DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI

din 2 august 2018

privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

[Tacoronte-Acentejo (DOP)]

(2018/C 272/03)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului [1], în special articolul 97 alineatul (3),

întrucât:

(1) Spania a depus o cerere de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Tacoronte-Acentejo” în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

(2) Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că sunt îndeplinite condițiile prevăzute la articolele 93-96, la articolul 97 alineatul (1) și la articolele 100, 101 și 102 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

(3) Pentru a se permite prezentarea de declarații de opoziție în conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, cererea de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Tacoronte-Acentejo” ar trebui publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

Articol unic

Cererea de modificare a caietului de sarcini pentru denumirea „Tacoronte-Acentejo” (DOP), în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, figurează în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, publicarea prezentei decizii conferă dreptul de opoziție față de modificarea caietului de sarcini menționat la primul paragraf al prezentului articol în termen de două luni de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 2 august 2018.

Pentru Comisie

Phil HOGAN

Membru al Comisiei

[1] JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANEXĂ

„TACORONTE-ACENTEJO”

PDO-ES-A0115-AM03

Data cererii: 17.11.2015

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

1. **Normele aplicabile modificării**

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

2. **Descrierea și justificarea modificării**

2.1. *Au fost adăugate noi categorii de produse*

Punctul 2 și punctul 7 litera (d) din caietul de sarcini, precum și punctele 3, 4 și 8 din documentul unic au fost modificate.

Includerea de noi categorii de produse reflectă faptul că aceste produse erau deja fabricate în aria de producție, din soiurile tipice pentru „Tacoronte-Acentejo”, deși nu erau vândute cu această DOP. Prin urmare, modificarea propusă este destinată să acopere, de asemenea, anumite produse care au fost fabricate, în mod tradițional, în aria protejată și care sunt prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, cum ar fi:

— Vin spumos

— Vin spumos de calitate

— Vin spumos de calitate de tip aromat

— Vin petiant

— Vin perlant

— Vin din struguri stafidiți

— Must de struguri parțial fermentat

Definiția vinurilor spumoase „Tacoronte-Acentejo” constituia o restricție comercială, deoarece se produceau vinuri spumoase care nu respectau metoda tradițională, iar acestea nu puteau fi certificate cu DOP. Cu toate că această practică nu este caracteristică DOP Tacoronte Acentejo sau rezervată exclusiv acestei denumiri, mențiunea respectivă a fost eliminată. De asemenea, s-a acordat permisiunea de a produce vinuri spumoase utilizând oricare dintre metodele autorizate, care sunt cele care au fost utilizate în regiune, dar care nu au fost incluse la momentul respectiv, deoarece s-a considerat că ar trebui luat în considerare numai vinul considerat a fi de o calitate mai bună.

2.2. *Eliminarea restricției privind tăria alcoolică dobândită în volume*

Punctul 2 litera (a) subpunctul 1 din caietul de sarcini, precum și punctul 4 din documentul unic au fost modificate.

Acest lucru implică eliminarea restricției menționate anterior, referitoare la tăria alcoolică dobândită minimă în volume pe care trebuie să o aibă vinurile cu denumire de origine protejată „Tacoronte-Acentejo”.

Cererea din partea consumatorilor s-a orientat către vinurile cu tărie alcoolică redusă. Această tendință a fost determinată în cea mai mare parte de mesaje de informare a publicului larg cu privire la necesitatea de a adopta un stil de viață sănătos.

Până în prezent, vinurile „Tacoronte-Acentejo” cu DOP au fost vândute cu o tărie alcoolică minimă care era mai mare decât cea prevăzută în legislație, chiar dacă acest lucru nu constituia o caracteristică distinctivă a acestor vinuri. Cu toate că vinurile cu o tărie mai redusă decât cea prevăzută în caietul de sarcini au fost întotdeauna produse în regiune, până acum câțiva ani, aceste vinuri nu erau considerate a fi de cea mai bună calitate, din cauza instabilității lor. Progresele tehnologice au oferit stabilitatea necesară acestor vinuri, care se comercializau deja, însă fără a beneficia de protecția denumirii de origine.

