KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2018. gada 2. augusts)

par to, lai *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicētu pieteikumu par Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantā minētu grozījumu ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā

(*Tacoronte-Acentejo* (ACVN))

(2018/C 272/03)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 ([1]), un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

(1) Spānija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu ir iesniegusi ar nosaukumu "Tacoronte-Acentejo" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikumu.

(2) Komisija ir pārbaudījusi pieteikumu un secinājusi, ka Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā, 100., 101. un 102. pantā izklāstītie nosacījumi ir ievēroti.

(3) Lai būtu iespējams iesniegt iebilduma paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, ar nosaukumu "Tacoronte-Acentejo" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums būtu jāpublicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Ar nosaukumu "Tacoronte-Acentejo" (ACVN) apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums, kas iesniegts saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu, ir pievienots šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā minēto specifikācijas grozījumu divu mēnešu laikā no dienas, kad to publicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Briselē, 2018. gada 2. augustā

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Phil HOGAN

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

“TACORONTE-ACENTEJO”

PDO-ES-A0115-AM03

Pieteikuma iesniegšanas diena: 17.11.2015.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

1. **Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants – grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

2.1. *Pievienotas jaunas produktu kategorijas*

Grozīts produkta specifikācijas 2. un 7.d punkts un vienotā dokumenta 3., 4. un 8. punkts.

Jaunu produktu kategoriju iekļaušana atspoguļo to, ka šos produktus ražošanas apgabalā jau gatavoja tipiskajos “Tacoronte-Acentejo” paveidos, kaut arī tos netirgoja ar attiecīgo ACVN sertifikāciju. Tādēļ ierosinātais grozījums ir paredzēts arī tam, lai aptvertu noteiktus produktus, ko aizsargātā nosaukuma apgabalā vēsturiski jau ražoja un kas minēti Regulā (ES) Nr. 1308/2013, un tie ir:

— dzirkstošais vīns,

— kvalitatīvs dzirkstošais vīns,

— kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns,

— pusdzirkstošais vīns,

— gāzēts pusdzirkstošais vīns,

— vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām,

— daļēji norūgusi vīnogu misa.

Definīcija, kas dota par “Tacoronte-Acentejo” dzirkstošajiem vīniem, ir tirdznieciski ierobežojoša, jo dzirkstošos vīnus ražoja, neievērojot tradicionālo metodi, un uz tiem nevarēja attiecināt ACVN. Lai gan šāda prakse nav ar ACVN “Tacoronte Acentejo” apzīmēto vīnu raksturīga iezīme vai lietota vienīgi attiecībā uz tiem, atsauce uz to ir svītrota. Atļauja tika piešķirta arī tādiem dzirkstošajiem vīniem, kuru ražošanā izmantoja kādu no apstiprinātajām novadā jau lietotajām metodēm, bet kuras tolaik nebija iekļautas uzskaitē, jo tika uzskatīts, ka iekļaujami tikai vīni, kurus skaita par augstākās kvalitātes vīniem.

2.2. *Ierobežojuma atcelšana attiecībā uz faktisko spirta tilpumkoncentrāciju*

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 2.a.1. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Tas ietver tā iepriekš minētā ierobežojuma atcelšanu, kurš attiecas uz minimālo faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, kādai jābūt “Tacoronte-Acentejo” vīniem ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu.

Patērētāju vidū patlaban vairāk pieprasīti kļūst vīni ar zemu alkohola saturu. Šo tendenci ir veicinājušas galvenokārt vēstis, kas plašu sabiedrību informē par vajadzību pievērsties veselīgam dzīvesveidam.

Līdz šim ACVN “Tacoronte-Acentejo” vīni tika pārdoti ar tādu minimālo spirta koncentrāciju, kas ir augstāka par to, kāda noteikta tiesību aktos, kaut arī tā nebija šo vīnu raksturīga atšķirība. Lai gan vīni ar mazāku stiprumu par to, kāda noteikta produkta specifikācijā, šajā novadā vienmēr tika ražoti, taču vājās noturības dēļ tie vēl pirms dažiem gadiem netika uzskatīti par labākās kvalitātes vīniem. Tehnoloģiskie sasniegumi devuši nepieciešamo noturību šiem vīniem, ko jau pārdeva, taču bez aizsargātā cilmes vietas nosaukuma.

