KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,

annettu 2 päivänä elokuuta 2018,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N: o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*

(Tacoronte-Acentejo (SAN))

(2018/C 272/03)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N: o 922/72, (ETY) N: o 234/79, (EY) N: o 1037/2001 ja (EY) N: o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N: o 1308/2013 [1] ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Espanja on asetuksen (EU) N: o 1308/2013 105 artiklan mukaisesti toimittanut hakemuksen nimityksen ”Tacoronte-Acentejo” eritelmän muutoksen hyväksymisestä.

(2) Komissio on tutkinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että asetuksen (EU) N: o 1308/2013 93–96 artiklassa, 97 artiklan 1 kohdassa sekä 100, 101 ja 102 artiklassa säädetyt edellytykset täyttyvät.

(3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N: o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* olisi julkaistava nimityksen ”Tacoronte-Acentejo” eritelmän muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Asetuksen (EU) N: o 1308/2013 105 artiklan mukainen nimityksen ”Tacoronte-Acentejo” (SAN) eritelmän muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus on tämän päätöksen liitteessä.

Asetuksen (EU) N: o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettua eritelmän muutosta kahden kuukauden kuluessa päätöksen julkaisupäivästä.

Tehty Brysselissä 2 päivänä elokuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

[1] EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

LIITE

”TACORONTE-ACENTEJO”

PDO-ES-A0115-AM03

Hakemuksen jättöpäivä: 17.11.2015

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

1. **Muutokseen sovellettavat säännöt**

Asetuksen (EU) N: o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

2.1 *Uusia tuoteluokkia on lisätty*

Tuote-eritelmän kohtia 2 ja 7.d sekä yhtenäisen asiakirjan kohtia 3, 4 ja 8 on muutettu.

Uusia tuoteluokkia on otettu mukaan, sillä tuotantoalueella on jo valmistettu tällaisia tuotteita ”Tacoronte-Acentejolle” tyypillisistä lajikkeista, vaikkei niitä olekaan myyty suojatulla alkuperänimityksellä. Ehdotetun muutoksen on tämän vuoksi tarkoitus kattaa myös tiettyjä tuotteita, joita on perinteisesti tuotettu suojatulla alueella ja joista säädetään asetuksella (EU) N:o 1308/2013, kuten seuraavat:

— Kuohuviini

— Laatukuohuviini

— Aromaattinen laatukuohuviini

— Helmeilevä viini

— Hiilihapotettu helmeilevä viini

— Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

— Osittain käynyt rypäleen puristemehu

”Tacoronte-Acentejo”-kuohuviinien määritelmä muodosti kaupan rajoitteen, sillä tuotantoon kuului kuohuviinejä, joita ei tuotettu perinteisellä menetelmällä ja joille ei voitu myöntää suojattua alkuperänimitystä. Vaikka tällainen käytäntö ei olekaan suojatulle alkuperänimitykselle ”Tacoronte-Acentejo” tyypillinen – eikä yksinomainen – tämä viittaus on poistettu. On myös annettu lupa kuohuviinin tuotantoon millä tahansa sallitulla menetelmällä, joka kuuluu alueella käytössä olleisiin menetelmiin mutta jota ei ole aikanaan otettu mukaan määritelmään, koska silloin katsottiin, että vain korkealuokkaisemmiksi arvioidut viinit olisi sisällytettävä määritelmään.

2.2 *Luonnollista alkoholipitoisuutta tilavuusprosentteina koskevan rajoituksen poistaminen*

Tuote-eritelmän kohtaa 2.a.1 sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa 4 on muutettu.

Edellä mainittu suojatun alkuperänimityksen ”Tacoronte-Acentejo” viineiltä edellytettävää pienintä todellista alkoholipitoisuutta tilavuusprosentteina koskenut rajoitus on poistettu.

Kuluttajien kysyntä on siirtynyt viineihin, joiden alkoholipitoisuus on pienempi. Tätä kehityssuuntaa on suurelta osin edistänyt yleisölle suunnattu viestintä, jolla on pyritty lisäämään tietoisuutta terveellisten elämäntapojen tarpeellisuudesta.

