DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 2 août 2018

concernant la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande de modification du cahier des charges relatif à une dénomination du secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

[Tacoronte-Acentejo (AOP)]

(2018/C 272/03)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil [1], et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

(1) L'Espagne a envoyé une demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Tacoronte-Acentejo» conformément à l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013.

(2) La Commission a examiné cette demande et constaté que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101, et 102 du règlement (UE) nº 1308/2013 sont remplies.

(3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* la demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Tacoronte-Acentejo»,

DÉCIDE:

Article unique

La demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Tacoronte-Acentejo» (AOP), conformément à l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013, figure à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013, un droit d'opposition à la modification du cahier des charges visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 2 août 2018.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

«TACORONTE-ACENTEJO»

PDO-ES-A0115-AM03

Date de la demande: 17.11.2015

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

1. **Règles applicables à la modification**

Article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 — modification non mineure

2. **Description et motifs de la modification**

2.1. *De nouvelles catégories de produits ont été ajoutées*

Les points 2 et 7.d du cahier des charges ont été modifiés, ainsi que les points 3, 4 et 8 du document unique.

L'ajout de nouvelles catégories de produits traduit le fait que ces produits étaient déjà été fabriqués dans l'aire de production, avec des variétés typiques du «Tacoronte-Acentejo», sans être cependant commercialisés sous son AOP. Par conséquent, la modification proposée est également destinée à couvrir certains produits historiquement fabriqués dans l'aire protégée et visés par le règlement (UE) nº 1308/2013, tels que:

— le vin mousseux,

— le vin mousseux de qualité,

— le vin mousseux de qualité de type aromatique,

— le vin pétillant,

— le vin pétillant gazéifié,

— le vin de raisins passerillés,

— le moût de raisins partiellement fermenté.

La définition des vins mousseux «Tacoronte-Acentejo» constituait une restriction commerciale, car des vins mousseux ne respectant pas la méthode traditionnelle étaient produits et ne pouvaient pas bénéficier de l'AOP. Bien qu'une telle pratique ne soit pas caractéristique de l'AOP Tacoronte Acentejo ou réservée exclusivement à celle-ci, cette mention a été supprimée. L'autorisation a également été donnée de produire des vins mousseux utilisant l'une des méthodes autorisées, qui sont celles qui sont utilisées dans la région, mais qui n'étaient pas répertoriées à l'époque dans la mesure où on considérait que seuls les vins réputés de qualité supérieure seraient pris en considération.

2.2. *Suppression de la restriction relative au titre alcoométrique volumique acquis*

Le point 2.a.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique ont été modifiés.

Ces modifications supposent la suppression de la restriction mentionnée jusqu'ici concernant l'obligation pour les vins de l'appellation d'origine protégée «Tacoronte-Acentejo» d'avoir un titre alcoométrique volumique acquis minimal.

La demande des consommateurs s'oriente à présent vers des vins à faible titre alcoométrique. Cette tendance s'explique principalement par la diffusion de messages destinés à sensibiliser l'opinion publique sur la nécessité d'adopter un mode de vie sain.

Jusqu'à présent, les vins bénéficiant de l'AOP «Tacoronte-Acentejo» étaient vendus avec un titre alcoométrique minimal supérieur à celui fixé dans la législation, même si cela ne constituait pas une caractéristique de ces vins. Bien que les vins ayant un titre alcoométrique moins élevé que celui prévu par le cahier des charges aient toujours été produits dans la région, jusqu'à il y a quelques années, ces vins n'étaient pas été considérés comme étant de qualité supérieure en raison de leur instabilité. Les avancées technologiques ont donné à ces vins — qui étaient déjà commercialisés, sans toutefois bénéficier de la protection de l'appellation d'origine — la stabilité nécessaire.

La modification proposée ouvre un éventail de possibilités pour la vente de produits qui existent déjà dans la région, sans que ceux-ci ne perdent les caractéristiques essentielles et spécifiques de l'aire géographique protégée; en effet, celles-ci sont dues aux conditions pédologiques et climatiques et aux variétés de vigne cultivées dans la région.