Ierosinātais grozījums paver plašas iespējas pārdot produktus, kas novadā jau pastāv, neļaujot zaudēt tiem būtiskās un raksturīgās aizsargātā nosaukuma produkta ražošanas ģeogrāfiskā apgabala īpašības, jo šīs īpašības ir saistītas ar augsnes un klimatiskajiem apstākļiem, kā arī ar apgabalā audzētajām vīnogulāju šķirnēm.

Līdz šim vīni, ko ražoja šajā aizsargātā nosaukuma ģeogrāfiskajā apgabalā, tika laisti tirgū ar tādām īpašībām, kādas ir šā ACVN vīnu paveidiem un kādas tie iegūst šajos klimatiskajos un augsnes apstākļos. Tomēr šie vīni nebija sertificēti, jo tiem ir zemāks spirta saturs.

Uzskatām, ka šis grozījums, kura būtība ir samazināt vīnu minimālo spirta koncentrāciju, varēs apmierināt patērētāju pieprasījumu un veicināt šo novadā jau pastāvošo vīnu pārdošanu. Tas būs veicinošs faktors tam, lai sasniegtu Eiropas Komisijas mērķus tirdzniecības ierobežojumu novēršanai, ja vien tiek saglabātas to produktu raksturīgās īpašības, uz kuriem attiecas ACVN.

2.3. *Grozījumi attiecībā uz kopējās spirta koncentrācijas ierobežojumiem*

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 2.a.2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Pēc pamatotā faktiskās spirta koncentrācijas grozījuma jāgroza arī kopējā spirta koncentrācija.

Pēc definīcijas kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir faktiskā spirta koncentrācija plus reducējošo cukuru saturs (g/l), kas dalīts ar 17, t. i.„:

kopējā spirta koncentrācija = faktiskā spirta koncentrācija + reducējošo cukuru saturs (g/l)/17 [pārraudzēto cukuru daudzuma attiecība pret faktiski iegūto spirta daudzumu].

Faktiskās spirta koncentrācijas mainīšana, nemainot cukuru saturu, neizbēgami maina arī kopējo spirta koncentrāciju.

Turklāt noteiktā minimālā robežvērtība saldajiem vīniem no 15,6 tilp. % pazemināta līdz 15 tilp. %, tāpēc ka iepriekš noteiktais minimums 15,6 % apmērā tika uzskatīts par ierobežojošu, jo dabiskajiem saldajiem vīniem ar spirta saturu no 15 % līdz 15,6 % ir tādas organoleptiskās īpašības un iezīmes, kas dara tos lieliski piemērotus tādiem, uz kuriem var attiecināt šo ACVN.

2.4. *Izmaiņas gaistošā skābuma ierobežojumos*

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 2.a.3. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Attiecībā uz ierosināto grozījumu gaistošo skābju saturā ir jāatgādina, ka tendences patērētāju tirgos attiecībā uz vīniem ar cilmes vietas nosaukumu "Tacoronte-Acentejo" ir bijušas par iemeslu pēdējos gados notikušajām pakāpeniskajām pārmaiņām vīndarības praksē.

Ievērojot pašreizējās patērētāju vēlmes, trīskāršojies ražošanas apjoms vīniem ar atlikumcukuriem, mucā izturētiem vīniem un vienas vīnogu šķirnes vīniem, kas iegūti no šķirnēm, kuru pārvaldīšanā rodas sarežģījumi.

Tomēr, ņemot vērā to, ka vīns pēc dabas ir skābens dzēriens, daudziem šā ACVN kvalitatīvajiem vīniem gaistošā skābuma vērtība ir no 0,8 g/l līdz 1,0 g/l etiķskābes, kas tomēr nerada nepatīkamu piegaršu. Teiktais ir jāpapildina ar labo reitingu, kādu degustētāju žūrijas ekspertu veiktajā organoleptiskajā analīzē izpelnījušies atsevišķi vīni, kuros fizikāli ķīmiskajā ziņā gaistošā skābuma bija vairāk par 0,8 g/l, kas grozāmajā produkta specifikācijā patlaban ir robežvērtība.

Gaistošo skābju saturs vīnā nav īpašība, kam patērētāju acīs ir liela nozīme, ja vien vīnā tā nav pārāk izteikta un nepatīkama un ja vien tā būtiski neizmaina vīna vēlamās organoleptiskās īpašības.

