DEĊIŻJONI TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI

tat-2 ta' Awwissu 2018

dwar il-pubblikazzjoni f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* ta' applikazzjoni għal emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal denominazzjoni fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(Tacoronte-Acentejo (DOP))

(2018/C 272/03)

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jħassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KEE) Nru 922/72, (KEE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007 ([1]), u b'mod partikolari l-Artikolu 97(3) tiegħu,

Billi:

(1) Spanja bagħtet applikazzjoni għal emenda fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni "Tacoronte-Acentejo" skont l-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

(2) Il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni u kkonkludiet li l-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Artikoli 93 sa 96, fl-Artikolu 97(1) u fl-Artikoli 100, 101 u 102 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 ġew issodisfati.

(3) Sabiex tippermetti l-preżentazzjoni ta' dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, l-applikazzjoni għal emenda fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni "Tacoronte-Acentejo" jenħtieġ li tiġi ppubblikata f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*,

IDDEĊIEDA KIF ĠEJ:

Artikolu uniku

L-applikazzjoni għal emenda fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni "Tacoronte-Acentejo" (DOP) skont l-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tinsab fl-Anness ta' din id-Deċiżjoni.

Skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-pubblikazzjoni ta' din id-Deċiżjoni tagħti d-dritt li wieħed joġġezzjona għall-emenda fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott imsemmija fl-ewwel paragrafu ta' dan l-Artikolu fi żmien xahrejn mid-data tal-pubblikazzjoni tagħha f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Magħmul fi Brussell, it-2 ta' Awwissu 2018.

Għall-Kummissjoni

Phil HOGAN

Membru tal-Kummissjoni

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANNESS

“TACORONTE-ACENTEJO”

PDO-ES-A0115-AM03

Data tal-applikazzjoni: 17.11.2015

TALBA GĦAL EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

1. **Regoli applikabbli għall-emenda**

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Emenda mhux minuri

2. **Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda**

2.1. *Ġew miżjuda kategoriji ġodda ta' prodotti*

Ġew emendati l-punti 2 u 7.d tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punti 3, 4 u 8 tad-Dokument Uniku.

L-inklużjoni ta' kategoriji ġodda ta' prodotti tirrifletti l-fatt li dawn il-prodotti kienu diġà qed jiġu prodotti fiż-żona tal-produzzjoni, b'varjetajiet tipiċi ta' “Tacoronte-Acentejo”, għalkemm dawn ma kinux inbigħu taħt iċ-ċertifikazzjoni tad-DOP. Għalhekk, l-emenda proposta hija maħsuba wkoll biex tkopri ċerti prodotti li storikament ġew prodotti fiż-żona protetta u huma previsti mir-Regolament (UE) Nru 1308/2013, bħal:

— Inbid spumanti

— Inbid spumanti ta' kwalità

— Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

— Inbid semispumanti

— Inbid semispumanti bil-gass

— Inbid minn għeneb imqadded

— Most tal-għeneb iffermentat parzjalment

Id-definizzjoni mogħtija għall-inbejjed spumanti “Tacoronte-Acentejo” kienet tikkostitwixxi restrizzjoni fil-kummerċ, billi ġew prodotti nbejjed spumanti li ma segwewx il-metodu tradizzjonali, u li ma setgħux jiġu ċċertifikati bid-DOP. Għalkemm din il-prassi ma hijiex karatteristika tat-Tacoronte Acentejo DOP - jew esklużiva għalih, din ir-riferenza tneħħiet. Il-permess ingħata wkoll għall-produzzjoni ta' nbejjed spumanti bl-użu ta' kwalunkwe wieħed mill-metodi awtorizzati, li huma dawk li kienu jintużaw fid-distrett, iżda li ma kinux inklużi dak iż-żmien minħabba li kien meqjus li huwa biss l-inbid li jitqies li huwa ta' kwalità ogħla li għandu jkun inkluż.

2.2. *Tneħħija tar-restrizzjoni fuq il-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum*

Il-punt 2.a.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Dan jinvolvi t-tneħħija tar-restrizzjoni msemmija qabel dwar qawwa alkoħolika minima effettiva skont il-volum li l-inbejjed ta' “Tacoronte-Acentejo” tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta għandhom ikollhom.

