KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,

2. august 2018,

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamise kohta *Euroopa Liidu Teatajas*

(Tacoronte-Acentejo (KPN))

(2018/C 272/03)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrust (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007, [1] eriti selle artikli 97 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

(1) Hispaania esitas nimetuse „Tacoronte-Acentejo“ tootespetsifikaadi muutmise taotluse vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105.

(2) Komisjon vaatas taotluse läbi ja leidis, et määruse (EL) nr 1308/2013 artiklites 93–96, artikli 97 lõikes 1 ning artiklites 100, 101 ja 102 sätestatud tingimused on täidetud.

(3) Selleks et võimaldada vastuväidete esitamist kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 artikliga 98, tuleks nimetuse „Tacoronte-Acentejo“ tootespetsifikaadi muutmise taotlus avaldada *Euroopa Liidu Teatajas*,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Nimetuse „Tacoronte-Acentejo“ (KPN) tootespetsifikaadi muutmise taotlus, mis vastab määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105, on esitatud käesoleva otsuse lisas.

Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98 annab käesoleva otsuse avaldamine õiguse esitada vastuväiteid käesoleva artikli esimeses lõigus osutatud tootespetsifikaadi muutmise suhtes kahekuulise tähtaja jooksul alates käesoleva otsuse avaldamise kuupäevast *Euroopa Liidu Teatajas*.

Brüssel, 2. august 2018

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Phil HOGAN

[1] ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

LISA

„TACORONTE-ACENTEJO“

PDO-ES-A0115-AM03

Taotluse esitamise kuupäev: 17.11.2015

TOOTESPETSIFIKAADI MUUDATUSE TAOTLUS

1. **Muutmise suhtes kohaldatavad eeskirjad**

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. **Muudatuse kirjeldus ja põhjused**

2.1. *Lisatud on uusi tootekategooriaid*

Tootespetsifikaadi punkte 2 ja 7.d ning koonddokumendi punkte 3, 4 ja 8 on muudetud.

Uute tootekategooriate lisamine tuleneb asjaolust, et neid tooteid on tootmispiirkonnas juba valmistatud „Tacoronte-Acentejo“ veinidele iseloomulikest sortidest, kuigi neid tooteid ei ole müüdud kaitstud päritolunimetuse all. Seega on muudatusettepaneku eesmärk hõlmata päritolunimetusega teatavad tooted, mida on kaitstud piirkonnas varasematel aegadel valmistatud ja mida reguleeritakse määrusega (EL) nr 1308/2013, näiteks:

— vahuvein

— kvaliteetvahuvein

— aromaatne kvaliteetvahuvein

— poolvahuvein

— gaseeritud poolvahuvein

— kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

— osaliselt kääritatud viinamarjavirre

„Tacoronte-Acentejo“ vahuveinide määratluse puhul oli tegemist kaubanduspiiranguga, sest toodeti ka vahuveine, mille valmistamisel ei järgitud tavapärast meetodit ja mis ei kuulunud kaitstud päritolunimetuse alla. Kuigi selline tava ei ole iseloomulik või üksnes iseloomulik kaitstud päritolunimetusega „Tacoronte Acentejo“ veinidele, on asjakohane märge eemaldatud. Anti luba vahuveinide tootmiseks mis tahes lubatud meetodi abil, mida on piirkonnas kasutatud, kuid mida omal ajal spetsifikatsiooni ei kantud, sest tol ajal leiti, et nimetus peaks hõlmama vaid neid veine, mida peeti kvaliteetesemaks.

2.2. *Tegeliku alkoholisisalduse (mahuprotsentides) suhtes kehtiva piirangu kõrvaldamine*

Tootespetsifikaadi punkti 2.a.1 ja koonddokumendi punkti 4 on muudetud.

See tähendab, et kõrvaldatakse eespool osutatud piirang, mis puudutas kaitstud päritolunimetusega „Tacoronte-Acentejo“ veinide minimaalset tegelikku alkoholisisaldust mahuprotsentides.

