IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 2. avgusta 2018

o objavi vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v *Uradnem listu Evropske unije*

(Tacoronte-Acentejo (ZOP))

(2018/C 272/03)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 ([1]) ter zlasti člena 97(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Španija je v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 vložila vlogo za spremembo specifikacije proizvoda za ime „Tacoronte-Acentejo“.

(2) Komisija je vlogo preučila in ugotovila, da so pogoji iz členov od 93 do 96, člena 97(1) ter členov 100, 101 in 102 Uredbe (EU) št. 1308/2013 izpolnjeni.

(3) Da se omogoči predložitev izjav o ugovoru v skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013, bi bilo vlogo za spremembo specifikacije proizvoda za ime „Tacoronte-Acentejo“ treba objaviti v *Uradnem listu Evropske unije* –

SPREJELA NASLEDNJI SKLEP:

Edini člen

Vloga za spremembo specifikacije proizvoda za ime „Tacoronte-Acentejo“ (ZOP) v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper spremembo specifikacije proizvoda iz prvega odstavka tega člena v dveh mesecih od dneva njegove objave v *Uradnem listu Evropske unije*.

V Bruslju, 2. avgusta 2018

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

([1]) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

PRILOGA

„TACORONTE-ACENTEJO“

PDO-ES-A0115-AM03

Datum vloge: 17. 11. 2015

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

1. **Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo**

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. **Opis spremembe in razlogi zanjo**

2.1 *Nove kategorije proizvodov, ki so bile dodane*

Točka 2 in točka 7.d specifikacije proizvoda ter točke 3, 4 in 8 enotnega dokumenta so bile spremenjene.

Vključitev novih kategorij proizvodov odraža dejstvo, da so se ti proizvodi že proizvajali na območju proizvodnje s sortami, ki so značilne za vina „Tacoronte-Acentejo“, čeprav se niso prodajali pod njegovo ZOP. Zato je predlagana sprememba namenjena tudi za vključitev nekaterih proizvodov, ki so se v preteklosti proizvajali na zaščitenem območju in so določeni v Uredbi (EU) št. 1308/2013, kot so:

— peneče vino;

— kakovostno peneče vino;

— aromatično kakovostno peneče vino;

— biser vino;

— gazirano biser vino;

— vino iz sušenega grozdja;

— delno prevreti grozdni mošt.

Opredelitev penečih vin „Tacoronte-Acentejo“ je pomenila omejitev trgovine, ker se peneča vina niso proizvajala po klasični metodi in zato niso mogla pridobiti označbe ZOP. Čeprav ta praksa ni značilna za ZOP „Tacoronte-Acentejo“ ali se ne uporablja izključno za to ZOP, se je ta navedba črtala. Prav tako se je dovolila proizvodnja penečih vin z uporabo katere koli od odobrenih metod, ki se uporabljajo v zadevnem okrožju, vendar takrat niso bile vključene, saj se je štelo, da bodo vključena le vina višje kakovosti.

2.2 *Odprava omejitve volumenskega deleža dejanskega alkohola*

Točka 2.a.1 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta sta bili spremenjeni.

To vključuje odpravo predhodno navedene omejitve o najmanjšem volumenskem deležu dejanskega alkohola, ki ga morajo imeti vina z zaščiteno označbo porekla „Tacoronte-Acentejo“.

Potrošniki vedno bolj povprašujejo po vinih z nizko vsebnostjo alkohola. Ta trend je v glavnem posledica pozivov k zdravemu življenjskemu slogu, namenjenih širši javnosti.

Do zdaj so se vina z ZOP „Tacoronte-Acentejo“ prodajala z najnižjo vsebnostjo alkohola, ki je bila višja od zakonsko določene, čeprav to ni bila razpoznavna lastnost navedenih vin. Vina z nižjo vsebnostjo, kot je določena v specifikaciji proizvoda, se v zadevnem okrožju proizvajajo že od nekdaj, vendar se do nedavnega niso štela za posebej kakovostna zaradi njihove slabe ustaljenosti. Ta vina, ki so se tržila že prej, toda brez zaščite z označbo porekla, so zaradi tehnološkega napredka pridobila potrebno ustaljenost.