Id-domanda tal-konsumaturi miexja lejn inbejjed li huma baxxi fil-qawwa alkoħolika. Din ix-xejra ġiet xprunata fil-parti l-kbira minn messaġġi ppreżentati biex il-pubbliku ġenerali jsir konxju tal-ħtieġa li wieħed jadotta stil ta' ħajja tajjeb għas-saħħa.

Sa issa, l-inbejjed “Tacoronte-Acentejo” DOP inbigħu b'qawwa alkoħolika minima li kienet ogħla minn dik stipulata fil-leġiżlazzjoni, għalkemm din ma kinitx karatteristika distintiva ta' dawk l-inbejjed. Għalkemm fid-distrett dejjem ġew prodotti nbejjed b'qawwa inferjuri minn dik stabbilita fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, sa ftit snin ilu dawn l-inbejjed ma tqisux li kienu tal-aħjar kwalità minħabba l-istabbilità baxxa tagħhom. L-avvanzi teknoloġiċi taw dawn l-inbejjed - li kienu diġà qed jiġu kkummerċjalizzati, minkejja li ma kellhomx il-protezzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini - l-istabbiltà meħtieġa.

L-emenda proposta tiftaħ firxa ta' possibbiltajiet għall-bejgħ ta' prodotti li diġà jeżistu fid-distrett, mingħajr ma jitilfu l-karatteristiċi essenzjali u distintivi taż-żona ġeografika protetta, b'kunsiderazzjoni tal-fatt li dawn il-karatteristiċi huma dovuti għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima u għall-varjetajiet ta' dwieli mkabbra f'din iż-żona.

Sal-lum, l-inbejjed prodotti fiż-żona ġeografika protetta, tqiegħdu fuq is-suq bil-varjetajiet u l-kundizzjonijiet klimatiċi u tal-ħamrija tad-DOP. Madankollu, dawn l-inbejjed ma kinux ma ġewx iċċertifikati minħabba li għandhom kontenut ta' alkoħol aktar baxx.

Aħna nqisu li din l-emenda, li hija li titnaqqas il-qawwa alkoħolika minima tal-inbejjed, se tissodisfa d-domanda tal-konsumaturi u tippromwovi l-bejgħ ta' inbejjed li diġà jeżistu f'dan id-distrett. Dan ser jikkontribwixxi għall-objettivi tal-Kummissjoni Ewropea fir-rigward li jiġu evitati r-restrizzjonijiet kummerċjali, dment li jinżammu l-karatteristiċi intrinsiċi tal-prodotti koperti bid-DOP.

2.3. *Bidla fil-limiti fuq il-qawwa alkoħolika totali*

Ġew emendati l-punt 2.a.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

B'riżultat tal-emenda ġġustifikata fil-qawwa alkoħolika proprja, għandha tiġi emendata l-qawwa alkoħolika totali.

B'definizzjoni, il-qawwa alkoħolika totali hija l-qawwa alkoħolika propja kif ukoll il-kontenut taz-zokkor riduċenti (f'g/l) diviżi b'17, jiġifieri:

Qawwa Alkoħolika Totali = Qawwa Alkoħolika Proprja + Kontenut taz-Zokkor Riduċenti (f'g/l)/17.

Il-bidla tal-valur għal qawwa alkoħolika proprja mingħajr ma tinbidel il-konċentrazzjoni taz-zokkor neċessarjament tbiddel il-qawwa alkoħolika proprja.

Barra minn hekk, il-limitu minimu għal inbejjed ħelwin b'mod naturali tela' minn 15,6 % vol. għal 15 % vol. minħabba li l-iffissar tal-limitu minimu għal 15,6 % kien meqjus bħala restrittiv, billi nbejjed ħelwin b'mod naturali b'qawwa alkoħolika ta' bejn 15 u 15,6 % għandhom karatteristiċi organolettiċi li jagħmluhom perfettament adatti biex jiġu koperti mid-DOP.

2.4. *Bidliet fil-limiti ta' aċidità volatili*

Ġew emendati l-punt 2.a.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Fir-rigward tal-emenda proposta għal aċidità volatili, għandu jiġi nnutat li x-xejriet fis-swieq tal-konsumaturi għall-inbejjed koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini "Tacoronte-Acentejo" wasslu għal bidla gradwali fil-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid f'dawn l-aħħar snin.