Tādēļ uzskatām, ka maksimālā gaistošā skābuma vērtība ir jāgroza, jo pilnīgi harmoniskus un līdzsvarotus vīnus var pārdot arī tad, ja tie pārsniedz ierobežojumus, kas noteikti pašlaik spēkā esošajā produkta specifikācijā.

2.5. *Grozījumi attiecībā uz pārspiedienu*

Grozīts produkta specifikācijas 2.a.9. punkts. Vienotajā dokumentā izmaiņu nav.

Turklāt dzirkstošo vīnu minimālais pārspiediens no 3,5 bāriem pazemināts līdz 3 bāriem, tāpēc ka iepriekš noteiktā 3,5 bāru lielā minimālā robežvērtība tika uzskatīta par ierobežojošu, jo ražotajiem dzirkstošajiem vīniem, kuros veidojas 3–3,5 bārus liels spiediens, arī piemīt tādas organoleptiskās īpašības un iezīmes, kas dara tos lieliski atbilstīgus tam, lai varētu tos apzīmēt ar šo ACVN.

2.6. *Labota pārrakstīšanās kļūda*

Grozīts produkta specifikācijas 2.b punkts. Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Produkta specifikācijā bija ieviesusies pārrakstīšanās kļūda – atsaucē uz dzirkstošajiem vīniem nebija vārda "red", kad organoleptisko īpašību aprakstā tika minēta atsauce uz šiem vīniem. Tā ir jālabo, jo tieši sarkanvīni ir tie, kuri ar šo aizsargāto nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabalam ir visvairāk raksturīgi.

2.7. *Cukuru satura pielāgošana*

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 3.a.1. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Lai mainītu šā ACVN vīniem paredzēto faktisko spirta koncentrāciju, ir nepieciešams nodrošināt, lai vīnogas būtu optimālā gatavības pakāpē. Lai gan grozāmajā produkta specifikācijā norādīts, ka cukuru koncentrācija vīnogās ir 170 g/l, šāda koncentrācija šķiet pārmērīga, ja gatavo produktus ar zemu spirta saturu. Neaizmirstot, ka jānodrošina, lai vīnogas būtu optimālā gatavības pakāpē un kvalitātē, norādītā koncentrācija būtu līdzsvarotā veidā jāpazemina līdz 154 g/l.

2.8. *Jau izmantotas prakses iekļaušana*

Grozīts produkta specifikācijas 3.a.3. punkts. Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Specifikācijas teksts papildināts ar jau pastāvošu vīndarības praksi. Tā iekļauta, lai produkta specifikācija atbilstu spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem.

Šā iemesla dēļ ir iekļautas misas (vīnogu misas, koncentrētas misas un daļēji fermentētas misas), kas atbilst ES noteiktajiem nosacījumiem un šā produkta specifikācijas nosacījumiem.

2.9. *Nosaukuma maiņa reģistrā*

Grozīts produkta specifikācijas 8.b.2. punkts. Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

"Pudeļu pildītāju vīndarītavu reģistrs" ir mainīts, un turpmāk tas ir "Fasētāju vīndarītavu reģistrs", jo vīna pildīšana pudelēs nav vienīgais tā fasēšanas veids. Ņemot vērā to, ka atļauta ir arī cita veida tara, vārds "fasēšana" ("packaging") ir precīzāks.

2.10. *Fasēšanas ierobežojumu svītrošana*

Grozīts produkta specifikācijas 8.b.10. punkts. Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Šā grozījuma mērķis ir panākt, lai tiktu atvieglots, galarezultātā – arī atcelts, grozāmajā produkta specifikācijā noteiktais ierobežojums.

Ražotāji ir atkārtoti izteikušies (plenārsēdēs, sanāksmēs) par grūtībām, ar kādām tie saskaras, ja tiem savi produkti jāpārdod tikai stikla pudelēs. Šā iemesla dēļ mēs uzskatām, ka šis ierobežojums ir jāsvītro un ka ražotājiem būtu jāatļauj izvēlēties dažādus fasēšanas risinājumus, ko pieļauj noteikumi, ar nosacījumu, ka tiek saglabāta ražojuma kvalitāte.

Visbeidzot, ar šo grozījumu produkta specifikācijā nekādā ziņā nav paredzēts mazināt šā ACVN vīnu specifiku. Vīniem joprojām ir tāda pati saikne ar ģeogrāfisko vidi un tādas pašas organoleptiskās īpašības, kā noteikts grozāmajā produkta specifikācijā. Mūsu vienīgais mērķis ir apzināt reālo situāciju, tostarp produktus, kas ģeogrāfiskajā apgabalā jau tika ražoti un pārdoti, kaut arī bez attiecīgās aizsardzības, taču izmantojot šā cilmes vietas nosaukuma metodes, šķirnes un paņēmienus.