Modificarea propusă oferă o serie de posibilități pentru vânzarea unor produse care există deja în regiune, fără ca acestea să piardă caracteristicile esențiale și distinctive ale ariei geografice protejate, având în vedere că aceste caracteristici se datorează condițiilor pedoclimatice și soiurilor de viță-de-vie cultivate în această arie.

Până în prezent, vinurile produse în aria geografică protejată au fost introduse pe piață utilizând soiurile și condițiile pedoclimatice aferente DOP. Cu toate acestea, vinurile respective nu au obținut certificarea, deoarece au un conținut de alcool mai scăzut.

Considerăm că această modificare, care constă în reducerea tăriei alcoolice minime a vinurilor, va răspunde cererii consumatorilor și va promova vânzarea vinurilor care există deja în regiune. Acest lucru va contribui la realizarea obiectivelor Comisiei Europene cu privire la prevenirea restricțiilor de comercializare, cu condiția menținerii proprietăților intrinseci ale produselor care fac obiectul DOP.

2.3. *Modificarea limitelor tăriei alcoolice totale*

Punctul 2 litera (a) subpunctul 2 din caietul de sarcini, precum și punctul 4 din documentul unic au fost modificate.

Ca urmare a modificării justificate a tăriei alcoolice dobândite, trebuie modificată tăria alcoolică totală.

Prin definiție, tăria alcoolică totală este suma dintre tăria alcoolică dobândită și conținutul de zaharuri reducătoare (în g/l) împărțit la 17, și anume:

Tăria alcoolică totală = Tăria alcoolică dobândită + Conținutul de zaharuri reducătoare (în g/l)/17.

Modificarea valorii tăriei alcoolice dobândite fără a modifica concentrația de zahăr determină modificarea tăriei alcoolice totale.

În plus, limita minimă pentru vinurile dulci naturale a scăzut de la 15,6 % vol. la 15 % vol., deoarece stabilirea limitei minime la 15,6 % a fost considerată restrictivă, întrucât vinurile dulci naturale cu tăria alcoolică cuprinsă între 15 și 15,6 % au proprietăți și caracteristici organoleptice perfect compatibile cu DOP.

2.4. *Modificări ale limitelor acidității volatile*

Punctul 2 litera (a) subpunctul 3 din caietul de sarcini, precum și punctul 4 din documentul unic au fost modificate.

În ceea ce privește modificarea propusă pentru aciditatea volatilă, trebuie subliniat faptul că tendințele de pe piețele de consum în ceea ce privește vinurile care beneficiază de denumirea de origine „Tacoronte-Acentejo” au condus la o modificare treptată a practicilor oenologice în ultimii ani.

Date fiind preferințele actuale ale consumatorilor, s-a înregistrat o triplare a producției de vinuri cu rest de zahăr, de vinuri învechite în butoi și de vinuri obținute dintr-un singur soi de struguri, produse din soiuri care sunt dificil de gestionat.

Cu toate acestea, dat fiind faptul că vinul este o băutură acidă, prin însăși natura sa, numeroase vinuri de calitate care beneficiază de această DOP au o aciditate volatilă cuprinsă între 0,8 și 1,0 g/l de acid acetic, fără ca gustul lor să fie neplăcut. Acest lucru este susținut de notele bune acordate de experții din cadrul unui juriu însărcinat cu degustarea vinurilor; aceștia au realizat analiza organoleptică a anumitor vinuri care, în termeni fizico-chimici, prezentau valori ale acidității volatile mai mari de 0,8 g/l, limita fixată în caietul de sarcini în curs de modificare.

Aciditatea volatilă a vinului nu face parte dintre caracteristicile cărora consumatorii le acordă o importanță deosebită, cu excepția cazului în care este prea pronunțată și neplăcută sau a cazului în care modifică semnificativ caracteristicile organoleptice dorite.

