VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

z 2. augusta 2018

o uverejnení žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v *Úradnom vestníku Európskej únie*

[Tacoronte-Acentejo (CHOP)]

(2018/C 272/03)

EURÓPSKA KOMISIA

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a najmä na jeho článok 97 ods. 3,

keďže:

(1) Španielsko v súlade s článkom 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 zaslalo žiadosť o zmenu špecifikácie výrobku s názvom „Tacoronte-Acentejo“.

(2) Komisia uvedenú žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v článkoch 93 až 96, článku 97 ods. 1 a článkoch 100, 101 a 102 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sú splnené.

(3) S cieľom umožniť predkladanie námietok v zmysle článku 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 by sa žiadosť o zmenu špecifikácie výrobku s názvom „Tacoronte-Acentejo“ mala uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Žiadosť o zmenu špecifikácie výrobku s názvom „Tacoronte-Acentejoi“ (CHOP) v súlade s článkom 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 je uvedená v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do dvoch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie* námietku proti zmene špecifikácie uvedenej v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 2. augusta 2018

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

PRÍLOHA

TACORONTE-ACENTEJO

CHOP-ES-A0115-AM03

Dátum podania žiadosti: 17.11.2015

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

1. **Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu**

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. **Opis a dôvody zmeny**

2.1. *Boli doplnené nové kategórie produktov*

Boli zmenené body 2 a 7d špecifikácie výrobku a body 3, 4 a 8 jednotného dokumentu.

Zahrnutie nových kategórií výrobkov odzrkadľuje skutočnosť, že hoci sa tieto výrobky nepredávali pod certifikovaným označením CHOP, už sa vyrábali v oblasti výroby s odrodami typickými pre „Tacoronte-Acentejo“. Navrhovaná zmena je teda určená aj na pokrytie určitých výrobkov, ktoré sa v minulosti vyrábali v chránenej oblasti a sú stanovené v nariadení (EÚ) č. 1308/2013, ako napríklad:

— Šumivé víno

— Akostné šumivé víno

— Akostné aromatické šumivé víno

— Perlivé víno

— Sýtené perlivé víno

— Víno zo zhrozienkovateného hrozna

— Čiastočne prekvasený hroznový mušt

Definícia šumivých vín „Tacoronte-Acentejo“ predstavovala obchodné obmedzenie, pretože sa pri výrobe šumivých vín nedodržiavala tradičná metóda a nemohli byť certifikované označením CHOP. Aj keď táto prax nie je charakteristická ani výlučná pre CHOP „Tacoronte Acentejo“, tento odkaz bol vypustený. Povolenie sa udelilo aj na výrobu šumivých vín s použitím akýchkoľvek schválených metód, ktoré sa používali v danej oblasti, ale v danom čase neboli zahrnuté, lebo sa usúdilo, že sa zahrnie iba víno, ktoré sa považuje za kvalitnejšie.

2.2. *Odstránenie obmedzenia skutočného obsahu alkoholu v objemových percentách*

Bol zmenený bod 2. a 1. špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Zmena sa týka odstránenia spomínaného obmedzenia týkajúceho sa minimálneho skutočného obsahu alkoholu, ktorý musia mať vína s chráneným označením pôvodu „Tacoronte-Acentejo“.

Spotrebiteľský dopyt smeruje k vínam s nízkym obsahom alkoholu. Tento trend sa v najväčšej miere vyvíjal prostredníctvom správ, ktorých cieľom je informovať širokú verejnosť o potrebe zdravého životného štýlu.

Až doposiaľ sa vína CHOP „Tacoronte-Acentejo“ predávali s minimálnym obsahom alkoholu, ktorý bol vyšší, ako je stanovené v právnych predpisoch, hoci nejde o rozlišovací charakteristický znak týchto vín. Napriek tomu, že vína s menším objemom alkoholu, ako je stanovený v špecifikácii výrobku, boli vždy vyrábané v danej oblasti, pred niekoľkými rokmi sa tieto vína nepovažovali za vysoko akostné vzhľadom na ich nedostatočnú stabilitu. Vďaka technologickému pokroku získali tieto vína, ktoré boli už na trhu, no nemali chránené označenie pôvodu, potrebnú stabilitu.