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Reģistrētais nosaukums**

Tacoronte-Acentejo

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

9. Gāzēts pusdzirkstošais vīns

11. Daļēji norūgusi vīnogu misa

15. Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām

16. Vīns no pārgatavām vīnogām

4. **Vīna (vīnu) apraksts**

VĪNS (BALTVĪNS, SARKANVĪNS UN SĀRTVĪNS)

Patēriņam piedāvātajam vīnam jābūt tīram, pēc izskata spīdīgā ietērpā un – atkarībā no krāsas – baltam, sarkanam vai sārtam. Šiem vīniem jābūt ar izteiktu aromātu, kurā var sajust pašai izejvielai raksturīgās īpašības. Tiem jābūt tīriem, augļainiem un ar mainīgu intensitāti, svaigiem, gardiem un ar labi sabalansētu garšu. Ja tie tiek izturēti, tiem jāpiemīt tādām aromātiskajām īpašībām un garšai, kas ar šādu izturēšanu saistītas.

Maksimālais sēra saturs ir saskaņā ar ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18

DESERTVĪNS

Vīniem, ko piedāvā patēriņam, ir jābūt ar pievilcīgu krāsu, kas var būt no bālākas līdz košākai – vecākiem labas ražas gadu vīniem. Aromāta niansēm jābūt kompleksām un izteiktām, ar labi jūtamām nobriedušu vīnogu, pat rozīņu, notīm, kas atgādina attiecīgās šķirnes vīnogas. Šos vīnus nobaudot, jārodas sajūtai, kas liek domāt par to, ka alkohols, saldenums un skābenums ir lieliskā līdzsvarā. Ja tie tiek izturēti, tiem jāpiemīt tādām aromātiskajām īpašībām un garšai, kas ar šādu izturēšanu saistītas.

Maksimālais sēra saturs ir saskaņā ar ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	17,5
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	25

DZIRKSTOŠAIS VĪNS, AUGSTAS KVALITĀTES DZIRKSTOŠAIS VĪNS UN AUGSTAS KVALITĀTES AROMĀTISKAIS DZIRKSTOŠAIS VĪNS

Patēriņam piedāvātajiem vīniem jābūt tīriem un mirdzošiem, bāli dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, ja tie ir gatavoti no balto šķirņu vīnogām. Ja tie gatavoti no sarkano šķirņu vīnogām, to krāsai jābūt diapazonā no aveņsārtas līdz sīpolmizām raksturīgam sarkanam tonim. Burbulīšiem jābūt nelieliem un apaļiem, un tiem pastāvīgi jāturpina izdalīties. Pasmaržojot šo vīnu aromātam jābūt skaidram, intensīvam, kompleksam, augļainam un attiecīgajai šķirnei raksturīgam. Pēc garšas tiem jābūt pilnmiesīgiem oglekļa dioksīda dēļ, jo tas veicina dzīvīgumu; nobeigumā tiem piemīt augļainums ar plašu aromātiskas garšas nianšu klāstu.

Minimālā kopējā spirta koncentrācija

Dzirkstošais vīns: 8,5 tilp. %

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns 9 tilp. %

Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns 10 tilp. %

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija ir saskaņā ar ES tiesību aktiem

Vispārīgās analītiskās īpašības

Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	185

PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS, GĀZĒTS PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS

Tie ir salmu dzelteni vīni, tīri un ar smalkiem burbulīšiem, ar vidēji izteiktu vai izteiktu intensitāti. Šie vīni ir dzidri, tiem piemīt augļainuma un ziedu, kā arī balzāma aromāta nianses, tie ir pilnestīgi, ieskābeni, ar žāvētu augļu pēcgaršu.

Pusdzirkstošie sārtvīni un baltvīni un gāzētie pusdzirkstošie sārtvīni un baltvīni pēc izskata atgādina parastos sārtvīnus un baltvīnus.

Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 9 tilp. %

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija ir saskaņā ar ES tiesību aktiem.

