UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 2 augustus 2018

inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(Tacoronte-Acentejo (BOB))

(2018/C 272/03)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad [1], en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Spanje heeft een aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Tacoronte-Acentejo" ingediend overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

(2) De Commissie heeft de aanvraag onderzocht en is tot de conclusie gekomen dat aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is voldaan.

(3) Met het oog op de eventuele indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 moet de aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Tacoronte-Acentejo" worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Enig artikel

De aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Tacoronte-Acentejo" (BOB) overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit in het *Publicatieblad van de Europese Unie* het recht om uiterlijk twee maanden na de datum van de bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde wijziging van het productdossier.

Gedaan te Brussel, 2 augustus 2018.

Voor de Commissie

Phil HOGAN

Lid van de Commissie

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

„TACORONTE-ACENTEJO"

PDO-ES-A0115-AM03

Datum van aanvraag: 17.11.2015

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

1. **Regels die op de wijziging van toepassing zijn**

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 — Niet-minimale wijziging

2. **Beschrijving van en redenen voor wijziging**

2.1. *Nieuwe categorieën producten toegevoegd*

Punt 2 en punt 7, d), van het productdossier en de punten 3, 4, en 8 van het enig document zijn gewijzigd.

De opneming van nieuwe categorieën producten weerspiegelt het feit dat deze producten reeds in het productiegebied werden gemaakt, uit druivenrassen die typerend zijn voor „Tacoronte-Acentejo", hoewel ze niet onder die BOB werden verkocht. De voorgestelde wijziging heeft daarom ook betrekking op bepaalde producten die van oudsher in het beschermde gebied worden gemaakt en die zijn opgenomen in Verordening (EU) nr. 1308/2013, zoals:

— Mousserende wijn

— Mousserende kwaliteitswijn

— Aromatische mousserende kwaliteitswijn

— Parelwijn

— Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

— Wijn uit ingedroogde druiven

— Gedeeltelijk gegiste druivenmost

De voor mousserende „Tacoronte-Acentejo"-wijnen vermelde definitie vormde een handelsbeperking omdat bepaalde mousserende wijnen niet volgens de traditionele methode werden geproduceerd en niet konden worden gecertificeerd met de BOB. Hoewel deze praktijk niet kenmerkend is voor — of exclusief is voorbehouden aan — de BOB „Tacoronte Acentejo", is deze verwijzing geschrapt. Tevens is toestemming gegeven voor de productie van mousserende wijnen aan de hand van de toegestane methoden; dat zijn de methoden die in het district worden gebruikt, maar destijds niet zijn vermeld omdat werd geoordeeld dat alleen wijn die als kwaliteitsvoller wordt beschouwd, zou worden opgenomen.

2.2. *Opheffing van de beperking van het effectief alcoholvolumegehalte*

Punt 2, a), 1), van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

Dit houdt in dat de bovengenoemde beperking van het minimaal effectief alcoholvolumegehalte van wijnen met de BOB „Tacoronte-Acentejo" wordt opgeheven.

De vraag van de consument gaat meer en meer uit naar wijnen met een laag alcoholgehalte. Die trend is vooral het gevolg van boodschappen die dienen om het grote publiek bewust te maken van de noodzaak van een gezonde levensstijl.

Tot op heden werden wijnen met de BOB „Tacoronte-Acentejo" verkocht met een minimaal alcoholgehalte dat hoger was dan in de wetgeving was bepaald, hoewel dat geen karakteristiek kenmerk van die wijnen was. Hoewel in het district van oudsher wijnen worden geproduceerd met een lager alcoholgehalte dan in het productdossier is vastgesteld, werden deze wijnen tot enkele jaren geleden niet beschouwd als de meest kwaliteitsvolle wijnen vanwege hun gebrekkige stabiliteit. Dankzij de technologische ontwikkelingen hebben deze wijnen — die reeds op de markt worden gebracht, zij het zonder BOB — de nodige stabiliteit verkregen.

De voorgestelde wijziging biedt een aantal mogelijkheden voor de verkoop van producten die reeds in het gebied worden geproduceerd, zonder dat hun wezenlijke en karakteristieke kenmerken van het beschermd geografisch gebied daarbij verloren gaan, aangezien die kenmerken resulteren uit de bodem- en klimatologische omstandigheden en uit de verschillende druivenrassen die er worden verbouwd.

