ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 2ας Αυγούστου 2018

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

[Tacoronte-Acentejo (ΠΟΠ)]

(2018/C 272/03)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου [1], και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Η Ισπανία υπέβαλε αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών της ονομασίας «Tacoronte-Acentejo» σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

(2) Η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και διαπίστωσε ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

(3) Ως εκ τούτου, για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Tacoronte-Acentejo»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Tacoronte-Acentejo» (ΠΟΠ), σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, εμφαίνεται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος, η οποία αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 2 Αυγούστου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

[1] ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

«TACORONTE-ACENTEJO»

PDO-ES-A0115-AM03

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 17.11.2015

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. **Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

2.1. *Προσθήκη νέων κατηγοριών*

Τα σημεία 2 και 7.δ των προδιαγραφών του προϊόντος και τα σημεία 3, 4 και 8 του ενιαίου εγγράφου έχουν τροποποιηθεί.

Η συμπερίληψη νέων κατηγοριών προϊόντων αποτυπώνει το γεγονός ότι τα εν λόγω προϊόντα ήδη παράγονται στην περιοχή παραγωγής, με ποικιλίες χαρακτηριστικές του «Tacoronte-Acentejo» καίτοι δεν διατίθεντο σε πώληση υπό την πιστοποίηση ΠΟΠ. Ως εκ τούτου, η προτεινόμενη τροποποίηση επίσης σκοπεί να καλύψει ορισμένα προϊόντα που ανέκαθεν παράγονταν στην προστατευόμενη περιοχή και προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ως ακολούθως:

— Αφρώδης οίνος

— Αφρώδης οίνος ποιότητας

— Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

— Ημιαφρώδης οίνος

— Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

— Οίνος από λιαστά σταφύλια

— Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση

Ο ορισμός των αφρωδών οίνων «Tacoronte-Acentejo» συνιστούσε εμπορικό περιορισμό, δεδομένου ότι παράγονταν αφρώδεις οίνοι χωρίς να ακολουθείται η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής και, ως εκ τούτου, δεν μπορούσαν να πιστοποιηθούν με την πιστοποίηση ΠΟΠ. Καίτοι η εν λόγω πρακτική δεν είναι χαρακτηριστική ή αποκλειστική της ΠΟΠ Tacoronte Acentejo, η εν λόγω αναφορά αφαιρέθηκε. Έχει επίσης δοθεί άδεια για την παραγωγή των αφρωδών οίνων με τη χρήση οποιασδήποτε από τις επιτρεπόμενες μεθόδους οι οποίες χρησιμοποιούνται στην περιοχή αλλά δεν είχαν συμπεριληφθεί εκείνη τη στιγμή δεδομένου ότι λογιζόταν ότι έπρεπε να συμπεριληφθεί μόνο οίνος υψηλότερης ποιότητας.

2.2. *Άρση του περιορισμού σχετικά με τον αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο*

Το σημείο 2.α.1 των προδιαγραφών του προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου έχουν τροποποιηθεί.

Στην τροποποίηση συμπεριλαμβάνεται η άρση του ως άνω αναφερόμενου περιορισμού όσον αφορά τον ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο που πρέπει να διαθέτουν οι οίνοι ΠΟΠ «Tacoronte-Acentejo».

Η καταναλωτική ζήτηση αυξήθηκε όσον αφορά οίνους με χαμηλό αλκοολικό τίτλο. Η εν λόγω τάση δημιουργήθηκε ως επί το πλείστον από μηνύματα ευαισθητοποίησης του ευρέως κοινού για την υιοθέτηση ενός υγιέστερου τρόπου ζωής.

Μέχρι σήμερα, οι οίνοι ΠΟΠ «Tacoronte-Acentejo» διετίθεντο προς πώληση με ελάχιστο αλκοολικό τίτλο που υπερέβαινε το προβλεπόμενο στη νομοθεσία ποσοστό, καίτοι δεν αποτελούσε διακριτικό χαρακτηριστικό των εν λόγω οίνων. Μολονότι οίνοι με αλκοολικό τίτλο χαμηλότερο από εκείνον που καθορίζεται στις προδιαγραφές του προϊόντος ανέκαθεν παράγονταν στην περιοχή, μέχρι και πριν από λίγα έτη οι εν λόγω οίνοι δεν θεωρούνταν βέλτιστης ποιότητας λόγω της χαμηλής σταθερότητάς τους. Η τεχνολογική πρόοδος προσέδωσε την απαραίτητη σταθερότητα στους εν λόγω οίνους, οι οποίοι ήδη διετίθεντο στην αγορά, αλλά χωρίς την προστασία ονομασίας προέλευσης.