Suojatun alkuperänimityksen ”Tacoronte-Acentejo” viinejä on tähän asti myyty vähimmäisalkoholipitoisuudella, joka on korkeampi kuin lainsäädännössä vahvistettu, vaikka tämä ei ole näiden viinien erityinen ominaispiirre. Vaikka alueella on aina tuotettu viinejä, joiden alkoholipitoisuus on tuote-eritelmässä vahvistettua pienempi, niitä ei ole aina viime vuosiin asti pidetty laadultaan parhaina, koska niiden stabiilius on heikompi. Tekniikan kehittyminen on antanut tällaisille viineille, joita on jo aiemminkin markkinoitu, vaikkakin ilman alkuperänimityksen suojaa, tarvittavan stabiiliuden.

Ehdotettu muutos avaa mahdollisuuksia sellaisten tuotteiden myynnille, joita alueella jo nyt valmistetaan, ilman että menetetään suojatun maantieteellisen alueen olennaiset ja erottavat ominaispiirteet, sillä tällaiset ominaispiirteet ovat seurausta maaperästä ja ilmasto-oloista sekä alueella viljeltävistä viinilajikkeista.

Tällaisia suojatulla maantieteellisellä alueella tuotettuja viinejä on tähän asti tuotu markkinoille suojatun alkuperänimityksen mukaisilla lajikkeilla ja ne on tuotettu alueen ilmasto- ja maaperäolojen mukaisesti. Näille viineille ei kuitenkaan ole myönnetty suojattua nimitystä, koska niiden alkoholipitoisuus on pienempi.

Katsotaan, että tällainen muutos, jolla pienennetään viinien vähimmäisalkoholipitoisuutta, täyttää kuluttajien tarpeen ja edistää alueella jo nyt tuotettavien viinien myyntiä. Näin tuetaan Euroopan komission tavoitteita, jotka koskevat markkinarajoitusten torjumista, sillä edellytyksellä, että suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvien tuotteiden ominaispiirteet säilyvät.

2.3 *Kokonaisalkoholipitoisuuden raja-arvoja koskeva muutos*

Tuote-eritelmän kohtaa 2.a.2 sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa 4 on muutettu.

Todellista alkoholipitoisuutta koskevan perustellun muutoksen seurauksena on muutettava kokonaisalkoholipitoisuutta.

Määritelmällisesti kokonaisalkoholipitoisuus on todellinen alkoholipitoisuus plus pelkistävien sokerien pitoisuus (g/l) jaettuna 17:llä eli:

kokonaisalkoholipitoisuus = todellinen alkoholipitoisuus + pelkistävien sokerien pitoisuus (g/l) / 17.

Kun todellisen alkoholipitoisuuden arvoa muutetaan muuttamatta sokeripitoisuutta, kokonaisalkoholipitoisuus muuttuu väistämättä.

Luontaisesti makeiden viinien vähimmäisraja on lisäksi muuttunut 15,6 tilavuusprosentista 15 tilavuusprosenttiin, koska 15,6 prosentin vähimmäisraja katsottiin liian rajoittavaksi, sillä luontaisesti makeilla viineillä, joiden alkoholipitoisuus on 15–15,6 prosenttia, on aistinvaraisia ominaisuuksia ja piirteitä, joiden ansiosta ne ovat täysin soveltuvia suojatun alkuperänimityksen piiriin.

2.4 *Haihtuvien happojen raja-arvoja koskeva muutos*

Tuote-eritelmän kohtaa 2.a.3 sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa 4 on muutettu.

Mitä tulee ehdotettuun haihtuvia happoja koskevaan muutokseen, on syytä huomata, että alkuperänimitykseen ”Tacoronte-Acentejo” kuuluvien viinien osalta kuluttajamarkkinoiden kehityssuuntaukset ovat viime vuosina johtaneet viininvalmistusmenetelmien asteittaiseen muuttumiseen.

Kuluttajien nykyisten mieltymysten vuoksi jäännössokeria sisältävien viinien, tynnyrissä vanhennettujen viinien sekä ainoastaan yhdestä sellaisesta lajikkeesta, joiden tuotannon hallinta on monimutkaista, valmistettujen viinien tuotanto on kolminkertaistunut.

Kun kuitenkin otetaan huomioon, että viini on perusluonteeltaan hapokas juoma, monien tämän suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvien viinien haihtuvien happojen arvot ovat välillä 0,8–1,0 g/l etikkahappoa ilman, että niiden maku olisi epämiellyttävä. Tätä tukevat maistelupaneelien aistinvaraisessa arvioinnissa tietyille sellaisille viineille antamat hyvät arviot, joiden haihtuvien happojen arvot olivat fysikaalis–kemiallisesti tarkasteltuna yli 0,8 g/l, mikä on nyt muutettavassa tuote-eritelmässä vahvistettu raja-arvo.