Tot op heden worden de wijnen die in het beschermd geografisch gebied worden geproduceerd, in de handel gebracht met vermelding van de druivenrassen en de bodem- en klimatologische omstandigheden van de BOB. Deze wijnen zijn echter nog niet gecertificeerd omdat ze een lager alcoholgehalte hebben.

Wij zijn van mening dat deze wijziging, namelijk een verlaging van het minimale alcoholvolumegehalte van de wijn, beantwoordt aan de vraag van de consument en de verkoop van reeds in het district bestaande wijnen bevordert. De wijziging moet bijdragen aan de doelstellingen van de Europese Commissie met betrekking tot de preventie van handelsbeperkingen, mits de intrinsieke kenmerken van de onder de BOB vallende producten behouden blijven.

2.3. *Wijziging van de grenswaarden voor het totaal alcoholgehalte*

Punt 2, a), 2), van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

Als gevolg van de onderbouwde wijziging van het effectief alcoholgehalte moet het totaal alcoholgehalte worden gewijzigd.

Het totaal alcoholgehalte is per definitie de som van het effectief alcoholgehalte en het gehalte reducerende suikers (in g/l) gedeeld door 17, d.w.z.:

Totaal alcoholgehalte = effectief alcoholgehalte + gehalte reducerende suikers (in g/l)/17

Het effectief alcoholvolumegehalte wijzigen zonder het suikergehalte te wijzigen, beïnvloedt noodzakelijkerwijs het totaal alcoholgehalte.

Daarnaast is de minimumgrens voor van nature zoete wijnen gezakt van 15,6 % vol naar 15 % vol omdat de minimumgrens van 15,6 % als beperkend werd beschouwd; van nature zoete wijnen met een alcoholgehalte tussen 15 en 15,6 % hebben namelijk organoleptische eigenschappen en kenmerken die ze uitstekend geschikt maken om onder de BOB te vallen.

2.4. *Wijzigingen van de grenswaarden voor het gehalte aan vluchtige zuren*

Punt 2, a), 3), van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

In verband met de voorgestelde wijziging van het gehalte aan vluchtige zuren moet worden opgemerkt dat de trends op de consumentenmarkten voor wijnen met de BOB „Tacoronte-Acentejo" de wijnbouwpraktijken de afgelopen jaren geleidelijk hebben veranderd.

In het licht van de huidige voorkeuren van de consument is de productie van wijnen met suikerresidu, in vaten gerijpte wijnen en monocepagewijnen van moeilijk te beheren druivenrassen verdrievoudigd.

Overwegende dat wijn per definitie zuur is, bevatten veel kwaliteitswijnen met deze BOB gehaltes aan vluchtige zuren tussen 0,8 en 1,0 g/l azijnzuur, zonder dat ze onaangenaam smaken. Dat blijkt ook uit de goede ratings die deskundigen in smaakpanels gaven bij de organoleptische analyse van bepaalde wijnen die in fysisch-chemisch opzicht gehaltes aan vluchtige zuren hebben van meer dan 0,8 g/l — de grenswaarde in het vigerende productdossier.

Over het algemeen heeft de consument weinig aandacht voor het gehalte aan vluchtige zuren in wijn, tenzij de zuren te uitgesproken zijn en onaangenaam zijn, of tenzij ze de gewenste organoleptische kenmerken sterk wijzigen.

Derhalve zijn wij van mening dat de bovengrens voor vluchtige zuren dient te worden gewijzigd, zodat perfect harmonieuze en evenwichtige wijnen die echter de huidige grenswaarden van het vigerende productdossier overschrijden, onder de BOB verkocht mogen worden.

2.5. *Wijzigingen van de overdruk*

Punt 2, a), 9), van het productdossier is gewijzigd. In het enig document zijn geen wijzigingen aangebracht.

Daarnaast is de minimale overdruk voor mousserende wijnen verlaagd van 3,5 bar naar 3 bar omdat de minimumgrens van 3,5 bar als beperkend werd beschouwd; mousserende wijnen die met een overdruk tussen 3 en 3,5 bar worden geproduceerd, hebben namelijk organoleptische eigenschappen en kenmerken die ze uitstekend geschikt maken om onder de BOB te vallen.

2.6. *Correctie van een redactionele fout*

Punt 2, b), van het productdossier is gewijzigd. Dit heeft geen gevolgen voor het enig document.

In het te wijzigen productdossier stond een redactionele fout: bij de verwijzing naar mousserende wijn ontbrak het woord „rood", terwijl werd verwezen naar deze wijnen bij de beschrijving van hun organoleptische kenmerken. Die fout moet worden gecorrigeerd omdat de rode wijnen precies de wijnen zijn die het kenmerkendst zijn voor het beschermde gebied.