Fid-dawl tal-preferenzi attwali tal-konsumaturi, kien hemm it-triplikar fil-produzzjoni ta' nbejjed b'zokkor residwu, ta' inbejjed imqaddma fil-bittija, u ta' nbejjed ta' varjetà unika magħmulin minn varjetajiet li huma kumplessi biex jiġu ġestiti.

Madankollu, peress li l-inbid huwa xarba aċiduża min-natura tiegħu stess, ħafna nbejjed ta' kwalità ta' din id-DOP jkollhom valuri ta' aċidità volatili ta' bejn 0,8 u 1,0 g/l ta' aċidu aċetiku mingħajr ma jkollhom dik it-togħma xejn pjaċevoli. Dan huwa mirfud mill-klassifikazzjonijiet tajbin mogħtija minn esperti tal-panel tad-dewqan fl-analiżi organolettika tagħhom għal ċerti nbejjed li, f'termini fiżikokimiċi, kellhom valuri ta' aċidità volatili ogħla minn 0,8 g/l — il-limitu stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li qed tiġi emendata.

Fl-inbid, l-aċidità volatili mhijiex karatteristika li l-konsumatur jikkunsidra wisq, sakemm ma tkunx wisq evidenti fl-inbid u ddejjaq lil min ikun qed jixorbu, jew li tibdel b'mod sinifikanti l-karatteristiċi organolettiċi mixtieqa.

Għalhekk inqisu li l-limitu fuq l-aċidità volatili għandha tiġi emendata b'tali mod li nbejjed b'armonija perfetta u bbilanċjati perfettament ikunu jistgħu jinbigħu anki jekk dawn jaqbżu l-limiti stabbiliti bħalissa mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott fis-seħħ.

2.5. *Bidliet fi pressjoni żejda*

Il-Punt 2.a.9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat. Id-Dokument Uniku ma nbidilx.

Barra minn hekk, il-minimu ta' pressjoni eċċessiva għall-inbejjed spumanti naqas minn 3,5 bar għal 3 bar, peress li l-iffissar tal-limitu għal 3,5 bar tqies bħala restrittiv, billi l-inbejjed spumanti magħmula u soġġetti għal pressjonijiet li jvarjaw minn 3 sa 3,5 għandhom ukoll karatteristiċi organolettiċi u karatteristiċi oħra li jagħmluhom adatti perfettament biex jiġu kopert mid-DOP.

2.6. *Korrezzjoni ta' żball tipografiku*

Il-Punt 2.b tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat. Dan ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li qed jiġi emendat, minħabba żball tipografiku l-kelma "aħmar" ma deheritx fir-referenza għall-inbejjed spumanti, meta kienet qed issir referenza għal dawn l-inbejjed fid-deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi tagħhom. Dan għandu jiġi kkoreġut billi l-inbejjed ħomor huma preċiżament l-inbejjed li huma l-aktar karatteristiċi taż-żona protetta.

2.7. *Adattament tal-kontenut taz-zokkor*

Ġew emendati l-punt 3.a.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Sabiex jinbidel il-limitu minimu tal-qawwa alkoħolika proprja għall-inbejjed ta' din id-DOP, huwa meħtieġ li tiġi żgurata l-maturazzjoni ottimali tal-għeneb. Għalkemm il-konċentrazzjoni taz-zokkor tal-għeneb li kien ta' 170 g/l fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott qed tiġi emendata, din il-konċentrazzjoni tidher eċċessiva meta jiġu prodotti prodotti b'livell baxx ta' alkoħol. Minħajr ma ninsew li huwa meħtieġ li jiġu żgurati maturazzjoni u kwalità tal-għenba ottimali, din il-konċentrazzjoni jenħtieġ li titnaqqas b'mod bilanċjat sa 154 g/l.

2.8. *L-inklużjoni ta' prattiki li diġà qed jintużaw*

Il-Punt 3.a.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat. Dan ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

Ġiet miżjuda prattika enoloġika ma dak li kien diġà qed isir. Ġiet inkluża sabiex l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jikkonforma mal-leġiżlazzjoni Ewropea fis-seħħ.

Għal din ir-raġuni, il-mosti tal-għeneb (mosti tal-għeneb, ikkonċentrati u parzjalment iffermentati) li jissodisfaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fir-regoli Ewropej u l-kundizzjonijiet ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġew inklużi.