Navrhovaná zmena otvára rad možností predaja výrobkov, ktoré už existujú v danej oblasti, bez straty podstatných a rozlišujúcich charakteristických znakov chránenej zemepisnej oblasti, keďže tieto charakteristické znaky sú dané pôdnymi a klimatickými podmienkami a odrodami viniča pestovaného v oblasti.

Doposiaľ boli vína vyrobené v chránenej zemepisnej oblasti uvádzané na trh s odrodami a klimatickými a pôdnymi podmienkami tohto CHOP. Tieto vína však neboli certifikované, pretože majú nižší obsah alkoholu.

Domnievame sa, že táto zmena, ktorou sa znižuje minimálny obsah alkoholu vín, uspokojí spotrebiteľský dopyt a podporí predaj vín, ktoré už v danej oblasti existujú. To prispeje k cieľom Európskej komisie v rámci predchádzania obmedzeniam uvádzania na trh, pokiaľ sú zachované základné vlastnosti výrobkov, na ktoré sa vzťahuje CHOP.

2.3. *Zmena limitov celkového obsahu alkoholu*

Bol zmenený bod 2. a 2. špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

V dôsledku odôvodnenej zmeny skutočného obsahu alkoholu sa musí zmeniť celkový obsah alkoholu.

Podľa definície celkový obsah alkoholu je skutočný obsah alkoholu s obsahom redukujúcich cukrov (v g/l) vydelený 17, t. j.:

celkový obsah alkoholu = skutočný obsah alkoholu + obsah redukujúcich cukrov (v g/l)/17

Zmena hodnoty skutočného obsahu alkoholu bez zmeny koncentrácie cukru nevyhnutne mení celkový obsah alkoholu.

Okrem toho sa minimálny limit pre prírodné sladké vína sa zvýšil z 15,6 % obj. na 15 % obj., pretože stanovenie minimálneho limitu na 15,6 % sa považovalo za obmedzujúce, keďže sladké vína s obsahom alkoholu od 15 do 15,6 % majú prirodzené organoleptické vlastnosti a znaky, vďaka ktorým sa výborne hodia na to, aby boli chránené označením CHOP.

2.4. *Zmeny limitov prchavých kyselín*

Bol zmenený bod 2. a 3. špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Pokiaľ ide o navrhovanú zmenu týkajúcu sa prchavých kyselín, treba zdôrazniť, že trendy na spotrebiteľských trhoch vín, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu „Tacoronte-Acentejo“, viedli v posledných rokoch k postupnej zmene enologických postupov.

Vzhľadom na súčasné preferencie spotrebiteľov došlo k strojnásobeniu výroby vína so zvyškovým cukrom, vína dozrievajúceho v barelových sudoch a jednoodrodového vína z odrôd, ktoré sú zložité na spracovanie.

Avšak vzhľadom na to, že víno je vo svojej podstate kyslým nápojom, mnoho akostných vín s týmto CHOP má hodnoty prchavých kyselín medzi 0,8 a 1,0 g/l kyseliny octovej bez toho, aby mali nepríjemnú chuť. Potvrdzujú to dobré hodnotenia, ktoré udelili odborní degustátori pri organoleptickej analýze určitých vín, ktoré mali z fyzikálno-chemického hľadiska hodnoty prchavých kyselín vyššie ako 0,8 g/l, čo bol limit stanovený v menenej špecifikácii výrobku.

Obsah prchavých kyselín vo víne je vlastnosť, ktorej spotrebiteľ venuje veľkú pozornosť, pokiaľ nie je vo víne príliš výrazný a neodrádza, alebo výrazne nemení požadované organoleptické vlastnosti.