Tarbijate nõudlus vähese alkoholisisaldusega veinide järele on kasvanud. See suundumus on suures osas ajendatud üldsusele suunatud teavitustegevusest tervislike eluviiside järgimise vajalikkuse kohta.

Seni on müüki suunatud KPNiga „Tacoronte-Acentejo“ veinide minimaalne alkoholisisaldus olnud kõrgem kui õigusaktides sätestatud alkoholisisaldus, kuigi see ei olnud kõnealuste veinide omapära. Kuigi piirkonnas on alati toodetud ka veini, mille alkoholisisaldus on tootespetsifikaadis märgitust väiksem, siis veel mõni aasta tagasi ei peetud neid vähese stabiilsuse tõttu parima kvaliteediga veinideks. Tehnoloogia areng võimaldab nüüd tagada nende veinide (mida juba turustati, kuid ilma kaitstud päritolunimetuseta) vajaliku stabiilsuse.

Muudatusettepanek võimaldab müüa tooteid, mida piirkonnas juba valmistatakse, säilitades kaitstud geograafilisele piirkonnale olulised ja iseloomulikud omadused, mis on seotud mullastiku- ja kliimatingimuste ning piirkonnas kasvatatavate viinamarjasortidega.

Praegu viiakse turule kaitstud geograafilises piirkonnas toodetud veine, mis vastavad KPNiga ettenähtud sortimendile ning kliima- ja mullastikutingimustele. Samas ei kuulu need veinid KPNi alla, sest nende alkoholisisaldus on väiksem.

Muudatus, mille eesmärk on vähendada veini minimaalset alkoholisisaldust, vastab tarbijate nõudlusele ja aitab edendada piirkonnas juba toodetavate veinide müüki. See aitab kaasa Euroopa Komisjoni eesmärkide saavutamisele turustamispiirangute vältimisel tingimusel, et on tagatud KPNiga hõlmatud toodete iseloomulikud omadused.

2.3. *Üldalkoholisisalduse piirmäärade muutmine*

Tootespetsifikaadi punkti 2.a.2 ja koonddokumendi punkti 4 on muudetud.

Tegeliku alkoholisisalduse põhjendatud muutmise korral tuleb muuta ka üldalkoholisisaldust.

Määratluse järgi võrdub üldalkoholisisaldus tegeliku alkoholisisaldusega, millele liidetakse redutseerivate suhkrute sisaldus (g/l) jagatuna 17ga, st:

üldalkoholisisaldus = tegelik alkoholisisaldus + redutseerivate suhkrute sisaldus (g/l)/17

Tegeliku alkoholisisalduse muutmisega ilma suhkrusisaldust muutmata, kaasneb vääramatult üldalkoholisisalduse muutumine.

Lisaks on kangendatud magusa veini minimaalset üldalkoholisisaldust vähendatud 15,6 mahuprotsendilt kuni 15 % mahuprotsendile, kuna 15,6 %-list miinimumväärtust peeti piiravaks, sest 15–15,6 % alkoholisisaldusega kangendatud magusa veini organoleptilised omadused ja tunnused vastavad igati kaitstud päritolunimetuse tingimustele.

2.4. *Lenduvate hapete sisalduse piirmäärade muutmine*

Tootespetsifikaadi punkti 2.a.3 ja koonddokumendi punkti 4 on muudetud.

Kavandatud muudatuse puhul, mis on seotud lenduvate hapete sisaldusega, tuleb märkida, et päritolunimetusega „Tacoronte-Acentejo“ veinide puhul on tarbijaturgude suundumused põhjustanud veinivalmistamise tavade järkjärgulise muutumise viimastel aastatel.

Arvestades tarbijate praeguseid eelistusi, on jääksuhkrusisaldusega veini, tünnides laagerdunud veini ja ühest viinamarjasordist (sageli on tegemist väga nõudlike sortidega) valmistatud veini tootmist kolmekordistatud.