2.9. *Bidla f'isem ir-reġistru*

Il-Punt 8.b.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat. Dan ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

Id-denominazzjoni "Reġistru tal-ibbottiljar tal-inbid" tinbidel għal "Reġistru tal-imballaġġ tal-inbid" minħabba li l-ibbottiljar tal-inbid mhuwiex l-uniku tip ta' imballaġġ. Peress li huma wkoll permessi kontenituri oħra, il-kelma "imballaġġ" hija aktar preċiża.

2.10. *L-eliminazzjoni tar-restrizzjonijiet fuq l-ippakkjar*

Il-Punt 8.b.10 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat. Dan ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

Din l-emenda hija maħsuba biex tiffaċilita r-rilassament - u finalment it-tneħħija - ta' restrizzjoni stabbilita fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li qed tiġi emendata.

Il-produtturi esprimew ruħhom ripetutament (f'sessjonijiet plenarji u f'laqgħat) dwar id-diffikultà involuta fil-fatt li jkollhom ibigħu l-prodotti tagħhom esklużivament fi fliexken tal-ħġieġ. Għal din ir-raġuni, aħna qiesna li din ir-restrizzjoni jenħtieġ li titneħħa u li l-produtturi għandhom jitħallew jagħżlu minn opzjonijiet differenti ta' ppakkjar permessi mir-regolamenti, dment li tiġi ssalvagwardjata l-kwalità tal-prodott.

Fi ftit kliem, din l-emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott mhijiex maħsuba bl-ebda mod biex tneħħi mill-karatteristiċi speċjali tal-inbejjed DOP. Dawn l-inbejjed ikomplu jżommu l-istess rabta mal-ambjent ġeografiku u l-istess karatteristiċi organolettiċi stipulati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li qed tiġi emendata. L-unika intenzjoni tagħna hija li nirrikonoxxu r-realtà tas-sitwazzjoni billi jiġu nklużi prodotti li kienu diġà qed jinbiegħu fiż-żona ġeografika, għalkemm minħajr protezzjoni, billi jiġu segwiti l-metodi, il-varjetajiet u t-tekniki tad-Denominazzjoni stess.

DOKUMENT UNIKU

1. **Denominazzjoni reġistrata**

Tacoronte-Acentejo

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3. Inbid likur

4. Inbid spumanti

5. Inbid spumanti ta' kwalità

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

8. Inbid semispumanti

9. Inbid semispumanti bil-gass

11. Most tal-għeneb iffermentat parzjalment

15. Inbid minn għeneb imqadded

16. Inbid magħmul minn għeneb misjur iżżejjed

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/tal-inbejjed**

INBEJJED (ĦOMOR, BOJOD U ROSÉ)

L-inbejjed li jinħarġu għall-konsum għandhom ikunu puri u kkuluriti b'kuluri jgħajtu fid-dehra tagħhom, skont il-firxa tal-kulur; abjad, roża jew aħmar, b'aroma qawwija li minnha jkunu jistgħu jiġu identifikati l-karatteristiċi tal-materja prima li jkunu magħmula minnha. Dawn se jkunu puri, b'togħma ta' frott u ta' intensità li tvarja, b'palat frisk, mimli togħma u bbilanċjat sew. Jekk jgħaddu minn proċess ta' maturazzjoni, dawn għandhom ikollhom il-karatteristiċi ta' riħa u togħma assoċjati mat-tali maturazzjoni.

Kontenut massimu ta' kubrit b'konformità mal-leġislazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18

INBID LIKUR

L-inbejjed li jinħarġu għall-konsum għandu jkollhom kulur attraenti li jvarja minn intens għal aktar intens għall-inbejjed ta' vendemmja ixjaħ. L-aromi għandhom ikunu kumplessi u qawwija, b'noti qawwija ta' għeneb maturi - u anke żbib - evokattivi tal-varjetà tal-għeneb. Fil-palat, il-bilanċ bejn l-alkoħol, il-ħlewwa u l-aċidità għandu jinħass. Jekk jgħaddu minn proċess ta' maturazzjoni, dawn għandhom ikollhom il-karatteristiċi ta' riħa u togħma assoċjati mat-tali maturazzjoni.