2.7. *Aanpassing van het suikergehalte*

Punt 3, a), 1), van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

Met het oog op de wijziging van de ondergrens voor het effectief alcoholvolumegehalte van wijnen met deze BOB is het noodzakelijk een optimale rijping van de druiven te waarborgen. Hoewel het suikergehalte van de druif in het vigerende productdossier 170 g/l bedraagt, lijkt deze concentratie voor de bereiding van alcoholarme producten buitensporig hoog te zijn. Zonder uit het oog te verliezen dat het noodzakelijk is om een optimale rijping en kwaliteit van de druif te waarborgen, moet deze concentratie op een evenwichtige wijze worden verlaagd tot 154 g/l.

2.8. *Opname van reeds in gebruik zijnde procedés*

Punt 3, a), 3, van het productdossier is gewijzigd. Dit heeft geen gevolgen voor het enig document.

In het productdossier wordt een oenologisch procedé opgenomen dat reeds wordt toegepast. Door de toevoeging voldoet het productdossier aan de geldende Europese regelgeving.

Om deze reden is most (druivenmost, geconcentreerd en gedeeltelijk gegist) die voldoet aan de Europese regels en de voorwaarden van dit productdossier opgenomen.

2.9. *Wijziging van de naam van het register*

Punt 8, b), 2), van het productdossier is gewijzigd. Dit heeft geen gevolgen voor het enig document.

De naam „register van wijnbottelarijen" wordt gewijzigd naar „register van wijnverpakkingsbedrijven" omdat botteling niet de enige verpakkingswijze is. Aangezien ook andere recipiënten zijn toegestaan, is het woord „verpakking" geschikter.

2.10. *Afschaffing van verpakkingsbeperkingen*

Punt 8, b), 10), van het productdossier is gewijzigd. Dit heeft geen gevolgen voor het enig document.

Met deze wijziging wordt beoogd een beperking in het vigerende productdossier te versoepelen en uiteindelijk volledig te schrappen.

Producenten hebben zich tijdens plenaire zittingen en vergaderingen al herhaaldelijk uitgesproken over de moeilijkheden die ze ervaren om hun producten uitsluitend in glazen flessen te verkopen. Wij menen daarom dat deze beperking moet worden geschrapt en dat de producenten moeten kunnen kiezen tussen de verschillende volgens de regelgeving toegestane verpakkingswijzen, op voorwaarde dat de kwaliteit van het product wordt gewaarborgd.

Kortom, met deze wijziging van het productdossier wordt in geen enkel opzicht beoogd afbreuk te doen aan de bijzondere kenmerken van de BOB-wijnen. De wijnen blijven hetzelfde verband met de geografische omgeving behouden en dezelfde organoleptische kenmerken vertonen zoals die beschreven zijn in het vigerende productdossier. Onze bedoeling is louter de realiteit te erkennen en bepaalde producten die reeds worden verkocht in het geografische gebied, zij het zonder bescherming maar met de aan de BOB eigen zijnde methoden, variëteiten en technieken, op te nemen in de BOB.

ENIG DOCUMENT

1. **Geregistreerde naam**

Tacoronte-Acentejo

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën van wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

11. Gedeeltelijk gegiste druivenmost

15. Wijn uit ingedroogde druiven

16. Wijn uit overrijpe druiven

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

WIJN (WIT, ROOD EN ROSÉ)

Bij het in de handel brengen zijn de wijnen zuiver en kleurig van uiterlijk, afhankelijk van of het om een witte, een rode of een roséwijn gaat. Ze hebben krachtige aroma's waarin de eigenschappen van de gebruikte grondstof kunnen worden waargenomen. De wijnen zijn zuiver, fruitig en variëren qua intensiteit, met een frisse, volle en evenwichtige smaak. Indien ze een rijpingsproces hebben ondergaan, moeten de wijnen de aromatische en smaakkenmerken hebben die daarmee gepaard gaan.

Het maximale zwavelgehalte is in overeenstemming met de EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Totale minimale zuurtegraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18

LIKEURWIJN

Bij het in de handel brengen hebben de wijnen een aantrekkelijke kleur die varieert van minder tot meer intens voor wijnen van een ouder oogstjaar. De aroma's zijn complex en krachtig, met sterke toetsen van rijpe druiven — en zelfs rozijnen — die doen denken aan het druivenras. In de mond valt het evenwicht op tussen de alcohol, de zoetheid en de zuren. Indien ze een rijpingsproces hebben ondergaan, moeten de wijnen de aromatische en smaakkenmerken hebben die daarmee gepaard gaan.

