A BIZOTTSÁG (EU) 2018/… VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2018. augusztus 2.)

az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelemnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételéről

(Tacoronte-Acentejo (OEM))

(2018/C 272/03)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 97. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

(1) Spanyolország az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének megfelelően a „Tacoronte-Acentejo” elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelmet nyújtott be.

(2) A Bizottság megvizsgálta a kérelmet, és megállapította, hogy teljesülnek az 1308/2013/EU rendelet 93–96. cikkében, 97. cikkének (1) bekezdésében, valamint 100., 101. és 102. cikkében foglalt feltételek.

(3) Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikke szerinti felszólalási nyilatkozat benyújtásának lehetővé tétele érdekében a „Tacoronte-Acentejo” elnevezéshez tartozó termékleírás módosítása iránti kérelmet közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Tacoronte-Acentejo” (OEM) elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló, az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének megfelelően benyújtott kérelem e határozat mellékletében található.

Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkének megfelelően e határozat kihirdetése jogot keletkeztet arra, hogy a termékleírásnak az e cikk első bekezdésében említett módosítása ellen a határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetése időpontjától számított két hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2018. augusztus 2-án.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

[1] HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

MELLÉKLET

„TACORONTE-ACENTEJO”

PDO-ES-A0115-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2015.11.17.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

1. **A módosításra vonatkozó szabályok**

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. **A módosítás leírása és indokolása**

2.1. *Új termékkategóriák hozzáadása történt*

Módosult a termékleírás 2. pontja és 7. pontjának d) alpontja, valamint az egységes dokumentum 3., 4. és 8. pontja.

Az új termékkategóriák bevonása azt a tényt tükrözi, hogy a bortermelő területeken a „Tacoronte-Acentejo” jellemző fajtáiból már folytatták e termékek előállítását, bár értékesítésük nem az OEM-tanúsítvány alapján történt. A javasolt módosításnak tehát az is a szándéka, hogy lefedjen bizonyos termékeket, amelyeket régóta termelnek az oltalom alatt álló területen, és amelyeket az 1308/2013/EU rendelet is meghatároz:

— Pezsgő

— Minőségi pezsgő

— Illatos minőségi pezsgő

— Gyöngyözőbor

— Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

— Szárított szőlőből készült bor

— Részben erjedt szőlőmust

A „Tacoronte-Acentejo” pezsgőkre adott meghatározás kereskedelmi korlátozást jelentett, mivel a pezsgőket nem a hagyományos módszerrel készítették és nem lehetett az OEM szerint tanúsítani. Bár ez nem jellemző – vagy kizárólagos – gyakorlat a Tacoronte Acentejo OEM esetében, e hivatkozás törlésre került. Engedélyt kapott a pezsgők előállítása is a jóváhagyott módszerek bármelyikével, amelyek a körzetben használt módszerek, de amelyek bevonása akkor abból az elgondolásból nem történt meg, hogy csak a jobb minőségűnek tartott borok vonhatók be.

2.2. *A tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban korlátozásának megszüntetése*

Módosult a termékleírás 2. pontja a) alpontjának 1. szakasza és az egységes dokumentum 4. pontja.

Ezzel megszűnt az a korábban említett korlátozás, amely a „Tacoronte-Acentejo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknál minimális tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban értéket írt elő.

A fogyasztói igények az alacsonyabb alkoholtartalmú borok felé mozdulnak. E tendencia mozgatórugóját leginkább azok az üzenetek jelentik, amelyek az egészséges életmód szükségességére hívják fel a nyilvánosság figyelmét.

Mostanáig a „Tacoronte-Acentejo” OEM borok értékesítése a jogszabályban rögzítettnél magasabb minimális alkoholtartalom mellett történt, bár nem ez jelentette e borok megkülönböztető jellegzetességét. Bár a térségben mindig termeltek a termékleírásban rögzítettnél alacsonyabb alkoholtartalmú borokat, gyenge stabilitásuk miatt e borokat néhány évvel ezelőttig nem tekintették a legjobb minőségűnek. A technológiai fejlődés azóta biztosította e boroknál –amelyek már forgalomban voltak, jóllehet az eredetmegjelölés oltalma nélkül – a szükséges stabilitást.

A javasolt módosítás a lehetőségek egész sorát nyitja meg a körzetben már létező termékek értékesítése előtt úgy, hogy azok nem veszítik el az oltalom alatt álló földrajzi terület alapvető és megkülönböztető jellegzetességeit, mivel e jellegzetességek a talaj- és éghajlati viszonyoknak és a területen termesztett szőlőfajtáknak tudhatók be.