Haihtuvat hapot eivät ole viinissä ominaispiirre, johon kuluttajat kiinnittävät paljon huomiota, ellei niitä ole viinissä liiaksi ja epämiellyttävissä määrin tai elleivät ne olennaisesti muuta toivottuja aistinvaraisia ominaispiirteitä.

Tämän vuoksi katsotaan, että haihtuvien happojen raja-arvoa on muutettava siten, että viinejä, jotka ovat täysin sopusointuisia ja tasapainoisia, voidaan myydä, vaikka ne ylittävätkin nyt voimassa olevassa tuote-eritelmässä vahvistetut raja-arvot.

2.5 *Ylipainetta koskevat muutokset*

Tuote-eritelmän kohtaa 2.a.9 on muutettu. Yhtenäistä asiakirjaa ei ole muutettu.

Kuohuviinien vähimmäisraja on lisäksi muuttunut 3,5 baarista 3 baariin, koska 3,5 baarin vähimmäisraja katsottiin liian rajoittavaksi, sillä kuohuviineillä, jotka on tuotettu ja joihin kohdistuu 3–3,5 baarin paine, on aistinvaraisia ominaisuuksia ja piirteitä, joiden ansiosta ne ovat täysin soveltuvia suojatun alkuperänimityksen piiriin

2.6 *Kirjoitusvirheen korjaaminen*

Tuote-eritelmän kohtaa 2.b on muutettu. Tämä ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutettavassa tuote-eritelmässä olleen kirjoitusvirheen vuoksi sana ”punainen” ei esiintynyt kuohuviinejä koskevassa viittauksessa, kun kyseessä oli näiden viinien aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus. Tämä on korjattava, sillä nimenomaan punaviinit ovat suojatulle alueelle tyypillisimpiä.

2.7 *Sokeripitoisuuden mukauttaminen*

Tuote-eritelmän kohtaa 3.a.1 sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa 4 on muutettu.

Jotta tämän suojatun alkuperänimityksen viinien todellisen alkoholipitoisuuden ala-raja-arvoa voidaan muuttaa, on tarpeen varmistaa rypäleiden ihanteellinen kypsyys. Vaikka muutettavan tuote-eritelmän mukainen rypäleiden sokeripitoisuus oli 170 g/l, se vaikuttaa liialliselta valmistettaessa vähän alkoholia sisältäviä tuotteita. Unohtamatta sitä, että on tarpeen varmistaa rypäleiden ihanteellinen kypsyys ja laatu, tätä pitoisuuden raja-arvoa olisi tasapainoisella tavalla laskettava arvoon 154 g/l.

2.8 *Jo käytössä olevien menetelmien ottaminen mukaan*

Tuote-eritelmän kohtaa 3.a.3 on muutettu. Tämä ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Jo käytössä ollut viininvalmistusmenetelmä on lisätty. Se on otettu mukaan, jotta tuote-eritelmä olisi voimassa olevan EU-lainsäädännön mukainen.

Tästä syystä on otettu mukaan rypälemehut (tiivistetyt ja osittain käyneet rypälemehut), jotka täyttävät EU:n säännöissä vahvistetut vaatimukset ja tämän tuote-eritelmän vaatimukset.

2.9 *Rekisterin nimen muutos*

Tuote-eritelmän kohtaa 8.b.2 on muutettu. Tämä ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Nimitys ”pullottavien viininvalmistamojen rekisteri” muutetaan nimitykseksi ”pakkaavien viininvalmistamojen rekisteri”, sillä pullotus ei ole ainoa pakkaamistapa. Koska myös muut pakkaukset ovat sallittuja, ilmaisu ”pakkaava” on täsmällisempi.

2.10 *Pakkausrajoitusten poistaminen*

Tuote-eritelmän kohtaa 8.b.10 on muutettu. Tämä ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tällä muutoksella on tarkoitus lieventää – ja lopulta poistaa – rajoitus, joka on vahvistettu muutettavassa tuote-eritelmässä.

