.

2.10. *Ophævelse af restriktioner for emballage*

Punkt 8.b.10 i produktspecifikationen er blevet ændret. Dette berører ikke enhedsdokumentet.

Denne ændring har til formål at lempe — og i sidste ende afskaffe — en restriktion, der er fastsat i den produktspecifikation, som nu ændres.

Producenterne har gentagne gange (på plenarmøder og møder) nævnt, at de har vanskeligt ved at sælge deres produkter udelukkende i glasflasker. Derfor mente vi, at denne restriktion burde fjernes, og at producenterne burde have mulighed for at vælge de forskellige emballeringsmuligheder, der er tilladt ifølge bestemmelserne, forudsat at produktets kvalitet blev opretholdt.

Kort sagt har denne ændring af produktspecifikationen ikke på nogen måde til formål at fravige de særlige kendetegn ved BOB-vinene. Vinene har fortsat den samme tilknytning til det geografiske miljø og de samme organoleptiske egenskaber som angivet i den produktspecifikation, der nu ændres. Formålet er udelukkende at anerkende de faktiske forhold ved at medtage produkter, der allerede blev solgt i det geografiske område, dog uden beskyttelse, men med betegnelsens egne metoder, sorter og teknikker.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Registreret betegnelse**

Tacoronte-Acentejo

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

9. Perlevin tilsat kuldioxid

11. Delvis gæret druemost

15. Vin af delvis tørrede druer

16. Vin af overmodne druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

VINE (HVID, RØD OG ROSÉ)

Vine, der udbydes til salg, skal fremstå rene og klare i farven afhængigt af, om det er hvidvin, rosévin eller rødvin. De skal have kraftige aromaer, i hvilke egenskaberne ved den råvare, de er fremstillet af, kan skelnes. De skal være rene, frugtagtige og af varierende intensitet med en frisk, aromatisk og afbalanceret smag. Hvis de undergår en aldringsproces, skal de have de aromatiske og smagsmæssige træk, der er forbundet med aldring.

Maksimalt svovlindhold i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

Totalt maksimumsalkoholindhold (% vol.)	15
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.)	9
Totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. l)	18

HEDVIN

Vine, der udbydes til salg, skal have en attraktiv farve, der går fra mindre intens til mere intens for vine af en ældre årgang. Aromaerne skal være komplekse og kraftige med stærke noter af modne druer — og endog rosiner — som giver associationer til druesorten. I munden skal balancen mellem alkohol, sødme og syrlighed træde frem. Hvis de undergår en aldringsproces, skal de have de aromatiske og smagsmæssige træk, der er forbundet med aldring.

Maksimalt svovlindhold i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

Totalt maksimumsalkoholindhold (% vol.)	17,5
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.)	15
Totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. l)	25

MOUSSERENDE VIN, MOUSSERENDE KVALITETSVIN OG AROMATISK MOUSSERENDE KVALITETSVIN

Vine, der udbydes til salg, skal fremstå rene og klare med en lysegul til gyldengul farve, når de er fremstillet af hvide druesorter. Når de er fremstillet af røde druesorter, skal deres farve gå fra jordbærrød til nuancer af rødløgsskal. Boblerne skal være små og kugleformede og frigives kontinuerligt og jævnt. Når man lugter til vinen, skal aromaen være klar, intens, kompleks, frugtagtig og karakteristisk for druesorten. De skal være fyldige i smagen på grund af frigivelsen af kuldioxid, der tilføjer livlighed, med en frugtagtig eftersmag af en række aromaer.

Totalt minimumsalkoholindhold:

Mousserende vin: 8,5 % vol.

Mousserende kvalitetsvin: 9 % vol.

Aromatisk mousserende kvalitetsvin: 10 % vol.

