DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 2. August 2018

über die Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im *Amtsblatt der Europäischen Union*

((Tacoronte-Acentejo (g.U.))

(2018/C 272/03)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates [1], insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Spanien hat gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Tacoronte-Acentejo“ übermittelt.

(2) Die Kommission hat den Antrag geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.

(3) Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Tacoronte-Acentejo“ sollte im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden, damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch gegen den Antrag eingelegt werden kann —

BESCHLIEßT:

Einziger Artikel

Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Tacoronte-Acentejo“ (g.U.) gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ist im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann innerhalb von zwei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* gegen die Änderung der Produktspezifikation gemäß Absatz 1 des vorliegenden Artikels Einspruch erhoben werden.

Brüssel, den 2. August 2018

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

„TACORONTE-ACENTEJO“

PDO-ES-A0115-AM03

Datum der Antragstellung: 17.11.2015

ANTRAG AUF ÄNDERUNG EINER PRODUKTSPEZIFIKATION

1. **Auf die Änderung anwendbare Vorschriften**

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 — nicht geringfügige Änderung

2. **Beschreibung und Änderungsgründe**

2.1. *Aufnahme neuer Produktkategorien*

Nummer 2 und Nummer 7 Buchstabe d der Produktspezifikation und die Nummern 3, 4 und 8 des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Die Aufnahme neuer Produktkategorien trägt der Tatsache Rechnung, dass die betreffenden Produkte bereits im Erzeugungsgebiet aus den für „Tacoronte-Acentejo“ typischen Rebsorten hergestellt, bislang jedoch nicht mit der Zertifizierung der geschützten Ursprungsbezeichnung vermarktet wurden. Deswegen dient die vorgeschlagene Änderung auch der Aufnahme bestimmter Produkte, die historisch in dem Gebiet der geschützten Angabe erzeugt werden und in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aufgeführt sind, wie

— Schaumwein,

— Qualitätsschaumwein,

— aromatischer Qualitätsschaumwein,

— Perlwein,

— Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,

— Wein aus eingetrockneten Trauben,

— teilweise gegorener Traubenmost.

Aus der Begriffsbestimmung für Schaumwein mit dem Namen „Tacoronte-Acentejo“ ergab sich eine Handelsbeschränkung für Schaumwein, der nicht nach dem traditionellen Verfahren hergestellt wurde und deswegen die g.U. nicht tragen durfte. Dieses Verfahren ist weder typisch für die g.U. „Tacoronte-Acentejo“ noch exklusiv dieser g.U. vorbehalten, weshalb diese Angabe gestrichen wurde. Außerdem wurde erlaubt, Schauwein nach jedem der zugelassenen Verfahren zu erzeugen. Dabei handelt es sich um die in dem Gebiet verwendeten Verfahren, die jedoch zum Zeitpunkt der Eintragung nicht einbezogen wurden, da damals davon ausgegangen wurde, dass nur Wein höherer Qualität aufgenommen würde.

2.2. *Streichung des Grenzwerts für den vorhandenen Alkoholgehalt in Volumenprozent*

Nummer 2 Buchstabe a Ziffer 1 der Produktspezifikation und Nummer 4 des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Dabei wurde die Untergrenze für den vorhandenen Alkoholgehalt in Volumenprozent, den Weine mit der g.U. „Tacoronte-Acentejo“ aufweisen müssen, gestrichen.

Die Verbraucher fragen vermehrt Weine mit geringem Alkoholgehalt nach. Diese Entwicklung ist vor allem auf die Botschaften zurückzuführen, mit denen die breite Öffentlichkeit für die Notwendigkeit einer gesunden Lebensweise sensibilisiert werden soll.

Bislang wurden Weine mit der g.U. „Tacoronte-Acentejo“ mit einem Mindestalkoholgehalt über der gesetzlichen Norm verkauft, doch ist dies kein Erkennungsmerkmal dieser Weine. Zwar wurden in dem Gebiet stets auch Weine mit einem geringeren Alkoholgehalt als in der Produktspezifikation vorgesehen erzeugt, doch bis vor einigen Jahren galten solche Weine nicht als sonderlich hochwertig, da sie wenig stabil waren. Bei diesen Weinen, die bereits im Verkehr sind — wenn auch ohne geschützte Ursprungsbezeichnung —, hat der technologische Fortschritt für die notwendige Stabilität gesorgt.