Tuottajat ovat toistuvasti tuoneet esiin (täysistunnoissa ja kokouksissa) vaikeudet, jotka liittyvät siihen, että he voivat myydä tuotteitaan ainoastaan lasipulloissa. Tästä syystä katsotaan, että tämä rajoitus olisi poistettava ja että tuottajilla olisi oltava vapaus valita sääntöjen sallimista erilaisista pakkausvaihtoehdoista sillä edellytyksellä, että tuotteen laatu turvataan.

Tämän tuote-eritelmän muutoksella ei siis ole tarkoitus millään tavoin heikentää suojatun alkuperänimityksen viinien erityisiä ominaispiirteitä. Viineillä on edelleen sama yhteys maantieteelliseen ympäristöönsä ja samat aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka on vahvistettu nyt muutettavassa tuote-eritelmässä. Tarkoituksena on ainoastaan ottaa huomioon todellinen tilanne ottamalla mukaan tuotteita, joita on jo myyty kyseisellä maantieteellisellä alueella vaikkakin ilman suojaa mutta käyttäen nimityksen omia menetelmiä, lajikkeita ja tekniikoita.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Rekisteröity nimi**

Tacoronte-Acentejo

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

11. Osittain käynyt rypäleen puristemehu

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

VIINI (VALKO-, PUNA- JA ROSEEVIINIT)

Kulutukseen tarjottavien viinien on oltava ulkonäöltään puhtaita ja kirkkaanvärisiä sekä lajinsa mukaan joko valko-, rosee- tai punaviinejä. Niiden on oltava aromeiltaan voimakkaita, ja aromeista on voitava havaita raaka-aineet, joista viinit on valmistettu. Ne ovat puhtaita, hedelmäisiä ja voimakkuudeltaan vaihtelevia, ja niiden maku on raikas, maukas ja tasapainoinen. Jos viinejä kypsytetään, niillä on oltava tällaiseen kypsyttämiseen liittyvät aromi- ja makuominaisuudet.

Enimmäisrikkipitoisuus EU-lainsäädännön mukaisesti.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18

VÄKEVÄ VIINI

Kulutukseen tarjottavien viinien on oltava miellyttävän värisiä, ja värin voimakkuus voi vaihdella siten, että vanhimmissa vuosikerroissa väri on voimakkain. Aromien on oltava monimuotoisia ja voimakkaita ja niissä on oltava kypsien rypäleiden – tai jopa rusinoiden – sävyjä, jotka muistuttavat rypälelajikkeesta. Suuntuntuman on oltava alkoholin, makeuden ja hapokkuuden osalta erittäin tasapainoinen. Jos viinejä kypsytetään, niillä on oltava tällaiseen kypsyttämiseen liittyvät aromi- ja makuominaisuudet.

Enimmäisrikkipitoisuus EU-lainsäädännön mukaisesti.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	17,5
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	25

KUOHUVIINI, LAATUKUOHUVIINI JA AROMAATTINEN LAATUKUOHUVIINI

Kulutukseen tarjottavien viinien on oltava puhtaita ja kirkkaita sekä väriltään vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, kun ne on valmistettu valkoisista rypälelajikkeista. Kun viinit on valmistettu punaisista rypälelajikkeista, värin on vaihdeltava mansikanpunaisesta punasipulin kuoren sävyihin. Kuplien on oltava pieniä ja pyöreitä, ja kuplia on synnyttävä jatkuvasti ja tasaisesti. Tuoksultaan aromin on oltava selkeä, voimakas, monitahoinen, hedelmäinen ja lajikkeenomainen. Suuntuntuman on oltava täyteläinen eloisuutta lisäävän hiilidioksidin vapautumisen ansiosta, ja loppumaun on oltava hedelmäinen ja useista makuja sisältävä.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään:

Kuohuviini: 8,5 til-%

Laatukuohuviini: 9 til-%

Aromaattinen laatukuohuviini: 10 til-%

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: EU-lainsäädännön mukaisesti.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	185

HELMEILEVÄ VIINI, HIILIHAPOTETTU HELMEILEVÄ VIINI

Oljenkeltaisia viinejä, puhtaita ja pienikuplaisia, voimakkuudeltaan keskitasoa tai voimakkaita. Kirkkaita viinejä, joissa hedelmäisiä ja kukkaisia aromeja sekä balsamimaisia, täyteläisiä, pistäviä ja hieman happamia vivahteita ja jälkimaussa kuivattujen hedelmien vivahteita.