Kontenut massimu ta' kubrit b'konformità mal-leġislazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	17,5
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	15
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	25

INBID SPUMANTI, INBID SPUMANTI TA' KWALITÀ U NBID SPUMANTI AROMATIKU TA' KWALITÀ

L-inbejjed li jinħarġu għall-konsum għandhom ikunu puri u jleqqu b'kulur minn isfar ċar sa isfar dehbi meta jsiru minn varjetajiet ta' għeneb abjad. Meta jsiru minn varjetajiet ta' għeneb aħmar għandhom ikollhom firxa ta' kuluri li tvarja minn roża kulur il-frawli sa sfumaturi tal-kulur tal-qoxra tal-basal aħmar. Il-bżieżaq għandhom ikunu żgħar u sferiċi u li jiġu rilaxxati b'mod kontinwu u b'mod konsistenti. Fl-imnieħer, l-aroma għandha tkun ċara, intensa, kumplessa, b'togħma ta' frott u varjetali. Għandhom ikunu qawwijin fil-palat minħabba r-rilaxx tad-dijossidu tal-karbonju, li jżid il-vivaċità, b'togħma ta' frott li tippersisti fil-ħalq, li tippreżenta firxa ta' togħmiet.

Qawwa alkoħolika totali minima:

Inbid spumanti: 8,5 % vol

Inbid spumanti ta' kwalità: 9 % vol

Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità: 10 % vol

Kontenut massimu tal-qawwa alkoħolika totali skont il-leġiżlazzjoni tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika reali minima (f'% tal-volum)	6
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

INBID SEMISPUMANTI, INBID SEMISPUMANTI BIL-GASS

Inbejjed sofor lewn it-tibna, puri u bi bżieżaq fini, b'intensità minn medja sa għolja. Inbejjed ċari b'aromi tal-frott u florali b'sfumaturi tal-balsamiku, sħaħ, pikkanti, u xi ftit aċidiċi, b'noti sottili ta' frott imnixxef fit-togħma li tippersisti fil-ħalq wara x-xorb.

Għal prodotti bojod u rosé, l-inbejjed semispumanti u l-inbejjed semispumanti bil-gass ikunu simili għad-dehra tal-inbejjed bojod u rożé.

Qawwa alkoħolika totali minima: 9 % vol

Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-leġiżlazzjoni tal-UE.

Il-kontenut tal-kubrit b'konformità mal-leġislazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	7
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18

L-INBID MINN GĦENEB MISJUR IŻŻEJJED U L-INBID PRODOTT MINN GĦENEB IMQADDED

L-inbejjed li jinħarġu għall-konsum għandhom ikunu ċari u jleqqu. Dan il-proċess ta' produzzjoni għandu jagħtihom kulur attraenti li jvarja minn kulur inqas intens sa kulur iktar intens. Aromi indaf, intensi, kumplessi u varjetali b'noti qawwija ta' għeneb misjur u anki ta' żbib. Fil-palat, jispikka l-bilanċ sħiħ u bnin bejn il-ħlewwa u l-aċidità.

Qawwa alkoħolika proprja minima:

Inbid minn għeneb imqadded: 9 % vol.

Inbid minn għeneb misjur iżżejjed: 12 % vol

Qawwa alkoħolika totali minima:

Inbid minn għeneb imqadded: 16 % vol.

Inbid minn għeneb misjur iżżejjed: 15 % vol

Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-leġiżlazzjoni tal-UE.

Il-kontenut tal-kubrit b'konformità mal-leġislazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18

MOST PARZJALMENT IFFERMENTAT

Il-perjodu twil ta' tkabbir u l-maturazzjoni bil-mod tal-għeneb jagħmlu possibbli l-produzzjoni ta' dan il-prodott. Huwa ċar u jleqq fid-dehra. Meta jinxtamm, tispikka l-aroma ta' frott possibilment b'noti ta' ħaxix ta' intensità medja.

Mad-dewqan, il-prodott għandu aċidità tajba bi ħlewwa bbilanċjata.

Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, għandha titħares il-leġiżlazzjoni xierqa tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	1

INBEJJED ĦELWIN B'MOD NATURALI

Dawn huma dawk l-inbejjed magħmula mingħajr ma tiżdied b'mod artifiċjali l-qawwa alkoħolika tagħhom. Il-kontenut ta' alkoħol ġej kollu kemm hu mill-fermentazzjoni. Il-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum taqbeż il-15 % vol. u l-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum għandha tkun ta' mill-inqas 13 % vol. L-inbejjed imħejjija għall-konsum għandhom ikunu puri u jleqqu u l-proċess ta' produzzjoni għandu jtihom kulur attraenti li jvarja minn inqas intens għal iktar intens. Aromi nodfa, intensi, kumplessi u varjetali b'noti qawwija ta' għeneb misjur u anki ta' żbib. Fil-palat, jispikka l-bilanċ sħiħ u bnin bejn il-ħlewwa u l-aċidità.

Qawwa alkoħolika totali minima: 15 % vol.

Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-leġiżlazzjoni tal-UE.

Kontenut tal-kubrit f'konformità mal-leġislazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	13
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	25

5. **Metodi tal-prassi enoloġika**

a. ***Prattiki enoloġiċi essenzjali***

Il-prattika enoloġika speċifika

L-għeneb għall-produzzjoni ta' nbejjed koperti minn din id-denominazzjoni se jkollu kontenut minimu taz-zokkor ta' 154 g/l.

It-tekniki użati fl-ipproċessar tal-għeneb, il-most u l-inbid, il-kontroll tal-fermentazzjoni u l-proċess ta' ħżin jagħtu inbejjed tal-ogħla kwalità, filwaqt li jinżammu l-kwalitajiet tradizzjonali tat-tipi ta' inbejjed koperti minn din id-denominazzjoni.

Prattiki ta' tkabbir:

Il-prattiki tat-tkabbir għandhom ikunu prattiki tradizzjonali u d-densità massima tat-tħawwil għandha tkun ta' 3 000 dielja għal kull ettaru.

L-irrigazzjoni tad-dwieli għandha ssir biss sabiex jiġu żgurati s-sopravivenza tad-dielja u l-kisba jew t-titjib tal-kwalità. Għandha ssir irrigazzjoni wkoll lill-pjantaġġuni ġodda, lir-ripjantaġġjuni, jew lill-pjantaġġuni ta' sostituzzjoni. L-irrigazzjoni tista' ssir matul is-sena kollha fl-ewwel tliet snin ta' tkabbir.

b. ***Rendimenti massimi***

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

74 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ddefinita**

Iż-żona tal-produzzjoni hija magħmula mill-muniċipalitajiet li ġejjin fuq il-gżira ta' Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario, u Santa Cruz de Tenerife.

7. **Għeneb tal-inbid ewlieni**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/tar-rabtiet**

INBID ABJAD, INBID AĦMAR U INBID ROSÉ

Għalkemm il-Gżejjer Kanarji huma kollha ta' oriġini vulkanika, il-ħamrija ta' Tacoronte-Acentejo żviluppat b'mod differenti; ikkaratterizzata minn trab ġulġlieni tafli u xaħx tafli. Hija tipproduċi nbejjed bojod li jkunu bilanċjati, friski, u dewwiema, u nbejjed ħomor strutturati tajjeb bi sfumaturi bbilanċjati sew, b'tannini ta' kwalità tajba, u b'togħma qawwija li tippersisti fit-tul fil-ħalq wara x-xorb. L-inbejjed rosé minn din il-ħamrija għandhom il-bilanċ ġust bejn l-aċidità u l-freskezza.

INBID LIKUR

L-għadd kbir ta' mikroklimi maħluqa mill-art, mill-ħamrija, u bl-influwenza tal-irjieħ aliżej ifisser li ċerti varjetajiet ma jilħqux l-aħjar grad ta' maturazzjoni għall-produzzjoni tal-inbejjed ħelwin b'mod naturali. Għalhekk l-alkoħol etiliku kien użat tradizzjonalment biex jipproduċi dawn it-tipi ta' inbejjed, li jkollhom riħa friska u huma tipiċi tal-varjetà rilevanti. Dawn l-inbejjed isiru aktar kumplessi meta jgħaddu minn proċess ta' maturazzjoni.