Z tohto dôvodu sa domnievame, že limit obsahu prchavých kyselín sa musí zmeniť tak, aby bolo možné predávať vína s dokonalou harmóniou a rovnováhou napriek tomu, že limit prekračuje súčasné limity stanovené v platnej špecifikácii výrobku.

2.5. *Zmeny v pretlaku*

Bol zmenený bod 2. a 9. špecifikácie výrobku. Jednotný dokument nebol zmenený.

Okrem toho sa minimálny tlak pre šumivé vína zmenil z 3,5 baru na 3 bary, pretože stanovenie minimálneho limitu na 3,5 baru sa považovalo za obmedzujúce, keďže šumivé vína vyrábané a vystavené tlaku v rozmedzí od 3 do 3,5 baru majú organoleptické vlastnosti a znaky, vďaka ktorým sa výborne hodia na to, aby boli chránené označením CHOP.

2.6. *Oprava typografickej chyby*

Bol zmenený bod 2.b špecifikácie výrobku. Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

V menenej špecifikácii výrobku došlo k typografickej chybe, v dôsledku ktorej sa slovo „červené“ neobjavilo vo vzťahu k šumivými vínami, keď sa na ne odkazovalo v opise ich organoleptických vlastností. Túto chybu je nutné opraviť, pretože červené vína sú pre chránenú oblasť najtypickejšie.

2.7. *Prispôsobenie obsahu cukru*

Bol zmenený bod 3. a 1. špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Aby sa pri vínach s týmto označením CHOP zmenila dolná hranica skutočného obsahu alkoholu, je potrebné zabezpečiť optimálnu zrelosť hrozna. Hoci koncentrácia cukru v hrozne v menenej špecifikácii výrobku bola 170 g/l, táto koncentrácia je pri výrobe výrobkov s nízkym obsahom alkoholu podľa všetkého príliš vysoká. Bez toho, aby sme zabudli na to, že je potrebné zabezpečiť optimálnu zrelosť a akosť hrozna, by sa táto koncentrácia mala vyváženým spôsobom znížiť na 154 g/l.

2.8. *Zahrnutie už používaných postupov*

Bol zmenený bod 3.a.3 špecifikácie výrobku. Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

Bol doplnený enologický postup, ktorý sa už používal. Postup bol zahrnutý preto, aby špecifikácia produktu spĺňala platné európske právne predpisy.

Z tohto dôvodu boli zahrnuté mušty (hroznový mušt, zahustený a čiastočne prekvasený mušt), ktoré spĺňajú podmienky stanovené v európskych právnych predpisoch a podmienky tejto špecifikácie výrobku.

2.9. *Zmena názvu registra*

Bol zmenený bod 8.b.2 špecifikácie výrobku. Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

Názov „register fľašovateľov“ sa mení na „register baliarní vína“, pretože fľaše nie sú jediným typom balenia. Keďže sú povolené aj iné nádoby, je slovo „baliareň“ presnejšie.

2.10. *Odstránenie obmedzenia pri balení*

Bol zmenený bod 8.b.10 špecifikácie výrobku. Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

Cieľom tejto zmeny je dosiahnuť zmiernenie – a v konečnom dôsledku zrušenie – obmedzenia stanoveného v menenej špecifikácii výrobku.

Výrobcovia opakovane hovorili (plenárne zasadnutia, schôdze) o ťažkostiach súvisiacich s tým, že musia predávať svoje výrobky výhradne v sklenených fľašiach. Z tohto dôvodu sa domnievame, že toto obmedzenie by sa malo odstrániť a výrobcom by sa malo umožniť, aby si vybrali také možnosti balenia, ktoré povoľujú predpisy, za predpokladu, že sa zachová kvalita výrobku.

