PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE

od 2. kolovoza 2018.

o objavi u *Službenom listu Europske unije* zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(Tacoronte-Acentejo (ZOI))

(2018/C 272/03)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ([1]), a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

(1) Španjolska je dostavila zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv „Tacoronte-Acentejo" u skladu s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

(2) Komisija je razmotrila zahtjev i zaključila da su ispunjeni uvjeti utvrđeni u člancima od 93. do 96., članku 97. stavku 1. i člancima 100., 101. i 102. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

(3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv „Tacoronte-Acentejo" trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv „Tacoronte-Acentejo" (ZOI) u skladu s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 naveden je u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na izmjenu specifikacije proizvoda iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 2. kolovoza 2018.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

„TACORONTE-ACENTEJO”

PDO-ES-A0115-AM03

Datum početka primjene: 17.11.2015.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

1. **Pravila koja se primjenjuju na izmjenu**

Članak 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 – izmjena koja nije manja

2. **Opis i razlozi izmjene**

2.1. *Dodane su nove kategorije proizvoda*

Izmijenjene su točke 2. i 7.d specifikacije proizvoda i točke 3., 4. i 8. jedinstvenog dokumenta.

Uključivanje novih kategorija proizvoda rezultat je činjenice da su se ti proizvodi već proizvodili na području proizvodnje sa sortama koje su tipične za „Tacoronte-Acentejo”, iako se nisu prodavali pod svojim ZOI-jem. Predloženom izmjenom stoga se nastoji obuhvatiti i određene proizvode koji su se u povijesti proizvodili na zaštićenom području i predviđeni su Uredbom (EU) br. 1308/2013, kao što su:

— pjenušavo vino

— kvalitetno pjenušavo vino

— kvalitetno aromatično pjenušavo vino

— biser vino

— gazirano biser vino

— vino od prosušenoga grožđa

— djelomično fermentirani mošt.

Definicija pjenušavih vina „Tacoronte-Acentejo” činila je trgovinsko ograničenje jer je bilo pjenušavih vina koja nisu proizvedena tradicionalnom metodom i nisu mogla biti certificirana ZOI-jem. Iako to nije karakteristična ni isključiva praksa u slučaju ZOI „Tacoronte Acentejo”, taj je navod izbrisan. Odobrena je i proizvodnja pjenušavih vina bilo kojim odobrenim metodama, tj. metodama koje se koriste u tom okrugu, ali koje u tom trenutku nisu bile uključene jer se smatralo da će se uključiti samo vina koja se smatraju kvalitetnijima.

2.2. *Uklanjanje ograničenja stvarne alkoholne jakosti izražene volumenom*

Izmijenjena je točka 2.a.1. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

To obuhvaća uklanjanje prethodno navedenog ograničenja koje se odnosi na najmanju stvarnu alkoholnu jakost izraženu volumenom koju vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Tacoronte-Acentejo” moraju imati.

Potražnja potrošača usmjerava se prema vinima manje alkoholne jakosti. Taj je trend uglavnom potaknut porukama čija je svrha jačati svijest šire javnosti o važnosti zdravog načina života.

Vina sa ZOI „Tacoronte-Acentejo” dosad su se prodavala s najmanjom ukupnom alkoholnom jakosti koja je bila viša od utvrđene u zakonodavstvu, iako to nije bilo razlikovno obilježje tih vina. Iako su se vina manje jakosti od one koja je utvrđena u specifikaciji proizvoda oduvijek prodavala u području, za ta se vina nije smatralo da su najbolje kvalitete zbog njihove loše stabilnosti. Tehnološki napredak omogućio je tim vinima, koja su već stavljena na tržište, ali bez zaštićene oznake izvornosti, potrebnu stabilnost.

Predloženom izmjenom otvara se niz mogućnosti prodaje proizvoda koji već postoje u tom području, a da pritom ne izgube bitna i razlikovna obilježja zaštićenog zemljopisnog područja, s obzirom na to da su ta obilježja uvjetovana tlom i klimom i sortama loze koja se uzgaja u tom području.

Vina koja se proizvode u zaštićenom zemljopisnom području dosad su se stavljala na tržište u sortama i pod klimatskim uvjetima i uvjetima tla ZOI-a. Međutim, ta vina nisu certificirana jer imaju nizak udio alkohola.

