KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS

2018 m. rugpjūčio 2 d.

dėl vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*

(„Tacoronte-Acentejo“ (SKVN))

(2018/C 272/03)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ([1]), ypač į jo 97 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

(1) Ispanija atsiuntė produkto „Tacoronte-Acentejo“ specifikacijos pakeitimo paraišką pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnį;

(2) Komisija paraišką išnagrinėjo ir padarė išvadą, kad sąlygų, išdėstytų Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose, yra laikomasi;

(3) siekiant sudaryti sąlygas pareikšti prieštaravimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį, produkto „Tacoronte-Acentejo“ specifikacijos pakeitimo paraiška turėtų būti paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Produkto „Tacoronte-Acentejo“ (SKVN) specifikacijos pakeitimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnį yra pateikiama šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, šio sprendimo paskelbimas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* suteikia teisę per du mėnesius nuo jo paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą dėl šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto specifikacijos pakeitimo.

Priimta Briuselyje 2018 m. rugpjūčio 2 d.

Komisijos vardu

Phil HOGAN

Komisijos narys

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

PRIEDAS

„TACORONTE-ACENTEJO“

PDO-ES-A0115-AM03

Paraiškos data: 2015 11 17

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

1. **Pakeitimui taikomos taisyklės**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

2. **Pakeitimo aprašymas ir priežastys**

2.1. *Pridedamos naujos produktų kategorijos*

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 2 ir 7d punktai ir bendrojo dokumento 3, 4 ir 8 punktai.

Naujos produkto kategorijos įtraukiamos todėl, kad šie produktai jau buvo gaminami gamybos vietovėje iš tų pačių vynuogių veislių, kaip ir „Tacoronte-Acentejo“, tačiau nebuvo parduodami su šia SKVN. Todėl siūlomu pakeitimu taip pat siekiama įtraukti tam tikrus produktus, kurie nuo seno gaminami saugomoje vietovėje ir yra numatyti Reglamente (ES) Nr. 1308/2013, pavyzdžiui:

— Putojantis vynas

— Rūšinis putojantis vynas

— Rūšinis aromatinis putojantis vynas

— Pusiau putojantis vynas

— Gazuotas pusiau putojantis vynas

— Vynas iš vytintų vynuogių

— Iš dalies fermentuota vynuogių misa

Anksčiau pateiktas putojančio vyno „Tacoronte-Acentejo“ apibrėžimas ribojo prekybą, nes putojantys vynai buvo gaminami nesilaikant tradicinio metodo ir jiems negalėjo būti suteikiama SKVN. Nors ši praktika nėra būdinga (arba taikoma tik) gaminant SKVN „Tacoronte-Acentejo“, tą nuorodą reikėtų išbraukti. Be to, putojančius vynus leista gaminti taikant bet kurį iš metodų, kuriuos leidžiama naudoti tame rajone, tačiau kurie nebuvo įtraukti į specifikaciją, nes buvo laikomasi nuomonės, kad į ją reikia įtraukti tik aukštesnės kokybės vynus.

2.2. *Panaikinamas faktinės alkoholio koncentracijos tūrio procentais apribojimas*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.a.1 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai reiškia, kad turi būti panaikintas pirmiau nurodytas apribojimas, susijęs su SKVN „Tacoronte-Acentejo“ nustatyta mažiausia faktine alkoholio koncentracija tūrio procentais.

Tarp vartotojų paklausesni tampa vynai su maža alkoholio koncentracija. Šią tendenciją daugiausia lemia plačiajai visuomenei teikiama informacija apie sveiką gyvenimo būdą.

Iki šiol SKVN „Tacoronte-Acentejo“ vynai buvo parduodami su didesne nei teisės aktuose nurodyta mažiausia alkoholio koncentracija, nors tai ir nebuvo šių vynų skiriamasis požymis. Nors rajone gaminamų vynų alkoholio koncentracija visuomet buvo mažesnė, nei nurodyta produkto specifikacijoje, dar visai neseniai šie vynai dėl savo nestabilumo nebuvo laikomi geriausios kokybės vynais. Dėl technologijų pažangos šie vynai (jau parduodami be saugomos kilmės vietos nuorodos) tapo pakankamai stabilūs.