Roseeväristen ja valkoisten tuotteiden osalta helmeilevien viinien ja hiilihapotettujen helmeilevien viinien ulkonäkö on samanlainen kuin rosee- ja valkoviineillä.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 9 til-%

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: EU-lainsäädännön mukaisesti.

Enimmäisrikkipitoisuus EU-lainsäädännön mukaisesti.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	7
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18

YLIKYPSISTÄ RYPÄLEISTÄ VALMISTETTU VIINI JA KUIVATUISTA RYPÄLEISTÄ VALMISTETTU VIINI

Kulutukseen tarkoitettujen viinien on oltava kirkkaita ja selkeitä. Tuotantoprosessin on oltava sellainen, että viinit saavat miellyttävän värin, joka vaihtelee voimakkuudeltaan. Puhtaita, voimakkaita, monimuotoisia ja lajikearomeja, joissa voimakkaita kypsien rypäleiden ja jopa rusinoiden sävyjä. Suuntuntumassa erottuu täyteläinen ja maukas makeuden ja hapokkuuden tasapaino.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään:

Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini: 9 til-%

Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini: 12 til-%

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään:

Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini: 16 til-%

Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini: 15 tilavuus-%

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: EU-lainsäädännön mukaisesti.

Enimmäisrikkipitoisuus EU-lainsäädännön mukaisesti.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18

OSITTAIN KÄYNYT RYPÄLEEN PURISTEMEHU

Pitkä kasvukausi ja rypäleiden hidas kypsyminen mahdollistavat tämän tuotteen valmistuksen. Se on ulkonäöltään kirkasta ja selkeää. Tuoksu on kohtalaisen voimakas ja siinä erottuvat hedelmäaromit mahdollisine ruohon vivahteineen.

Tuotteen makuun kuuluu hyvä hapokkuus ja tasapainoinen makeus.

Niiden raja-arvojen osalta, joita ei ole vahvistettu, on noudatettava soveltuvaa EU-lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	1

LUONTAISESTI MAKEAT VIINIT

Nämä viinit valmistetaan lisäämättä niiden alkoholipitoisuutta keinotekoisesti. Niiden alkoholipitoisuus saadaan kokonaan käymisreaktiosta. Luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 15 tilavuusprosenttia, ja todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 13 tilavuusprosenttia. Kulutukseen tarkoitettujen viinien on oltava puhtaita ja kirkkaita, ja tuotantoprosessin on oltava sellainen, että viinit saavat miellyttävän värin, joka vaihtelee voimakkuudeltaan. Puhtaita, voimakkaita, monimuotoisia ja lajikearomeja, joissa voimakkaita kypsien rypäleiden ja jopa rusinoiden sävyjä. Suuntuntumassa erottuu täyteläinen ja maukas makeuden ja hapokkuuden tasapaino.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15 til-%

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään: EU-lainsäädännön mukaisesti.

Enimmäisrikkipitoisuus EU-lainsäädännön mukaisesti.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	13
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	25

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. ***Olennaiset viininvalmistusmenetelmät***

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tämän nimityksen piiriin kuuluvien viinien tuotantoon käytettävien rypäleiden sokeripitoisuus on vähintään 154 g/l.

Rypäleiden, rypälemehun ja viinin käsittelyssä sekä käymisen ja varastoinnin valvonnassa käyttävien menetelmien on tuotettava erittäin korkealuokkaisia viinejä, joilla pidetään yllä tämän nimityksen piiriin kuuluvien viinilajien perinteisiä ominaisuuksia.

Viljelymenetelmät

Viljelykäytäntöjen on oltava perinteisiä, ja istutustiheyden on oltava enintään 3 000 köynnöstä hehtaaria kohti.

Köynnöksiä on kasteltava vain niiden selviytymisen varmistamiseksi ja laadun saavuttamiseksi tai parantamiseksi. Myös uusia viljelmiä, uusia istutuksia ja siirrettyjä istutuksia on kasteltava. Kastelua voidaan käyttää koko vuoden ajan kolmen ensimmäisen kasvuvuoden aikana.

b. ***Enimmäistuotokset***

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

74 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu alue**

Tuotantoalue muodostuu Teneriffan saarella sijaitsevista seuraavista kunnista: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario ja Santa Cruz de Tenerife.