Prin urmare, considerăm că limita acidității volatile trebuie modificată, astfel încât vinurile armonioase și perfect echilibrate să poată fi vândute, chiar dacă depășesc limitele stabilite în prezent în caietul de sarcini în vigoare.

2.5. *Modificarea suprapresiunii*

Punctul 2 litera (a) subpunctul 9 din caietul de sarcini a fost modificat. Documentul unic nu a fost modificat.

În plus, suprapresiunea minimă pentru vinurile spumoase a fost modificată de la 3,5 bari la 3 bari, deoarece stabilirea limitei minime la 3,5 bari a fost considerată restrictivă, întrucât vinurile spumoase produse și supuse unei presiuni cuprinse între 3 și 3,5 bari au, de asemenea, proprietăți și caracteristici organoleptice perfect compatibile cu DOP.

2.6. *Corectarea unei greșeli tipografice*

Punctul 2 litera (b) din caietul de sarcini a fost modificat. Această modificare nu duce la modificări ale documentului unic.

Din cauza unei greșeli tipografice din caietul de sarcini în curs de modificare, cuvântul „roșu” nu a apărut în referirea la vinurile spumoase, acolo unde se făcea referire la aceste vinuri în descrierea caracteristicilor lor organoleptice. Această greșeală trebuie corectată, deoarece vinurile roșii sunt chiar vinurile cele mai caracteristice ariei protejate.

2.7. *Adaptarea conținutului de zahăr*

Punctul 3 litera (a) subpunctul 1 din caietul de sarcini, precum și punctul 4 din documentul unic au fost modificate.

Pentru a modifica limita inferioară pentru tăria alcoolică dobândită a vinurilor care beneficiază de această DOP, este necesar să se asigure coacerea optimă a strugurilor. Deși în caietul de sarcini în curs de modificare concentrația de zahăr a strugurilor a fost de 170 g/l, această concentrație pare excesivă atunci când se fabrică produse slab alcoolizate. Fără a uita că este necesar să se asigure o maturare optimă și calitatea strugurilor, această concentrație ar trebui redusă în mod echilibrat la 154 g/l.

2.8. *Includerea unor practici aflate deja în uz*

Punctul 3 litera (a) subpunctul 3 din caietul de sarcini a fost modificat. Această modificare nu duce la modificări ale documentului unic.

A fost adăugată o practică oenologică deja existentă. Aceasta a fost inclusă, astfel încât caietul de sarcini să respecte legislația europeană în vigoare.

Din acest motiv au fost incluse musturile (musturi de struguri, concentrate și parțial fermentate) care îndeplinesc condițiile stabilite în normele europene și condițiile din acest caiet de sarcini.

2.9. *Modificarea denumirii registrului*

Punctul 8 litera (b) subpunctul 2 din caietul de sarcini a fost modificat. Această modificare nu duce la modificări ale documentului unic.

Se modifică denumirea „Registrul unităților vinicole de îmbuteliere” în „Registrul unităților vinicole de ambalare”, deoarece îmbutelierea nu este singurul tip de ambalare. Având în vedere că sunt permise și alte recipiente, cuvântul „ambalare” este mai adecvat.

2.10. *Eliminarea restricțiilor în materie de ambalare*

Punctul 8 litera (b) subpunctul 10 din caietul de sarcini a fost modificat. Această modificare nu duce la modificări ale documentului unic.

Ea are scopul de a relaxa și, în cele din urmă, de a elimina restricția prevăzută în caietul de sarcini în curs de modificare.

Producătorii au menționat în mod repetat (în cadrul unor sesiuni plenare și al unor reuniuni) dificultatea pe care o reprezintă obligația de a-și vinde produsele exclusiv în recipiente de sticlă. Din acest motiv am considerat că această restricție ar trebui eliminată și că producătorii ar trebui să fie autorizați să aleagă între diferitele opțiuni de ambalare permise de reglementări, cu condiția garantării calității produsului.