Siūlomu pakeitimu suteikiama daugiau galimybių parduoti rajone jau gaminamus produktus, išsaugant jų esmines ir skiriamąsias saugomos geografinės vietovės ypatybes, nes šios ypatybės susijusios su dirvožemio ir klimato sąlygomis bei su toje vietovėje auginamų vynmedžių veislėmis.

Iki šiol rinkai teikiami saugomoje geografinėje vietovėje pagaminti vynai pasižymėjo tokiomis pat su klimato ir dirvožemio sąlygomis susijusiomis ypatybėmis, kaip ir SKVN vynai, ir buvo gaminami iš tų pačių vynuogių veislių. Tačiau šiems vynams nebūdavo suteikiama SKVN, nes jų sudėtyje yra mažiau alkoholio.

Manome, kad šiuo pakeitimu, kuriuo siekiama nustatyti mažesnę vynų minimalią alkoholio koncentraciją, bus patenkinti vartotojų poreikiai ir skatinamas rajone jau gaminamų vynų pardavimas. Tai padės siekti Europos Komisijos tikslų, susijusių su prekybos apribojimų prevencija, su sąlyga, kad bus išlaikytos esminės SKVN žymimo produkto savybės.

2.3. *Keičiami bendros alkoholio koncentracijos apribojimai*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.a.2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Dėl pagrįsto faktinės alkoholio koncentracijos pakeitimo turi būti pakeista bendra alkoholio koncentracija.

Remiantis apibrėžimu, bendra alkoholio koncentracija apskaičiuojama prie faktinės alkoholio koncentracijos pridėjus redukuojančiųjų cukrų kiekį (g/l) ir padalijus iš 17, t. y.:

bendra alkoholio koncentracija = faktinė alkoholio koncentracija + redukuojančiųjų cukrų kiekis (g/l)/17.

Pakeitus faktinės alkoholio koncentracijos vertę, tačiau nekeičiant cukraus koncentracijos, pakinta bendra alkoholio koncentracija.

Be to, minimali natūralių saldžiųjų vynų alkoholio koncentracijos riba nuo 15,6 tūrio % sumažinta iki 15 tūrio % dėl to, kad mažiausios 15,6 % vertės nustatymas buvo laikomas ribojamuoju, nes natūralūs saldieji vynai, kurių alkoholio koncentracija yra nuo 15 iki 15,6 %, pasižymi juslinėmis savybėmis ir ypatybėmis, dėl kurių visiškai atitinka SKVN kriterijus.

2.4. *Keičiami lakiųjų rūgščių kiekio apribojimai*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.a.3 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Kalbant apie siūlomą lakiųjų rūgščių kiekio pakeitimą pažymėtina, kad dėl vyno, kuriam taikoma kilmės vietos nuoroda „Tacoronte-Acentejo“, vartotojų rinkų tendencijų pastaraisiais metais teko palaipsniui keisti vyno gamybos metodus.

Atsižvelgiant į dabartinius vartotojų pageidavimus, tris kartus išaugo vynų su liekamuoju cukrumi, statinėse brandintų vynų ir vynų, kurie gaminami iš vienos veislės vynuogių, kurias sunku perdirbti, gamyba.

Tačiau vynas savaime yra rūgštus gėrimas, todėl daugelio šia SKVN žymimų rūšinių vynų lakiųjų rūgščių kiekis siekia 0,8–1,0 g/l acto rūgšties ir tai jiems nesuteikia nemalonaus skonio. Tai patvirtina ir teigiami ekspertų įvertinimai atlikus juslinę tam tikrų vynų, per kurių fizinių ir cheminių savybių tyrimą nustatytas aukštesnis nei 0,8 g/l (t. y. keičiamoje produkto specifikacijoje nustatyta riba) lakiųjų rūgščių kiekis, analizę.