7. **Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

VALKO-, PUNA- JA ROSEEVIINIT

Vaikka Kanariansaaret ovat tuliperäisiä, Tacoronte-Acentejon maaperä on kehittynyt eri tavalla, ja sille on ominaista hiesusavi ja savisiltti. Alue tuottaa tasapainoisia, raikkaita ja pitkäkestoisia valkoviinejä sekä hyvärakenteisia punaviinejä, joiden nyanssit ovat erittäin tasapainoisia, tanniinit laadukkaita ja jälkimaku pitkä. Tästä maaperästä saatavilla roseeviineillä on hyvä hapokkuuden ja raikkauden tasapaino.

VÄKEVÄ VIINI

Maaston, maaperän ja pasaatituulten vuoksi syntyy suuri määrä erilaisia mikroilmastoja, joten tietyt lajikkeet eivät saavuta luontaisesti makean viinin tuotannon kannalta ihanteellista kypsyysastetta. Tämän vuoksi on perinteisesti käytetty viinistä tislattua alkoholia tuotettaessa näitä viinejä, joiden aromit ovat raikkaita ja muistuttavat kyseisistä lajikkeista. Näiden viinien monimuotoisuus lisääntyy kun niitä kypsytetään.

HELMEILEVÄ VIINI

Viiniköynnöksen kasvukausi kyseisellä alueella mahdollistaa helmeilevien viinien valmistamisen. Alueen lämpötilojen tasaisuus ja runsas auringonpaiste mahdollistavat pitkän kasvukauden ja rypäleiden hitaan kypsymisen. Tuloksena saadaan pehmeitä, voimakkaan hedelmäisiä viinejä, joissa on eloisia suuntuntuma.

KUOHUVIINI

Tacoronte-Acentejon alueella viiniköynnöksillä on pitkä kasvukausi ja rypäleet kypsyvät hitaasti. Tämä johtuu kyseisen maantieteellisen alueen erittäin tasaisista lämpötiloista ja 450–550 mm:n vuotuisesta sademäärästä sekä hallan vaaran puuttumisesta. Alueella on keskimäärin 2 500 aurinkotuntia vuodessa, kesän ja talven välinen vaihtelu on vähäistä ja tuulet käyvät pohjoisesta (pasaatituuli), mikä aiheuttaa valtavan määrän toisistaan eroavia mikroilmastoja, jotka ovat havaittavissa jopa vain 100 metrin etäisyydellä toisistaan. Pitkä kasvukausi ja rypäleiden hidas kypsyminen tuo viineihin hyvää aromien voimakkuutta. Nämä tekijät tuottavat myös eloisan suuntuntuman ja hedelmäisen loppumaun.

YLIKYPSISTÄ RYPÄLEISTÄ VALMISTETTU VIINI

Viiniköynnösten kasvattaminen lankoja pitkin, mikä on alueella käytetty perinteinen menetelmä, parantaa auringonvalon saantia ja varmistaa koko kasvin tasaisen lämpötilan, jolloin saavutetaan täydellinen tasapaino, joka korostuu näiden viinien maussa makeuden ja hapokkuuden tasapainona.

OSITTAIN KÄYNYT RYPÄLEEN PURISTEMEHU

Viiniköynnösten kasvattaminen lankoja pitkin on alueella käytetty perinteinen menetelmä. Se edistää viiniköynnöksen auringonvalon saantia ja antaa rypäleille suuren sokeripitoisuuden, mikä auttaa tällaisten viinien tuotantoa.

HIILIHAPOTETTU HELMEILEVÄ VIINI

Viiniköynnöksen kasvukausi kyseisellä alueella mahdollistaa helmeilevien viinien valmistamisen. Alueen lämpötilojen tasaisuus ja runsas auringonpaiste mahdollistavat pitkän kasvukauden ja rypäleiden hitaan kypsymisen. Tuloksena saadaan pehmeitä, voimakkaan hedelmäisiä viinejä, joissa on eloisia suuntuntuma. Ihmisen osuus on kuitenkin ratkaiseva tekijä näiden viinien osalta, sillä hiilidioksidin täydellinen tai osittainen lisääminen on tarpeen edellä mainittujen ominaisuuksien saavuttamiseksi.