Az oltalom alatt álló földrajzi területen termelt borok forgalmazása eddig is az OEM szerinti fajták, illetve talaj- és éghajlati viszonyok felhasználásával történt. E borok tanúsítása azonban az alacsony alkoholtartalom miatt nem történt meg.

Véleményünk szerint e módosítás, amelynek célja a borok minimális alkoholtartalmának csökkentése, megfelel a fogyasztói igényeknek és elősegíti a körzetben már létező borok értékesítését. Ez hozzájárul az Európai Bizottságnak a forgalmazási korlátozások elkerülésére irányuló célkitűzéseihez, feltéve ha sikerül fenntartani az OEM szerinti termékek belső jellegzetességeit.

2.3. *Az összes alkoholtartalom határértékeinek változása*

Módosult a termékleírás 2. pontja a) alpontjának 2. szakasza és az egységes dokumentum 4. pontja.

A tényleges alkoholtartalom indokolt módosítása miatt szükség van az összes alkoholtartalom módosítására.

A meghatározás szerint az összes alkoholtartalom kiszámításához a tényleges alkoholtartalom és a redukálócukor-tartalom (g/l) összegét 17-tel kell elosztani:

összes alkoholtartalom = tényleges alkoholtartalom + redukálócukor-tartalom (g/l)/17

Ha a tényleges alkoholtartalom értéke a cukorkoncentráció módosítása nélkül változik, akkor az szükségszerűen az összes alkoholtartalom változását eredményezi.

Emellett a természetes édesborok minimális határértéke 15,6-ról 15 térfogatszázalékra változott, mert a 15,6 %-os minimális határértéket korlátozó jellegűnek tartották, mivel a 15 és 15,6 % közötti alkoholtartalom melletti érzékszervi jellemzőik és tulajdonságaik tökéletesen alkalmassá teszik a természetes édesborokat az OEM alatti besorolásra.

2.4. *Az illósavtartalom határértékeinek változásai*

Módosult a termékleírás 2. pontja a) alpontjának 3. szakasza és az egységes dokumentum 4. pontja.

Az illósavtartalom javasolt módosítását illetően meg kell jegyezni, hogy a „Tacoronte-Acentejo” eredetmegjelöléssel ellátott borok fogyasztói piacainak tendenciái az utóbbi években a borkészítési eljárások fokozatos megváltozásához vezettek.

Tekintettel az aktuális fogyasztói preferenciákra, a maradékcukor-tartalmú borok, a hordóban érlelt borok és a bonyolult kezelésű fajtákból készülő egyfajtás borok termelése megháromszorozódott.

Mivel azonban jellegéből adódóan a bor savas ital, a jelen OEM szerinti minőségi borok közül soknak az illósavtartalmában van jelen 0,8 és 1,0 g/l közötti mennyiségű esetsav anélkül, hogy ez rontaná az ízérzetet. Ezt támasztják alá az érzékszervi elemzések során a kóstolói csoportok szakértői által adott jó értékelések egyes olyan boroknál, amelyeknél – fizikai-kémiai értelemben – az illósavtartalom meghaladta a módosítás alatt álló termékleírásban rögzített 0,8 g/l határértéket.

A bor illósavtartalma nem az a jellemző, amelyre a fogyasztó különösebben figyelne, kivéve, ha az kellemetlen és túl markánsan érezhető a borban, vagy jelentősen módosítja a kívánt érzékszervi jellemzőket.

Ezért úgy véljük, hogy az illósavtartalom határértékét módosítani kell, hogy a tökéletes harmóniát és egyensúlyt mutató borok akkor is értékesíthetők legyenek, ha a hatályos termékleírásban előírt határértékeket meghaladják.

2.5. *A túlnyomás változásai*

Módosult a termékleírás 2. pontja a) alpontjának 9. szakasza. Az egységes dokumentum nem változott.

Emellett a pezsgők minimális túlnyomása 3,5-ről 3 bar értékűre változott, mert a 3,5 bar nagyságú minimális határértéket korlátozó jellegűnek tartották, mivel a 3 és 3,5 bar közötti nyomáson készített és tartott pezsgőknek is olyan érzékszervi jellemzőik és tulajdonságaik vannak, amelyek tökéletesen alkalmassá teszik őket az OEM alatti besorolásra.