Võttes arvesse, et vein on oma olemuselt happeline jook, ei ole paljudel kõnealuse kaitstud päritolunimetuse alla kuuluvatel veinidel, mille lenduvate hapete sisaldus on vahemikus 0,8–1,0 g äädikhapet liitri kohta, siiski ebameeldivat maitset. Seda toetavad veinimaitsjate poolt organoleptilisel hindamisel antud kiitvad hinnangud teatavate veinide puhul, mille füüsikalis-keemilisi omadusi iseloomustab lenduvate hapete sisaldus üle 0,8 g/l, mis on muudetud tootespetsifikaadis sätestatud piirmäär.

Tarbijad ei pööra erilist tähelepanu veini lenduvate hapete sisaldusele, välja arvatud juhul, kui sellest tulenevalt on maitse liiga esiletükkiv ja seega ebameeldiv või kui soovitud organoleptilised omadused on märgatavalt muutunud.

Seetõttu tuleks lenduvate hapete sisalduse piirangut muuta nii, et harmoonilist ja tasakaalus veini saaks müüa ka siis, kui praegu kehtivas tootespetsifikaadis sätestatud piirang on ületatud.

2.5. *Ülerõhu piirmäära muutmine*

Tootespetsifikaadi punkti 2.a.9 on muudetud. Koonddokumenti ei muudetud.

Lisaks on muudetud vahuveinide ülerõhku 3,5 baarilt 3 baarile, kuna miinimumväärtust 3,5 baari peeti piiravaks, sest vahuveinide puhul, mille ülerõhk on vahemikus 3–3,5 baari, vastavad nende organoleptilised omadused ja tunnused igati kaitstud päritolunimetuse tingimustele.

2.6. *Trükivigade parandused*

Tootespetsifikaadi punkti 2.b on muudetud. See ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

Muudetavas tootespetsifikaadis puudus trükivea tõttu vahuveini organoleptiliste omaduste kirjeldusest sõna „punane“. See viga tuleb parandada, sest just punane vein on kaitstud piirkonnale kõige iseloomulikum.

2.7. *Suhkrusisalduse muutmine*

Tootespetsifikaadi punkti 3.a.1 ja koonddokumendi punkti 4 on muudetud.

Selleks et muuta kaitstud päritolunimetusega veinide tegeliku alkoholisisalduse miinimumväärtust, on vaja tagada viinamarjade optimaalne küpsus. Muudetavas tootespetsifikaadis on viinamarjade naturaalseks suhkrusisalduseks märgitud 170 g/l, kuid väikese alkoholisisaldusega toodete valmistamiseks on selline suhkrusisaldus ülemäära suur. Võttes arvesse vajadust tagada viinamarjade optimaalne küpsus ja kvaliteet, tuleks suhkrusisaldust tasakaalustatud viisil vähendada kuni 154 g/l.

2.8. *Olemasolevate tavadega arvestamine*

Tootespetsifikaadi punkti 3.a.3 on muudetud. See ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

Lisatud on veinivalmistustava, mida piirkonnas juba kasutatakse. See veinivalmistustava on lisatud, et tootespetsifikaat vastaks kehtivatele Euroopa õigusaktidele.

Seega lisati märge sellise viinamarjavirde (kontsentreeritud viinamarjavirre, osaliselt kääritatud) kohta, mis vastab Euroopa normidele ja käesoleva tootespetsifikaadi tingimustele.

2.9. *Registri nimetuse muutmine*

Tootespetsifikaadi punkti 8.b.2 on muudetud. See ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

Pudelisse villivate veinitootjate registri asemel kasutatakse nüüd nimetust villimist teostavate veinitootjate register, sest pudelisse villimine ei ole ainus pakendamisviis. Võttes arvesse, et lisaks pudelitele on lubatud kasutada ka muid pakendeid, on termin „villimine“ täpsem.

2.10. *Pakenditega seotud piirangute kaotamine*

Tootespetsifikaadi punkti 8.b.10 on muudetud. See ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

Selle muudatuse eesmärk on muudetavas tootespetsifikaadis sätestatud piirangut leevendada ja lõpuks see kaotada.