Predlagana sprememba odpira vrsto možnosti za prodajo proizvodov, ki v zadevnem okrožju že obstajajo, ne da bi se pri tem izgubile bistvene in razpoznavne značilnosti zaščitenega geografskega območja, saj so te značilnosti posledica talnih in podnebnih razmer ter sort vinske trte s tega območja.

Do zdaj so se na trg dajala vina, ki se proizvajajo na zaščitenem geografskem območju in izpolnjujejo pogoje za ZOP glede sort ter podnebnih in talnih razmer. Vendar ta vina niso prejela označbe, ker imajo nižjo vsebnost alkohola.

Menimo, da bo ta sprememba, in sicer znižanje najnižje vsebnosti alkohola v vinih, zadovoljila povpraševanje potrošnikov in spodbudila prodajo vin, ki so že na voljo v zadevnem okrožju. To bo prispevalo k ciljem Evropske komisije o preprečevanju tržnih omejitev pod pogojem, da se ohranijo bistvene lastnosti proizvodov, ki jih zajema ZOP.

2.3 *Sprememba omejitev deleža skupnega alkohola*

Točka 2.a.2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta sta bili spremenjeni.

Zaradi upravičene spremembe deleža dejanskega alkohola je treba spremeniti delež skupnega alkohola.

Po definiciji je delež skupnega alkohola delež dejanskega alkohola plus vsebnost reducirajočih sladkorjev (v g/l), deljena s 17, tj.:

delež skupnega alkohola = delež dejanskega alkohola + vsebnost reducirajočih sladkorjev (v g/l): 17.

Sprememba deleža dejanskega alkohola brez spremembe vsebnosti sladkorjev nujno spremeni delež skupnega alkohola.

Poleg tega se je najnižja meja za naravno sladka vina znižala s 15,6 vol. % na 15 vol. %, ker se je določitev najnižje meje pri 15,6 vol. % štela za omejevalno, saj imajo naravno sladka vina z vsebnostjo alkohola med 15 vol. % in 15,6 vol. % organoleptične lastnosti in značilnosti, zaradi katerih so popolnoma primerna za vključitev v ZOP.

2.4 *Spremembe omejitev vsebnosti hlapnih kislin*

Točka 2.a.3 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta sta bili spremenjeni.

V zvezi s predlagano spremembo vsebnosti hlapnih kislin je treba poudariti, da so trendi na potrošniških trgih za vina z označbo porekla „Tacoronte-Acentejo“ privedli do postopne spremembe enoloških postopkov v zadnjih letih.

Glede na trenutne potrošniške trende se je potrojila proizvodnja vin z nepovretim sladkorjem, vin, staranih v sodih, in enosortnih vin iz zahtevnih sort.

Ker je vino po naravi kislinska pijača, imajo številna kakovostna vina s to ZOP vrednost vsebnosti hlapnih kislin med 0,8 g/l in 1,0 g/l ocetne kisline, ne da bi bila pri tem neprijetnega okusa. To potrjujejo dobre ocene komisij pokuševalcev v njihovih organoleptičnih analizah za nekatera vina, katerih vsebnost hlapnih kislin je s fizikalno-kemijskega vidika nad 0,8 g/l, kar je meja iz specifikacije proizvoda, ki se spreminja.

Vsebnost hlapnih kislin v vinu ni lastnost, na katero so potrošniki posebej pozorni, razen če je preveč izrazita v vinu in odvrača od njega ali bistveno spremeni želene organoleptične lastnosti.

Zato menimo, da je treba omejitev glede vsebnosti hlapnih kislin spremeniti tako, da se lahko popolnoma harmonična in uravnotežena vina prodajajo tudi, če presegajo meje, ki so določene v veljavni specifikaciji proizvoda.