Η προτεινόμενη τροποποίηση προσφέρει πλήθος δυνατοτήτων για την πώληση προϊόντων που ήδη υπάρχουν στην περιοχή, χωρίς ωστόσο να απολέσουν τα ουσιώδη και διακριτικά χαρακτηριστικά της προστατευόμενης γεωγραφικής περιοχής, δεδομένου ότι τα εν λόγω χαρακτηριστικά οφείλονται στις εδαφολογικές και κλιματικές συνθήκες, καθώς και στις ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή.

Μέχρι σήμερα, διατίθενται στην αγορά οίνοι που παράγονται στην προστατευόμενη γεωγραφική περιοχή από τις ίδιες ποικιλίες και υπό τις ίδιες κλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες με την ΠΟΠ, χωρίς ωστόσο να διαθέτουν πιστοποίηση, διότι χαρακτηρίζονται από χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Θεωρούμε ότι η εν λόγω τροποποίηση σχετικά με τη μείωση του ελάχιστου αλκοολικού τίτλου των οίνων θα ικανοποιήσει την καταναλωτική ζήτηση και θα προωθήσει την πώληση των οίνων που ήδη παράγονται στην περιοχή. Αυτό θα συμβάλει στην επίτευξη των στόχων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής όσον αφορά την πρόληψη των εμπορικών περιορισμών, υπό τον όρο της διατήρησης των εγγενών χαρακτηριστικών των προϊόντων που καλύπτονται από την ΠΟΠ.

2.3. *Μεταβολή ως προς τα όρια του συνολικού αλκοολικού τίτλου*

Το σημείο 2.α.2 των προδιαγραφών του προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου έχουν τροποποιηθεί.

Συνεπεία της δικαιολογημένης μεταβολής του αποκτημένου αλκοολικού τίτλου, πρέπει να τροποποιηθεί ο συνολικός αλκοολικός τίτλος.

Εξ ορισμού, ο συνολικός αλκοολικός τίτλος είναι ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος προσαυξημένος κατά την περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα (σε g/l) διά του 17, ήτοι:

Συνολικός Αλκοολικός τίτλος = Αποκτημένος Αλκοολικός τίτλος + Περιεκτικότητα σε Αναγωγικά Σάκχαρα (σε g/l)/17.

Η αλλαγή της τιμής για τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο άνευ μεταβολής της περιεκτικότητας σε σάκχαρα αναγκαστικά μεταβάλλει τον συνολικό αλκοολικό τίτλο.

Επιπλέον, το ελάχιστο όριο για τον φυσικό γλυκό οίνο αυξήθηκε από 15,6 % vol σε 15 % vol, διότι ο καθορισμός του κατώτατου ορίου στο 15,6 % κρίθηκε περιοριστικός, εφόσον οι φυσικώς γλυκοί οίνοι με αλκοολικό τίτλο μεταξύ 15 και 15,6 % διαθέτουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ιδιότητες που τους καθιστούν απολύτως κατάλληλους για να καλυφθούν από την προστασία ΠΟΠ.

2.4. *Αλλαγές στα όρια πτητικής οξύτητας*

Το σημείο 2.α.3 των προδιαγραφών του προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου έχουν συνεπώς τροποποιηθεί.

Όσον αφορά την προτεινόμενη τροποποίηση ως προς την πτητική οξύτητα, πρέπει να επισημανθεί ότι η τάση στην καταναλωτική αγορά ως προς οίνους που καλύπτονται από την προστασία ονομασίας προέλευσης «Tacoronte-Acentejo» οδήγησε στη σταδιακή αλλαγή των οινοποιητικών πρακτικών που χρησιμοποιούνται τα τελευταία έτη.

Λόγω των πρόσφατων καταναλωτικών προτιμήσεων, τριπλασιάστηκε η παραγωγή οίνου με υπολειμματικά σάκχαρα, οίνου που ωριμάζει σε βαρέλι, καθώς και μονοποικιλιακού οίνου από ποικιλίες των οποίων η μεταποίηση είναι περίπλοκη.