Sēra saturs ir saskaņā ar ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	7
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18

VĪNS NO PĀRGATAVĀM VĪNOGĀM UN VĪNS NO VĒLU NOVĀKTĀM, ŽUVUŠĀM VĪNOGĀM

Patēriņam paredzētajiem vīniem jābūt dzidriem un mirdzošiem. Ražošanas procesam jānodrošina, ka šo vīnu krāsa ir pievilcīga, kas var būt mazāk vai vairāk koša. Tiem piemīt tīras, stipras, daudzveidīgas un šķirnei atbilstīgas aromāta nianses, kas atgādina ienākušās vīnogas un pat rozīnes. Nobaudot jūtams labi sabalansēts pilnīgums un garšas nianšu līdzsvars starp saldenumu un skābenumu.

Minimālā kopējā spirta koncentrācija

Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām 9 tilp. %

Vīns no pārgatavām vīnogām 12 tilp. %

Minimālā kopējā spirta koncentrācija:

Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām 16 tilp. %

Vīns no pārgatavām vīnogām 15 tilp. %

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija ir saskaņā ar ES tiesību aktiem.

Sēra saturs ir saskaņā ar ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18

DAĻĒJI NORŪGUSI VĪNOGU MISA

Šā produkta ražošanu dara iespējamu vīnogulāju ilgais veģetācijas periods un vīnogu lēnā nogatavošanās. Pēc izskata tā ir dzidra un mirdzoša. Pēc smaržas sajūtamas vidēji izteiktas augļu aromāta nianses, ko iespējami papildina zālaugiem piemītošas nianses.

Degustējot produkts pauž labi izteiktu skābenumu ar līdzsvarotu saldenumu.

Attiecībā uz ierobežojumiem, kas nav atsevišķi norādīti, jāievēro ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	1

DABISKI SALDIE VĪNI

Šie vīni gatavoti, nepalielinot mākslīgi spirta koncentrāciju tajos. Spirta saturs iegūts raudzēšanā. Spirta dabiskā tilpumkoncentrācija ir aptuveni 15 %, bet faktiskajai spirta tilpumkoncentrācijai jābūt vismaz 13 %. Patēriņam gatavotajiem vīniem jābūt tīriem un mirdzošiem, bet ražošanas procesam jāpiešķir pievilcīga krāsa, kas tiem var būt mazāk vai vairāk koša. Tiem piemīt tīras, stipras, daudzveidīgas un šķirnei atbilstīgas aromāta nianses, kas atgādina ienākušās vīnogas un pat rozīnes. Nobaudot jūtams labi sabalansēts pilnīgums un garšas nianšu līdzsvars starp saldenumu un skābenumu.

Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 15 tilp. %.

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija ir saskaņā ar ES tiesību aktiem.

Sēra saturs ir saskaņā ar ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	13
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	25

5. **Vīndarības metodes**

a. ***Galvenās vīndarības metodes***

Īpašā vīndarības metode

Vīnogās, kuras izmanto ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu ražošanai, minimālais cukuru saturs ir 154 g/l.

Ar metodēm, ko lieto ar vīnogām, misu un vīnu veicamajos pasākumos, un ar raudzēšanas un uzglabāšanas procesu kontroli tiek panākta augstākās kvalitātes vīnu iegūšana, kuriem ir tradicionālās kvalitātes īpašības, kādas piemīt ar šo nosaukumu apzīmētā vīna veidiem.

Stādījumu kopšana

Audzēšanā jāievēro tradicionālā prakse, un maksimālajai stādījumu biezībai ir jābūt 3 000 vīnkoku uz hektāru platības.

Vīnogulāji apūdeņojami vienīgi, lai nodrošinātu to izdzīvošanu un panāktu attiecīgo kvalitāti vai tās uzlabojumus. Apūdeņojami arī jauni stādījumi, pārstādīti vīnogulāji vai aizvietošanas stādījumi. Apūdeņošanu pirmajos trijos audzēšanas gados var veikt visu gadu.

b. ***Maksimālās ražas***

10 000 kilogramu vīnogu no hektāra

74 hektolitru no hektāra

6. **Noteiktais apgabals**

Ražošanas apgabalu veido šādu Tenerifes salas pašvaldību teritorija: *Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario* un *Santa Cruz de Tenerife*.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

BALTVĪNI, SARKANVĪNI UN SĀRTVĪNI

Lai gan visām Kanāriju salām ir vulkāniska izcelsme, *Tacoronte-Acentejo* augsne ir veidojusies atšķirīgi, pēc mehāniskā sastāva tā ir viegla māla un smaga putekļu māla augsne. Tā dod līdzsvarotus, svaigus un paliekošas garšas baltvīnus, labi strukturētus sarkanvīnus ar lieliski sabalansētām niansēm, labas kvalitātes tanīnus un izteiktu, ilgstošu pēcgaršu. Savukārt sārtvīniem šī augsne sniedz arī pareizo līdzsvaru starp skābenumu un svaigumu.