Smatramo da će se ovom izmjenom, kojom se smanjuje najmanja alkoholna jakost vina, zadovoljiti potražnja potrošača i potaknuti prodaja vina koja već postoje u okrugu. To će pridonijeti ostvarenju ciljeva Europske komisije u pogledu sprečavanja ograničenja stavljanja na tržište, uz uvjet da se zadrže bitna svojstva proizvoda na koje se ZOI odnosi.

2.3. *Promjena ograničenja ukupne alkoholne jakosti*

Izmijenjena je točka 2.a.2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Zbog opravdane izmjene stvarne alkoholne jakosti, potrebno je izmijeniti ukupnu alkoholnu jakost.

Ukupna alkoholna jakost definira se kao zbroj stvarne alkoholne jakosti i udjela reducirajućih šećera (u g/l), podijeljenog sa 17, tj.:

ukupna alkoholna jakost = stvarna alkoholna jakost + udio reducirajućeg šećera (g/l)/17.

Promjena vrijednosti stvarne alkoholne jakosti bez promjene koncentracije šećera nužno mijenja ukupnu alkoholnu jakost.

Osim toga, minimalno ograničenje za prirodno slatka vina smanjilo se sa 15,6 % vol. na 15 % vol. jer se određivanje minimalnog ograničenja od 15,6 % smatralo ograničavajućim, s obzirom na to da prirodno slatka vina alkoholne jakosti od 15 % do 15,6 % imaju organoleptička svojstva i značajke zbog kojih su sasvim prikladna da budu obuhvaćena ZOI-jem.

2.4. *Promjene ograničenja sadržaja hlapljivih kiselina*

Izmijenjena je točka 2.a.3. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

U pogledu predložene izmjene sadržaja hlapljivih kiselina, potrebno je istaknuti da su kretanja na potrošačkim tržištima za vina obuhvaćena oznakom izvornosti „Tacoronte-Acentejo” posljednjih nekoliko godina dovela do postupne promjene u praksi proizvodnje vina.

S obzirom na sadašnje sklonosti potrošača, utrostručila se proizvodnja vina s neprevrelim šećerom, vina koja dozrijevaju u bačvi i monosortnih vina proizvedenih od zahtjevnih sorti.

Međutim, budući da je vino po svojoj prirodi kiselo piće, mnoga kvalitetna vina tog ZOI-a imaju hlapljivu kiselost u rasponu od 0,8 do 1,0 g/l octene kiseline, a nemaju neugodan okus. To je potkrijepljeno dobrim ocjenama panela ocjenjivača u njihovoj organoleptičkoj analizi određenih vina koja su u fizičko-kemijskom smislu imala sadržaj hlapljivih kiselina veći od 0,8 g/l, što je ograničenje utvrđeno u specifikaciji proizvoda koja se mijenja.

Hlapljiva kiselost vina nije obilježje kojem potrošači pridaju puno pozornosti, osim ako je previše izražena u vinu i odbija ili ako znatno mijenja željena organoleptička svojstva.

Stoga smatramo da se ograničenje sadržaja hlapljivih kiselina mora izmijeniti kako bi se savršeno skladna i uravnotežena vina mogla prodavati, iako premašuju ograničenja određena primjenjivom specifikacijom proizvoda.

2.5. *Promjene povećanog pritiska*

Izmijenjena je točka 2.a.9. specifikacije proizvoda. Jedinstveni dokument nije promijenjen.

Nadalje, najmanji tlak za pjenušava vina smanjio se sa 3,5 na 3 bara jer se određivanje minimalnog ograničenja od 3,5 bara smatralo ograničavajućim, s obzirom na to da i pjenušava vina proizvedena pod tlakom od 3 do 3,5 bara imaju organoleptička svojstva i značajke zbog kojih su sasvim prikladna da budu obuhvaćena ZOI-jem.

2.6. *Ispravak pogreške u pisanju*

Izmijenjena je točka 2.b. specifikacije proizvoda. To ne utječe na jedinstveni dokument.

U specifikaciji proizvoda koja se mijenja, pogreška u pisanju značila je da se izraz „crno” nije pojavljivao u spominjanju pjenušavih vina kad su se ta vina spominjala u opisu njihovih organoleptičkih svojstava. To je potrebno ispraviti jer su baš crna vina najkarakterističnija za zaštićeno područje.