Durch die vorgeschlagene Änderung eröffnen sich Möglichkeiten für die Vermarktung von bereits in dem Gebiet vorliegenden Erzeugnissen, ohne dass dadurch die wesentlichen, besonderen Eigenschaften der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verloren gingen, denn diese Eigenschaften gehen auf die Boden- und Klimabedingungen und die in dem Gebiet angebauten Rebsorten zurück.

Bisher wurden im Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung erzeugte Weine in den Verkehr gebracht, die aus denselben Sorten und unter denselben Boden- und Klimabedingungen erzeugt wurden wie die Weine der g.U., die jedoch wegen ihres geringeren Alkoholgehalts die g.U nicht führen durften.

Durch diese Änderung, mit der der Mindestalkoholgehalt der Weine gesenkt wird, wird nach unserer Auffassung der Verbrauchernachfrage entsprochen und der Absatz von Weinen gefördert, die in dem Gebiet bereits erzeugt werden. Dies kommt den Bestrebungen der Europäischen Kommission, Marktbeschränkungen zu verhindern, entgegen, da die typischen Eigenschaften der Erzeugnisse mit der g.U. gewahrt werden.

2.3. *Änderung der Grenzwerte für den Gesamtalkoholgehalt*

Nummer 2 Buchstabe a Ziffer 2 der Produktspezifikation und Nummer 4 des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Infolge der gerechtfertigten Änderung des vorhandenen Alkoholgehalts muss auch der Gesamtalkoholgehalt geändert werden.

Laut Definition ist der Gesamtalkoholgehalt der vorhandene Alkoholgehalt zuzüglich des Reduktionszuckergehalts (in g/l), geteilt durch 17, d. h.

Gesamtalkoholgehalt = vorhandener Alkoholgehalt + Reduktionszuckergehalt (in g/l) / 17.

Die Änderung des Werts des vorhandenen Alkoholgehalts ohne Änderung der Zuckerkonzentration verändert zwangsläufig den Gesamtalkoholgehalt.

Außerdem wurde die Untergrenze für natürliche Süßweine von 15,6 % vol auf 15 % vol gesenkt, da die Vorgabe eines Mindestalkoholgehalts von 15,6 % vol als restriktiv erachtet wurde. Natürliche Süßweine mit einem Alkoholgehalt zwischen 15 % vol und 15,6 % vol sind aufgrund ihrer organoleptischen Merkmale und Eigenschaften perfekt für die g.U. geeignet.

2.4. *Änderungen der Grenzwerte für flüchtige Säure*

Nummer 2 Buchstabe a Ziffer 3 der Produktspezifikation und Nummer 4 des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Hinsichtlich der vorgeschlagenen Änderung des Gehalts an flüchtiger Säure sei angemerkt, dass sich aufgrund der Entwicklungen an den Verbrauchermärkten für Weine mit der g.U. „Tacoronte-Acentejo“ die Weinbereitungsverfahren in den vergangenen Jahren allmählich verändert haben.

Angesichts der derzeitigen Verbraucherwünsche ist die Produktionsmenge von restzuckerhaltigen Weinen, von im Fass ausgebauten Weinen und von rebsortenreinen Weinen aus Sorten, deren Verarbeitung komplex ist, auf das Dreifache gestiegen.

Da Wein aber von Natur aus ein säurehaltiges Getränk ist, liegt bei vielen Qualitätsweinen mit dieser g.U. der Gehalt an flüchtiger Säure zwischen 0,8 g und 1,0 g Essigsäure pro Liter, ohne dass dies mit einem unangenehmen Geschmack einherginge. Bestätigt wird dies durch die guten Noten, die Kenner in Verkostungspanels bei der organoleptischen Prüfung bestimmten Weinen erteilt haben, deren Gehalt an flüchtiger Säure nach physikalisch-chemischen Analysen über dem Wert von 0,8 g/l lag, der in der geänderten Produktspezifikation vorgegeben ist.

Bei Wein ist flüchtige Säure kein Merkmal, das der Verbraucher besonders beachtet, es sei denn, sie ist in dem Wein zu ausgeprägt und unangenehm oder sie ändert erheblich die gewünschten organoleptischen Eigenschaften.

Deswegen muss nach unserer Auffassung der Grenzwert für flüchtige Säure geändert werden, damit Weine mit perfekter Harmonie und Ausgewogenheit vermarktet werden können, auch wenn sie den Grenzwert der derzeit geltenden Produktspezifikation überschreiten.