Stručne povedané, táto zmena špecifikácie výrobku nemá mať v žiadnom prípade za následok zhoršenie osobitných vlastností vína s CHOP. Vína majú naďalej rovnakú súvislosť so zemepisným prostredím a rovnaké organoleptické vlastnosti, ako sú stanovené v menenej špecifikácii výrobku. Naším jediným zámerom je zohľadniť reálnu situáciu a pod označenie zahrnúť aj výrobky, ktoré sa už predávali v zemepisnej oblasti, síce bez ochrany, ale s metódami, odrodami a technikami označenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Registrovaný názov:**

Tacoronte-Acentejo

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

9. Sýtené perlivé víno

11. Čiastočne prekvasený hroznový mušt

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

16. Víno vyrobené z prezretého hrozna

4. **Opis vína (vín)**

VÍNA (BIELE, ČERVENÉ A RUŽOVÉ)

Konzumné vína musia mať čistý a jasný vzhľad a v závislosti od rozmedzia farieb sú buď biele, ružové alebo červené. Musia mať plné arómy, v ktorých sa dajú rozoznať vlastnosti suroviny, z ktorej sú vyrobené. Sú čisté, ovocné a s rôznou intenzitou, s čerstvou, plnou a dobre vyváženou chuťou. Ak prejdú procesom dozrievania, musia ich aróma a chuť vykazovať charakteristické znaky spojené s týmto dozrievaním.

Maximálne množstvo síry v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18

LIKÉROVÉ VÍNO

Konzumné vína musia mať atraktívnu farbu v rozsahu od menej intenzívnej po intenzívnejšiu v prípade vín starších ročníkov. Vône musia byť komplexné a odvážne, s výraznými tónmi zrelého hrozna, a dokonca aj hrozienok, a evokovať hroznovú odrodu. Chuť na podnebí musí vynikať vyváženosťou medzi alkoholom, sladkosťou a kyslosťou. Ak prejdú procesom dozrievania, musia ich aróma a chuť vykazovať charakteristické znaky spojené s týmto dozrievaním.

Maximálne množstvo síry v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v % obj.)	17,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.)	15
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	25

ŠUMIVÉ VÍNA, AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNA A AKOSTNÉ AROMATICKÉ ŠUMIVÉ VÍNA

Konzumné vína musia byť čisté a jasné s bledožltou až zlatožltou farbou v prípade, ak sú vyrobené z bielych odrôd hrozna. Ak sú vyrobené z červených odrôd hrozna, musia mať rozsah sfarbenia od jahodovoružovej až po tóny červenej cibuľovej šupky. Bublinky musia byť malé a guľaté a musia sa uvoľňovať nepretržite a stabilne. V nose musí byť aróma jasná, intenzívna, komplexná, ovocná a odrodová. Na podnebí musia mať plnú chuť v dôsledku uvoľňovania oxidu uhličitého, ktorý dodáva živosť s ovocnou dochuťou predstavujúcou celú paletu chutí.

Minimálny celkový obsah alkoholu:

Šumivé víno: 8,5 % obj.

Akostné šumivé víno: 9 % obj.

Akostné aromatické šumivé víno: 10 % obj.

Maximálny celkový obsah alkoholu v súlade s právnymi predpismi EÚ

Všeobecné analytické vlastnosti

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.)	6
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový oxid siričitý (v miligramoch na liter)	185

PERLIVÉ VÍNA, SÝTENÉ PERLIVÉ VÍNA

Slamovožlté vína, čisté a jemné bubliny, stredná až vysoká intenzita. Čisté vína s ovocnými a kvetinovými vôňami a balzamikovými, plnými, štipľavými a mierne kyslými odtieňmi s tónmi sušeného ovocia v dochuti.

Pri ružových a bielych výrobkoch bude vzhľad perlivých vín a sýtených perlivých vín podobný vzhľadu ružových a bielych vín.

Minimálny celkový obsah alkoholu: 9 % obj.