Tootjate koosolekutel ja kohtumistel on korduvalt tõstatatud küsimus, et tooteid on keeruline müüa, kui need on villitud vaid klaaspudelitesse. Seetõttu ollakse seisukohal, et piirang tuleks kaotada ja tootjatel peaks olema võimalik valida määrustega lubatud erinevate pakendamisvõimaluste vahel, kui toote kvaliteet on tagatud.

Selline tootespetsifikaadi muutmine ei mõjuta mingil moel KPNiga hõlmatud veinide eriomadusi. Veinide seost geograafilise piirkonnaga ja organoleptilisi omadusi, mis on sätestatud tootespetsifikaadis, ei muudeta. Ainus eesmärk on võtta arvesse tegelikku olukorda ning hõlmata tooteid, mida piirkonnas juba müüakse (kuigi ilma kaitstud päritolunimetuse märgiseta) ning mida toodetakse sertifikaadis sätestatud meetoditega, kasutades seal osutatud sorte ja tehnoloogiaid.

KOONDDOKUMENT

1. **Registreeritud tootenimetus**

„TACORONTE-ACENTEJO“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likköörvein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

9. Gaseeritud poolvahuvein

11. Osaliselt kääritatud viinamarjavirre

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

VEIN (VALGE, PUNANE JA ROOSA)

Turule lastud vein on puhta ja kirka värvusega kas valge, roosa või punane. Veinil on rikkalik aroom, milles kerkivad esile veini valmistamisel kasutatavale toorainele iseloomulikud noodid. Veinil on puhas, puuviljaline, varieeruva intensiivsusega, värske ja hästi tasakaalustatud maitse. Laagerdunud veinil peab olema laagerdumisega seonduv iseloomulik lõhn ja maitse.

Maksimaalne väävlisisaldus vastab ELi õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18

LIKÖÖRVEIN

Turule lastud vein on ilusa värvusega, mis on seda intensiivsem, mida vanem on vein. Veinil on mitmekesine ja rikkalik aroom, millel on kasutatud viinamarjasordile iseloomulik küpsete viinamarjade ja isegi rosinate tugev noot. Veini maitses on selgelt tuntav alkoholi, magususe ja happesuse tasakaal. Laagerdunud veinil peab olema laagerdumisega seonduv iseloomulik lõhn ja maitse.

Maksimaalne väävlisisaldus vastab ELi õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	17,5
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	25

VAHUVEIN, KVALITEETVAHUVEIN JA AROMAATNE KVALITEETVAHUVEIN

Turule lastud vein on puhta ja kirka värvusega, mis varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni, kui see on valmistatud valgetest viinamarjasortidest. Kui vein on valmistatud punastest viinamarjasortidest, varieerub veini värvus maasikaroosast punase sibula koore värvini. Mullid on väikesed ja ümmargused ning mullirida järjepidev ja ühtlane. Lõhn on selge, intensiivne, mitmekesine, puuviljaline ja viinamarjasordile iseloomulik. Tänu süsinikdioksiidi eraldumisele, mis muudab veini elavamaks, on vein täidlane ja mitmekesise puuviljalise järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus:

vahuvein: 8,5 mahuprotsenti

kvaliteetvahuvein 9 mahuprotsenti

aromaatne kvaliteetvahuvein 10 mahuprotsenti

Maksimaalne üldalkoholisisaldus vastab ELi õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	6
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

POOLVAHUVEIN, GASEERITUD POOLVAHUVEIN

Õlgkollase värvusega vein on selge ja peene mulliga, keskmise kuni suure intensiivsusega. Vein on läbipaistev ning selle puuvilja- ja lillelõhnal on palsamiäädika ümar, terav ja kergelt happeline nüanss. Järelmaitses on tunda kuivatatud puuvilju.

Roosa ja valge poolvahuveini ja gaseeritud poolvahuveini välimus sarnaneb roosa ja valge veini välimusega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus: 9 mahuprotsenti

Maksimaalne üldalkoholisisaldus vastab ELi õigusaktidele.