INBID SEMISPUMANTI

Il-perjodu tat-tkabbir tad-dwieli fid-distrett irendi possibbli l-produzzjoni tal-inbejjed semispumanti. Il-konsistenza tat-temperatura f'din iż-żona u d-dawl tax-xemx abbundanti jippermettu perjodu ta' tkabbir twil u l-maturazzjoni bil-mod tal-għeneb. Dan jipproduċi inbejjed delikati, b'togħma ta' frott qawwija li jinħassu vivaċi fil-ħalq.

INBID SPUMANTI

Il-dwieli tat-Tacoronte-Acentejo għandhom perjodu tat-tkabbir twil u jimmaturaw bil-mod. Dan huwa minħabba l-konsistenza kbira fit-temperatura fiż-żona ġeografika, fejn hemm bejn 450 u 550 mm ta' xita fis-sena u l-ebda riskju ta' ġlata. Iż-żona għandha medja ta' 2 500 siegħa xemx fis-sena u ftit varjazzjoni bejn is-sajf u x-xitwa, bi rjieħ mit-Tramuntana (aliżej), li jipproduċu varjetà kbira ta' mikroklimi li jikkuntrastaw bil-qawwi, li huma evidenti anki f'distanza ta' 100 metru. Il-perjodu twil ta' tkabbir u l-maturazzjoni bil-mod tal-għeneb ifissru li l-inbejjed jiksbu intensità aromatika tajba. Dawn il-fatturi jipproduċu wkoll is-sensazzjoni vivaċi fil-ħalq u t-togħma ta' frott li tippersisti fil-ħalq.

INBID MINN GĦENEB MISJUR IŻŻEJJED

Ix-xebliek tad-dwieli mal-ħbula biex jieħdu l-qagħda, li huwa l-metodu tradizzjonali f'dan id-distrett, itejjeb l-esponiment għax-xemx u jiżgura temperatura uniformi mal-pjanta kollha, li jirriżulta f'ekwilibriju perfett, u jenfasizza l-bilanċ fuq il-palat bejn il-ħlewwa u l-aċidità f'dawn l-inbejjed.

MOST PARZJALMENT IFFERMENTAT

Is-sistema ta' kultivazzjoni tradizzjonali li tintuża l-aktar f'dan id-distrett hija "ix-xebliek tad-dwieli mal-ħbula biex jieħdu l-qagħda". Din is-sistema tippromwovi livell għoli ta' esponiment tad-dielja għax-xemx, u b'hekk l-għeneb jikseb konċentrazzjoni għolja taz-zokkor, li tgħin il-produzzjoni ta' dan it-tip ta' inbid.

INBID SEMISPUMANTI BIL-GASS

Il-perjodu tat-tkabbir tad-dwieli fid-distrett irendi possibbli l-produzzjoni tal-inbejjed spumanti. Il-konsistenza tat-temperatura f'din iż-żona u d-dawl tax-xemx abbundanti jippermettu perjodu twil ta' tkabbir u l-maturazzjoni bil-mod tal-għeneb. Dan jipproduċi inbejjed delikati, b'togħma ta' frott qawwija, li jinħassu vivaċi fil-ħalq. Madankollu, il-fattur uman huwa determinanti għal din il-kategorija billi tinħtieġ ż-żieda totali jew parzjali tad-diossidu tal-karbonju sabiex jinkisbu l-karatteristiċi msemmija hawn fuq.

INBID SPUMANTI TA' KWALITÀ

Id-dwieli ta' Tacoronte-Acentejo għandhom perjodu twil tat-tkabbir u jimmaturaw bil-mod. Dan huwa minħabba l-konsistenza kbira fit-temperatura fiż-żona ġeografika, fejn hemm bejn 450 u 550 mm ta' xita fis-sena u l-ebda riskju ta' ġlata. Iż-żona għandha medja ta' 2 500 siegħa xemx fis-sena u ftit varjazzjoni bejn is-sajf u x-xitwa, bi rjieħ mit-Tramuntana (aliżej), li jipproduċu varjetà kbira ta' mikroklimi li jikkuntrastaw bil-qawwa, li d-differenzi bejniethom huma evidenti anki f'distanza ta' 100 metru. Il-fażi twila ta' tkabbir u l-maturazzjoni bil-mod tal-għeneb ifissru li l-inbejjed jiksbu intensità aromatika tajba. Dawn il-fatturi jipproduċu wkoll is-sensazzjoni vivaċi fil-ħalq u t-togħma ta' frott li tippersisti fil-ħalq.