2.6. *Elírás javítása*

Módosult a termékleírás 2. pontjának b) alpontja. Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás alatt álló termékleírás tekintetében az elírás azt jelenti, hogy a „vörös” szó nem jelenik meg a pezsgőkre való hivatkozásban, amikor ezekre a borokra az érzékszervi jellemzőik leírásánál történik hivatkozás. Ezt azért kell javítani, mert pontosan a vörösborok az oltalom alatt álló terület legjellemzőbb borai.

2.7. *A cukortartalom hozzáigazítása*

Módosult a termékleírás 3. pontja a) alpontjának 1. szakasza és az egységes dokumentum 4. pontja.

A jelen OEM szerinti borok tényleges alkoholtartalma alsó határértékének módosításához a szőlőszemek optimális érettségének biztosítása szükséges. Bár a módosítás alatt álló termékleírásban 170 g/l a szőlő cukorkoncentrációja, e koncentráció túlzottnak tűnik az alacsony alkoholtartalmú termékek előállításához. A szőlő optimális érettségének és minőségének szükséges biztosítását nem elfelejtve, e koncentrációt kiegyenlített módon 154 g/l értékre kell csökkenteni.

2.8. *A már alkalmazott eljárások bevonása*

Módosult a termékleírás 3. pontja a) alpontjának 3. szakasza. Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

Egy már alkalmazott borászati eljárás került hozzáadásra. Bevonása azért történt meg, hogy a termékleírás megfeleljen a hatályos uniós szabályozásnak.

Emiatt kerültek bevonásra azok a mustok (sűrített és részben erjedt szőlőmustok), amelyek megfelelnek az uniós szabályokban rögzített feltételeknek és e termékleírás feltételeinek.

2.9. *A nyilvántartás megnevezésének változása*

Módosult a termékleírás 8. pontja b) alpontjának 2. szakasza. Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

„A palackozó borászatok nyilvántartása” helyébe „A csomagoló borászatok nyilvántartása” megnevezés kerül, mert a palackozás nem az egyetlen csomagolási típus. A „csomagoló” szó pontosabb, mivel egyéb tárolóedények is engedélyezettek.

2.10. *A csomagolási korlátozások megszüntetése*

Módosult a termékleírás 8. pontja b) alpontjának 10. szakasza. Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

E módosítás célja a módosítás alatt álló termékleírásban rögzített egyik korlátozás enyhítése, majd végül megszüntetése.

A termelők többször beszéltek (plenáris ülések és találkozók során) annak nehézségeiről, hogy termékeiket kizárólag üvegpalackban szabad értékesíteniük. Emiatt gondoltunk arra, hogy e korlátozást meg kell szüntetni és a termelők számára választási lehetőséget kell biztosítani a szabályozásokban engedélyezett különböző csomagolási opciók között, feltéve ha megmarad a termék minősége.

Röviden tehát a termékleírás e módosítása semmilyen módon nem szándékozik rontani az OEM borok különleges jellemzőin. A borok esetében továbbra is változatlanok maradnak a módosítás alatt álló termékleírásban rögzített érzékszervi jellemzők és a kapcsolat a földrajzi környezettel. Szándékunk a helyzet realitásának elismerése azon termékek bevonásával, amelyeket ugyan oltalom nélkül, de az eredetmegjelölés szerinti módszerek, fajták és technikák alkalmazása útján már értékesítettek a földrajzi területen.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Bejegyzett elnevezés**

Tacoronte-Acentejo

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

11. Részben erjedt szőlőmust

15. Szárított szőlőből készült bor

16. Túlérett szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

BOR (FEHÉREK, VÖRÖSEK ÉS ROZÉK)

A fogyasztásra szánt borok legyenek tiszták és világosak, továbbá – a színskálától függően – fehér, rozé vagy vörös színűek. Mutassanak határozott aromákat, amelyekben felfedezhetők a készítésükhöz felhasznált alapanyagok jellemzői. Tiszta, gyümölcsös és változó intenzitású aromáikhoz friss, zamatos és kiegyensúlyozott íz társuljon. Ha érlelési folyamaton mennek keresztül, rendelkezzenek az érleléshez társuló aroma és íz jellemzőivel.

Az uniós szabályozásnak megfelelő maximális kéntartalom.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18

LIKŐRBOR

A fogyasztásra szánt boroknak legyen tetszetős színük, a kevésbé intenzív és – régebbi évjáratú borok esetében – az intenzívebb közötti skálán. Az aromák legyenek összetettek és határozottak, az érett – és akár a szárított – szőlőszemeknek a szőlőfajtára emlékeztető erős felhangjai mellett. Ízleléskor ki kell tűnnie az alkohol, az édesség és a savasság közötti egyensúlynak. Ha érlelési folyamaton mennek keresztül, rendelkezzenek az érleléshez társuló aroma és íz jellemzőivel.