À ce jour, des vins produits dans l'aire géographique protégée ont été mis sur le marché en utilisant les variétés de l'AOP et en bénéficiant des conditions climatiques et pédologiques de cette dernière. Toutefois, ces vins n'ont pas obtenu la certification, car leur teneur en alcool est plus faible.

Nous sommes d'avis que cette modification, qui consiste à réduire le titre alcoométrique minimal des vins, répondra à la demande du consommateur et favorisera la vente de vins qui existent déjà dans la région. Cela contribuera à la réalisation des objectifs de la Commission européenne consistant à empêcher les restrictions commerciales, pour autant que les caractéristiques intrinsèques des produits couverts par l'AOP soient conservées.

2.3. *Modification des limitations du titre alcoométrique total*

Le point 2.a.2 du cahier des charges et le point 4 du document unique ont été modifiés.

Du fait de la modification justifiée du titre alcoométrique acquis, il est nécessaire de modifier le titre alcoométrique total.

On entend par titre alcoométrique total le titre alcoométrique acquis augmenté de la teneur en sucres réducteurs (en g/l) divisé par 17, soit:

Titre alcoométrique total = titre alcoométrique acquis + teneur en sucres réducteurs (en g/l)/17.

Le fait de modifier la valeur du titre alcoométrique acquis sans modifier la concentration en sucre modifie nécessairement le titre alcoométrique total.

En outre, le seuil minimal a été ramené de 15,6 % vol. à 15 % vol. pour les vins doux naturels, le fait de fixer le seuil minimal à 15,6 % ayant été considéré comme restrictif, car les vins doux naturels dont le titre alcoométrique est compris entre 15 et 15,6 % ont des propriétés et des caractéristiques organoleptiques qui sont parfaitement compatibles avec l'AOP.

2.4. *Modifications apportées aux limites en matière d'acidité volatile*

Le point 2.a.3 du cahier des charges et le point 4 du document unique ont été modifiés.

En ce qui concerne la modification qu'il est proposé d'apporter concernant l'acidité volatile, il y a lieu de rappeler que les tendances observées sur les marchés de consommation pour les vins bénéficiant de l'appellation d'origine «Tacoronte-Acentejo» ont entraîné, ces dernières années, une modification progressive des pratiques vitivinicoles.

Eu égard aux préférences actuelles des consommateurs, on a constaté une multiplication par trois de la production de vins contenant du sucre résiduel, de vins vieillis en fût et de vins mono cépage produits à partir de variétés qui sont difficiles à gérer.

Toutefois, étant donné que le vin est, par sa nature même, une boisson acide, un grand nombre de vins de qualité bénéficiant de cette AOP affichent des valeurs d'acidité volatile comprises entre 0,8 et 1,0 g/l d'acide acétique, sans que leur goût soit désagréable. Ce point de vue est conforté par les bonnes notes attribuées par des experts du jury de dégustation dans leur analyse organoleptique de certains vins qui, du point de vue physico-chimique, affichaient des valeurs d'acidité volatile supérieures à 0,8 g/l, soit la limite fixée dans le cahier des charges en cours de modification

La présence d'une acidité volatile dans le vin n'est pas une caractéristique à laquelle le consommateur attache une grande importance, à moins que celle-ci ne soit trop marquée et désagréable, ou qu'elle modifie considérablement les caractéristiques organoleptiques souhaitées.

Nous estimons par conséquent que la limite relative à l'acidité volatile doit être modifiée de telle sorte que des vins parfaitement harmonieux et équilibrés puissent être vendus quand bien même ils dépassent les limites actuellement fixées par le cahier des charges en vigueur.

2.5. *Modifications relatives à la surpression*

Le point 2.a.9 du cahier des charges a été modifié. Le document unique n'a pas été modifié.

En outre, la surpression minimale a été ramenée de 3,5 bars à 3 bars pour les vins mousseux, car la fixation du seuil minimal à 3,3 bars avait été considérée comme restrictive; en effet, les vins mousseux élaborés et soumis à des pressions comprises entre 3 et 3,5 possèdent également des caractéristiques organoleptiques parfaitement compatibles avec l'AOP.