LAATUKUOHUVIINI

Tacoronte-Acentejon alueella viiniköynnöksillä on pitkä kasvukausi ja rypäleet kypsyvät hitaasti. Tämä johtuu kyseisen maantieteellisen alueen erittäin tasaisista lämpötiloista ja 450–550 mm:n vuotuisesta sademäärästä sekä hallan vaaran puuttumisesta. Alueella on keskimäärin 2 500 aurinkotuntia vuodessa, kesän ja talven välinen vaihtelu on vähäistä ja tuulet käyvät pohjoisesta (pasaatituuli), mikä aiheuttaa valtavan määrän toisistaan eroavia mikroilmastoja, joiden erot ovat havaittavissa jopa vain 100 metrin etäisyydellä toisistaan. Pitkä kasvuvaihe ja rypäleiden hidas kypsyminen tuo viineihin hyvää aromien voimakkuutta. Nämä tekijät tuottavat myös eloisan suuntuntuman ja hedelmäisen loppumaun.

Ihmisen osuus on olennaisen tärkeä tämän viinin ominaisuuksien saavuttamiseksi, sillä ylipaineen on oltava vähintään 3,5 baaria ja perusviinin kokonaisalkoholipitoisuuden vähintään 9 tilavuusprosenttia. Tämä ominaisuus erottaa sen kuohuviinien luokasta.

AROMAATTINEN LAATUKUOHUVIINI

Tacoronte-Acentejon alueella viiniköynnöksillä on pitkä kasvukausi ja rypäleet kypsyvät hitaasti. Tämä johtuu kyseisen maantieteellisen alueen erittäin tasaisista lämpötiloista ja 450–550 mm:n vuotuisesta sademäärästä sekä hallan vaaran puuttumisesta. Alueella on keskimäärin 2 500 aurinkotuntia vuodessa, kesän ja talven välinen vaihtelu on vähäistä ja tuulet käyvät pohjoisesta (pasaatituuli), mikä aiheuttaa valtavan määrän toisistaan eroavia mikroilmastoja, jotka ovat havaittavissa jopa vain 100 metrin etäisyydellä toisistaan. Pitkä kasvukausi ja rypäleiden hidas kypsyminen tuo viineihin hyvää aromien voimakkuutta. Nämä tekijät tuottavat myös eloisan suuntuntuman ja hedelmäisen loppumaun.

Tässä nimityksessä käytettävät lajikkeet, jotka kuuluvat komission hyväksymiin lajikkeisiin, yhdessä maaperän ja ilmaston ominaisuuksien kanssa, ovat suurelta osin syynä näiden viinien erityispiirteisiin, joista tärkeimpänä on niiden aromien voimakkuus.

KUIVATUISTA RYPÄLEISTÄ VALMISTETUT VIINIT

Auringonvalon saanti (keskimäärin 2 500 tuntia vuodessa), kasvien ympäristön lämpötilan tasaisuus (ero vuositasolla vähemmän kuin 10 °C) sekä köynnösten asettelu viljelmillä (auringonvalon saannin maksimoimiseksi) mahdollistavat kasvien täydellisen kehityksen, joka korostaa näiden viinien makeuden ja hapokkuuden välistä tasapainoa.

LUONTAISESTI MAKEAT VIINIT

Viiniköynnösten kasvattaminen lankoja pitkin, mikä on alueella perinteinen menetelmä, parantaa auringonvalon saantia ja varmistaa koko kasvin tasaisen lämpötilan, jolloin saavutetaan täydellinen tasapaino, joka korostuu näiden viinien maussa makeuden ja hapokkuuden tasapainona.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Alkuperänimityksen piiriin kuuluvien viinien tuotanto päättyy erilaisiin viinintuotannon käytäntöihin, jotka voivat vaikuttaa viinien lopullisiin ominaisuuksiin, erityispiirteisiin ja nyansseihin. Jos pakkaaminen tapahtuisi rajatun alueen ulkopuolella, ei voitaisi taata lopullisen tuotteen laatua, koska tuote olisi tarpeen kuljettaa pakkauspaikoille. Tämä edellyttäisi tuotteen tarpeetonta käsittelyä, mikä heikentäisi viinin laatua ja turvallisuutta.

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tämän nimityksen piiriin kuuluvien viinien merkinnöissä on näkyvästi mainittava ilmaisu ”Tenerife”.

Myös alueen nimeä ”Anaga” voidaan käyttää sillä edellytyksellä, että viinin valmistukseen käytetyt rypäleet tulevat yksinomaan kyseiseltä alueelta ja että viini on tuotettu kyseisellä alueella.

10. **Linkki eritelmään**

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