Az uniós szabályozásnak megfelelő maximális kéntartalom.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	17,5
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	25

PEZSGŐ, MINŐSÉGI PEZSGŐ ÉS ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

A fogyasztásra szánt borok legyenek tiszták és világosak, fehér szőlőfajtákból történő készítés esetén halványsárga és aranysárga közötti színűek. Vörös szőlőfajtákból történő készítés esetén legyenek szamócarózsaszín és hagymavörös közötti színűek. A folyamatosan és egyenletesen felszabaduló buborékok legyenek kicsik és gömb alakúak. Az orrban érzett aroma legyen tiszta, intenzív, összetett, gyümölcsös és fajtára jellemző. Az élénk jelleget biztosító szén-dioxid felszabadulása miatt a szájban érződjenek testesnek, több ízt magában foglaló gyümölcsös lecsengés mellett.

Minimális összes alkoholtartalom:

Pezsgő: 8,5 térfogatszázalék

Minőségi pezsgő: 9 térfogatszázalék

Illatos minőségi pezsgő: 10 térfogatszázalék

Az uniós szabályozásnak megfelelő maximális összes alkoholtartalom

Általános analitikai jellemzők

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	6
Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	185

GYÖNGYÖZŐBOR, SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Szalmasárga, tiszta borok, apró buborékok, közepestől az erőteljes intenzitásúig. Gyümölcsös és virágos aromájú, tiszta borok balzsamos, telt, csípős és enyhén savas árnyalatokkal, valamint az utóíz szárított gyümölcsös felhangja mellett.

Rozé és fehér színű termékek esetében a gyöngyözőbor és a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor megjelenése hasonló a rozé- és fehérborokéhoz

Minimális összes alkoholtartalom: 9 térfogatszázalék

Az uniós szabályozásnak megfelelő maximális összes alkoholtartalom.

Az uniós szabályozásnak megfelelő kéntartalom.

Általános analitikai jellemzők

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7
Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18

TÚLÉRETT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR ÉS SZÁRÍTOTT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR

A fogyasztásra szánt borok legyenek tiszták és világosak. Az előállítás folyamata során kapjanak tetszetős színt, a kevésbé intenzív és az intenzívebb közötti skálán. Tiszta, intenzív, összetett és fajtára jellemző aromák az érett és akár szárított szőlőszemek erős felhangjai mellett. Ízleléskor kitűnik az édesség és a savasság közötti telt és zamatos egyensúly.

Minimális tényleges alkoholtartalom:

Szárított szőlőből készült bor: 9 térfogatszázalék

Túlérett szőlőből készült bor: 12 térfogatszázalék

Minimális összes alkoholtartalom:

Szárított szőlőből készült bor: 16 térfogatszázalék

Túlérett szőlőből készült bor: 15 térfogatszázalék

Az uniós szabályozásnak megfelelő maximális összes alkoholtartalom.

Az uniós szabályozásnak megfelelő kéntartalom.

Általános analitikai jellemzők

Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18

RÉSZBEN ERJEDT SZŐLŐMUST

E termék előállítását a szőlő hosszú tenyészidőszaka és lassú érése teszi lehetővé. Megjelenése tiszta és világos. Az orrban az esetleges füves felhangok mellett kitűnnek a közepes intenzitású, gyümölcsös aromák.

Ízlelésekor a termék kiegyensúlyozott édességgel párosuló jó savasságot mutat.

A nem meghatározott határértékek tekintetében a megfelelő uniós szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	1

TERMÉSZETES ÉDESBOROK

E borok az alkoholtartalom mesterséges növelése nélkül készülnek. Alkoholtartalmuk teljes egészében az erjedésből származik. Természetes alkoholtartalmuk 15 térfogatszázalék feletti, tényleges alkoholtartalmuk pedig legyen legalább 13 térfogatszázalék. A fogyasztásra szánt borok legyenek tiszták és világosak, és az előállítás folyamata során kapjanak tetszetős színt, a kevésbé intenzív és az intenzívebb közötti skálán. Tiszta, intenzív, összetett és fajtára jellemző aromák az érett és akár szárított szőlőszemek erős felhangjai mellett. Ízleléskor kitűnik az édesség és a savasság közötti telt és zamatos egyensúly.