Het maximale zwavelgehalte is in overeenstemming met de EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	17,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Totale minimale zuurtegraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	25

MOUSSERENDE WIJN, MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN, EN AROMATISCHE MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

Bij het in de handel brengen zijn de wijnen zuiver en licht; de wijnen verkregen uit witte druivenrassen hebben een lichtgele tot goudgele kleur. De wijnen verkregen uit rode druivenrassen variëren van aardbeirood tot de kleur van rode uien. De belletjes zijn klein en rond en stijgen doorlopend op. In de neus is het aroma helder, intens, complex, fruitig en variëtaal. In de mond zijn ze vol van smaak door de vrijkomende koolstofdioxide, die levendigheid toevoegt; de afdronk is fruitig en vertoont een waaier van smaken.

Minimaal totaal alcoholgehalte:

Mousserende wijn: 8,5 % vol

Mousserende kwaliteitswijn 9 % vol

Aromatische mousserende kwaliteitswijn 10 % vol

Het maximale totale alcoholgehalte is in overeenstemming met de EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	6
Totale minimale zuurtegraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	185

PARELWIJN; PARELWIJN WAARAAN KOOLZUURGAS IS TOEGEVOEGD

Strokleurige, zuivere wijnen met fijne belletjes; middelgrote tot grote intensiteit. Heldere wijnen met fruitige en florale aroma's; balsemieke, volle, scherpe en zachtzure nuances met in de afdronk toetsen van gedroogde vruchten.

Het uiterlijk van de witte en roséwijnen is vergelijkbaar met dat van de parelwijnen en de parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd.

Minimaal totaal alcoholgehalte: 9 % vol

Het maximale totale alcoholgehalte is in overeenstemming met de EU-wetgeving.

Het zwavelgehalte is in overeenstemming met de EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	7
Totale minimale zuurtegraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18

WIJN UIT OVERRIJPE DRUIVEN EN WIJN UIT INGEDROOGDE DRUIVEN

Bij het in de handel brengen zijn de wijnen klaar en helder. Door het productieproces krijgen ze een aantrekkelijke kleur die varieert van minder tot meer intens. Zuivere, intense, complexe en variëtale aroma's met krachtige toetsen van rijpe druiven en zelfs rozijnen. In de mond valt het smaakvolle evenwicht tussen zoet en zuur op.

Minimaal effectief alcoholgehalte:

Wijn uit ingedroogde druiven: 9 % vol

Wijn uit overrijpe druiven: 12 % vol

Minimaal totaal alcoholgehalte:

Wijn uit ingedroogde druiven: 16 % vol

Wijn uit overrijpe druiven: 15 % vol

Het maximale totale alcoholgehalte is in overeenstemming met de EU-wetgeving.

Het zwavelgehalte is in overeenstemming met de EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

Totale minimale zuurtegraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18

GEDEELTELIJK GEGISTE DRUIVENMOST

De lange groeiperiode en de langzame rijping van de druiven maakt de productie van dit product mogelijk. De most is helder en licht van uiterlijk. In de neus trekken redelijk intense, fruitige aroma's met mogelijk grazige toetsen de aandacht.

In de mond heeft het product een goede zuurgraad en een evenwichtige zoetheid.

Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, is de EU-wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	1

VAN NATURE ZOETE WIJNEN

Deze wijnen worden bereid zonder kunstmatige verhoging van het alcoholgehalte. De alcohol is uitsluitend afkomstig van de gisting. Het natuurlijk alcoholgehalte bedraagt meer dan 15 % vol en het effectief alcoholgehalte bedraagt ten minste 13 % vol. Bij het in de handel brengen zijn de wijnen zuiver en licht en door het productieproces krijgen ze een aantrekkelijke kleur die varieert van minder tot meer intens. Zuivere, intense, complexe en variëtale aroma's met krachtige toetsen van rijpe druiven en zelfs rozijnen. In de mond valt het smaakvolle evenwicht tussen zoet en zuur op.

Minimaal totaal alcoholgehalte: 15 % vol

Het maximale totale alcoholgehalte is in overeenstemming met de EU-wetgeving.

Het zwavelgehalte is in overeenstemming met de EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Totale minimale zuurtegraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	25

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. ***Essentiële oenologische procedés***

Specifiek oenologisch procedé

De druiven waaruit de wijnen met deze BOB worden gemaakt, hebben een minimumsuikergehalte van 154 g/l.