2.5 *Spremembe nadpritiska*

Točka 2.a.9 specifikacije proizvoda je bila spremenjena. Enotni dokument ni bil spremenjen.

Poleg tega se je najnižji nadpritisk za peneča vina znižal s 3,5 bara na 3 bare, ker se je določitev najnižje meje pri 3,5 barih štela za omejevalno, saj imajo peneča vina, ki so bila proizvedena in izpostavljena tlaku med 3 bari in 3,5 bari, tudi organoleptične lastnosti in značilnosti, zaradi katerih so popolnoma primerna za vključitev v ZOP.

2.6 *Popravek tipkarske napake*

Točka 2.b specifikacije proizvoda je bila spremenjena. To ne vpliva na enotni dokument.

V specifikaciji proizvoda, ki se spreminja, se tipkarska napaka nanaša na to, da beseda „rdeča“ ni bila navedena pri navedbi penečih vin v opisu organoleptičnih lastnosti teh vin. To je treba popraviti, ker so ravno rdeča vina tista, ki so najznačilnejša za zaščiteno območje.

2.7 *Prilagoditev vsebnosti sladkorja*

Točka 3.a.1 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta sta bili spremenjeni.

Za spremembo spodnje meje deleža dejanskega alkohola v vinih s to ZOP je treba zagotoviti optimalno zrelost grozdja. Čeprav je koncentracija sladkorja v grozdju 170 g/l v specifikaciji proizvoda, ki se spreminja, se ta koncentracija zdi pretirana za proizvodnjo vin z nizko vsebnostjo alkohola. To koncentracijo bi bilo treba uravnoteženo zmanjšati na 154 g/l, pri čemer ne smemo pozabiti, da je treba zagotoviti optimalno zorenje in kakovost grozdja.

2.8 *Vključitev praks, ki so že v uporabi*

Točka 3.a.3 specifikacije proizvoda je bila spremenjena. To ne vpliva na enotni dokument.

Dodan je bil enološki postopek, ki se že izvaja. Vključen je bil zato, da je specifikacija proizvoda skladna z veljavno evropsko zakonodajo.

Zaradi tega so bili vključeni mošti (zgoščeni in delno prevreti gozdni mošti), ki izpolnjujejo pogoje iz evropske zakonodaje in te specifikacije proizvoda.

2.9 *Sprememba imena registra*

Točka 8.b.2 specifikacije proizvoda je bila spremenjena. To ne vpliva na enotni dokument.

Ime „Register vinskih kleti za stekleničenje“ se spremeni v „Register vinskih kleti za polnjenje“, ker steklenice niso edina vrsta embalaže. Ker so dovoljene tudi druge posode, je beseda „polnjenje“ ustreznejša.

2.10 *Odprava omejitev pri polnjenju*

Točka 8.b.10 specifikacije proizvoda je bila spremenjena. To ne vpliva na enotni dokument.

Namen te spremembe je omiliti in v končni fazi odpraviti omejitve iz specifikacije proizvoda, ki se spreminja.

Proizvajalci so (na plenarnih zasedanjih, sestankih) velikokrat omenjali težave, povezane s prodajo proizvodov izključno v steklenicah. Zato menimo, da bi bilo treba to omejitev odpraviti, proizvajalcem pa dovoliti možnost izbire med različnimi posodami, ki jih dovoljujejo predpisi, pod pogojem, da se ohrani kakovost proizvoda.

Na kratko, namen te spremembe specifikacije proizvoda ni kakor koli škoditi posebnim lastnostim vin z ZOP. Vina imajo še vedno isto povezavo z geografskim okoljem in iste organoleptične lastnosti, kot je določeno v specifikaciji proizvoda, ki se spreminja. Naš edini namen je upoštevati dejanske razmere z vključitvijo proizvodov, ki se že prodajajo na geografskem območju, čeprav brez zaščite, vendar z metodami, sortami in tehnikami, značilnimi za to označbo.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Registrirano ime**

Tacoronte-Acentejo

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Peneče vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Aromatično kakovostno peneče vino