Väävlisisaldus vastab ELi õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	7
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18

ÜLEKÜPSENUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN JA KUIVATATUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN

Turule lastud vein on selge ja särav. Tootmisprotsessis on vein omandanud atraktiivse värvuse, mis võib olla vähem või rohkem intensiivne. Aroom on puhas, intensiivne, mitmekesine ja varieeruv ning sellel on tugev küpsete viinamarjade või rosinate varjund. Maitsmisel tuleb esile ümarus ja suurepärane magususe ja happesuse tasakaal.

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus:

Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein: 9 mahuprotsenti

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein 12 mahuprotsenti

Minimaalne üldalkoholisisaldus:

Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein: 16 mahuprotsenti

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein 15 mahuprotsenti

Maksimaalne üldalkoholisisaldus vastab ELi õigusaktidele.

Väävlisisaldus vastab ELi õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18

OSALISELT KÄÄRITATUD VIINAMARJAVIRRE

Seda toodet võimaldab toota viinamarjade pikk kasvuperiood ja aeglane küpsemine. Toode on selge ja särava värvusega. Lõhn on keskmiselt tugev ja puuviljaline, mõnikord murunüansiga.

Maitsmisel on magusus ja happesus hästi tasakaalus.

Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama ELi asjakohastele õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	1

KANGENDATUD MAGUS VEIN

Nende veinide alkoholisisaldust kunstlikult ei suurendata. Alkoholisisaldus tuleneb täielikult kääritamisest. Veini naturaalne alkoholisisaldus on üle 15 mahuprotsendi ja tegelik alkoholisisaldus peab olema vähemalt 13 mahuprotsenti. Turule lastud vein on puhas ja kirgas ning omandanud tootmisprotsessis atraktiivse värvuse, mis võib olla vähem või rohkem intensiivne. Aroom on puhas, intensiivne, mitmekesine ja varieeruv ning sellel on tugev küpsete viinamarjade või rosinate varjund. Maitsmisel tuleb esile ümarus ja suurepärane magususe ja happesuse tasakaal.

Minimaalne üldalkoholisisaldus: 15 mahuprotsenti

Maksimaalne üldalkoholisisaldus vastab ELi õigusaktidele.

Väävlisisaldus vastab ELi õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	13
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	25

5. **Veinivalmistustavad**

a. ***Peamised veinivalmistustavad***

Veinivalmistuse eritavad

Kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veini tootmiseks kasutatavate viinamarjade suhkrusisaldus on vähemalt 154 g/l.

Viinamarjade, viinamarjavirde ja veini käitlemismeetod ning kääritamis- ja säilitamisprotsessi kontrollimine võimaldavad toota kvaliteetseimat veini ning tagavad kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veini liikide traditsioonilised omadused.

Viinamarjakasvatus

Viinamarjade kasvatamisel tuleb järgida traditsioonilisi töövõtteid ja maksimaalne istutustihedus on 3 000 viinapuud hektari kohta.

Viinapuid niisutatakse ainult selleks, et need ära ei kuivaks, ning kvaliteedi saavutamiseks või parandamiseks. Niisutada tuleb ka uusi istandikke, ning ümber istutatud viinapuid ja asendusistandikke. Esimese kolme kasvatusaasta jooksul võib niisutamine toimuda aastaringselt.

b. ***Maksimaalne toodang***

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

74 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud piirkond**

Tootmispiirkond hõlmab Tenerife saare järgmisi omavalitsusi: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario ja Santa Cruz de Tenerife.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'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. **Seos(ed)**

VALGE, PUNANE JA ROOSA VEIN

Kuigi kõik Kanaari saared on vulkaanilise päritoluga, on „Tacoronte-Acentejo“ veinide tootmispiirkonna pinnas kujunenud teistsugusel moel – sellele on iseloomulik liivsavi ja tolmjas saviliiv. Selline pinnas võimaldab toota valgeid veine, mille maitse on tasakaalustatud, värske ja kauakestev, ning punaseid veine, mis on hea struktuuriga, hästi tasakaalustatud nüanssidega, mõnusalt tanniinised ja ümarad ning kauakestva järelmaitsega. Sellisel pinnasel kasvanud vinamarjadest toodetud roosade veinide maitses on happelisus ja värskus õiges tasakaalus.