DESERTVĪNS

Mikroklimatisko apstākļu lielā dažādība, ko rada reljefs un augsne un ko ietekmē pasātvēji, ir par iemeslu tam, ka dažu šķirņu vīnogas nesasniedz optimālu gatavības pakāpi, lai ražotu dabiski saldus vīnus. Tāpēc vīna spirtu tradicionāli izmantoja, lai ražotu šādu veidu vīnu, kam ir svaiga aromāta nianses, kas atgādina attiecīgu šķirni. Jo ilgāk šādi vīni tiek izturēti, jo lielāks ir to kompleksums.

PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS

Vīnogulāju augšanas periods šajā novadā ļauj ražot pusdzirkstošus vīnus. Temperatūru pastāvīgums apgabalā un lielais saules spīdēšanas ilgums nodrošina vīnogulājiem ilgu veģetācijas periodu, bet vīnogām – lēnu nogatavošanos. Tādi faktori rada mīkstus, intensīvi augļainus vīnus, kurus nobaudot, mutē rodas savdabīgs dzīvīgums.

DZIRKSTOŠAIS VĪNS

Tacoronte-Acentejo vīnogulājiem ir ilgs veģetācijas periods, un to dotās vīnogas nogatavojas lēni. Tas ir saistīts ar temperatūru pastāvīgumu, kas ir ievērojama šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kur gadā izkrīt ap 450–550 mm nokrišņu un ko neapdraud salnas. Apgabalā ir vidēji 2 500 stundu liels saules spīdēšanas ilgums gadā un nelielas atšķirības starp un vasaru un ziemu ar (pasātu) vējiem, kas rada ļoti daudzveidīgus un krasi kontrastējošus mikroklimatiskos apstākļus, kuru atšķirības jūtamas pat 100 metru nelielos atstatumos. Ilgais veģetācijas periods un vīnogu lēnā nogatavošanās piedod vīniem stipri izteiktas aromāta nianses. Šie faktori rada arī dzīvīgumu mutē un augļainu pēcgaršu.

VĪNS NO PĀRGATAVĀM VĪNOGĀM

Vīnogulāju audzēšana uz horizontālām pergolām, kas ir novadā lietota tradicionāla metode, uzlabo augiem piekļuvi tiešajiem saules stariem un nodrošina temperatūras vienmērīgumu visam augam, un tas ir par iemeslu šo vīnu pilnīgajai sabalansētībai, lieliski izceļot saldenuma un skābenuma līdzsvaru tajos.

DAĻĒJI NORŪGUSI VĪNOGU MISA

Tradicionālā vīnogulāju audzēšanas sistēma, kas novadā tiek izmantota visvairāk, ir "audzēšana uz horizontālām pergolām". Šī sistēma veicina vīnogulājiem ļoti labu piekļuvi tiešajai saules gaismai, tādējādi dodot vīnogas ar augstu cukuru saturu, kas sekmē šāda veida vīna ražošanu.

GĀZĒTS PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS

Vīnogulāju augšanas periods šajā novadā ļauj ražot pusdzirkstošus vīnus. Temperatūru pastāvīgums apgabalā un lielais saules spīdēšanas ilgums nodrošina vīnogulājiem ilgu veģetācijas periodu, bet vīnogām – lēnu nogatavošanos. Tādi faktori rada mīkstus, intensīvi augļainus vīnus, kurus nobaudot, mutē rodas savdabīgs dzīvīgums. Tomēr šajā kategorijā izšķiroša nozīme ir cilvēkfaktoram, jo oglekļa dioksīda pievienošana pilnībā vai daļēji ir vajadzīga, lai sasniegtu iepriekš minētās īpašības.

KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS

Tacoronte-Acentejo vīnogulājiem ir ilgs veģetācijas periods, un to nestās vīnogas nogatavojas lēni. Tas ir saistīts ar temperatūru pastāvīgumu, kas ir ievērojama šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kur gadā izkrīt ap 450–550 mm nokrišņu un ko neapdraud salnas. Apgabalā ir vidēji 2 500 stundu liels saules spīdēšanas ilgums gadā un nelielas atšķirības starp un vasaru un ziemu ar (pasātu) vējiem, kas rada ļoti daudzveidīgus un krasi kontrastējošus mikroklimatiskos apstākļus, kuru atšķirības jūtamas pat 100 metru nelielos atstatumos. Ilgais veģetācijas periods un vīnogu lēnā nogatavošanās piedod vīniem stipri izteiktas aromāta nianses. Šie faktori rada arī dzīvīgumu mutē un augļainu pēcgaršu.

Cilvēkfaktoram ir būtiska nozīme, lai panāktu šā vīna raksturīgo īpašību izveidošanos; pārspiediens ir lielāks par vai vienāds ar 3,5 bāriem, un bāzes vīna kopējai spirta koncentrācijai ir jābūt vismaz 9 tilp. %. Šī īpašība atšķir to no dzirkstošā vīna kategorijas.

KVALITATĪVS AROMĀTISKAIS DZIRKSTOŠAIS VĪNS

Tacoronte-Acentejo vīnogulājiem ir ilgs veģetācijas periods, un to dotās vīnogas nogatavojas lēni. Tas ir saistīts ar temperatūru pastāvīgumu, kas ir ievērojams šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kur gadā izkrīt ap 450–550 mm nokrišņu un ko neapdraud salnas. Apgabalā ir vidēji 2 500 stundu liels saules spīdēšanas ilgums gadā un nelielas atšķirības starp un vasaru un ziemu ar (pasātu) vējiem, kas rada ļoti daudzveidīgus un krasi kontrastējošus mikroklimatiskos apstākļus, kuru atšķirības jūtamas pat 100 metru nelielos atstatumos. Ilgais veģetācijas periods un vīnogu lēnā nogatavošanās piedod vīniem stipri izteiktas aromāta nianses. Šie faktori rada arī dzīvīgumu mutē un augļainu pēcgaršu.

Šķirnes, kas izmantotas ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanā un kas ir starp tām, kuras atļāvusi Komisija, apvienojumā ar augsnes un klimatiskajām īpašībām, lielā mērā ir tās, kas veido minēto vīnu specifiskās īpašības, kuru vidū sevišķi uzsverams to aromāts.

VĪNS NO VĒLU NOVĀKTĀM, ŽUVUŠĀM VĪNOGĀM

Lieliskā piekļuve saules gaismai (vidēji 2 500 stundu gadā liels saules spīdēšanas ilgums), temperatūru vienmērīgums (temperatūras svārstības gadā nepārsniedz 10 °C), kādā aug šie vīnogulāji, apvienojumā ar kultūraugu vērsumu pret debespusēm (agrotehnika vērsta uz to, lai augi saņemtu iespējami vairāk saules gaismas), nodrošina tiem nevainojami labu attīstību, izceļot šo vīnu lielisko garšas līdzsvaru starp saldenumu un skābenumu.

DABISKI SALDIE VĪNI

Audzējot vīnogulājus uz horizontālām pergolām, kas ir novadā lietota tradicionāla metode, tiek uzlabota to piekļuve tiešajiem saules stariem un nodrošināta visam augam vienmērīga temperatūra, kā rezultātā tiek iegūti šie lieliski līdzsvarotie vīni, kuros īpaši izceļas saldenuma un skābenuma garšas sabalansētība.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veiktā iepakošana

Nosacījuma apraksts

Ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētu vīnu ražošanas nobeiguma posms ir dažāda veida papildu vīndarības prakses izmantošana, kas var ietekmēt to galīgās īpašības, specifiskās iezīmes un nianses. Ja produkta fasēšana notiktu ārpus noteiktā apgabala, galaprodukta kvalitāti garantēt nebūtu iespējams, jo vajadzētu transportēt produktu uz fasēšanas vietām. Tas nozīmētu veikt ar produktu nevajadzīgas darbības, kas varētu kaitēt vīna kvalitātei un drošumam.

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā skaidri izceltā veidā jābūt norādei "Tenerife".

Marķējumā var iekļaut arī novada nosaukumu "Anaga", taču ar noteikumu, ka vīnogas, ko izmanto vīna ražošanā, iegūtas vienīgi no šā novada, un ka vīns ražots šajā novadā.

10. **Saite uz produkta specifikāciju**

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