Εντούτοις, δεδομένου ότι ο οίνος είναι φύσει όξινο ποτό, πολλοί οίνοι υψηλής ποιότητας της εν λόγω ΠΟΠ έχουν περιεκτικότητα σε οξικό οξύ που κυμαίνεται από 0,8 έως 1,0 g/l, χωρίς να έχουν δυσάρεστη γεύση. Τα ως άνω επιρρωνύονται από την καλή βαθμολόγηση που δόθηκε από την ομάδα ειδικών δοκιμαστών οίνου στο πλαίσιο της οργανοληπτικής ανάλυσης για ορισμένους οίνους, με την οποία οριζόταν ότι, υπό φυσικοχημικούς όρους, διέθεταν τιμές πτητικής οξύτητας άνω των 0,8 g/l, ήτοι άνω του ορίου που καθορίζεται στις τροποποιούμενες προδιαγραφές του προϊόντος.

Ως προς τον οίνο, η πτητική οξύτητα δεν συνιστά χαρακτηριστικό στο οποίο ο καταναλωτής αποδίδει ιδιαίτερη σημασία, εκτός εάν είναι ιδιαίτερα έντονη η παρουσία της στον οίνο και ως εκ τούτου είναι απωθητική, ή μεταβάλλει σημαντικά τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Επομένως, θεωρούμε ότι το όριο ως προς την πτητική οξύτητα πρέπει να τροποποιηθεί, ώστε οι οίνοι με τέλεια αρμονία και ισορροπία να μπορούν να πωλούνται ακόμα και εάν υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται επί του παρόντος στις ισχύουσες προδιαγραφές του προϊόντος.

2.5. *Αλλαγές στην υπερπίεση*

Το σημείο 2.α.9 των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιήθηκε. Το ενιαίο έγγραφο δεν μεταβλήθηκε.

Επιπλέον, η ελάχιστη τιμή υπερπίεσης για τους αφρώδεις οίνους μειώθηκε από 3,5 σε 3 bar, διότι ο καθορισμός του κατώτατου ορίου στα 3,5 bar κρίθηκε περιοριστικός, εφόσον ο φυσικός γλυκός οίνος με τιμές υπερπίεσης μεταξύ 3 και 3,5 bar διαθέτει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ιδιότητες που τον καθιστούν απολύτως κατάλληλο για την προστασία ΠΟΠ.

2.6. *Διόρθωση τυπογραφικού σφάλματος*

Το σημείο 2.β των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιήθηκε. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Κατά την τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος, εξαιτίας τυπογραφικού σφάλματος η λέξη «ερυθροί» δεν εμφανίστηκε στην αναφορά για τους αφρώδεις οίνους όταν γινόταν αναφορά στους εν λόγω οίνους στην περιγραφή των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών. Τούτο πρέπει να διορθωθεί κατά το μέτρο που οι ερυθροί οίνοι είναι ακριβώς οι πιο χαρακτηριστικοί οίνοι της προστατευόμενης περιοχής.

2.7. *Προσαρμογή της περιεκτικότητας σε σάκχαρα*

Το σημείο 3.α.1 των προδιαγραφών του προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου έχουν τροποποιηθεί.

Με σκοπό την αλλαγή του χαμηλότερου ορίου όσον αφορά τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο για τους οίνους της εν λόγω ΠΟΠ, πρέπει να διασφαλιστεί η βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών. Παρά το γεγονός ότι η περιεκτικότητα σε σάκχαρα του σταφυλιού ήταν 170 g/l στις προδιαγραφές προϊόντος που τροποποιήθηκαν, η εν λόγω περιεκτικότητα φαίνεται υπερβολική ως προς την παραγωγή προϊόντων με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Χωρίς να αμελείται το γεγονός ότι είναι απαραίτητη η διασφάλιση της βέλτιστης ωρίμασης και ποιότητας του σταφυλιού, η εν λόγω περιεκτικότητα θα πρέπει να μειωθεί με ισορροπημένο τρόπο στα 154 g/l.

2.8. *Συμπερίληψη των ήδη χρησιμοποιούμενων πρακτικών*

Το σημείο 3.α. 3 των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιήθηκε. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Προστέθηκε μια ήδη χρησιμοποιούμενη οινολογική πρακτική. Η συμπερίληψή της σκοπεί στη συμμόρφωση των προδιαγραφών προϊόντος με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Για τον λόγο αυτό, συμπεριλήφθηκε ο μούστος (μούστος σταφυλιών, συμπυκνωμένος και που έχει υποστεί μερική ζύμωση) που πληροί τους όρους που τίθενται στους ενωσιακούς κανόνες και τους όρους της εν λόγω προδιαγραφής προϊόντος.