LIKÖÖRVEIN

Kuna maastiku, pinnase ja teatavate tuulte mõjul on tekkinud palju mikrokliimaga kasvukohti, ei saavuta teatavad viinamarjasordid optimaalset küpsust, et toota neist kangendatud magusat veini. Seepärast on selliste värske ja asjaomastele sortidele iseloomuliku lõhnaga veinide tootmisel kasutatud tavapäraselt veinialkoholi. Laagerdumise käigus muutub nende veinide maitse mitmekesisemaks.

POOLVAHUVEIN

Veinipiirkonnale iseloomulik kasvuperiood võimaldab toota poolvahuveine. Tänu piirkonna stabiilsele temperatuurile ja päikeserohkusele on viinamarjade kasvuperiood pikk ja küpsemine aeglane. Selle tulemusena saadakse pehme ja keskmiselt kuni intensiivselt puuviljaline meeldiv vein.

VAHUVEIN

„Tacoronte-Acentejo“ veinide viinamarjad on pika kasvuperioodiga ja valmivad aeglaselt. Selle põhjuseks on geograafilise piirkonna stabiilne temperatuur, sademete hulk 450–550 mm aastas ja külmaohu puudumine. Piirkonnas on keskmiselt 2 500 tundi päikesepaistet aastas, suvise ja talvise päikesereżiimi erinevus on väike ning tuul puhub põhjakaarest, mistõttu on tekkinud hulgaliselt kohti, kus on väga erinev mikrokliima ja mis on tuntav isegi 100 meetri raadiuses. Viinamarjade pikk kasvuperiood ja aeglane küpsemine tagavad, et saadud vein on intensiivse lõhnaga. Samad tegurid tagavad veinile ka meeldiva maitse ja puuviljalise järelmaitse.

ÜLEKÜPSENUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN

Tugitraatide kasutamine viinapuude kasvatamisel, mis on selles piirkonnas traditsiooniline meetod, võimaldab päikesekiirgusel jõuda kogu taimeni ja tagab ühetaolise temperatuuri kogu viinapuu ulatuses, selle tulemusena on veinis magusus ja happesus täiuslikus tasakaalus.

OSALISELT KÄÄRITATUD VIINAMARJAVIRRE

Traditsiooniline kasvatusmeetod, mida piirkonnas enamasti kasutatakse, on viinapuude kasvatamine tugitraatide abil. Selline meetod tagab viinapuude ulatusliku kokkupuute päikesekiirgusega ja viinamarjade suure suhkrusisalduse, mis on vajalik seda liiki veini tootmiseks.

GASEERITUD POOLVAHUVEIN

Veinipiirkonnale iseloomulik kasvuperiood võimaldab toota poolvahuveine. Tänu piirkonna stabiilsele temperatuurile ja päikeserohkusele on viinamarjade kasvuperiood pikk ja küpsemine aeglane. Selle tulemusena saadakse pehme ja keskmiselt kuni intensiivselt puuviljaline meeldiv vein. Seda liiki veinide tootmisel on olulise tähtsusega ka inimfaktor, sest eespool nimetatud omaduste saavutamiseks tuleb veinile lisada kogu süsinikdioksiid või osa sellest.