Maximálny celkový obsah alkoholu v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Množstvo síry v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.)	7
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18

VÍNA Z PREZRETÉHO HROZNA A VÍNA ZO ZHROZIENKOVATENÉHO HROZNA

Konzumné vína musia byť jasné a svetlé. Výrobný proces im musí priniesť atraktívnu farbu od menej intenzívnej po intenzívnejšiu. Čisté, intenzívne, komplexné a odrodové arómy so silnými tónmi zrelého hrozna a dokonca aj hrozienok. Na podnebí vyniká plná a lahodná rovnováha medzi sladkosťou a kyslosťou.

Minimálny skutočný obsah alkoholu:

Víno zo zhrozienkovateného hrozna: 9 % obj.

Víno z prezretého hrozna: 12 % obj

Minimálny celkový obsah alkoholu:

Víno zo zhrozienkovateného hrozna: 16 % obj.

Víno z prezretého hrozna: 15 % obj.

Maximálny celkový obsah alkoholu v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Množstvo síry v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18

ČIASTOČNE PREKVASENÝ HROZNOVÝ MUŠT

Výrobu tohto produktu umožňuje dlhý vegetačný čas a pomalé dozrievanie hrozna. Má jasný a svetlý vzhľad. V rámci vône vynikajú stredne intenzívne ovocné arómy s možnými trávnatými tónmi.

Pri ochutnávaní má produkt dobrú kyslosť s vyváženým pomerom sladkosti.

V prípade nešpecifikovaných limitov je potrebné dodržiavať príslušné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.)	1

PRÍRODNÉ SLADKÉ VÍNA

Ide o vína vyrobené bez umelého zvyšovania obsahu alkoholu. Obsah alkoholu pochádza výlučne z kvasenia. Prirodzený obsah alkoholu v objemových percentách je vyšší ako 15 % obj. a skutočný obsah alkoholu v objemových percentách musí byť najmenej 13 % obj. Konzumné vína musia byť čisté a svetlé a výrobný proces im musí priniesť atraktívnu farbu od menej intenzívnej po intenzívnejšiu. Čisté, intenzívne, komplexné a odrodové arómy so silnými tónmi zrelého hrozna a dokonca aj hrozienok. Na podnebí vyniká plná a lahodná rovnováha medzi sladkosťou a kyslosťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu: 15 % obj.

Maximálny celkový obsah alkoholu v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Množstvo síry v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v % obj.)	13
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	25

5. **Enologické postupy**

a) ***Základné enologické postupy***

Osobitný enologický postup

Hrozno na výrobu vína s týmto označením musí mať minimálny obsah cukru 154 g/l.

Techniky používané pri manipulácii s hroznom, muštom a vínom, kontrola fermentácie a skladovania vedú k získaniu najkvalitnejších vín, ktoré zachovávajú tradičnú akosť druhu vín, na ktoré sa vzťahuje toto označenie.

Pestovateľské postupy

Pestovateľské postupy musia byť tradičnými postupmi a maximálna hustota výsadby musí byť 3 000 rastlín na hektár.

Vinice sa zavlažujú len preto, aby vinič prežil a dosiahla a zlepšila sa akosť. Zavlažovať sa musí aj nová, opätovná alebo náhradná výsadba. V prvých troch pestovateľských rokoch sa zavlažovanie môže vykonávať počas celého roka.

b) ***Maximálne výnosy***

10 000 kilogramov hrozna na hektár

74 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená oblasť**

Oblasť výroby pozostáva z týchto obcí na ostrove Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario a Santa Cruz de Tenerife.

7. **Hlavné muštové odrody**

NEGRAMOLL

MOSCATEL ALEJANDRIA – MOSCATEL DE MALAGA

GUAL

VIJARIEGO NEGRO

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

TINTILLA

PEDRO XIMENEZ

MALVASIA AROMATICA – MALVÁSIA DE SITGES

LISTAN NEGRO – ALMUÑECO

VERDELLO

8. **Opis súvislostí**

BIELE VÍNA, ČERVENÉ VÍNA A RUŽOVÉ VÍNA

Hoci sú všetky Kanárske ostrovy sopečného pôvodu, pôda v Tacoronte-Acentejo sa vyvíjala inak a vyznačuje sa ílovito-hlinitými a sprašovými siltmi. Pestujú sa tu biele vína, ktoré sú vyvážené, čerstvé a trvalé, a dobre štruktúrované červené vína s vysoko vyváženými odtieňmi, kvalitnými trieslovinami a plnou, dlhou dochuťou. Ružové vína z tejto oblasti majú správne vyvážený pomer medzi kyslosťou a čerstvosťou.