Vertindami vyną vartotojai neteikia daug reikšmės lakiųjų rūgščių kiekiui, išskyrus atvejus, kai rūgštumas pernelyg juntamas ir nemalonus, arba kai dėl jo labai pakinta juslinės produkto savybės.

Todėl manome, kad lakiųjų rūgščių kiekio apribojimas turi būti iš dalies pakeistas, kad visiškai harmoningi ir skonio pusiausvyra pasižymintys vynai galėtų būti parduodami net tada, kai viršijamos šiuo metu galiojančioje produkto specifikacijoje nustatytos ribos.

2.5. *Keičiamas perteklinis slėgis*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.a.9 punktas. Bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Be to, mažiausio perteklinio putojančių vynų slėgio riba nuo 3,5 baro sumažinta iki 3 barų dėl to, kad mažiausios 3,5 baro vertės nustatymas buvo laikomas ribojamuoju, nes putojantys vynai, kurių perteklinis slėgis yra 3–3,5 baro, pasižymi juslinėmis savybėmis ir ypatybėmis, dėl kurių visiškai atitinka SKVN kriterijus.

2.6. *Ištaisoma korektūros klaida*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.b punktas. Šis pakeitimas neturi poveikio bendrajam dokumentui.

Iš dalies keičiamoje produkto specifikacijoje padaryta korektūros klaida: aprašant putojančio vyno juslines savybes, praleistas žodis „raudonasis“. Ši klaida turi būti ištaisyta, nes raudonieji vynai yra būdingiausi saugomoje vietovėje gaminami vynai.

2.7. *Patikslinamas cukraus kiekis*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 3.a.1 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Siekiant pakeisti mažiausią šių SKVN vynų faktinę alkoholio koncentraciją, būtina užtikrinti, kad vynuogės būtų optimaliausiai prinokusios. Keičiamoje produkto specifikacijoje nurodyta 170 g/l vynuogių cukraus koncentracija, tačiau ji atrodo per didelė, kai kalbama apie mažai alkoholio turinčių produktų gamybą. Nepamirštant, kad reikia užtikrinti optimalų vynuogių sunokimą ir jų kokybę, ir išlaikant pusiausvyrą ši koncentracija turėtų būti sumažinta iki 154 g/l.

2.8. *Atsižvengiama į jau taikomą praktiką*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 3.a.3 punktas. Šis pakeitimas neturi poveikio bendrajam dokumentui.

Į specifikaciją įtraukiamas jau taikomas vynininkystės metodas, siekiant, kad produkto specifikacija atitiktų galiojančius ES teisės aktus.

Dėl šios priežasties įtraukiama misa (vynuogių misa, koncentruota ir iš dalies fermentuota misa), kuri atitinka ES taisyklėse ir šioje produkto specifikacijoje nustatytas sąlygas.

2.9. *Keičiamas registro pavadinimas*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 8.b.2 punktas. Šis pakeitimas neturi poveikio bendrajam dokumentui.

Pavadinimas „Vyną išpilstančių vyno gamyklų registras“ keičiamas į „Vyną pakuojančių vyno gamyklų registras“, nes išpilstymas į butelius nėra vienintelė pakavimo rūšis. Atsižvelgiant į tai, kad leidžiama naudoti ir kitas talpyklas, žodis „pakuotė“ yra tikslesnis.

2.10. *Panaikinami pakavimo apribojimai*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 8.b.10 punktas. Šis pakeitimas neturi poveikio bendrajam dokumentui.

Šiuo pakeitimu siekiama sušvelninti (ir galiausiai panaikinti) keičiamoje produkto specifikacijoje nustatytus apribojimus.

Plenarinėse sesijose ir susitikimuose gamintojai ne kartą nurodė, kad sudėtinga parduoti tik į stiklinius butelius išpilstytą vyną. Dėl šios priežasties manome, kad šis apribojimas turėtų būti panaikintas ir kad gamintojams turėtų būti leidžiama naudoti įvairius reglamentuose numatytus pakavimo būdus, su sąlyga, kad užtikrinama produkto kokybė.