2.6. *Correction d'une erreur typographique*

Le point 2.b du cahier des charges a été modifié, sans que cela ait des conséquences sur le document unique.

Une erreur topographique figurant dans le cahier des charges en cours de modification a fait disparaître le mot «rouge» dans la référence aux vins mousseux, lorsqu'il était fait mention de ces vins dans la description de leurs caractéristiques organoleptiques. Il convient de corriger cette erreur, car les vins rouges sont ceux qui sont précisément les plus caractéristiques de l'aire protégée.

2.7. *Adaptation de la teneur en sucre*

Le point 3.a.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique ont été modifiés.

Afin de modifier le seuil du titre alcoométrique acquis des vins de cette AOP, il est nécessaire de garantir une maturité optimale des raisins. Bien que la concentration en sucre du raisin soit de 170 g/l dans le cahier des charges en cours de modification, cette concentration semble excessive lorsqu'il s'agit de produire des vins à faible teneur en alcool. En gardant à l'esprit qu'il est nécessaire d'assurer une maturation optimale et la qualité du raisin, il convient, par souci d'équilibre, de ramener cette concentration à 154 g/l.

2.8. *Prise en considération des pratiques déjà existantes*

Le point 3.a.3 du cahier des charges a été modifié, sans que cela ait des conséquences sur le document unique.

Une pratique œnologique déjà existante a été ajoutée. Elle a été intégrée afin que le cahier des charges soit conforme à la législation européenne en vigueur.

Pour cette raison, les moûts (moûts de raisins, moûts concentrés et moûts partiellement fermentés) qui remplissent les conditions fixées par la réglementation européenne et les conditions de ce cahier des charges ont été ajoutés.

2.9. *Modification du nom du registre*

Le point 8.b.2 du cahier des charges a été modifié, sans que cela ait des conséquences sur le document unique.

La dénomination «Registre des caves chargées de la mise en bouteille» devient «Registre des caves chargées du conditionnement», car la mise en bouteille n'est pas le seul type de conditionnement. Étant donné que d'autres conteneurs sont également autorisés, le terme «conditionnement» est plus exact.

2.10. *Suppression des restrictions en matière de conditionnement*

Le point 8.b.10 du cahier des charges a été modifié, sans que cela ait des conséquences sur le document unique.

Cette modification a pour objectif d'obtenir l'assouplissement — et à terme la suppression — d'une restriction figurant dans le cahier des charges en cours de modification.

Les producteurs ont à plusieurs reprises fait part (lors de sessions plénières, de réunions) de la difficulté que représente pour eux l'obligation de vendre leurs produits exclusivement dans des bouteilles en verre. C'est la raison pour laquelle nous avons estimé que cette restriction devrait être supprimée et que les producteurs devraient être autorisés à choisir parmi les différents modes de conditionnement autorisés par la réglementation, à condition que la qualité du produit soit préservée.

En résumé, cette modification du cahier des charges n'est pas destinée à changer quoi que ce soit aux caractéristiques particulières des vins de l'AOP. Leur lien avec l'environnement géographique et leurs caractéristiques organoleptiques restent les mêmes que ceux indiqués dans le cahier des charges en cours de modification. Il s'agit seulement pour nous de reconnaître la réalité de la situation en ajoutant des produits qui étaient déjà en vente dans la zone géographique, sans toutefois être protégés, mais utilisaient les variétés, les méthodes et les techniques de l'appellation.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination enregistrée**

Tacoronte-Acentejo

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

8. Vin pétillant

9. Vin pétillant gazéifié

11. Moût de raisins partiellement fermenté

15. Vin de raisins passerillés

16. Vin de raisins surmûris

4. **Description du ou des vins**

VINS (BLANCS, ROUGES et ROSÉS)

Les vins mis à la consommation sont purs, possèdent une robe brillante et sont proposés, selon la gamme chromatique, en blanc, rosé ou rouge. Ils développent des arômes francs qui permettent d'apprécier les qualités de la matière première dont ils sont issus. Ils sont purs, fruités et d'intensité variable; frais, savoureux et équilibrés en bouche. En vieillissant, ils doivent acquérir les caractéristiques des arômes et saveurs associés à ce vieillissement.