Il-fattur uman huwa essenzjali biex jinkisbu l-karatteristiċi ta' dan l-inbid, filwaqt li l-pressjoni żejda trid ikun akbar minn jew ugwali għal 3,5 bar, kif ukoll il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid bażiku, għandha tkun talanqas 9 % vol. Din il-karatteristika se tiddeferenzjah mill-kategorija tal-inbid spumanti.

INBID SPUMANTI AROMATIKU TA' KWALITÀ

Id-dwieli ta' Tacoronte-Acentejo għandhom perjodu twil ta' żmien tat-tkabbir u jimmaturaw bil-mod. Dan huwa minħabba l-konsistenza kbira fit-temperatura fiż-żona ġeografika, fejn hemm bejn 450 u 550 mm ta' xita fis-sena u l-ebda riskju ta' ġlata. Iż-żona għandha medja ta' 2 500 siegħa xemx fis-sena u ftit varjazzjoni bejn is-sajf u x-xitwa, bi rjieħ mit-Tramuntana (aliżej), li jipproduċu varjetà kbira ta' mikroklimi li jikkuntrastaw bil-qawwi, li huma evidenti anki f'distanza ta' 100 metru. Il-perjodu twil ta' tkabbir u l-maturazzjoni bil-mod tal-għeneb ifissru li l-inbejjed jiksbu intensità aromatika tajba. Dawn il-fatturi wkoll jipproduċu s-sensazzjoni vivaċi fil-ħalq u t-togħma ta' frott li tippersisti fil-ħalq.

Il-varjetajiet użati f'din id-Denominazzjoni, li huma fost dawk li huma awtorizzati mill-Kummissjoni, flimkien mal-kwalitajiet tal-ħamrija u tal-klima huma, fil-biċċa l-kbira tagħhom, responsabbli għall-karatteristiċi speċifiċi ta' dawn l-inbejjed, bl-enfasi tkun l-intensità tal-aroma tagħhom.

INBID MINN GĦENEB IMQADDED

L-esponiment għad-dawl tax-xemx (medja ta' 2 500 siegħa fis-sena), l-uniformità ta' temperatura (b'differenza matul is-sena ta' inqas minn 10 °C), li għalihom hija soġġetta l-pjanta, flimkien ma' tqassim tal-uċuħ tar-raba' (orjentati għal massimu ta' esponiment għax-xemx), jippermetti għal żvilupp perfett, b'enfasi fuq il-bilanċ bejn il-ħlewwa u l-aċidità f'dawn l-inbejjed.

INBEJJED ĦELWIN B'MOD NATURALI

Ix-xebliek tad-dwieli mal-ħbula biex jieħdu l-qagħda, li huwa l-metodu tradizzjonali f'dan id-distrett, itejjeb l-esponiment għax-xemx u jiżgura temperatura uniformi mal-pjanta kollha, li jirriżulta f'ekwilibriju perfett, u jenfasizza l-bilanċ fuq il-palat bejn il-ħlewwa u l-aċidità f'dawn l-inbejjed.

9. **Kundizzjonijiet essenzjali oħra**

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni oħra:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Il-produzzjoni tal-inbejjed b'denominazzjoni ta' oriġini tispiċċa bi prattiki enoloġiċi addizzjonali ta' diversi tipi li jistgħu jaffettwaw il-karatteristiċi, il-fatturi speċifiċi u l-sfumaturi finali tagħhom. Jekk l-ippakkjar ikun sar barra miż-żona demarkata, ma jkunx possibbli li tiġi ggarantita l-kwalità tal-prodott finali, billi jkun meħtieġ li jiġi ttrasportat fis-siti tal-ippakkjar. Dan ikun jinvolvi trattament bla ħtieġa tal-prodott li jista' jagħmel ħsara lill-kwalità u lis-sikurezza tal-inbid.

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Dispożizzjonijiet oħra dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

It-tikketti tal-inbejjed koperti minn din id-denominazzjoni għandhom juru b'mod prominenti l-indikazzjoni "Tenerife".

L-isem tad-distrett "Anaga" jista' jiġi inkluż ukoll, sakemm l-għeneb użat fil-produzzjoni tal-inbid jiġi biss minn dan id-distrett, u sakemm l-inbid ikun ġie prodott f'dak id-distrett.

10. **Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

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