Trumpai tariant, šiuo produkto specifikacijos pakeitimu jokiu būdu nesiekiama kaip nors pakeisti SKVN vynų ypatybių. Vynai ir toliau turės tokį pat ryšį su geografine aplinka ir pasižymės tomis pačiomis juslinėmis savybėmis, kurios nurodytos keičiamoje produkto specifikacijoje. Vienintelis mūsų tikslas – prisitaikyti prie dabartinės padėties ir įtraukti geografinėje vietovėje jau parduodamus produktus, kuriems nesuteikta apsauga, tačiau kurie gaminami naudojant tuos pačius metodus, vynuogių veisles ir technologijas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Įregistruotas pavadinimas**

„Tacoronte-Acentejo“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

9. Gazuotas pusiau putojantis vynas

11. Iš dalies fermentuota vynuogių misa

15. Vynas iš vytintų vynuogių

16. Vynas iš pernokusių vynuogių

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

VYNAS (BALTASIS, RAUDONASIS IR ROŽINIS)

Vartoti skirti vynai turi būti skaidrūs, ryškios spalvos ir, priklausomai nuo spalvos, skirstomi į baltuosius, rožinius arba raudonuosius. Jie turi pasižymėti stipriais aromatais, kuriuose juntamos žaliavos, iš kurios jie pagaminti, ypatybės. Vynai būna skaidrūs, vaisių skonio ir skirtingo intensyvumo, šviežio, malonaus ir gerai subalansuoto skonio. Ilgiau brandinami vynai turi įgauti su tokiu brandinimu susijusių kvapo ir skonio savybių.

Didžiausias sieros kiekis nustatytas ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	3,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18

LIKERINIS VYNAS

Vartoti skirtas vynas turi būti patrauklios spalvos, trumpiau brandinto vyno spalva šviesesnė, o ilgiau – tamsesnė; daugialypio ir stipraus aromato, itin juntamas naudotai vynuogių veislei būdingas subrendusių vynuogių ir net razinų kvapas. Ragaujant turi būti juntama alkoholio, saldumo ir rūgštumo pusiausvyra. Ilgiau brandinamas vynas turi įgauti su tokiu brandinimu susijusių kvapo ir skonio savybių.

Didžiausias sieros kiekis nustatytas ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	17,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	3,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	25

PUTOJANTIS VYNAS, RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS IR RŪŠINIS AROMATINIS PUTOJANTIS VYNAS

Vartoti skirti vynai turi būti skaidrūs, ryškios spalvos, nuo blyškiai geltonos iki aukso geltonumo spalvos, kai gaminami iš baltųjų vynuogių veislių. Iš raudonųjų vynuogių veislių pagamintų vynų spalva būna įvairi – nuo rausvų braškių iki raudonųjų svogūnų lukštų atspalvių. Burbuliukai turi būti maži ir sferiniai, jie kyla nepertraukiamai ir tolygiai. Aromatas grynas, stiprus, daugialypis, vaisių ir būdingas naudojamai vynuogių veislei. Ragaujant juntamas sodrumas dėl anglies dioksido išskyrimo, dėl to vyno skonis tampa gyvesnis su įvairių vaisių poskoniu.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)

Putojantis vynas – 8,5

Rūšinis putojantis vynas – 9

Rūšinis aromatinis putojantis vynas – 10

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija nustatyta ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	6
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	3,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS, GAZUOTAS PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS

Tai – šiaudų geltonumo vynas, skaidrus, su smulkiais burbuliukais, vidutinio stiprumo arba stiprus. Jis būna gryno skonio su juntamais vaisių ir gėlių aromatais bei primenantis balzamą, sodrus, aštrokas ir šiek tiek rūgštokas su burnoje juntamu džiovintų vaisių poskoniu.

Rožiniai ir baltieji pusiau putojantys vynai ir gazuoti pusiau putojantys vynai savo išvaizda panašūs į įprastus rožinius ir baltuosius vynus.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %) – 9

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija nustatyta ES teisės aktuose.