2.7. *Prilagodba sadržaja šećera*

Izmijenjena je točka 3.a.1. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Kako bi se promijenilo donje ograničenje stvarne alkoholne jakosti za vina ovog ZOI-a, potrebno je osigurati optimalnu zrelost grožđa. Iako je koncentracija šećera u grožđu iznosila 170 g/l u specifikaciji proizvoda koja se mijenja, ta se koncentracija čini prekomjernom za proizvode s niskim udjelom alkohola. Uzimajući u obzir da je potrebno osigurati optimalno zrenje i kvalitetu grožđa, tu bi koncentraciju trebalo na uravnotežen način smanjiti na 154 g/l.

2.8. *Uključivanje postupaka koji se već primjenjuju*

Izmijenjena je točka 3.a.3. specifikacije proizvoda. To ne utječe na jedinstveni dokument.

Dodan je enološki postupak koji se već provodi. Uključen je kako bi specifikacija proizvoda bila u skladu s europskim zakonodavstvom na snazi.

Stoga su uključeni moštovi (grožđani moštovi, koncentrirani i djelomično fermentirani) koji ispunjavaju uvjete utvrđene u europskim propisima i uvjete ove specifikacije proizvoda.

2.9. *Promjena naziva registra*

Izmijenjena je točka 8.b.2. specifikacije proizvoda. To ne utječe na jedinstveni dokument.

Naziv „Registar vinarija koje pune u boce” mijenja se u „Registar vinarija za pakiranje” jer punjenje u boce nije jedina vrsta pakiranja. Budući da je dopuštena i druga ambalaža, riječ „pakiranje” je preciznija.

2.10. *Uklanjanje ograničenja za pakiranje*

Izmijenjena je točka 8.b.10. specifikacije proizvoda. To ne utječe na jedinstveni dokument.

Ovom se izmjenom nastoji smanjiti i na kraju ukinuti ograničenje utvrđeno u specifikaciji proizvoda koja se mijenja.

Proizvođači su više puta spominjali (na plenarnim sjednicama, sastancima) da imaju poteškoće u prodaji svojih proizvoda isključivo u staklenim bocama. Zbog toga smatramo da bi to ograničenje trebalo ukloniti te da bi proizvođači trebali moći odabrati druge opcije pakiranja koja su u skladu s propisima, uz uvjet da se očuva kvaliteta proizvoda.

Ukratko, ovom izmjenom specifikacije proizvoda ne namjerava se ni na koji način odmaknuti od posebnih karakteristika vina sa ZOI-jem. Vina zadržavaju vezu sa zemljopisnim okruženjem i ista organoleptička svojstva, kako je utvrđeno u specifikaciji proizvoda koja se mijenja. Jedina nam je namjera uzeti u obzir stvarno stanje uključivanjem proizvoda koji su već bili prodavani na zemljopisnom području, iako bez zaštite, ali uz upotrebu metoda, sorti i tehnika povezanih s oznakom.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Registrirani naziv**

Tacoronte-Acentejo

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od grožđa i vina**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Pjenušavo vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

8. Biser vino

9. Gazirano biser vino

11. Djelomično fermentirani mošt

15. Vino od prosušenoga grožđa

16. Vino od prezreloga grožđa

4. **Opis vina**

VINA (BIJELA, CRNA I ROSÉ)

Vina za potrošnju moraju biti bistra i svijetla te, ovisno o rasponu boja, bijela, ružičasta ili crna. Moraju imati istaknutu aromu u kojoj se mogu prepoznati karakteristike sirovina od kojih su proizvedena. Moraju biti bistra, voćna i različitog intenziteta te imati svjež, bogat i uravnotežen okus. Ako odležavaju, moraju imati karakteristike arome i okusa koje se vezuju uz to odležavanje.

Najveći udio sumpora u skladu je sa zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18

LIKERSKO VINO

Vina za potrošnju moraju biti privlačne boje u rasponu od manje intenzivne do više intenzivne u slučaju vina starije godine berbe. Arome moraju biti složene i intenzivne s izrazitim notama zrelog grožđa, čak i grožđica, i podsjećati na sortu grožđa. Na nepcu se mora isticati ravnoteža alkohola, slatkoće i kiselosti. Ako odležavaju, moraju imati karakteristike arome i okusa koje se vezuju uz to odležavanje.