2.9. *Αλλαγή στην ονομασία του μητρώου*

Το σημείο 8.β.2 των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιήθηκε. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η ονομασία «μητρώο οινοποιείων εμφιάλωσης» αλλάζει σε «μητρώο οινοποιείων συσκευασίας» διότι η εμφιάλωση δεν είναι το μοναδικό είδος συσκευασίας. Δεδομένου ότι επιτρέπεται η χρήση και άλλων περιεκτών, η λέξη «συσκευασία» είναι πιο ακριβής.

2.10. *Άρση περιορισμών όσον αφορά τη συσκευασία*

Το σημείο 8.β.10 των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιήθηκε. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η παρούσα τροποποίηση σκοπεί στη χαλάρωση, και, εντέλει, στην κατάργηση ενός περιορισμού που θεσπίζεται στις τροποποιούμενες προδιαγραφές του προϊόντος.

Οι παραγωγοί έχουν επανειλημμένως τονίσει (ολομέλειες, συναντήσεις) τη δυσκολία που ενέχει η πώληση των προϊόντων τους αποκλειστικά σε γυάλινες φιάλες. Για τον λόγο αυτό, θεωρήσαμε ότι ο εν λόγω περιορισμός θα πρέπει να καταργηθεί, προκειμένου οι παραγωγοί να είναι σε θέση να επιλέγουν μεταξύ διαφόρων δυνατοτήτων συσκευασίας που επιτρέπονται από τη νομοθεσία, υπό τον όρο της διασφαλίσεως της ποιότητας του προϊόντος.

Εν συντομία, η παρούσα τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος δεν σκοπεί να θίξει επ' ουδενί τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των οίνων ΠΟΠ. Οι οίνοι συνεχίζουν να διατηρούν τον ίδιο δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον και τα ίδια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με εκείνα που προβλέπονται στις τροποποιούμενες προδιαγραφές του προϊόντος. Μοναδικός σκοπός μας είναι η αναγνώριση της πραγματικής κατάστασης με τη συμπερίληψη προϊόντων που ήδη πωλούνται στη γεωγραφική περιοχή, χωρίς ωστόσο να προστατεύονται, αλλά τα οποία χαρακτηρίζονταν από τις μεθόδους, ποικιλίες και τεχνικές της ΠΟΠ.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Καταχωρισμένη ονομασία**

Tacoronte-Acentejo

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

8. Ημιαφρώδης οίνος

9. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

11. Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

4. **Περιγραφή του οίνου (των οίνων)**

ΟΙΝΟΣ (ΛΕΥΚΟΣ, ΕΡΥΘΡΟΣ ΚΑΙ ΡΟΖΕ)

Οι οίνοι που διατίθενται προς κατανάλωση πρέπει να έχουν διαυγή και λαμπερή όψη, και, ανάλογα με το φάσμα αποχρώσεων, να εμφανίζουν λευκό, ροζέ ή κόκκινο χρώμα. Πρέπει να διαθέτουν έντονο άρωμα στο οποίο μπορούν να διακρίνονται τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης από την οποία παράγονται. Πρέπει να είναι καθαροί, φρουτώδεις, ποικίλης έντασης, και να διαθέτουν δροσερή, ευχάριστη και ισορροπημένη γεύση. Εάν υποβληθούν σε διαδικασία ωρίμασης, πρέπει να παρουσιάζουν τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά που προσδίδει η εν λόγω ωρίμαση.

Ανώτατη περιεκτικότητα σε θείο σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18

ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

Οι οίνοι που διατίθενται προς κατανάλωση πρέπει να παρουσιάζουν ελκυστικό χρώμα, από λιγότερο σε περισσότερο έντονο, για οίνους παλαιότερης συγκομιδής. Τα αρώματα πρέπει να είναι σύνθετα και έντονα, με δυνατές νότες ώριμων σταφυλιών, ή ακόμα και σταφίδας, που θυμίζουν την ποικιλία σταφυλιού. Στον ουρανίσκο, η ισορροπία μεταξύ αλκοόλ, γλυκύτητας και οξύτητας πρέπει να είναι διακριτή. Εάν υποβληθούν σε διαδικασία ωρίμασης, πρέπει να παρουσιάζουν τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά που προσδίδει η εν λόγω ωρίμαση.