KVALITEETVAHUVEIN

„Tacoronte-Acentejo“ veinide viinamarjad on pika kasvuperioodiga ja valmivad aeglaselt. Selle põhjuseks on geograafilise piirkonna stabiilne temperatuur, sademete hulk 450–550 mm aastas ja külmaohu puudumine. Piirkonnas on keskmiselt 2 500 tundi päikesepaistet aastas, suvise ja talvise päikeserežiimi erinevus on väike ning tuul puhub põhjakaarest, mistõttu on tekkinud hulgaliselt kohti, kus on väga erinev mikrokliima ja erinevused on tuntavad vaevalt 100 meetri raadiuses. Viinamarjade pikk kasvuperiood ja aeglane küpsemine tagavad, et saadud vein on intensiivse lõhnaga. Samad tegurid tagavad veinile ka meeldiva maitse ja puuviljalise järelmaitse.

Veinile iseloomulike omaduste saavutamisel on tähtsal kohal inimtegur, sest veini ülerõhk peab olema 3,5 baari või rohkem ning virde üldalkoholisisaldus vähemalt 9 mahuprotsenti. Kirjeldatud omadused võimaldavad eristada neid veine vahuveinidest.

AROMAATNE KVALITEETVAHUVEIN

„Tacoronte-Acentejo“ veinide viinamarjad on pika kasvuperioodiga ja valmivad aeglaselt. Selle põhjuseks on geograafilise piirkonna stabiilne temperatuur, sademete hulk 450–550 mm aastas ja külmaohu puudumine. Piirkonnas on keskmiselt 2 500 tundi päikesepaistet aastas, suvise ja talvise päikeserežiimi erinevus on väike ning tuul puhub põhjakaarest, mistõttu on tekkinud hulgaliselt kohti, kus on väga erinev mikrokliima ja mis on tuntav isegi 100 meetri raadiuses. Viinamarjade pikk kasvuperiood ja aeglane küpsemine tagavad, et saadud vein on intensiivse lõhnaga. Samad tegurid tagavad veinile ka meeldiva maitse ja puuviljalise järelmaitse.

Nendele veinidele iseloomulike omaduste, eelkõige intensiivse lõhna kujunemist mõjutavad oluliselt päritolunimetusega veinide tootmiseks kasutatavad Euroopa Komisjoni poolt heaks kiidetud viinamarjasordid ning piirkonna pinnas ja kliima.

KUIVATATUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN

Kokkupuude päikesekiirgusega (keskmiselt 2 500 tundi aastas), ühtlane temperatuur (erinevus kogu aasta vältel alla 10 °C) ja viinapuude paigutus (maksimaalne eksponeeritus päikesekiirgusele) tagavad viinamarjade täiusliku arengu, tuues nimetatud veinis esile magususe ja happesuse tasakaalu.

KANGENDATUD MAGUS VEIN

Tugitraatide kasutamine viinapuude kasvatamisel, mis on selles piirkonnas traditsiooniline meetod, võimaldab päikesekiirgusel jõuda kogu taimeni ja tagab ühetaolise temperatuuri kogu viinapuu ulatuses ning selle tulemusena on veinis magusus ja happesus täiuslikus tasakaalus.

9. **Olulised lisatingimused**

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimus:

toode pakendatakse määratletud geograafilises piirkonnas.

Tingimuse kirjeldus:

Määratud päritolunimetusega veinide tootmisel rakendatakse mitmesuguseid veinivalmistustavasid, mis mõjutavad veini lõplikke omadusi, eripära ja nüansse. Veini pakendamisel väljaspool määratletud piirkonda ei oleks võimalik tagada lõpptoote kvaliteeti, sest vein tuleks transportida pakendamiskohta. See tähendaks toote tarbetut käitlemist, mis halvendaks selle kvaliteeti ja ohutust.

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimus:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

käesoleva päritolunimetusega hõlmatud veinide märgistusel peab olema silmapaistvalt märgitud „Tenerife“.

Lisaks võib kasutada piirkonna nimetust „Anaga“, tingimusel et veini tootmisel kasutatud viinamarjad pärinevad üksnes kõnealusest piirkonnast ja vein on toodetud kõnealuses piirkonnas.

10. **Link tootespetsifikaadi juurde**

http://www.gobiernodecanarias.0rg/opencms8/export/sites/agricultura/icca/.content/galerias/Doc/calidad/pliegomodificado.pdf