Pe scurt, această modificare a caietului de sarcini nu are drept scop să diminueze în niciun fel caracteristicile speciale ale vinurilor care beneficiază de DOP. Vinurile continuă să aibă aceeași legătură cu mediul geografic și aceleași caracteristici organoleptice prevăzute în caietul de sarcini în curs de modificare. Intenția noastră este numai de a recunoaște realitatea, prin includerea anumitor produse care se comercializau deja în aria geografică și care, deși nu beneficiau de protecție, utilizau metodele, tehnicile și soiurile specifice denumirii de origine protejate.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire înregistrată**

Tacoronte-Acentejo

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

4. Vin spumos

5. Vin spumos de calitate

6. Vin spumos de calitate de tip aromat

8. Vin petiant

9. Vin perlant

11. Must de struguri parțial fermentat

15. Vin din struguri stafidiți

16. Vin din struguri supramaturați

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

VIN (ALB, ROȘU ȘI ROZE)

Vinurile prezentate pentru consum trebuie să fie clare și să aibă o culoare intensă; în funcție de culoare, sunt albe, roze sau roșii. Vinurile trebuie să aibă arome pregnante, în care să poată fi simțite caracteristicile materiei prime din care sunt făcute. Vinurile sunt clare, cu note fructate, mai mult sau mai puțin intense, iar gustul este proaspăt, aromat și echilibrat. În cazul în care sunt supuse unui proces de maturare, acestea trebuie să aibă caracteristicile de aromă și gust asociate maturării respective.

Conținutul maxim de sulf: în conformitate cu legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	15
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18

VIN LICOROS

Vinurile prezentate pentru consum trebuie să aibă o culoare atrăgătoare, care variază de la nuanțe mai puțin intense la nuanțe mai intense, în cazul vinurilor mai vechi. Aromele trebuie să fie complexe și pregnante, cu note puternice de struguri ajunși la maturitate și chiar de stafide, care evocă soiul de struguri. La degustare trebuie să iasă în evidență echilibrul dintre alcool, dulceață și aciditate. În cazul în care sunt supuse unui proces de maturare, vinurile trebuie să aibă caracteristicile de aromă și gust asociate maturării respective.

Conținutul maxim de sulf: în conformitate cu legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	17,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	15
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	25

VIN SPUMOS, VIN SPUMOS DE CALITATE ȘI VIN SPUMOS DE CALITATE DE TIP AROMAT

Vinurile prezentate pentru consum trebuie să fie clare și să aibă o culoare strălucitoare, galben deschis până la galben auriu, atunci când sunt fabricate din soiuri de struguri albi. Atunci când vinurile sunt obținute din soiuri de struguri roșii, culoarea poate varia de la roz-căpșuniu la nuanțele cepei roșii. Bulele trebuie să fie mici și sferice, eliberate în mod continuu și constant. În ceea ce privește mirosul, aroma vinului trebuie să fie clară, intensă, complexă, fructată și să amintească de soiurile utilizate. La degustare, vinurile trebuie să fie corpolente, din cauza eliberării dioxidului de carbon, care adaugă vioiciune, cu note finale fructate ce prezintă o varietate de arome.

Tărie alcoolică totală minimă:

Vin spumos: 8,5 % vol.

Vin spumos de calitate: 9 % vol.

Vin spumos de calitate de tip aromat: 10 % vol.

Tărie alcoolică totală maximă: în conformitate cu legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	6
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	185

VIN PETIANT, VIN PERLANT

Vinuri de culoare galben-pai, clare și cu bule fine, cu intensitate medie-ridicată. Vinuri limpezi cu arome fructate și florale, cu tușe balsamice, pline, picante și ușor acidulate, cu note de fructe uscate în gustul rezidual.