8. Biser vino

9. Gazirano biser vino

11. Delno prevreti grozdni mošt

15. Vino iz sušenega grozdja

16. Vino iz prezrelega grozdja

4. **Opis vina**

VINO (BELO, RDEČE IN ROSÉ)

Vina za prodajo so po videzu čista in svetla ter glede na barvno lestvico bela, rosé ali rdeča. Imajo intenzivno aromo, iz katere je mogoče razpoznati značilnosti surovin, iz katerih so proizvedena. So čista, sadna, različne intenzivnosti, s svežim, aromatičnim in dobro uravnoteženim okusom. Če se starajo, morajo imeti lastnosti arome in okusa, povezane s staranjem.

Najvišja vsebnost žvepla je v skladu z zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18

LIKERSKO VINO

Vina za prodajo so privlačne barve od manj intenzivne do bolj intenzivne za starejša vina. Arome so kompleksne in intenzivne z izrazitimi notami zrelega grozdja in celo rozin, da prikličejo sorto vinske trte. V ustih izstopa uravnoteženost alkohola, sladkorja in kislin. Če se starajo, morajo imeti lastnosti arome in okusa, povezane s staranjem.

Najvišja vsebnost žvepla je v skladu z zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	17,5
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	25

PENEČE VINO, KAKOVOSTNO PENEČE VINO IN AROMATIČNO KAKOVOSTNO PENEČE VINO

Vina za prodajo so čista in svetla, bledo rumene do zlatorumene barve, kadar se proizvajajo iz sort belega grozdja. Kadar se proizvajajo iz sort rdečega grozdja, je njihova barva med jagodno rožnato in toni lupine rdeče čebule. Mehurčki so majhni in okrogli ter se sproščajo neprekinjeno in enakomerno. Aroma je jasna, intenzivna, kompleksna, sadna in sortna. V ustih so polnega okusa, ker se sprošča ogljikov dioksid, ki jim doda živahnost, na koncu pa prevlada sadna in široka paleta okusov.

Najmanjši delež skupnega alkohola:

peneče vino: 8,5 vol. %,

kakovostno peneče vino: 9 vol. %,

aromatično kakovostno peneče vino: 10 vol. %.

Največji delež skupnega alkohola je v skladu z zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

BISER VINO, GAZIRANO BISER VINO

To so slamnato rumena vina, čista in s finimi mehurčki, od srednje do zelo intenzivna. So bistra s sadno in cvetlično aromo ter balzamičnimi, polnimi, pikantnimi ter rahlo kislinskimi odtenki okusa, pookus pa ima note suhega sadja.

Videz vin rosé in belih vin je za biser vina in gazirana biser vina podoben videzu vin rosé in belih vin.

Najmanjši delež skupnega alkohola: 9 vol. %.

Največji delež skupnega alkohola je v skladu z zakonodajo EU.

Vsebnost žvepla je v skladu z zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18

VINO IZ PREZRELEGA GROZDJA IN VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA

Vina za prodajo so bistra in svetla. V postopku proizvodnje pridobijo privlačno barvo, ki sega od manj do bolj intenzivne. Imajo čisto, intenzivno, kompleksno in sortno aromo z močnimi notami zrelega grozdja in celo rozin. V ustih izstopa polna in aromatična uravnoteženost sladkorja in kislin.

Najmanjši delež dejanskega alkohola:

vino iz sušenega grozdja: 9 vol. %,

vino iz prezrelega grozdja: 12 vol. %.

Najmanjši delež skupnega alkohola:

vino iz sušenega grozdja: 16 vol. %,

vino iz prezrelega grozdja: 15 vol. %.

Največji delež skupnega alkohola je v skladu z zakonodajo EU.

Vsebnost žvepla je v skladu z zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18

DELNO PREVRETI GROZDNI MOŠT

Dolgo obdobje rasti in počasno zorenje grozdja omogočata proizvodnjo tega proizvoda. Je bistrega in svetlega videza. Vonj je srednje intenziven, aroma je sadna, izstopajo lahko travnate note.