LIKÉROVÉ VÍNO

Veľký počet mikroklím vytvorených terénom, pôdou a vplyvom pasátových vetrov znamená, že niektoré odrody nedosahujú optimálny stupeň zrelosti na výrobu prírodných sladkých vín. Vínny alkohol sa preto tradične používa na výrobu týchto druhov vína, ktoré majú čerstvé arómy a pripomínajú príslušnú odrodu. Tieto vína sa stávajú komplexnejšie, keď prechádzajú procesom zrenia.

PERLIVÉ VÍNO

Vegetačné obdobie viniča v oblasti umožňuje výrobu perlivých vín. Rovnomerná teplota v oblasti a hojnosť slnečného svitu umožňujú dlhé vegetačné obdobie a pomalé dozrievanie hrozna. Tým sa získavajú jemné vína s intenzívnou ovocnou chuťou a živým pocitom v ústach.

ŠUMIVÉ VÍNO

Vinič v Tacoronte-Acentejo má dlhé vegetačné obdobie a dozrieva pomaly. Je to spôsobené veľkou rovnomernosťou teploty v zemepisnej oblasti, kde je ročne 450 až 550 mm zrážok a nie je tu riziko mrazu. Oblasť má v priemere 2 500 hodín slnečného svitu ročne a malé rozdiely medzi letom a zimou. Vejú tu severné pasátové vetry, ktoré vytvárajú množstvo najrôznejších výrazne kontrastujúcich mikroklím, ktoré sú badateľné aj vo vzdialenosti 100 metrov. Vďaka dlhému vegetačnému obdobiu a pomalému dozrievaniu hrozna získavajú vína dobrú intenzitu arómy. Tieto faktory vytvárajú aj živý pocit v ústach a ovocnú dochuť.

VÍNO Z PREZRETÉHO HROZNA

Pestovanie viniča na šnúrach, čo je tradičná metóda používaná v tejto oblasti, zlepšuje jeho vystavenie slnečnému svitu a zabezpečuje rovnomernú teplotu v celej rastline, čo vedie k ideálnej rovnováhe, ktorá na podnebí zvýrazňuje vyvážený pomer medzi sladkosťou a kyslosťou týchto vín.

ČIASTOČNE PREKVASENÝ HROZNOVÝ MUŠT

Tradičný systém pestovania, ktorý sa v tejto oblasti najviac používa, je „pestovanie na šnúrach“. Tento systém podporuje vysoké vystavenie viniča slnečnému svitu, pričom hrozno má vysokú koncentráciu cukru, čo pomáha pri výrobe tohto druhu vína.

SÝTENÉ PERLIVÉ VÍNO

Vegetačné obdobie viniča v oblasti umožňuje výrobu perlivých vín. Rovnomerná teplota v oblasti a hojnosť slnečného svitu umožňujú dlhé vegetačné obdobie a pomalé dozrievanie hrozna. Tým sa získavajú jemné vína s intenzívnou ovocnou chuťou a živým pocitom v ústach. Ľudský faktor je však pre túto kategóriu rozhodujúci, pretože na dosiahnutie vyššie uvedených charakteristík je potrebné úplné alebo čiastočné pridanie oxidu uhličitého.

AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO

Vinič v Tacoronte-Acentejo má dlhé vegetačné obdobie a dozrieva pomaly. Je to spôsobené veľkou rovnomernosťou teploty v zemepisnej oblasti, kde je ročne 450 až 550 mm zrážok a nie je tu riziko mrazu. Oblasť má v priemere 2 500 hodín slnečného svitu ročne a malé rozdiely medzi letom a zimou. Vejú tu severné pasátové vetry, ktoré vytvárajú množstvo najrôznejších výrazne kontrastujúcich mikroklím, ktoré sú badateľné aj vo vzdialenosti 100 metrov. Vďaka dlhému vegetačnému obdobiu a pomalému dozrievaniu hrozna získavajú vína dobrú intenzitu arómy. Tieto faktory vytvárajú aj živý pocit v ústach a ovocnú dochuť.

Ľudský faktor je nevyhnutný na dosiahnutie charakteristík tohto vína, zatiaľ čo pretlak musí byť vyšší alebo rovný 3,5 baru, ako aj celkový obsah alkoholu základného vína, ktorý je min. 9 % obj. Táto vlastnosť ho odlišuje od kategórie šumivého vína.

AKOSTNÉ AROMATICKÉ ŠUMIVÉ VÍNO

Vinič v Tacoronte-Acentejo má dlhé vegetačné obdobie a dozrieva pomaly. Je to spôsobené veľkou rovnomernosťou teploty v zemepisnej oblasti, kde je ročne 450 až 550 mm zrážok a nie je tu riziko mrazu. Oblasť má v priemere 2 500 hodín slnečného svitu ročne a malé rozdiely medzi letom a zimou. Vejú tu severné pasátové vetry, ktoré vytvárajú množstvo najrôznejších výrazne kontrastujúcich mikroklím, ktoré sú badateľné aj vo vzdialenosti 100 metrov. Vďaka dlhému vegetačnému obdobiu a pomalému dozrievaniu hrozna získavajú vína dobrú intenzitu arómy. Tieto faktory vytvárajú aj živý pocit v ústach a ovocnú dochuť.

Odrody používané v rámci tohto chráneného označenia, ktoré patria medzi odrody povolené Komisiou, sú spolu s vlastnosťami pôdy a klímy vo veľkej miere zodpovedné za špecifické vlastnosti týchto vín s dôrazom na intenzitu ich aróm.

VÍNO ZO ZHROZIENKOVATENÉHO HROZNA

Vystavenie slnečnému svitu (v priemere 2 500 hodín ročne) a rovnomernosť teploty (s rozdielom v priebehu roka menej ako 10 °C), ktorému je rastlina vystavená, spolu s usporiadaním rastlín (zameranie na maximálne vystavenie slnečnému svitu), umožňuje ideálny vývoj, ktorý zdôrazňuje vyvážený pomer medzi sladkosťou a kyslosťou týchto vín.

PRÍRODNÉ SLADKÉ VÍNA

Pestovanie viniča na šnúrach, čo je tradičná metóda používaná v tejto oblasti, zlepšuje jeho vystavenie slnečnému svitu a zabezpečuje rovnomernú teplotu v celej rastline, čo vedie k ideálnej rovnováhe, ktorá na podnebí zvýrazňuje vyvážený pomer medzi sladkosťou a kyslosťou týchto vín.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienok:

Výroba vín s označením pôvodu končí ďalšími enologickými postupmi rôznych typov, ktoré môžu ovplyvniť ich konečné vlastnosti, špecifické rysy a nuansy. Ak by sa balenie vykonalo mimo vymedzenej oblasti, nebolo by možné zaručiť kvalitu konečného výrobku, pretože by bolo potrebné ho prepraviť do baliarní. To by znamenalo zbytočnú manipuláciu s výrobkom, čo by mohlo poškodiť akosť a bezpečnosť vína.

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienok:

Na etiketách vín, na ktoré sa toto označenie vzťahuje, musí byť zreteľne uvedený údaj „Tenerife“.

Môže sa uviesť aj názov okresu „Anaga“, pokiaľ hrozno používané pri výrobe vína pochádza výlučne z tejto oblasti a víno bolo v tejto oblasti vyrobené.

10. **Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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