Ανώτατη περιεκτικότητα σε θείο σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	17,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	25

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ, ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ

Οι οίνοι που διατίθενται προς κατανάλωση πρέπει να έχουν διαυγή και λαμπερή όψη, με απόχρωση ωχροκίτρινη έως και χρυσοκίτρινη όταν παράγονται από ποικιλίες λευκού σταφυλιού. Όταν παράγονται από ποικιλίες κόκκινου σταφυλιού η παλέτα των χρωμάτων τους είναι από ρόδινο χρώμα φράουλας έως και τους τόνους του φλοιού κόκκινου κρεμμυδιού. Οι φυσαλίδες πρέπει να είναι μικρές και σφαιρικές, και να εκλύονται κατά συνεχή και αδιάλειπτο τρόπο. Το άρωμα πρέπει να είναι καθαρό, έντονο, σύνθετο, φρουτώδες και ποικιλιακό. Πρέπει να έχουν γεμάτο σώμα στον ουρανίσκο λόγω της έκλυσης διοξειδίου του άνθρακα, γεγονός το οποίο προσδίδει ζωντάνια καθώς και ένα φρουτώδες τελείωμα που εκτείνεται σε μια ποικιλία γεύσεων.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος:

Αφρώδης οίνος: 8,5 % vol

Αφρώδης οίνος ποιότητας: 9 % vol

Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου: 10 % vol

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ, ΑΕΡΙΟΥΧΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Οίνοι σε αχυροκίτρινο χρώμα, με διαυγή όψη και μικρές φυσαλίδες, μέτριας έως υψηλής έντασης. Διαυγείς οίνοι με φρουτώδες και ανθώδες άρωμα, πλήρες με βαλσαμικές και πικάντικες νότες, με ελαφρώς όξινες αποχρώσεις και νότες ξηρών καρπών στην επίγευση.

Η όψη των ροζέ και λευκών ημιαφρωδών και αεριούχων ημιαφρωδών οίνων είναι παρόμοια με εκείνη των ροζέ και λευκών οίνων.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 9 % vol

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Περιεκτικότητα σε θείο σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	7
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΥΠΕΡΩΡΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΛΙΑΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Οι οίνοι που διατίθενται προς κατανάλωση πρέπει να έχουν διαυγή και λαμπερή όψη. Η διαδικασία παραγωγής πρέπει να τους δίνει ένα ελκυστικό χρώμα που κυμαίνεται σε αποχρώσεις λιγότερο ή περισσότερο έντονες. Διαυγής και λαμπερή όψη, σύνθετα και ποικιλιακά αρώματα, με έντονες νότες ώριμου σταφυλιού ή ακόμα και σταφίδας. Στον ουρανίσκο διακρίνεται μια γεμάτη και εύγευστη ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας.

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος:

Οίνος από λιαστά σταφύλια: 9 % vol.

Οίνος από υπερώριμα σταφύλια: 12 % vol.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος:

Οίνος από λιαστά σταφύλια: 16 % vol.

Οίνος από υπερώριμα σταφύλια: 15 % vol.

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Περιεκτικότητα σε θείο σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18

ΓΛΕΥΚΟΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΜΕΡΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ

Η μακρόχρονη βλαστική περίοδος και η αργή ωρίμαση των σταφυλιών καθιστά δυνατή την παραγωγή αυτού του προϊόντος. Διαθέτει διαυγή και λαμπερή όψη. Διαθέτει άρωμα μέτριας έντασης, φρουτώδες με πιθανές χλοώδεις νότες.

Ως προς τη γεύση, διαθέτει αρκετή οξύτητα με ισορροπημένη γλυκύτητα.

Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η αντίστοιχη ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	1

ΦΥΣΙΚΟΙ ΓΛΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Πρόκειται για οίνους που παράγονται άνευ τεχνητής αύξησης του αλκοολικού τίτλου τους. Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη προκύπτει αποκλειστικά από τη ζύμωση. Ο φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 15 % vol και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος κατ' όγκον πρέπει να είναι τουλάχιστον 13 % vol. Οι οίνοι που προετοιμάζονται προς κατανάλωση πρέπει να διαθέτουν διαυγή και λαμπερή όψη, ενώ η διαδικασία παραγωγής πρέπει να τους προσδίδει ένα ελκυστικό χρώμα που κυμαίνεται από λίγο έως πολύ έντονο. Διαυγής και λαμπερή όψη, σύνθετα και ποικιλιακά αρώματα, με έντονες νότες ώριμου σταφυλιού ή ακόμα και σταφίδας. Στον ουρανίσκο διακρίνεται μια γεμάτη και εύγευστη ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15 % vol.

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Περιεκτικότητα σε θείο σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	25

5. **Οινολογικές πρακτικές**

α. ***Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές***

Ειδική οινολογική πρακτική

Τα σταφύλια για την παραγωγή οίνων που εμπίπτουν στην ονομασία αυτή πρέπει να διαθέτουν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 154 g/l.

Οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία των σταφυλιών, του μούστου και του οίνου, ο έλεγχος της ζύμωσης και της διαδικασίας αποθήκευσης οδηγούν σε βέλτιστης ποιότητας οίνους, διατηρώντας παράλληλα τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά των ειδών οίνου που καλύπτονται από την εν λόγω ονομασία.

Καλλιεργητικές εργασίες

Οι καλλιεργητικές εργασίες πρέπει να είναι παραδοσιακές πρακτικές και η μέγιστη πυκνότητα φύτευσης είναι 3 000 άμπελοι ανά εκτάριο.

Οι άμπελοι πρέπει να αρδεύονται μόνο με σκοπό τη διασφάλιση της επιβίωσης της αμπέλου και την επίτευξη ή βελτίωση της ποιότητας. Οι νέες φυτείες, οι αναφυτεύσεις και οι φυτείες αντικατάστασης πρέπει επίσης να αρδεύονται. Η άρδευση μπορεί να πραγματοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους τα πρώτα τρία καλλιεργητικά έτη.

β. ***Μέγιστες αποδόσεις***

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους στη νήσο Τενερίφη: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario και Santa Cruz de Tenerife.

7. **Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες**

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. **Περιγραφή του δεσμού (των δεσμών)**

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ, ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ ΚΑΙ ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

Παρά το γεγονός ότι οι Κανάριοι Νήσοι είναι ηφαιστειογενείς, το έδαφος του Tacoronte-Acentejo αναπτύχθηκε με διαφορετικό τρόπο, και χαρακτηρίζεται από αργιλοπηλώδεις και ιλυοαργιλώδεις επιφάνειες. Παράγει λευκούς οίνους με ισορροπημένη, φρέσκια και επίμονη γεύση, καθώς και άρτια δομημένους ερυθρούς οίνους με έντονα ισορροπημένες αποχρώσεις, καλής ποιότητας τανίνες και μια έντονη επίγευση που διαρκεί πολύ. Οι ροζέ οίνοι από το έδαφος αυτό διατηρούν μια ορθή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και δροσιάς.

ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

Η μεγάλη ποικιλία μικροκλιμάτων που δημιουργήθηκε από το ανάγλυφο, το έδαφος και την επιρροή των αληγών ανέμων (vientos alisios) συνεπάγεται ότι ορισμένες ποικιλίες δεν επιτυγχάνουν τον βέλτιστο βαθμό ωρίμασης για την παραγωγή φυσικώς γλυκών οίνων. Επομένως, η οινική αλκοόλη χρησιμοποιήθηκε παραδοσιακά για την παραγωγή των εν λόγω τύπων οίνου, οι οποίοι χαρακτηρίζονται από φρέσκα αρώματα και θυμίζουν την αντίστοιχη ποικιλία. Οι εν λόγω οίνοι αποκτούν ένα σύνθετο χαρακτήρα όταν υποβάλλονται σε διαδικασία ωρίμασης.

ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Η βλαστική περίοδος της αμπέλου στην περιοχή καθιστά δυνατή την παραγωγή ημιαφρώδους οίνου. Η σταθερή θερμοκρασία στην περιοχή και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν μια μακρά βλαστική περίοδο και την αργή ωρίμαση των σταφυλιών. Χάρη στους ως άνω παράγοντες, παράγονται απαλοί οίνοι με έντονη φρουτώδη γεύση και μια ζωντανή αίσθηση στο στόμα.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Οι άμπελοι του Tacoronte-Acentejo έχουν μακρά βλαστική περίοδο και ωριμάζουν αργά. Τούτο οφείλεται στη μεγάλη σταθερότητα της θερμοκρασίας που παρουσιάζει η γεωγραφική περιοχή, ενώ παράλληλα σημειώνονται 450-550 mm βροχοπτώσεων ετησίως χωρίς να υφίσταται κίνδυνος παγετού. Η περιοχή έχει κατά μέσο όρο 2 500 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως και μικρές διακυμάνσεις μεταξύ χειμώνα και καλοκαιριού, καθώς επίσης και βόρειους (αληγείς) ανέμους, οι οποίοι δημιουργούν μια εντυπωσιακή ποικιλία μικροκλιμάτων με έντονη μεταξύ τους αντίθεση, τα οποία μπορούν να εντοπιστούν ακόμα και σε απόσταση 100 μέτρων. Η μακρά βλαστική περίοδος και η αργή ωρίμαση των σταφυλιών χαρίζουν καλή αρωματική ένταση στους οίνους. Οι εν λόγω παράγοντες επίσης προσδίδουν τη ζωντανή αίσθηση στο στόμα και το φρουτώδες τελείωμα.

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΥΠΕΡΩΡΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Η μόρφωση της αμπέλου πάνω σε σύρμα, η οποία είναι η παραδοσιακή μέθοδος που χρησιμοποιείται στην εν λόγω περιοχή, βελτιώνει την έκθεση στην ηλιοφάνεια και διασφαλίζει μια ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλη τη φυτεία, με αποτέλεσμα μια τέλεια ισορροπία, η οποία μεταφράζεται σε ισορροπημένη γεύση στον ουρανίσκο μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας στους εν λόγω οίνους.

ΓΛΕΥΚΟΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΜΕΡΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ

Το παραδοσιακό σύστημα καλλιέργειας που χρησιμοποιείται στην εν λόγω περιοχή είναι η «μόρφωση πάνω σε σύρμα». Το σύστημα αυτό εξασφαλίζει υψηλό επίπεδο έκθεσης της αμπέλου στην ηλιοφάνεια, προσδίδοντας στα σταφύλια υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, η οποία συμβάλλει στην παραγωγή αυτού του είδους οίνου.

ΑΕΡΙΟΥΧΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Η βλαστική περίοδος της αμπέλου στην περιοχή καθιστά δυνατή την παραγωγή ημιαφρώδους οίνου. Η σταθερή θερμοκρασία στην περιοχή και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν μια μακρόχρονη βλαστική περίοδο και μια αργή ωρίμαση των σταφυλιών. Χάρη στους ως άνω παράγοντες, παράγονται απαλοί οίνοι με έντονη φρουτώδη γεύση και μια ζωντανή αίσθηση στο στόμα. Εντούτοις, ο ανθρώπινος παράγοντας είναι αποφασιστικός για την εν λόγω κατηγορία καθώς η συνολική ή τμηματική προσθήκη του διοξειδίου του άνθρακα είναι απαραίτητη για την επίτευξη των ως άνω χαρακτηριστικών.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Οι άμπελοι του Tacoronte-Acentejo έχουν μακρά βλαστική περίοδο και ωριμάζουν αργά. Τούτο οφείλεται στη μεγάλη σταθερότητα της θερμοκρασίας που παρουσιάζει η γεωγραφική περιοχή, ενώ παράλληλα σημειώνονται 450-550 mm βροχοπτώσεων ετησίως χωρίς να υφίσταται κίνδυνος παγετού. Η περιοχή έχει κατά μέσο όρο 2 500 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως και μικρές εναλλαγές μεταξύ χειμώνα και καλοκαιριού, καθώς επίσης και βόρειους (αληγείς) ανέμους, οι οποίοι δημιουργούν μια εντυπωσιακή ποικιλία μικροκλιμάτων με έντονες αντιθέσεις μεταξύ τους που μπορούν να γίνουν αισθητές ακόμα και σε απόσταση 100 μέτρων. Η μακρά βλαστική περίοδος και η αργή ωρίμαση των σταφυλιών προσδίδουν καλή αρωματική ένταση στους οίνους. Οι εν λόγω παράγοντες επίσης προσδίδουν ζωντανή αίσθηση στο στόμα και φρουτώδες τελείωμα.