Najveći udio sumpora u skladu je sa zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	17,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	25

PJENUŠAVO VINO, KVALITETNO PJENUŠAVO VINO I KVALITETNO AROMATIČNO PJENUŠAVO VINO

Vina za potrošnju mora biti bistra i svijetla, blijedo žute do zlatno žute boje ako su proizvedena od sorti bijelog grožđa. Ako su proizvedena od sorti crnog grožđa boja im mora biti u rasponu od ružičaste boje jagode do nijansi kore crvenog luka. Mjehurići moraju biti sitni i okrugli te se otpuštati kontinuirano i polagano. Aroma u nosu mora biti jasna, intenzivna, kompleksna, voćna i sortna. Moraju biti puna na nepcu zbog ispuštanja ugljičnog dioksida koji ih čini dinamičnijima te zaokružena voćnim krajem u nizu okusa.

Najmanja ukupna alkoholna jakost:

Pjenušavo vino: 8,5 % vol.

Kvalitetno pjenušavo vino 9 % vol.

Kvalitetno aromatično pjenušavo vino: 10 % vol.

Najveća ukupna alkoholna jakost u skladu je sa zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	6
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

BISER VINO, GAZIRANO BISER VINO

Vina boje slame, bistra sa sitnim mjehurićima, srednjeg do jakog intenziteta. Bistra vina voćne i cvjetne arome s balzamičnim, punim, oštrim i blago kiselkastim nijansama i notama sušenog voća u naknadnom okusu.

U slučaju ružičastih i bijelih vina, izgled biser vina i gaziranog biser vina slično je izgledu ružičastog i bijelog vina.

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 9 % vol.

Najveća ukupna alkoholna jakost u skladu je sa zakonodavstvom EU-a.

Udio sumpora u skladu je sa zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	7
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18

VINO OD PREZRELOGA GROŽĐA I VINO OD PROSUŠENOGA GROŽĐA

Vina za potrošnju moraju biti bistra i svijetla. Postupkom proizvodnje mora se postići privlačna boja u rasponu od manje intenzivne do više intenzivne. Jasne, intenzivne, složene i sortne arome s jakim notama zreloga grožđa, čak grožđica. Na nepcu se ističe puna i bogata ravnoteža slatkoće i kiselosti.

Najmanja stvarna alkoholna jakost

Vino od prosušenoga grožđa: 9 % vol.

Vino od prezreloga grožđa: 12 % vol.

Najmanja ukupna alkoholna jakost:

Vino od prosušenoga grožđa: 16 % vol.

Vino od prezreloga grožđa: 15 % vol.

Najveća ukupna alkoholna jakost u skladu je sa zakonodavstvom EU-a.

Udio sumpora u skladu je sa zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18

DJELOMIČNO FERMENTIRANI MOŠT

Proizvodnju ovog proizvoda omogućuje dugo razdoblje rasta i sporo zrenje grožđa. Jasnog je i sjajnog izgleda. Mirisanjem se uočava voćna aroma srednjeg intenziteta uz moguće note trave.

U okusu proizvod ima dobru kiselost i uravnoteženu slatkoću.

Zbog ograničenja koja nisu navedena potrebna je usklađenost s odgovarajućim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	1

PRIRODNO SLATKA VINA

To su vina kojima se umjetno ne povećava alkoholna jakost. Udio alkohola potječe isključivo od fermentacije. Prirodna alkoholna jakost izražena volumenom veća je od 15 % vol., a stvarna alkoholna jakost izražena volumenom mora biti najmanje 13 % vol. Vina za potrošnju moraju biti bistra i sjajna, a postupkom proizvodnje mora se postići privlačna boja u rasponu od manje intenzivne do više intenzivne. Jasne, intenzivne, složene i sortne arome s jakim notama zreloga grožđa, čak grožđica. Na nepcu se ističe puna i bogata ravnoteža slatkoće i kiselosti.

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 15 % vol.

Najveća ukupna alkoholna jakost u skladu je sa zakonodavstvom EU-a.