Teneur en soufre maximale conforme à la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18

VIN DE LIQUEUR

Les vins mis à la consommation doivent avoir une couleur attrayante qui va en s'intensifiant chez les millésimes plus anciens. Les arômes doivent être complexes et francs, avec des notes puissantes de raisins à maturité — voire de raisins secs — évoquant le cépage. En bouche, l'équilibre entre alcool, sucre et acidité doit être marqué. En vieillissant, ils doivent acquérir les caractéristiques des arômes et saveurs associés à ce vieillissement.

Teneur en soufre maximale conforme à la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	17,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25

VINS MOUSSEUX, VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ ET VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ DE TYPE AROMATIQUE

Les vins mis à la consommation sont purs et brillants et présentent une couleur allant du jaune pâle au jaune doré lorsqu'ils sont obtenus à partir de cépages blancs. Ceux produits à partir de cépages rouges ont une robe qui va du rose framboise à la pelure d'oignon rouge. Les bulles, petites et sphériques, se libèrent de manière continue et régulière. Au nez, l'arôme est clair, intense, complexe, fruité et variétal. En bouche, le dioxyde de carbone libéré leur confère de l'ampleur et leur apporte de la vivacité; la note finale est fruitée et pleine de saveurs.

Titre alcoométrique total minimal:

Vin mousseux: 8,5 % vol

Vin mousseux de qualité: 9 % vol

Vin mousseux de qualité de type aromatique 10 % vol

Titre alcoométrique total maximal en conformité avec la législation de l'Union européenne

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

VINS PÉTILLANTS, VINS PÉTILLANTS GAZÉIFIÉS

Vins jaune paille, purs, avec de fines bulles, intensité moyenne à élevée. Vins clairs aux arômes fruités et floraux présentant aussi des nuances balsamiques, pleines, piquantes et légèrement acides; l'arrière-bouche a des notes de fruits secs.

En rosé et en blanc, les vins pétillants et les vins pétillants gazéifiés ont une apparence semblable à celle de rosés et de blancs.

Titre alcoométrique total minimal: 9 % vol

Titre alcoométrique total maximal en conformité avec la législation de l'Union européenne

Teneur en soufre conforme à la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	7
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18

VIN DE RAISINS SURMÛRIS ET VIN DE RAISINS PASSERILLÉS

Les vins mis à la consommation sont purs et brillants. Le processus d'élaboration leur confère une couleur attractive, qui va du moins intense au plus intense. Arômes propres, intenses, complexes et variétaux, avec des notes puissantes de raisins mûrs, voire de raisins secs. En bouche, l'équilibre entre sucre et acidité, ampleur et saveurs est marqué.

Titre alcoométrique acquis minimal:

Vin de raisins passerillés: 9 % vol.

Vin de raisins surmûris: 12 % vol

Titre alcoométrique total minimal:

Vin de raisins passerillés: 16 % vol.

Vin de raisins surmûris: 15 % vol

Titre alcoométrique total maximal en conformité avec la législation de l'Union européenne

Teneur en soufre conforme à la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18

MOÛT DE RAISINS PARTIELLEMENT FERMENTÉ

La longue période de croissance de la vigne et la lente maturation des raisins sont à l'origine de ce produit à l'apparence claire et brillante. Au nez, arômes fruités d'intensité moyenne avec, potentiellement, des notes herbacées.

En bouche, le produit développe un bon équilibre entre acidité et moelleux.

En ce qui concerne les valeurs limites non indiquées, la législation de l'Union européenne en la matière devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	1

VINS DOUX NATURELS

Il s'agit de vins élaborés sans augmentation artificielle de leur titre alcoométrique. La teneur en alcool est due entièrement à la fermentation. Le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 15 % et le titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 13 %. Les vins élaborés pour être consommés en tant que boissons sont purs et brillants; le processus d'élaboration leur confère une couleur attractive, qui va du moins intense au plus intense. Arômes propres, complexes et variétaux, avec des notes puissantes de raisins mûrs, voire de raisins secs. En bouche, l'équilibre entre moelleux et acidité, ampleur et saveurs est marqué.