Sieros kiekis nustatytas ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	7
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	3,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18

VYNAS IŠ PERNOKUSIŲ VYNUOGIŲ IR VYNAS IŠ VYTINTŲ VYNUOGIŲ

Vartoti skirti vynai turi būti gryni ir ryškios spalvos. Per gamybos procesą šie vynai įgauna patrauklią spalvą, kuri gali būti šviesesnė arba tamsesnė. Jie būna gryno, stipraus, daugialypio ir vynuogių rūšiai būdingo aromato, itin juntamas prinokusių vynuogių ir net razinų kvapas. Ragaujant juntama sodri ir malonaus skonio saldumo ir rūgštumo pusiausvyra.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

Vynas iš vytintų vynuogių – 9

Vynas iš pernokusių vynuogių – 12

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)

Vynas iš vytintų vynuogių – 16

Vynas iš pernokusių vynuogių – 15

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija nustatyta ES teisės aktuose.

Sieros kiekis nustatytas ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausias bendras rūgščių kiekis	3,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18

IŠ DALIES FERMENTUOTA VYNUOGIŲ MISA

Šį produktą galima pagaminti ilgai auginant vynuoges ir leidžiant joms lėtai sunokti. Produktas grynas ir ryškios spalvos; vidutiniškai stipraus vaisių kvapo su galimais žolės aromatais.

Ragaujant juntamas malonus rūgštumas ir subalansuotas saldumas.

Kai vertės nenurodytos, turi būti laikomasi atitinkamų ES teisės aktų.

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	1

NATŪRALŪS SALDIEJI VYNAI

Šie vynai gaminami dirbtinai nedidinant alkoholio koncentracijos. Alkoholio kiekis gaunamas vien tik fermentuojant. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra didesnė kaip 15 %, o faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne mažesnė kaip 13 %. Vartoti paruošti vynai turi būti skaidrūs ir ryškios spalvos, per gamybos procesą šie vynai įgauna patrauklią spalvą, kuri gali būti šviesesnė arba tamsesnė. Jie būna gryno, stipraus, daugialypio ir vynuogių rūšiai būdingo aromato, itin juntamas prinokusių vynuogių ir net razinų kvapas. Ragaujant juntama sodri ir malonaus skonio saldumo ir rūgštumo pusiausvyra.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija nustatyta ES teisės aktuose.

Sieros kiekis nustatytas ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	13
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	3,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	25

5. **Vyno gamybos metodai**

a) ***Pagrindiniai vynininkystės metodai***

Specifinis vynininkystės metodas

Šia nuoroda žymimiems vynams gaminti skirtų vynuogių cukraus kiekis turi būti ne mažesnis kaip 154 g/l.

Vynuogių, misos ir vyno tvarkymo metodai ir fermentavimo ir sandėliavimo procesų kontrolė padeda užtikrinti aukščiausios kokybės vynų, kurie išlaikomo tradicines šia nuoroda žymimų vynų savybes, gamybą.

Auginimo metodai

Auginimo praktika yra tradicinė, didžiausias sodinimo tankumas – 3 000 vynmedžių viename hektare.

Vynmedžius leidžiama laistyti tik tuomet, kai būtina užtikrinti jų išgyvenamumą ir kokybę arba šią pagerinti. Nauji sodiniai, atsodinti vynmedžiai arba pakaitiniai sodiniai taip pat turi būti laistomi. Per pirmuosius trejus auginimo metus laistyti galima bet kuriuo metų laiku.

b) ***Didžiausia išeiga***

10 000 kg vynuogių iš hektaro

74 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Auginimo vietovę sudaro šios Tenerifės salos savivaldybės: *Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario* ir *Santa Cruz de Tenerife*.