În cazul vinurilor albe și roze, aspectul vinurilor petiante și al vinurilor perlante va fi similar cu aspectul vinurilor roze și albe.

Tărie alcoolică totală minimă: 9 % vol.

Tărie alcoolică totală maximă: în conformitate cu legislația UE.

Conținutul de sulf: în conformitate cu legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	7
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18

VIN DIN STRUGURI SUPRAMATURAȚI ȘI VIN DIN STRUGURI STAFIDIȚI

Vinurile prezentate pentru consum trebuie să fie limpezi și să aibă culoare strălucitoare. Procesul de producție trebuie să le confere o culoare atrăgătoare care variază de la nuanțe mai puțin intense la nuanțe mai intense. Sunt vinuri cu arome clare, intense, complexe și specifice soiurilor, cu note pregnante de struguri copți și chiar de stafide. La degustare se remarcă echilibrul perfect dintre dulceață și aciditate, precum și savoarea.

Tărie alcoolică minimă dobândită:

Vin din struguri stafidiți: 9 % vol.

Vin din struguri supramaturați: 12 % vol.

Tărie alcoolică totală minimă:

Vin din struguri stafidiți: 16 % vol.

Vin din struguri supramaturați: 15 % vol.

Tărie alcoolică totală maximă: în conformitate cu legislația UE.

Conținutul de sulf: în conformitate cu legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18

MUST DE STRUGURI PARȚIAL FERMENTAT

Perioada lungă de vegetație și ritmul lent de maturare a strugurilor fac posibilă obținerea acestui produs. Mustul este limpede și are culoare strălucitoare. La nivel olfactiv se remarcă aromele fructate, de intensitate medie, cu eventuale note ierboase.

La degustare, produsul are o aciditate satisfăcătoare și o dulceață echilibrată.

În ceea ce privește limitele care nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE relevantă.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	1

VINURI DULCI NATURALE

Aceste vinuri sunt produse fără creșterea artificială a tăriei alcoolice. Conținutul de alcool provine exclusiv din fermentare. Tăria alcoolică naturală în volume este de peste 15 %, iar tăria alcoolică dobândită în volume trebuie să fie de cel puțin 13 %. Vinurile pregătite pentru consum trebuie să fie clare și să aibă o culoare strălucitoare, iar procesul de producție trebuie să le confere o culoare atrăgătoare, care variază de la nuanțe mai puțin intense la nuanțe mai intense. Sunt vinuri cu arome clare, intense, complexe și specifice soiurilor, cu note pregnante de struguri copți și chiar de stafide. La degustare se remarcă echilibrul perfect dintre dulceață și aciditate, precum și savoarea.

Tărie alcoolică totală minimă: 15 % vol.

Tărie alcoolică totală maximă: în conformitate cu legislația UE.

Conținutul de sulf: în conformitate cu legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	13
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	25

5. **Practici oenologice**

(a) ***Practici oenologice esențiale***

Practica oenologică specifică

Strugurii destinați producerii de vinuri care beneficiază de această denumire vor avea un conținut de zahăr de minimum 154 g/l.

Tehnicile utilizate pentru manipularea strugurilor, a mustului și a vinului, controlul procesului de fermentare și de depozitare conduc la obținerea unor vinuri de cea mai înaltă calitate, care respectă calitățile tradiționale ale tipurilor de vin protejate de denumirea în cauză.

Practici de cultivare

Practicile de cultivare trebuie să fie practicile tradiționale, iar densitatea maximă de plantare trebuie să fie de 3 000 de plante de viță-de-vie pe hectar.

Vița-de-vie trebuie să fie irigată numai pentru a asigura supraviețuirea acesteia și obținerea sau îmbunătățirea calității. De asemenea, trebuie efectuate irigații în cazul plantărilor noi, al replantărilor sau al plantărilor de înlocuire. Irigarea poate avea loc pe durata întregului an în primii trei ani de cultivare.