Minimális összes alkoholtartalom: 15 térfogatszázalék

Az uniós szabályozásnak megfelelő maximális összes alkoholtartalom.

Az uniós szabályozásnak megfelelő kéntartalom.

Általános analitikai jellemzők

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	25

5. **Borkészítési eljárások**

a. ***Alapvető borászati eljárások***

Különleges borászati eljárás

Az e megjelölés szerinti borok termeléséhez felhasznált szőlő minimális cukortartalma 154 g/l.

A szőlő, a must és a bor kezelése, valamint az erjedési és tárolási folyamat ellenőrzése során alkalmazott technikák a legjobb minőségű borokat eredményezik, az e megjelölés szerinti bortípusok hagyományos minőségének fenntartása mellett.

Termesztési eljárások

A termesztést a hagyományos eljárásokkal kell folytatni, a telepítési sűrűség pedig maximum 3 000 tőke/hektár lehet.

Öntözést csak a szőlő fennmaradásának biztosítása, illetve a minőség elérése vagy javítása érdekében szabad alkalmazni. Az új, az újratelepített vagy a kiváltó ültetvényeket is öntözni kell. A termesztés első három éve alatt egész évben történhet öntözés.

b. ***Maximális hozamok***

10 000 kg szőlő/hektár

74 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt terület**

Tenerife szigetén az alábbi települések alkotják a termőterületet: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario, és Santa Cruz de Tenerife.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

FEHÉRBOROK, VÖRÖSBOROK ÉS ROZÉBOROK

Bár a Kanári-szigetek teljes egésze vulkáni eredetű, Tacoronte-Acentejo agyagos vályoggal és agyagos iszappal jellemzett talaja ettől eltérő módon alakult ki. Az ezen termelt szőlőből kiegyensúlyozott, friss és tartós ízű fehérborok, valamint jól strukturált vörösborok készülnek remekül kiegyensúlyozott árnyalatok, jó minőségű tanninok és határozott, hosszú utóíz mellett. Az erről a talajról származó rozéborok a savasság és az üdeség közötti megfelelő egyensúlyt mutatják.

LIKŐRBOR

A domborzat, a talaj és passzátszelek hatására kialakult mikroklímák nagy száma azzal jár, hogy bizonyos fajták nem érik el a természetes édesborok előállításához szükséges optimális érettségi fokot. Ezért ezeknek a friss aromával rendelkező és az adott fajtára emlékeztető bortípusoknak az előállításához hagyományosan boralkoholt használtak. E boroknál az érlelési folyamat során fokozódik az összetettség mértéke.

GYÖNGYÖZŐBOR

A körzetben termesztett szőlő tenyészidőszaka gyöngyözőborok előállítását teszi lehetővé. A terület hőmérsékletének állandósága és a bőséges napsugárzás biztosítja a szőlő hosszú tenyészidőszakát és lassú érését. Az így kapott lágy, intenzíven gyümölcsös borok élénk érzetet keltenek a szájban.

PEZSGŐ

A Tacoronte-Acentejo szőlők hosszú tenyészidőszakúak és lassú érésűek. Ez a hőmérséklet nagy fokú állandóságának tudható be a földrajzi területen, ahol 450 és 550 mm közötti az éves csapadékszint és nincs fagyveszély. A tél és nyár között kis eltérést mutató területen átlagosan 2 500 az éves napsütéses órák száma, és az északi (passzát)szelek egymástól nagyon eltérő mikroklímák óriási változatosságát alakítják ki, amelyek különbözősége akár 100 méter távolságból is érzékelhető. A szőlő hosszú tenyészidőszaka és lassú érése a borok jó aromaintenzitását eredményezi. E tényezők biztosítják továbbá a gyümölcsös lecsengést és az élénk érzetet a szájban.

TÚLÉRETT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR

Az e körzetben hagyományosan használt zsineges művelés javítja a szőlő napsugárzásnak való kitettségét és biztosítja az egész növény egységes hőmérsékletét, ez pedig tökéletes egyensúlyt eredményez, amelynek nyomán e borok ízlelésekor egyensúlyba kerül az édesség és a savasság.

RÉSZBEN ERJEDT SZŐLŐMUST

E körzetben a „zsineges művelés” jelenti a legelterjedtebb hagyományos művelési rendszert. E rendszerben a szőlő sok napsugárzásnak van kitéve, az így kialakuló magas cukorkoncentráció pedig segíti e bortípus előállítását.

SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

A körzetben termesztett szőlő tenyészidőszaka gyöngyözőborok előállítását teszi lehetővé. A terület hőmérsékletének állandósága és a bőséges napsugárzás biztosítja a szőlő hosszú tenyészidőszakát és lassú érését. Az így kapott lágy, intenzíven gyümölcsös borok élénk érzetet keltenek a szájban. E kategóriánál azonban döntő jelentőségű az emberi tényező, mivel az említett jellemzők eléréséhez szén-dioxid teljes vagy részleges hozzáadása szükséges.

MINŐSÉGI PEZSGŐ

A Tacoronte-Acentejo szőlők hosszú tenyészidőszakúak és lassú érésűek. Ez a hőmérséklet nagy fokú állandóságának tudható be a földrajzi területen, ahol 450 és 550 mm közötti az éves csapadékszint és nincs fagyveszély. A tél és nyár között kis eltérést mutató területen átlagosan 2 500 az éves napsütéses órák száma, és az északi (passzát)szelek egymástól nagyon eltérő mikroklímák óriási változatosságát alakítják ki, amelyek különbözősége már alig 100 méter távolságból érzékelhető. A szőlő hosszú tenyészidőszaka és lassú érése a borok jó aromaintenzitását eredményezi. E tényezők biztosítják továbbá a gyümölcsös lecsengést és az élénk érzetet a szájban.

E bor jellemzőinek eléréséhez nélkülözhetetlen az emberi tényező, mivel a túlnyomásnak 3,5 bar vagy nagyobb értékűnek kell lennie, az alapbor összes alkoholtartalma pedig minimum 9 tömegszázalékra állítandó be. E jellemző különbözteti meg a pezsgő kategóriájától.

ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐ

A Tacoronte-Acentejo szőlők hosszú tenyészidőszakúak és lassú érésűek. Ez a hőmérséklet nagy fokú állandóságának tudható be a földrajzi területen, ahol 450 és 550 mm közötti az éves csapadékszint és nincs fagyveszély. A tél és nyár között kis eltérést mutató területen átlagosan 2 500 az éves napsütéses órák száma, és az északi (passzát)szelek egymástól nagyon eltérő mikroklímák óriási változatosságát alakítják ki, amelyek különbözősége akár 100 méter távolságból is érzékelhető. A szőlő hosszú tenyészidőszaka és lassú érése a borok jó aromaintenzitását eredményezi. E tényezők biztosítják továbbá a gyümölcsös lecsengést és az élénk érzetet a szájban.

Leginkább az e megjelöléshez használt, a Bizottság által engedélyezettek között szereplő fajták, illetve a talaj minősége és az éghajlat jellege felelősek e borok egyedi jellemzőiért, amelyek közül kiemelkedik az aromák intenzitása.

SZÁRÍTOTT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR

A szőlőnövényt érő napsugárzás (évente átlagosan 2 500 óra) és egyenletes hőmérséklet (amelynek éves eltérése 10 °C-nál kisebb), valamint az ültetvények elrendezése (a napsugárzásnak való maximális kitettséget biztosító tájolás) lehetővé teszi a tökéletes fejlődést, kiemelve e borok esetében az édesség és a savasság közötti egyensúlyt.

TERMÉSZETES ÉDESBOROK

Az e körzetben hagyományos zsineges művelés javítja a szőlő napsugárzásnak való kitettségét és biztosítja az egész növény egységes hőmérsékletét, ez pedig tökéletes egyensúlyt eredményez, amelynek nyomán e borok ízlelésekor egyensúlyba kerül az édesség és a savasság.

9. **További alapvető feltételek**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A feltétel leírása:

Az adott eredetmegjelöléssel ellátott borok termelése különböző típusú kiegészítő borászati eljárásokkal fejeződik be, amelyek hatással lehetnek a végső jellemzőkre, az egyedi tulajdonságokra és az árnyalatokra. Ha a csomagolás a körülhatárolt területen kívül történne, nem lehetne garantálni a végtermék minőségét, mivel a terméket a csomagolási helyszínekre kellene szállítani. Ez a termék felesleges kezelésével járna, az pedig csökkentené a bor minőségét és biztonságosságát.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az e megjelölés szerinti borok címkéin jól láthatóan fel kell tüntetni a „Tenerife” jelölést.

Az „Anaga” körzet neve is feltüntethető, feltéve ha a bor előállításához felhasznált szőlő kizárólag abból a körzetből származik és ha a bor előállítása azon a körzeten belül történt.

10. **A Termékleíráshoz vezető link**

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