Titre alcoométrique total minimal: 15 % vol.

Titre alcoométrique total maximal en conformité avec la législation de l'Union européenne

Teneur en soufre conforme à la législation de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. ***Pratiques œnologiques essentielles***

Pratique œnologique spécifique

Les raisins destinés à l'élaboration des vins portant cette appellation ont une teneur minimale en sucre de 154 g/l.

Les techniques appliquées pour la manipulation des raisins, du moût et du vin, le contrôle de la fermentation et le processus de stockage permettent d'obtenir des vins de très grande qualité qui reprennent les caractères traditionnels des types de vins portant cette appellation.

Pratiques culturales

Les pratiques culturales doivent être traditionnelles et la densité maximale de plantation de 3 000 pieds par hectare.

L'irrigation de la vigne s'effectue à la seule fin d'en assurer la survie et de garantir ou améliorer la qualité. Les vignes nouvellement plantées, replantées ou remplacées doivent aussi être irriguées. Durant les trois premières années de culture, l'irrigation peut s'effectuer tout au long de l'année.

b. ***Rendements maximaux***

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

74 hectolitres par hectare

6. **Aire géographique délimitée**

L'aire de production est constituée des communes suivantes de l'île de Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario et Santa Cruz de Tenerife.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

VINS BLANCS, VINS ROUGES ET VINS ROSÉS

Si les îles Canaries ont une origine volcanique commune, le sol de Tacoronte-Acentejo, de type argilo-limoneux, a connu une évolution différente, et est de type loam argileux à argilo-limoneux. Il produit des blancs équilibrés, frais et persistants, des rouges structurés présentant des nuances très équilibrées, des tanins de qualité et une arrière-bouche franche et persistante, ainsi que des rosés affichant un juste équilibre entre acidité et fraîcheur.

VIN DE LIQUEUR

En raison du nombre élevé de microclimats créés par le relief, le sol et l'action des alizés, certains cépages n'atteignent pas le degré de maturité optimal pour la production de vins doux naturels, d'où l'utilisation traditionnelle d'alcool vinique pour produire ces vins, qui présentent des arômes frais et évoquent le cépage. Ces vins gagnent en complexité avec l'âge.

VIN PÉTILLANT

La période de croissance de la vigne dans cette région est propice à la production de vins pétillants. Les températures constantes qui y sont enregistrées et l'ensoleillement très élevé permettent une longue période de croissance et une maturation lente des raisins. Les vins ainsi obtenus sont doux et possèdent une intensité fruitée et une vivacité en bouche.

VIN MOUSSEUX

Les vignes de Tacoronte-Acentejo bénéficient d'une longue période de croissance et d'une maturation lente, grâce aux températures très régulières enregistrées dans l'aire géographique, qui affiche un volume de précipitations compris entre 450 et 550 mm par an et aucun risque de gel. La région bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 2 500 heures, avec peu de variations entre l'été et l'hiver, et est balayée par des vents septentrionaux (alizés), qui donnent lieu à une très importante variété de microclimats très contrastés, que l'on ressent à une distance de 100 mètres déjà. La longue période de croissance et la lente maturation des raisins permettent aux vins d'acquérir une bonne intensité aromatique. Ces mêmes facteurs sont à l'origine de la vivacité en bouche et de la finale fruitée.

VINS DE RAISINS SURMÛRIS

La conduite de la vigne en treilles horizontales, qui est la méthode traditionnelle appliquée dans la région, accroît l'exposition au soleil et garantit l'uniformité des températures sur l'ensemble de la plante. Il en résulte un parfait équilibre, qui souligne la symétrie entre sucre et acidité que ces vins procurent en bouche.

MOÛT DE RAISINS PARTIELLEMENT FERMENTÉ

Le mode de conduite traditionnel le plus appliqué dans la région est la treille horizontale. Il garantit un degré élevé d'exposition de la vigne au soleil, qui confère aux raisins une forte concentration en sucre, nécessaire à la production de ce type de vin.