Totalt maksimumsalkoholindhold i overensstemmelse med EU-lovgivningen

Generelle analytiske egenskaber

Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.)	6
Totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. l)	18
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l)	185

PERLEVIN, PERLEVIN TILSAT KULDIOXID

Strågule vine med rene og fine bobler og mellemhøj til høj intensitet. Klare vine med frugtagtig og blomsteragtig aroma samt balsamiske, fyldige, skarpe og let syrlige nuancer med noter af tørret frugt i eftersmagen.

For hvidvine og rosévine vil perlevin og perlevin tilsat kuldioxid have et tilsvarende udseende som rosévine og hvidvine.

Totalt minimumsalkoholindhold: 9 % vol.

Totalt maksimumsalkoholindhold i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Svovlindhold i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.)	7
Totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. l)	18

VIN AF OVERMODNE DRUER OG VIN AF LET TØRREDE DRUER

Vine, der udbydes til salg, skal være rene og klare i farven. Fremstillingsprocessen skal give dem en attraktiv farve, der går fra mindre intens til mere intens. Rene, intense og komplekse aromaer og aromaer, der er karakteristiske for druesorten, med stærke noter af modne druer og endog rosiner. I munden træder den fyldige og aromatiske balance mellem sødme og syrlighed frem.

Totalt minimumsalkoholindhold:

Vin af delvis tørrede druer: 9 % vol.

Vin af overmodne druer: 12 % vol.

Totalt minimumsalkoholindhold:

Vin af delvis tørrede druer: 16 % vol.

Vin af overmodne druer: 15 % vol.

Totalt maksimumsalkoholindhold i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Svovlindhold i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

Totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. l)	18

DELVIS GÆRET DRUEMOST

Druernes lange vækstperiode og langsomme modning muliggør fremstillingen af dette produkt. Mosten har et klart og rent udseende. Når man lugter til mosten, træder der middelkraftige, frugtagtige aromaer frem, eventuelt kombineret med græsagtige noter.

Ved smagning har produktet en god syrlighed med en afbalanceret sødme.

Med hensyn til en række grænser, der ikke er angivet, skal den relevante EU-lovgivning overholdes.

Generelle analytiske egenskaber

Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.)	1

NATURLIGT SØDE VINE

Disse vine fremstilles uden kunstig forøgelse af deres alkoholindhold. Alkoholindholdet hidrører udelukkende fra gæring. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen på over 15 % vol. og det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen skal være på mindst 13 % vol. De vine, der fremstilles med henblik på konsum, skal være rene og klare, og fremstillingsprocessen skal give dem en attraktiv farve, der går fra mindre intens til mere intens. Rene, intense og komplekse aromaer og aromaer, der er karakteristiske for druesorten, med stærke noter af modne druer og endog rosiner. I munden træder den fyldige og aromatiske balance mellem sødme og syrlighed frem.

Totalt minimumsalkoholindhold: 15 % vol.

Totalt maksimumsalkoholindhold i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Svovlindhold i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber

Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.)	13
Totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. l)	25

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a) ***Væsentlige ønologiske fremgangsmåder***

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Druer til fremstilling af vin, der er omfattet af denne betegnelse, har et minimumsindhold af sukker på 154 g/l.

De teknikker, der anvendes til håndteringen af druerne, mosten og vinen, kontrollen med gæringen og oplagringsprocessen giver vine af højeste kvalitet, samtidig med at de traditionelle egenskaber ved de typer af vin, der er omfattet af denne betegnelse, bevares.

Dyrkningsmetoder

Dyrkningsmetoderne skal være traditionelle metoder, og den maksimale beplantningstæthed må ikke overstige 3 000 vinstokke pr. ha.

Vinstokkene må kun kunstvandes for at sikre vinstokkenes overlevelse og opnåelse eller forbedring af kvaliteten. Nyplantninger, genplantninger eller udskiftning af beplantninger skal også kunstvandes. Kunstvanding kan finde sted hele året rundt i de første tre år.

b) ***Maksimumsudbytter***

10 000 kg druer pr. hektar

74 hl pr. hektar

6. **Afgrænsning af det geografiske område**

Produktionsområdet udgøres af følgende kommuner på øen Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario og Santa Cruz de Tenerife.