Udio sumpora u skladu je sa zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	13
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	25

5. **Enološki postupci**

a. ***Osnovni enološki postupci***

Poseban enološki postupak

Grožđe za proizvodnju vina obuhvaćenih ovom oznakom imat će najmanji sadržaj šećera od 154 g/l.

Tehnike koje se upotrebljavaju za obradu grožđa, mošta i vina, kontrola postupka fermentacije i skladištenja omogućuju proizvodnju vina najviše kvalitete i održavanje tradicije kvalitete vrsta vina obuhvaćenih ovom oznakom.

Prakse uzgoja

Prakse uzgoja moraju biti tradicionalne; maksimalna gustoća sadnje mora biti 3 000 trsova po hektaru.

Vinova loza mora se navodnjavati kako bi se osiguralo njezino preživljavanje i ostvarivanje ili poboljšanje kvalitete. Novi nasadi, ponovni nasadi ili zamjenski nasadi također se moraju navodnjavati. Prve tri vegetacijske godine navodnjavati se može tijekom cijele godine.

b. ***Najveći urodi***

10 000 kilograma grožđa po hektaru

74 hektolitre po hektaru

6. **Ograničeno područje**

Područje proizvodnje sastoji se sljedećih općina na otoku Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario i Santa Cruz de Tenerife.

7. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis poveznice/poveznica**

BIJELA, CRNA I RUŽIČASTA VINA

Iako su svi Kanarski otoci vulkanskog podrijetla, tlo za uzgoj sorte s oznakom Tacoronte-Acentejo drukčije se razvijalo i obilježava ga glinasta ilovača i glinasti mulj. Iz sorte se proizvode bijela vina koja su uravnotežena, svježa i dugotrajna te crna dobro strukturirana vina izrazito uravnoteženih nijansi, kvalitetnih tanina te istaknutog i dugotrajnog naknadnog okusa. Ružičasta vina proizvedena iz tog grožđa imaju odgovarajuću ravnotežu kiselosti i svježine.

LIKERSKO VINO

Zbog velikog broja mikroklima koje nastaju zbog terena, tla i utjecaja vjetrova pasata određene sorte ne postižu optimalni stupanj zrelosti za proizvodnju prirodno slatkih vina. Stoga se tradicionalno upotrebljava vinski alkohol za proizvodnju tih vrsta vina koja imaju svježe arome i podsjećaju na relevantnu sortu. Ta vina postaju složenija odležavanjem.

BISER VINO

Razdoblje rasta vinove loze u okrugu omogućuje proizvodnju biser vina. Ujednačene temperature i obilje sunčeve svjetlosti omogućuju dugo razdoblje rasta i sporo zrenje grožđa. Tako nastaju nježna, intenzivno voćna vina živahnog okusa.

PJENUŠAVO VINO

Vinova loza Tacoronte-Acentejo ima dugo razdoblje rasta i sporo dozrijeva zbog velike ujednačenosti temperature na tom zemljopisnom području, na kojem godišnje padne od 450 do 550 mm kiše i nema opasnosti od mraza. Područje ima prosječnu insolaciju od 2 500 sati godišnje i male razlike između ljeta i zime, a sjeverni vjetrovi (pasati) stvaraju veliku raznolikost mikroklima oštrih kontrasta uočljivih čak i na udaljenosti od 100 metara. Dugo razdoblje rasta i sporo zrenje grožđa tim vinima omogućuje dobar aromatski intenzitet. Ti su čimbenici zaslužni i za živahan okus i voćni kraj.

VINO OD PREZRELOGA GROŽĐA

Vezivanjem na žicu, tradicionalnom metodom koja se upotrebljava u ovom okrugu, poboljšava se izloženost sunčevoj svjetlosti i omogućuje izloženost biljke jednolikoj temperaturi, čime se postiže savršen sklad koji se na nepcu osjeća kao ravnoteža slatkoće i kiselosti u tim vinima.

DJELOMIČNO FERMENTIRANI MOŠT

U ovom okrugu prevladava tradicionalni sustav uzgoja „vezivanja na žicu". Tim se sustavom postiže velika izloženost vinove loze sunčevoj svjetlosti, što pridonosi visokoj koncentraciji šećera u grožđu, a time i proizvodnji ove vrste vina.