De technieken die worden gebruikt bij de behandeling van de druiven, de most en de wijn, de beheersing van het gistingsproces en het bewaarproces leveren wijnen van de hoogste kwaliteit op en zorgen ervoor dat de traditionele kenmerken van de onder deze BOB vallende wijnsoorten worden gehandhaafd.

Teeltmethoden

De traditionele teeltmethoden moeten worden gebruikt en de maximale beplantingsdichtheid bedraagt 3 000 wijnstokken per hectare.

De wijngaarden mogen alleen worden geïrrigeerd als het voortbestaan van de wijnstokken ervan afhangt of de kwaliteit moet worden verbeterd. Nieuwe aanplant, herbeplantingen of vervangingsaanplant moet eveneens worden geïrrigeerd. Irrigatie mag gedurende de eerste drie teeltjaren het hele jaar door plaatsvinden.

b. ***Maximumopbrengsten***

10 000 kilogram druiven per hectare

74 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend gebied**

Het productiegebied bestaat uit de volgende gemeenten op het eiland Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario, en Santa Cruz de Tenerife.

7. **Voornaamste wijndruiven**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

WITTE WIJN, RODE WIJN EN ROSÉ

Hoewel de Canarische Eilanden alle van vulkanische oorsprong zijn, heeft de bodem van Tacoronte-Acentejo zich op een andere manier ontwikkeld en wordt hij getypeerd door klei-leem en klei-slib. De bodem levert evenwichtige en frisse witte wijnen op met een lange afdronk, en mooi gestructureerde rode wijnen met uitgebalanceerde nuances, goede tannines en een krachtige, lange afdronk. De roséwijnen van deze bodem hebben een goed evenwicht tussen zuurheid en frisheid.

LIKEURWIJN

Het grote aantal microklimaten ten gevolge van het reliëf, de bodem, en de invloed van de passaatwinden belet dat bepaalde rassen een rijpingsgraad kunnen bereiken die optimaal is voor van nature zoete wijnen. Daarom werd voor de productie van deze soorten wijn van oudsher wijnalcohol gebruikt, die beschikt over verse aroma's en doet denken aan het druivenras. Naarmate ze rijpen, winnen deze wijnen aan complexiteit.

PARELWIJN

De groeiperiode van de wijnstok in het district maakt het mogelijk parelwijnen te produceren. De gelijkmatige temperaturen in het gebied en de overvloedige zonneschijn zorgen voor een lange groeiperiode en een trage rijping. Daardoor kunnen zachte, intens fruitige wijnen met een levendig mondgevoel worden geproduceerd.

MOUSSERENDE WIJN

De „Tacoronte-Acentejo"-wijnstokken groeien en rijpen over een lange periode. Dat is toe te schrijven aan de gelijkmatige temperaturen in het geografisch gebied, waar jaarlijks 450 tot 550 millimeter neerslag valt en er geen kans op vorst is. In het gebied schijnt de zon gemiddeld 2 500 uur per jaar en is er weinig variatie tussen zomer en winter, met noordelijke (passaat)winden die een enorme verscheidenheid van sterk uiteenlopende microklimaten veroorzaken, die over een afstand van amper 100 meter reeds van elkaar te onderscheiden zijn. De lange groeiperiode en de trage rijping van de druiven resulteren in wijnen met een goede aromatische intensiteit. Deze factoren zorgen ook voor het levendige mondgevoel en de fruitige afdronk.

WIJN UIT OVERRIJPE DRUIVEN

De wijnstok langs geleidedraden leiden — de traditionele methode in dit district — bevordert de blootstelling aan zonlicht en waarborgt dat de hele plant aan eenzelfde temperatuur wordt blootgesteld. Dat resulteert in een perfect evenwicht en doet de balans in de mond tussen zoet en zuur in deze wijnen uitkomen.

GEDEELTELIJK GEGISTE DRUIVENMOST

De traditionele teeltmethode die het vaakst wordt gebruikt, is het „langs geleidedraden leiden". Die methode bevordert de blootstelling aan zonlicht en bezorgt de druiven zo een hoog suikergehalte, wat gunstig is voor de productie van dit soort wijn.