7. **Pagrindinės vyninių vynuogių veislės**

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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

BALTASIS, RAUDONASIS IR ROŽINIS VYNAS

Nors visos Kanarų salos yra vulkaninės kilmės, Takorontės-Asentecho dirvožemis susiformavo kitu būdu – jame daug sunkus priemolio ir dumblingo priemolio. Iš čia auginamų vynuogių gaminami subalansuoti, gaivūs ir ilgai išliekančio skonio baltieji vynai ir tinkamos sudėties raudonieji vynai, pasižymintys puikia skonio pusiausvyra, geros kokybės taninais ir stipriu bei ilgai išliekančiu poskoniu. Iš šiame dirvožemyje išaugintų vynuogių gaminami rožiniai vynai pasižymi gera rūgštumo ir gaivumo pusiausvyra.

LIKERINIS VYNAS

Daugelyje vietovių dėl jose vyraujančio mikroklimato, kurį lemia vietos ir dirvožemio savybės bei pasatas, kai kurių veislių vynuogės nepakankamai sunoksta, kad iš jų būtų galima gaminti natūralius saldžiuosius vynus. Todėl tiems gaivaus ir atitinkamų veislių vynuogėms būdingo aromato vynams gaminti tradiciškai naudotas vyno alkoholis. Ilgiau brandinamuose vynuose atsiskleidžia daugiau juslinių savybių.

PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS

Vynmedžių auginimo laikotarpis rajone trunka pakankamai, kad būtų galima gaminti pusiau putojantį vyną. Dėl vietovėje vyraujančios pastovios temperatūros ir gausios saulės šviesos vynuogės auga ilgai ir sunoksta lėtai. Iš jų gaminamas malonaus, gaivaus skonio ir stipraus vaisinio aromato vynas.

PUTOJANTIS VYNAS

„Tacoronte-Acentejo“ vynuogės auga ilgai ir noksta lėtai. Taip yra dėl to, kad geografinėje vietovėje vyrauja pastovi temperatūra, per metus iškrenta 450–550 mm kritulių ir nėra šalnų pavojaus. Saulės šviesos valandų skaičius per metus – vidutiniškai 2 500 valandų, vasarą ir žiemą jis beveik nesiskiria; pučia šiaurės (pasato) vėjai, dėl kurių įvairiose vietovėse susiformuoja labai skirtingas mikroklimatas (jo skirtumai juntami net kas 100 metrų). Dėl ilgo auginimo laikotarpio ir lėto vynuogių nokimo vynas įgauna tinkamo stiprumo aromatą. Be to, dėl šių veiksnių burnoje juntamas gaivumas ir vaisių poskonis.

VYNAS IŠ PERNOKUSIŲ VYNUOGIŲ

Dėl vynmedžių formavimo pririšant prie virvių (tradicinis šiame rajone naudojamas metodas) vynuogės gauna daugiau saulės šviesos ir užtikrinama vienoda viso augalo temperatūra, todėl vaisiai pasižymi tobula skonio pusiausvyra – ragaujant nedominuoja nei saldus, nei rūgštus skonis.

IŠ DALIES FERMENTUOTA VYNUOGIŲ MISA

Tradicinė šiame rajone daugiausia naudojama vynmedžių auginimo sistema – formavimas pririšant prie virvių. Dėl tokio auginimo vynmedžius puikiai apšviečia saulė, todėl vynuogės pasižymi didele cukraus koncentracija ir iš jų galima gaminti šios rūšies vyną.

GAZUOTAS PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS

Vynmedžių auginimo laikotarpis rajone trunka pakankamai, kad būtų galima gaminti pusiau putojantį vyną. Dėl vietovėje vyraujančios pastovios temperatūros ir gausios saulės šviesos vynuogės auga ilgai ir sunoksta lėtai. Iš jų gaminamas malonaus, gaivaus skonio ir stipraus vaisinio aromato vynas. Tačiau šios kategorijos produktų gamybai labai svarbus yra žmogiškasis veiksnys, nes norint, kad vynas pasižymėtų pirmiau minėtomis savybėmis, jį būtina visiškai arba iš dalies papildyti anglies dioksidu.

RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS

„Tacoronte-Acentejo“ vynuogės auga ilgai ir noksta lėtai. Taip yra dėl to, kad geografinėje vietovėje vyrauja pastovi temperatūra, per metus iškrenta 450–550 mm kritulių ir nėra šalnų pavojaus. Saulės šviesos valandų skaičius per metus – vidutiniškai 2 500 valandų, vasarą ir žiemą jis beveik nesiskiria; pučia šiaurės (pasato) vėjai, dėl kurių įvairiose vietovėse susiformuoja labai skirtingas mikroklimatas (jo skirtumai gali būti juntami net kas 100 metrų). Dėl ilgo auginimo laikotarpio ir lėto vynuogių nokimo vynas įgauna tinkamo stiprumo aromatą. Be to, dėl šių veiksnių burnoje juntamas gaivumas ir vaisių poskonis.

Kad vynas įgytų jam būdingų savybių, labai svarbus žmogiškasis veiksnys, nes virššlėgis turi būti 3,5 baro arba didesnis, o bendra bazinio vyno alkoholio koncentracija – ne mažesnė kaip 9 tūrio %. Šia savybe rūšinis putojantis vynas skiriasi nuo putojančio vyno.

RŪŠINIS AROMATINIS PUTOJANTIS VYNAS

„Tacoronte-Acentejo“ vynuogės auga ilgai ir noksta lėtai. Taip yra dėl to, kad geografinėje vietovėje vyrauja pastovi temperatūra, per metus iškrenta 450–550 mm kritulių ir nėra šalnų pavojaus. Saulės šviesos valandų skaičius per metus – vidutiniškai 2 500 valandų, vasarą ir žiemą jis beveik nesiskiria; pučia šiaurės (pasato) vėjai, dėl kurių įvairiose vietovėse susiformuoja labai skirtingas mikroklimatas (jo skirtumai juntami net kas 100 metrų). Dėl ilgo auginimo laikotarpio ir lėto vynuogių nokimo vynas įgauna tinkamo stiprumo aromatą. Be to, dėl šių veiksnių burnoje juntamas gaivumas ir vaisių poskonis.

Specifines šių vynų ypatybes (visų pirma jų aromatą) daugiausia lemia gaminant šia nuoroda žymimą vyną naudojamos Komisijos patvirtintos veislės, taip pat vietovės dirvožemio bei klimato savybės.

VYNAS IŠ VYTINTŲ VYNUOGIŲ

Vynmedžius veikianti saulės šviesa (vidutiniškai 2 500 saulėtų valandų per metus) ir pastovi temperatūra (per visus metus skirtumas niekada neviršija 10 °C), taip pat sklypų planavimas (kuo labiau orientuojant į saulę) sudaro sąlygas užauginti puikiai sunokusias vynuoges, iš kurių gaminami saldumo ir rūgštumo pusiausvyra pasižymintys vynai.

NATŪRALŪS SALDIEJI VYNAI

Dėl vynmedžių formavimo pririšant prie virvių (tradicinis šiame rajone naudojamas metodas) vynuogės gauna daugiau saulės šviesos ir užtikrinama vienoda viso augalo temperatūra, todėl vaisiai pasižymi tobula skonio pusiausvyra – ragaujant nedominuoja nei saldus, nei rūgštus skonis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Kitų sąlygų tipas

Pakavimas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Gaminant šiuos kilmės vietos nuoroda žymimus vynus taikomi įvairūs kiti vynininkystės metodai, kurie gali turėti įtakos galutinėms vynų savybėms, konkrečioms ypatybėms ir nedideliems skirtumams. Pakuojant vynus ne nustatytoje geografinėje vietovėje būtų neįmanoma užtikrinti galutinio produkto kokybės, nes jį reikėtų pervežti į pakavimo cechus. Tai reikštų nereikalingą produkto tvarkymą, dėl kurio galėtų nukentėti vyno kokybė ir sauga.

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Kitų sąlygų tipas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Vynų, kuriems suteikta ši nuoroda, etiketėse turi būti aiškiai pateikta nuoroda „Tenerife“.

Taip pat galima nurodyti rajono pavadinimą „Anaga“, jei vynui gaminti naudojamos vynuogės yra tik iš to rajono ir jei vynas buvo pagamintas tame rajone.

10. **Nuoroda į produkto specifikaciją**

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