2.5. *Änderungen in Bezug auf den Überdruck*

Nummer 2 Buchstabe a Ziffer 9 der Produktspezifikation wurde geändert. Das Einzige Dokument wurde nicht geändert.

Der Mindestüberdruck bei Schaumweinen wurde von 3,5 bar auf 3 bar gesenkt, da ein Mindestwert von 3,5 bar als restriktiv erachtet wurde. Schaumweine mit einem natürlichen Überdruck zwischen 3 bar und 3,5 bar sind aufgrund ihrer organoleptischen Merkmale und Eigenschaften ebenfalls perfekt für die g.U. geeignet.

2.6. *Korrektur eines Druckfehlers*

Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation wurde geändert. Dies wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

In der geänderten Produktspezifikation tauchte in der Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften von Schaumweinen wegen eines Druckfehlers das Wort „rot“ nicht auf. Dies muss korrigiert werden, da gerade Rotweine die Weine sind, die für das Gebiet der g.U. besonders kennzeichnend sind.

2.7. *Anpassung des Zuckergehalts*

Nummer 3 Buchstabe a Ziffer 1 der Produktspezifikation und Nummer 4 des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Für eine Änderung des unteren Grenzwerts des vorhandenen Alkoholgehalts von Weinen mit dieser g.U. muss gewährleistet sein, dass die Trauben die optimale Reife aufweisen. Die geänderte Produktspezifikation sah einen Zuckergehalt der Trauben von 170 g/l vor, der jedoch für die Erzeugung von alkoholarmen Weinen zu hoch erscheint. Ohne aus den Augen zu verlieren, dass die Trauben eine optimale Reife und Qualität aufweisen müssen, sollte dieser Wert auf 154 g/l gesenkt werden.

2.8. *Einbeziehung von bereits angewandten Verfahren*

Nummer 3 Buchstabe a Ziffer 3 der Produktspezifikation wurde geändert. Dies wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

In die Produktspezifikation wird ein bereits angewandtes önologisches Verfahren aufgenommen, damit sie geltendem EU-Recht entspricht,

und es wurden Moste (konzentrierte und teilweise gegorene Traubenmoste) einbezogen, die den Anforderungen des EU-Rechts und den Bedingungen der Produktspezifikation genügen.

2.9. *Änderung der Bezeichnung des Registers*

Nummer 8 Buchstabe b Ziffer 2 der Produktspezifikation wurde geändert. Dies wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

Die Bezeichnung „Register der Kellereien mit Flaschenabfüllung“ wird zu „Register der Kellereien mit Abfüllung“, da Flaschen nicht die einzige Form der Verpackung sind. Andere Behältnisse sind ebenfalls zulässig, weswegen das Wort „Abfüllung“ alleine zutreffender ist.

2.10. *Streichung der Verpackungsbeschränkungen*

Nummer 8 Buchstabe b Ziffer 10 der Produktspezifikation wurde geändert. Dies wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

Durch diese Änderung sollen die Beschränkungen, die die geänderte Produktspezifikation vorsah, gelockert und letztendlich gestrichen werden.

Die Erzeuger haben wiederholt (in Vollversammlungen, Treffen) auf die Schwierigkeiten hingewiesen, die sich daraus ergeben, dass sie ihre Erzeugnisse ausschließlich in Glasflaschen vermarkten dürfen. Deswegen waren wir der Ansicht, dass diese Beschränkung gestrichen und den Erzeugern gestattet werden sollte, zwischen den verschiedenen rechtlich zulässigen Verpackungsmöglichkeiten zu wählen, sofern die Qualität des Erzeugnisses geschützt wird.

Diese Änderung der Produktspezifikation wirkt sich in keiner Weise auf die besonderen Eigenschaften der Weine mit der g.U. aus. Der Zusammenhang mit dem geografischen Umfeld und die organoleptischen Eigenschaften sind weiterhin dieselben wie in der geänderten Produktspezifikation. Wir beabsichtigen lediglich, der Realität Rechnung zu tragen und Erzeugnisse aufzunehmen, die bereits in dem geografischen Gebiet vermarktet werden, wenn auch ohne die g.U., die aber nach denselben Verfahren und Techniken und aus denselben Sorten gewonnen werden wie die Erzeugnisse mit der g.U.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Tacoronte-Acentejo“

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

11. Teilweise gegorener Traubenmost

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

16. Wein aus überreifen Trauben

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

WEIN (WEIß-, ROT- und ROSÉWEIN)