7. **Primære druesorter**

NEGRAMOLL

MOSCATEL ALEJANDRIA — MOSCATEL DE MALAGA

GUAL

VIJARIEGO NEGRO

CANARIAS LISTAN BLANCO

TINTILLA

PEDRO XIMENEZ

MALVASIA AROMATICA — MALVASIA DE SITGES

LISTAN NEGRO — ALMUÑECO

VERDELLO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

HVIDVINE, RØDVINE OG ROSÉVINE

Selv om alle De Kanariske Øer er af vulkansk oprindelse, har jordbunden i Tacoronte-Acentejo udviklet sig på en anden måde, der er kendetegnet ved svær lerjord og sandblandet lerjord. Området fremstiller hvidvine, der er afbalancerede, friske og med lang eftersmag, og velstrukturerede rødvine med meget afbalancerede nuancer, kvalitetsprægede tanniner og en kraftig lang eftersmag. Rosévinene fra denne jord har den rette balance mellem syrlighed og friskhed.

HEDVIN

Det store antal mikroklimaer, der er skabt af terrænet, jordbunden og påvirkningen af passatvindene, gør, at visse sorter ikke opnår den optimale modenhed for fremstilling af naturligt søde vine. Derfor blev der traditionelt anvendt vinalkohol til fremstilling af disse typer vine, der har friske aromaer og minder om den relevante sort. Disse vine vinder i kompleksitet, når de undergår en aldringsproces.

PERLEVIN

Vækstperioden for vinstokke i distriktet gør det muligt at fremstille perlevin. Den ensartede temperatur i området og de mange solskinstimer giver en lang vækstperiode og en langsom modning af druerne. Dette giver bløde og intense frugtagtige vine med en livlig fornemmelse i munden.

MOUSSERENDE VIN

Tacoronte-Acentejo-vinstokke har en lang vækstperiode og modnes langsomt. Dette skyldes den meget ensartede temperatur i det geografiske område, hvor der er mellem 450 og 550 mm nedbør om året og ingen risiko for frost. Området har i gennemsnit 2 500 solskinstimer om året og kun lille variation mellem sommer og vinter med nordlige (passat)vinde, der skaber en enorm variation mellem meget kontrastfulde mikroklimaer, som kan mærkes selv på 100 meters afstand. Druernes lange vækstperiode og langsomme modning gør, at vinene opnår en god aromatisk intensitet. Disse faktorer giver også den livlige fornemmelse i munden og den frugtagtige eftersmag.

VIN AF OVERMODNE DRUER

Dyrkning af vinplanter på tråde, der er den traditionelle dyrkningsmetode i dette distrikt, forbedrer eksponeringen for sollys og sikrer en ensartet temperatur i hele planten, hvilket resulterer i en perfekt ligevægt, der fremhæver en afbalanceret smag mellem sødme og syrlighed i disse vine.

DELVIS GÆRET DRUEMOST

Den traditionelle dyrkningsmetode, der anvendes mest i dette distrikt, er »dyrkning på tråde«. Dette system fremmer en høj grad af eksponering af vinplanterne for solen, hvilket giver druerne et højt sukkerindhold, som igen bidrager til fremstillingen af denne type vin.

PERLEVIN TILSAT KULDIOXID

Vækstperioden for vinstokke i distriktet gør det muligt at fremstille perlevin. Den ensartede temperatur i området og de mange solskinstimer giver en lang vækstperiode og en langsom modning af druerne. Dette giver bløde og intense frugtagtige vine med en livlig fornemmelse i munden. Den menneskelige faktor er dog afgørende for denne kategori, da det er nødvendigt helt eller delvist at tilsætte kuldioxid for at opnå ovennævnte egenskaber.