(b) ***Producții maxime***

10 000 de kilograme de struguri la hectar

74 de hectolitri la hectar

6. **Aria delimitată**

Aria de producție este constituită din teritoriile următoarelor comune de pe insula Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario și Santa Cruz de Tenerife.

7. **Soiurile principale de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

VINURI ALBE, VINURI ROȘII ȘI ROZE

Deși toate Insulele Canare sunt de origine vulcanică, solul aferent DOP Tacoronte-Acentejo s-a dezvoltat în mod diferit și are textură luto-argiloasă și nămoloasă-argiloasă. Se obțin vinuri albe, proaspete, echilibrate, care se păstrează pe termen lung, precum și vinuri roșii echilibrate, cu note foarte armonioase, cu taninuri de calitate și cu un gust rezidual pregnant și persistent. Vinurile roze obținute din acest sol au echilibrul potrivit între aciditate și prospețime.

VIN LICOROS

Dat fiind numărul mare de microclimate create de relief și de sol, precum și influența vânturilor alizee, anumite soiuri nu ajung la gradul optim de coacere pentru producția de vinuri dulci naturale. Prin urmare, alcoolul de vin a fost utilizat în mod tradițional pentru a produce aceste tipuri de vin, care au arome proaspete și amintesc de soiul relevant. Aceste vinuri câștigă în complexitate, atunci când sunt supuse unui proces de maturare.

VIN PETIANT

Perioada de vegetație a viței-de-vie în această regiune face posibilă producerea vinurilor petiante. Temperatura constantă înregistrată în zonă și numeroasele ore însorite permit o lungă perioadă de vegetație și maturarea lentă a strugurilor. Astfel se produc vinuri catifelate, cu arome fructate puternice și cu o senzație buco-tactilă pregnantă.

VIN SPUMOS

Vița-de-vie Tacoronte-Acentejo are o lungă perioadă de vegetație, iar strugurii se coc lent. Acest lucru se datorează temperaturii foarte constante din aria geografică, în care precipitațiile anuale se situează între 450 și 550 mm și nu există riscul de îngheț. În această regiune se înregistrează în medie 2 500 de ore însorite pe an, cu variații mici între vară și iarnă, vânturi din nord (alizee), care produc o imensă varietate de microclimate puternic contrastante, care se pot distinge chiar și la o distanță de 100 de metri. Perioada lungă de vegetație și ritmul lent de maturare a strugurilor conferă o aromă intensă vinurilor. De asemenea, acești factori determină o senzație buco-tactilă pregnantă și notele finale fructate.

VIN DIN STRUGURI SUPRAMATURAȚI

Conducerea viței-de-vie pe sfoară, care reprezintă metoda tradițională utilizată în această regiune, îmbunătățește expunerea la soare și asigură o temperatură uniformă pentru întreaga plantă, ceea ce conferă un echilibru perfect, evidențiind, în momentul degustării, echilibrul dintre dulceață și aciditate al acestor vinuri.

MUST DE STRUGURI PARȚIAL FERMENTAT

Sistemul de cultivare tradițional, care este cel mai utilizat în această regiune, constă în „conducerea pe sfoară”. Acest sistem conduce la un nivel ridicat de expunere a viței-de-vie la soare, ceea ce conduce la o concentrație ridicată de zahăr în struguri, aspect care facilitează producția acestui tip de vin.

VIN PERLANT

Perioada de vegetație a viței-de-vie în această regiune face posibilă producerea vinurilor petiante. Temperatura constantă înregistrată în zonă și numeroasele ore însorite permit o lungă perioadă de vegetație și maturarea lentă a strugurilor. Astfel se produc vinuri catifelate, cu arome fructate puternice și cu o senzație buco-tactilă pregnantă. Cu toate acestea, factorul uman este determinant pentru această categorie, deoarece pentru a obține caracteristicile menționate anterior este necesară adăugarea de dioxid de carbon, în totalitate sau parțial.