Der in Verkehr gebrachte Wein muss bei der Farbbeurteilung rein aussehen und eine für die Weinart (Weiß-, Rosé- oder Rotwein) typische kräftige Farbe haben. Die Weine müssen reintönige Aromen aufweisen, in denen die Besonderheiten der Rohstoffe, aus denen sie hergestellt wurden, deutlich zu unterscheiden sind. Die Aromen sind rein, fruchtig und von unterschiedlicher Intensität mit einem frischen, vollmundigen und ausgewogenen Geschmack. Falls die Weine ausgebaut werden, müssen sie die für diesen Ausbau typischen Aroma- und Geschmacksmerkmale aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18

LIKÖRWEIN

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	17,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	3,5 in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	25

SCHAUMWEIN, QUALITÄTSSCHAUMWEIN UND AROMATISCHER QUALITÄTSSCHAUMWEIN

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

Mindestgesamtalkoholgehalt:

Schaumwein: 8,5 % vol

Qualitätsschaumwein: 9 % vol

Aromatischer Qualitätsschaumwein: 10 % vol

Der maximale Gesamtalkoholgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Allgemeine Analysemerkmale

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6
Mindestgesamtsäure	3,5 in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	185

PERLWEIN, PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

Strohgelbe, reine Weine mit feiner Perlage, von mittlerer bis hoher Intensität. Klare Weine mit fruchtigen und blumigen Aromen und balsamischen Anklängen, vollmundig und pikant mit leicht säuerlichen Nuancen und Noten von Trockenfrüchten im Abgang.

Das Aussehen der roséfarbenen und weißen Perlweine und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure ist identisch mit dem von Rosé- und Weißweinen.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 9 % vol

Der maximale Gesamtalkoholgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Der Schwefelgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Allgemeine Analysemerkmale

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäure	3,5 in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18

WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN UND WEIN AUS EINGETROCKNETEN TRAUBEN

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

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt:

Wein aus eingetrockneten Trauben: 9 % vol

Wein aus überreifen Trauben: 12 % vol

Mindestgesamtalkoholgehalt:

Wein aus eingetrockneten Trauben: 16 % vol

Wein aus überreifen Trauben: 15 % vol

Der maximale Gesamtalkoholgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Der Schwefelgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Allgemeine Analysemerkmale

Mindestgesamtsäure	3,5 in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18

TEILWEISE GEGORENER TRAUBENMOST

Dieses Erzeugnis kann aufgrund der langen Wachstumsphase und der langsamen Reifung der Trauben gewonnen werden. Der Most ist klar und brillant. Sein Geruch ist geprägt von mittelintensiven, fruchtigen Aromen mit möglichen grasigen Noten.

Geschmacklich verfügt das Erzeugnis über eine positive Säure mit ausgewogener Süße.

Nicht angegebene Grenzwerte müssen den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	1

NATÜRLICHE SÜßWEINE

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

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15 % vol

Der maximale Gesamtalkoholgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Der Schwefelgehalt steht mit dem EU-Recht im Einklang.

Allgemeine Analysemerkmale

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	3,5 in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	25

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) ***Wesentliche önologische Verfahren***

Spezifische önologische Verfahren

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

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

Anbauarbeiten

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

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

b) ***Höchsterträge***

10 000 kg Trauben je Hektar

74 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes Gebiet**

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

7. **Wichtigste Keltertrauben**

NEGRAMOLL

MOSCATEL ALEJANDRIA — MOSCATEL DE MALAGA (Muscat d'Alexandrie)

GUAL

VIJARIEGO NEGRO

LISTAN BLANCO DE CANARIAS (Palomino)

TINTILLA (Graciano)

PEDRO XIMENEZ

MALVASIA AROMATICA — MALVASIA DE SITGES (Malvasier)

LISTAN NEGRO — ALMUÑECO

VERDELLO

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

WEIßWEINE, ROTWEINE UND ROSÉWEINE

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

LIKÖRWEIN

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

PERLWEIN

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

SCHAUMWEIN

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

WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

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

TEILWEISE GEGORENER TRAUBENMOST

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

PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

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

QUALITÄTSSCHAUMWEIN

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

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

AROMATISCHER QUALITÄTSSCHAUMWEIN

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

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

WEIN AUS EINGETROCKNETEN TRAUBEN

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

NATÜRLICHE SÜßWEINE

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

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

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

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

10. **Link zur Produktspezifikation**

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