MOUSSERENDE KVALITETSVIN

Tacoronte-Acentejo-vinstokke har en lang vækstperiode og modnes langsomt. Dette skyldes den meget ensartede temperatur i det geografiske område, hvor der er mellem 450 og 550 mm nedbør om året og ingen risiko for frost. Området har i gennemsnit 2 500 solskinstimer om året og kun lille variation mellem sommer og vinter med nordlige (passat)vinde, der skaber utallige vidt forskellige mikroklimaer, hvor forskellene mellem dem kan mærkes inden for blot 100 meters afstand. Druernes lange vækstfase og langsomme modning gør, at vinene opnår en god aromatisk intensitet. Disse faktorer giver også den livlige fornemmelse i munden og den frugtagtige eftersmag.

Den menneskelige faktor er væsentlig for at opnå de særlige egenskaber ved denne vin, idet overtrykket skal være på mindst 3,5 bar, samt det totale alkoholindhold i basisvinen, der som minimum skal være på 9 % vol. Denne egenskab vil adskille den fra kategorien mousserende vin.

AROMATISK MOUSSERENDE KVALITETSVIN

Tacoronte-Acentejo-vinstokke har en lang vækstperiode og modnes langsomt. Dette skyldes den meget ensartede temperatur i det geografiske område, hvor der er mellem 450 og 550 mm nedbør om året og ingen risiko for frost. Området har i gennemsnit 2 500 solskinstimer om året og kun lille variation mellem sommer og vinter med nordlige (passat)vinde, der skaber en enorm variation mellem meget kontrastfulde mikroklimaer, som kan mærkes selv på 100 meters afstand. Druernes lange vækstperiode og langsomme modning gør, at vinene opnår en god aromatisk intensitet. Disse faktorer giver også den livlige fornemmelse i munden og den frugtagtige eftersmag.

De sorter, der anvendes i denne betegnelse, og som er blandt dem, der er godkendt af Kommissionen, samt kvaliteten af jordbunds- og klimaforholdene sikrer i vid udstrækning de særlige egenskaber ved disse vine, hvor især intensiteten af deres aroma skal fremhæves.

VIN AF DELVIS TØRREDE DRUER

Den eksponering for sollys (gennemsnitligt 2 500 timer om året) og den ensartede temperatur (med en forskel i løbet af året på mindre end 10 °C), som planten er udsat for, samt planternes placering (orientering, så de er eksponeret mest muligt for solen) giver mulighed for en perfekt udvikling, hvor balancen mellem sødme og syrlighed i disse vine fremhæves.

NATURLIGT SØDE VINE

Dyrkning af vinplanter på tråde, der er den traditionelle dyrkningsmetode i dette område, forbedrer eksponeringen for sollys og sikrer en ensartet temperatur i hele planten, hvilket resulterer i en perfekt ligevægt, der fremhæver en afbalanceret smag mellem sødme og syrlighed i disse vine.

9. **Vigtige yderligere betingelser**

Retlig ramme:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Fremstillingen af vine med en oprindelsesbetegnelse afsluttes med yderligere ønologiske fremgangsmåder af forskellige typer, der kan påvirke deres endelige egenskaber, særlige træk og nuancer. Hvis emballering fandt sted uden for det afgrænsede område, ville det ikke være muligt at garantere kvaliteten af det færdige produkt, da det vil være nødvendigt at transportere det til emballeringsvirksomheden. Dette ville indebære en unødvendig håndtering af produktet, hvilket ville forringe vinens kvalitet og sikkerhed.

Retlig ramme:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Etiketterne på vine, der er omfattet af denne betegnelse, skal på iøjnefaldende vis indeholde angivelsen »Tenerife«.

Navnet på distriktet »Anaga« kan også medtages, forudsat at de druer, der anvendes til fremstilling af vinen, udelukkende stammer fra dette område, og vinen er fremstillet inden for dette område.

10. **Link til produktspecifikationen**

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