VIN SPUMOS DE CALITATE

Vița-de-vie Tacoronte-Acentejo are o lungă perioadă de vegetație, iar strugurii se coc lent. Acest lucru se datorează temperaturii foarte constante din aria geografică, în care precipitațiile anuale se situează între 450 și 550 mm și nu există riscul de îngheț. În această regiune se înregistrează în medie 2 500 de ore însorite pe an, cu variații mici între vară și iarnă, vânturi din nord (alizee), care produc o imensă varietate de microclimate puternic contrastante; diferențele între acestea se pot distinge chiar și la o distanță de 100 de metri. Perioada lungă de vegetație și ritmul lent de maturare a strugurilor conferă o aromă intensă vinurilor. De asemenea, acești factori determină o senzație buco-tactilă pregnantă și notele finale fructate.

Factorul uman este esențial pentru a obține caracteristicile vinului; suprapresiunea trebuie să fie mai mare sau egală cu 3,5 bari, iar tăria alcoolică totală a vinului de bază va fi de minimum 9 % în volume. Această caracteristică va diferenția vinul de categoria „vin spumos”.

VIN SPUMOS DE CALITATE DE TIP AROMAT

Vița-de-vie Tacoronte-Acentejo are o lungă perioadă de vegetație, iar strugurii se coc lent. Acest lucru se datorează temperaturii foarte constante din aria geografică, în care precipitațiile anuale se situează între 450 și 550 mm și nu există riscul de îngheț. În această regiune se înregistrează în medie 2 500 de ore însorite pe an, cu variații mici între vară și iarnă, vânturi din nord (alizee), care produc o imensă varietate de microclimate puternic contrastante, care se pot distinge chiar și la o distanță de 100 de metri. Perioadă lungă de vegetație și ritmul lent de maturare a strugurilor conferă o aromă intensă vinurilor. De asemenea, acești factori determină o senzație buco-tactilă pregnantă și notele finale fructate.

Soiurile utilizate pentru această denumire, care fac parte dintre cele autorizate de Comisie, împreună cu calitățile solului și ale climei sunt responsabile, în mare măsură, de caracteristicile specifice ale acestor vinuri, elementul esențial fiind intensitatea aromei acestor vinuri.

VIN DIN STRUGURI STAFIDIȚI

Expunerea la soare (o medie de 2 500 de ore pe an), temperatura uniformă la care sunt supuse plantele (cu o diferență de temperatură pe parcursul întregului an mai mică de 10 °C), precum și dispunerea culturii (orientată astfel încât să se asigure o expunere maximă la soare) permit dezvoltarea perfectă, evidențiind echilibrul între dulceață și aciditate al acestor vinuri.

VINURI DULCI NATURALE

Conducerea viței-de-vie pe sfoară, care reprezintă metoda tradițională din această regiune, îmbunătățește expunerea la soare și asigură o temperatură uniformă pentru întreaga plantă, ceea ce conferă un echilibru perfect, evidențiind, în momentul degustării, echilibrul dintre dulceață și aciditate al acestor vinuri.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

Producția de vinuri cu denumire de origine se încheie cu practicile oenologice suplimentare de diferite tipuri care pot afecta caracteristicile finale ale produselor, proprietățile și nuanțele specifice. În cazul în care ambalarea ar avea loc în afara ariei delimitate, nu s-ar putea garanta calitatea produsului final, întrucât ar fi necesar să se transporte produsele la centrele de ambalare. Acest lucru ar implica manipularea inutilă a produsului, care ar afecta siguranța și calitatea vinului.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Etichetele vinurilor protejate prin această denumire trebuie să afișeze în mod vizibil mențiunea „Tenerife”.

Denumirea regiunii „Anaga” poate fi, de asemenea, inclusă, cu condiția ca strugurii utilizați la producerea vinului să provină exclusiv din această regiune și ca vinul să fi fost produs în acea regiune.

10. **Link către caietul de sarcini**

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