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι αποφασιστικός για την επίτευξη των χαρακτηριστικών του εν λόγω οίνου, καθώς η υπερπίεση πρέπει να είναι ίση ή ανώτερη των 3,5 bar, ενώ ο συνολικός αλκοολικός τίτλος του οίνου βάσης ο οποίος πρέπει να είναι τουλάχιστον 9 % vol. Το χαρακτηριστικό αυτό είναι η ειδοποιός διαφορά του σε σχέση με την κατηγορία του αφρώδους οίνου.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ

Οι άμπελοι του Tacoronte-Acentejo έχουν μακρά βλαστική περίοδο και ωριμάζουν αργά. Τούτο οφείλεται στη μεγάλη σταθερότητα της θερμοκρασίας στη γεωγραφική περιοχή, ενώ παράλληλα σημειώνονται 450-550 mm βροχοπτώσεων ετησίως χωρίς να υφίσταται κίνδυνος παγετού. Η περιοχή απολαμβάνει κατά μέσο όρο 2 500 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως και μικρές μεταβολές μεταξύ χειμώνα και καλοκαιριού, καθώς επίσης και βόρειους (αληγείς) ανέμους, οι οποίοι δημιουργούν μια εντυπωσιακή ποικιλία μικροκλιμάτων με έντονες αντιθέσεις μεταξύ τους που μπορούν να γίνουν αισθητές ακόμα και σε απόσταση 100 μέτρων. Η μακρά βλαστική περίοδος και η αργή ωρίμαση των σταφυλιών προσδίδουν καλή αρωματική ένταση στους οίνους. Οι εν λόγω παράγοντες επίσης προσφέρουν ζωντανή αίσθηση στο στόμα και φρουτώδες τελείωμα.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται στην εν λόγω ΠΟΠ, οι οποίες συμπεριλαμβάνονται σε αυτές που έχει εγκρίνει η Επιτροπή, καθώς και οι ιδιότητες του εδάφους και του κλίματος, είναι οι βασικοί παράγοντες που προσδίδουν στους εν λόγω οίνους τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, εκ των οποίων ξεχωρίζει η ένταση του αρώματός τους.

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΛΙΑΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Η έκθεση στον ήλιο (κατά μέσο όρο 2 500 ώρες ετησίως), η σταθερή θερμοκρασία (με απόκλιση κατώτερη των 10 C) στην οποία εκτίθεται η φυτεία, καθώς και η διάταξη της καλλιέργειας (με σκοπό τη μέγιστη δυνατή έκθεση στον ήλιο) επιτρέπουν την τέλεια ανάπτυξη και προσδίδουν ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας στη γεύση των εν λόγω οίνων.

ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Η μόρφωση της αμπέλου πάνω σε σύρμα, η οποία είναι η παραδοσιακή μέθοδος που χρησιμοποιείται στην εν λόγω περιοχή, βελτιώνει την έκθεση στον ήλιο και διασφαλίζει ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλη τη φυτεία, με αποτέλεσμα μια τέλεια ισορροπία, η οποία μεταφράζεται σε ισορροπημένη γεύση στον ουρανίσκο μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας στους εν λόγω οίνους.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η παραγωγή των οίνων με ονομασία προέλευσης απειλείται από πρόσθετες οινολογικές πρακτικές διαφόρων ειδών που μπορούν να αλλοιώσουν τα τελικά χαρακτηριστικά τους, τα ιδιαίτερα γνωρίσματα και τις γευστικές αποχρώσεις τους. Εάν η συσκευασία πραγματοποιείτο εκτός της οριοθετημένης περιοχής, δεν θα ήταν δυνατό να διασφαλιστεί η ποιότητα του τελικού προϊόντος καθώς θα ήταν αναγκαία η μεταφορά του στους σταθμούς συσκευασίας. Αυτό θα συμπεριλάμβανε την άσκοπη επεξεργασία του προϊόντος η οποία θα μπορούσε να αλλοιώσει την ποιότητα και την ασφάλεια του οίνου.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι ετικέτες των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία πρέπει να αναγράφουν σε εμφανές σημείο την ένδειξη «Tenerife».

Μπορεί επίσης να συμπεριλαμβάνεται η ονομασία της περιοχής «Anaga», υπό τον όρο ότι τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται προέρχονται αποκλειστικά από την εν λόγω περιοχή, και ότι ο οίνος παράχθηκε εντός της εν λόγω περιοχής.

10. **Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος**

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