GAZIRANO BISER VINO

Razdoblje rasta vinove loze u okrugu omogućuje proizvodnju biser vina. Ujednačene temperature i obilje sunčeve svjetlosti omogućuju dugo razdoblje rasta i sporo zrenje grožđa. Tako nastaju nježna, intenzivno voćna vina živahnog okusa. Međutim, ljudski faktor presudan je za tu kategoriju jer je za ostvarivanje prethodno navedenih svojstava nužno potpuno ili djelomično dodavanje ugljičnog dioksida.

KVALITETNO PJENUŠAVO VINO

Vinova loza Tacoronte-Acentejo ima dugo razdoblje rasta i sporo dozrijeva zbog velike ujednačenosti temperature na tom zemljopisnom području, na kojem godišnje padne od 450 do 550 mm kiše i nema opasnosti od mraza. Područje ima prosječnu insolaciju od 2 500 sati godišnje i male razlike između ljeta i zime, a sjeverni vjetrovi (pasati) stvaraju veliku raznolikost mikroklima oštrih kontrasta uočljivih čak i na udaljenosti od samo 100 metara. Dugo razdoblje rasta i sporo zrenje grožđa tim vinima omogućuje dobar aromatski intenzitet. Ti su čimbenici zaslužni i za živahan okus i voćni kraj.

Ljudski je faktor od ključne važnosti za postizanje svojstava tog vina; tlak mora biti najmanje 3,5 bara, a ukupna alkoholna jakost baznog vina najmanje 9 % vol. To ga razlikuje od kategorije pjenušavog vina.

KVALITETNO AROMATIČNO PJENUŠAVO VINO

Vinova loza Tacoronte-Acentejo ima dugo razdoblje rasta i sporo dozrijeva zbog velike ujednačenosti temperature na tom zemljopisnom području, na kojem godišnje padne od 450 do 550 mm kiše i nema opasnosti od mraza. Područje ima prosječnu insolaciju od 2 500 sati godišnje i male razlike između ljeta i zime, a sjeverni vjetrovi (pasati) stvaraju veliku raznolikost mikroklima oštrih kontrasta uočljivih čak i na udaljenosti od 100 metara. Dugo razdoblje rasta i sporo zrenje grožđa tim vinima omogućuje dobar aromatski intenzitet. Ti su čimbenici zaslužni i za živahan okus i voćni kraj.

Sorte koje se koriste u ovoj oznaci i koje je odobrila Komisija, zajedno sa svojstvima tla i klime, velikim su dijelom zaslužne za specifične karakteristike tih vina, pri čemu treba istaknuti intenzitet njihovih aroma.

VINO OD PROSUŠENOGA GROŽĐA

Izloženost sunčevoj svjetlosti (u prosjeku 2 500 sati godišnje), ujednačenost temperatura (razlika tijekom godine manja od 10 °C) kojoj je biljka izložena i raspored usjeva (usmjeren na maksimalnu izloženost suncu) omogućuju savršen razvoj i ostvarivanje ravnoteže slatkoće i kiselosti u tim vinima.

PRIRODNO SLATKA VINA

Vezivanjem na žicu, tradicionalnom metodom ovog okruga, poboljšava se izloženost sunčevoj svjetlosti i omogućuje izloženost biljke jednolikoj temperaturi, čime se postiže savršena ravnoteža izražena u ravnoteži na nepcu između slatkoće i kiselosti tih vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje u ograničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Proizvodnja vina s oznakom izvornosti završava raznim dodatnim enološkim postupcima koji mogu utjecati na konačne karakteristike, specifična obilježja i nijanse. Kvalitetu konačnog proizvoda ne bi bilo moguće jamčiti da se pakiranje obavlja izvan ograničenog područja jer bi se proizvod morao prevoziti do mjesta pakiranja. To bi podrazumijevalo nepotrebno rukovanje proizvodom kojim bi se ugrozila kvaliteta i sigurnost vina.

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Na etiketama vina obuhvaćenih ovom oznakom mora biti istaknut naziv „Tenerife".

Može se uključiti i naziv okruga „Anaga" ako grožđa koja se koriste u proizvodnji vina isključivo potječu iz tog okruga i ako se vino proizvodi na tom području.

10. **Poveznica na specifikaciju proizvoda**

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