VIN PÉTILLANT GAZÉIFIÉ

La période de croissance de la vigne dans cette région est propice à la production de vins pétillants. Les températures constantes qui y sont enregistrées et l'ensoleillement très élevé permettent une longue période de croissance et une maturation lente des raisins. Les vins ainsi obtenus sont doux et possèdent une intensité fruitée et une vivacité en bouche. Le facteur humain est toutefois décisif pour cette catégorie, l'ajout total ou partiel de dioxyde de carbone étant nécessaire pour obtenir les caractéristiques précitées.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Les vignes de Tacoronte-Acentejo bénéficient d'une longue période de croissance et d'une maturation lente, grâce aux températures très régulières enregistrées dans l'aire géographique, qui affiche un volume de précipitations compris entre 450 et 550 mm par an et aucun risque de gel. La région bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 2 500 heures, avec peu de variations entre l'été et l'hiver, et est balayée par des vents septentrionaux (alizés), qui donnent lieu à une très importante variété de microclimats très contrastés, que l'on ressent à une distance de 100 mètres déjà. La longue phase de croissance et la lente maturation des raisins permettent aux vins d'acquérir une bonne intensité aromatique. Ces mêmes facteurs sont à l'origine de la vivacité en bouche et de la finale fruitée.

Le facteur humain est essentiel pour conférer à ce vin ses caractéristiques; la surpression doit être supérieure ou égale à 3,5 bar, et le titre alcoométrique total minimal du vin de base doit être de 9 % vol. Cette caractéristique le distingue de la catégorie des vins mousseux.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ DE TYPE AROMATIQUE

Les vignes de Tacoronte-Acentejo bénéficient d'une longue période de croissance et d'une maturation lente, grâce aux températures très régulières enregistrées dans l'aire géographique, qui affiche un volume de précipitations compris entre 450 et 550 mm par an et aucun risque de gel. La région bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 2 500 heures, avec peu de variations entre l'été et l'hiver, et est balayée par des vents septentrionaux (alizés), qui donnent lieu à une très importante variété de microclimats très contrastés, que l'on ressent à une distance de 100 mètres déjà. La longue période de croissance et la lente maturation des raisins permettent aux vins d'acquérir une bonne intensité aromatique. Ces mêmes facteurs sont à l'origine de la vivacité en bouche et de la finale fruitée.

Les variétés utilisées pour l'élaboration de vins portant cette appellation, qui figurent parmi celles autorisées par la Commission, associées aux caractéristiques du sol et du climat, influent largement sur les propriétés de ces vins, parmi lesquelles l'intensité des arômes.

VIN DE RAISINS PASSERILLÉS

L'exposition au soleil (2 500 heures par an en moyenne) et la régularité des températures (avec une différence inférieure à 10 °C tout au long de l'année) auxquelles est soumise la plante, associées à l'orientation de la vigne (pour une exposition au soleil maximale), permettent un développement parfait, qui se traduit dans ces vins par un équilibre entre sucre et acidité.

VINS DOUX NATURELS

La conduite de la vigne en treilles horizontales, qui est la méthode traditionnelle de la région, accroît l'exposition au soleil et garantit l'uniformité des températures sur l'ensemble de la plante. Il en résulte un parfait équilibre, qui souligne la symétrie entre moelleux et acidité que ces vins procurent en bouche.

9. **Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type des autres conditions:

Conditionnement dans l'aire géographique délimitée

Description de la condition:

L'élaboration de vins portant une appellation d'origine se termine par des différents types de pratiques œnologiques, susceptibles d'influer sur les propriétés finales les caractéristiques spécifiques et les nuances des vins. Si le conditionnement était effectué en dehors de l'aire délimitée, il ne serait pas possible de garantir la qualité du produit final, car il faudrait le transporter jusqu'aux lieux du conditionnement. Cela nécessiterait de manipuler inutilement le produit et mettrait en péril la qualité et la sécurité du vin.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type des autres conditions:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Sur les étiquettes des vins portant l'appellation doit figurer de manière visible l'indication «Tenerife».

Le nom de la région «Anaga» peut également y figurer, pour autant que les raisins ayant servi à l'élaboration du vin proviennent exclusivement de cette région et que le vin y soit produit.

10. **Lien vers le cahier des charges**

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