PARELWIJN WAARAAN KOOLZUURGAS IS TOEGEVOEGD

De groeiperiode van de wijnstok in het district maakt het mogelijk parelwijnen te produceren. De gelijkmatige temperaturen in het gebied en de overvloedige zonneschijn zorgen voor een lange groeiperiode en een trage rijping. Daardoor kunnen zachte, intens fruitige wijnen met een levendig mondgevoel worden geproduceerd. De menselijke factor speelt voor deze categorie echter een doorslaggevende rol, aangezien alle of een deel van de koolstofdioxide moet worden toegevoegd om de bovengenoemde kenmerken te verkrijgen.

MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

De „Tacoronte-Acentejo"-wijnstokken groeien en rijpen over een lange periode. Dat is toe te schrijven aan de gelijkmatige temperaturen in het geografisch gebied, waar jaarlijks 450 tot 550 millimeter neerslag valt en er geen kans op vorst is. In het gebied schijnt de zon gemiddeld 2 500 uur per jaar en is er weinig variatie tussen zomer en winter, met noordelijke (passaat)winden die een enorme verscheidenheid van sterk uiteenlopende microklimaten veroorzaken, die over een afstand van amper 100 meter reeds van elkaar te onderscheiden zijn. De lange groeiperiode en de trage rijping van de druiven resulteren in wijnen met een goede aromatische intensiteit. Deze factoren zorgen ook voor het levendige mondgevoel en de fruitige afdronk.

Om de kenmerken van deze wijn te bereiken, is de menselijke factor essentieel, aangezien de overdruk groter dan of gelijk aan 3,5 bar moet zijn en het totale alcoholgehalte van de basiswijn ten minste 9 % moet bedragen. Die eigenschap onderscheidt de wijn van de categorie mousserende wijn.

AROMATISCHE MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

De „Tacoronte-Acentejo"-wijnstokken groeien en rijpen over een lange periode. Dat is toe te schrijven aan de gelijkmatige temperaturen in het geografisch gebied, waar jaarlijks 450 tot 550 millimeter neerslag valt en er geen kans op vorst is. In het gebied schijnt de zon gemiddeld 2 500 uur per jaar en is er weinig variatie tussen zomer en winter, met noordelijke (passaat)winden die een enorme verscheidenheid van sterk uiteenlopende microklimaten veroorzaken, die over een afstand van amper 100 meter reeds van elkaar te onderscheiden zijn. De lange groeiperiode en de trage rijping van de druiven resulteren in wijnen met een goede aromatische intensiteit. Deze factoren zorgen ook voor het levendige mondgevoel en de fruitige afdronk.

De voor deze BOB gebruikte druivenrassen, die behoren tot de door de Commissie toegestane rassen, zijn samen met de bodem- en klimatologische kenmerken grotendeels verantwoordelijk voor de specifieke eigenschappen van deze wijnen, die het meest opvallen door de intensiteit van hun aroma's.

WIJN UIT INGEDROOGDE DRUIVEN

Het aantal zonne-uren (gemiddeld 2 500 uur per jaar) en de gelijkmatige temperaturen (die door het jaar heen amper 10 °C verschillen) waaraan de plant blootstaat, bevorderen samen met de inrichting van de wijngaard (gericht op maximale blootstelling aan de zon) de perfecte groei en bewerkstelligen zo een balans tussen zoet en zuur in deze wijnen.

VAN NATURE ZOETE WIJNEN

De wijnstok langs geleidedraden leiden — de traditionele methode in dit district — bevordert de blootstelling aan zonlicht en waarborgt dat de hele plant aan eenzelfde temperatuur wordt blootgesteld. Dat resulteert in een perfect evenwicht en doet de balans in de mond tussen zoet en zuur in deze wijnen uitkomen.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De productie van wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming wordt afgerond met aanvullende oenologische procedés die de uiteindelijke eigenschappen, specifieke kenmerken en nuances van de wijn kunnen beïnvloeden. Indien het verpakkingsproces buiten het afgebakende gebied zou plaatsvinden, zou de kwaliteit van het eindproduct niet kunnen worden gegarandeerd, aangezien het dan naar de verpakkingscentra zou moeten worden vervoerd. Dit zou onnodige hantering van het product met zich meebrengen en zo afbreuk doen aan de kwaliteit en veiligheid van de wijn.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op de etiketten van de wijn van deze beschermde oorsprongsbenaming moet de aanduiding „Tenerife” worden vermeld.

De naam van het district „Anaga” mag ook worden vermeld, mits de druiven waaruit de wijn is bereid uitsluitend afkomstig zijn uit dat district en de wijn binnen dat district is geproduceerd.

10. **Link naar het productdossier**

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