V okusu proizvoda se dobro pokažejo kisline, uravnotežene s sladkorjem.

Pri omejitvah, ki niso bile določene, je treba upoštevati ustrezno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	1

NARAVNO SLADKA VINA

Ta vina se proizvajajo brez umetnega zviševanja vsebnosti alkohola. Vsebnost alkohola v celoti izhaja iz vrenja. Volumenski delež naravnega alkohola je nad 15 vol. %, volumenski delež dejanskega alkohola pa je vsaj 13 vol. %. Vina za prodajo so čista in svetla, v postopku proizvodnje pa pridobijo privlačno barvo, ki sega od manj do bolj intenzivne. Imajo čisto, intenzivno, kompleksno in sortno aromo z močnimi notami zrelega grozdja in celo rozin. V ustih izstopa polna in aromatična uravnoteženost sladkorja in kislin.

Najmanjši delež skupnega alkohola: 15 vol. %.

Največji delež skupnega alkohola je v skladu z zakonodajo EU.

Vsebnost žvepla je v skladu z zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	13
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	25

5. **Enološki postopki**

(a) ***Osnovni enološki postopki***

Posebni enološki postopki

Grozdje za proizvodnjo vina s to označbo ima najnižjo vsebnost sladkorja 154 g/l.

Tehnike obdelave grozdja, mošta in vina, nadzor vrenja in postopek skladiščenja ustvarjajo najkakovostnejša vina, ki ohranjajo tradicionalne lastnosti vrst vina s to označbo.

Prakse gojenja

Prakse gojenja morajo biti tradicionalne, najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 3 000 trsov na hektar.

Vinograde je treba namakati, da se ohrani trta in omogoči ali izboljša njena kakovost. Namakati je treba tudi nove nasade, ponovne nasade ali nadomestne nasade. V prvih treh letih rasti se namakanje lahko izvaja vse leto.

(b) ***Največji donosi***

10 000 kilogramov grozdja na hektar

74 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno območje**

Območje proizvodnje sestavljajo naslednje občine na otoku Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario in Santa Cruz de Tenerife.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

BELA VINA, RDEČA VINA IN VINA ROSÉ

Kanarski otoki so sicer vulkanskega izvora, vendar so se tla, na katerih se pridelujejo vina z označbo „Tacoronte-Acentejo“, razvijala drugače ter so tipično iz glinaste ilovice in glinastega melja. Tam se proizvajajo bela vina, ki so uravnotežena, sveža in dolgotrajna, ter dobro strukturirana rdeča vina z zelo uravnoteženimi odtenki okusa, visokokakovostnimi tanini in intenzivnim, dolgotrajnim pookusom. Vina rosé iz grozdja, ki se prideluje na teh tleh, dosegajo ravno pravo uravnoteženost med kislinami in svežino.

LIKERSKO VINO

Številna mikropodnebja, ki jih ustvarjajo oblikovitost, tla in vpliv pasatov, pomenijo, da nekatere sorte ne dosežejo optimalne stopnje zrelosti za proizvodnjo naravno sladkih vin. Zato se je tradicionalno uporabljal vinski alkohol pri proizvodnji teh vrst vina, ki imajo sveže arome in spominjajo na zadevno sorto. S staranjem ta vina postanejo kompleksnejša.

BISER VINO

Obdobje rasti vinske trte v okrožju omogoča proizvodnjo biser vin. Stalna temperatura na tem območju in veliko sonca omogočata dolgo obdobje rasti in počasno zorenje grozdja. Tako se proizvajajo mehka, močno sadna vina živahnega okusa.

PENEČE VINO

Za vinsko trto „Tacoronte-Acentejo“ je značilno dolgo obdobje rasti in počasno zorenje. Razlog za to je stalna temperatura geografskega območja s 450–550 mm padavin letno in brez nevarnosti zmrzali. Na tem območju je na leto povprečno 2 500 ur sončne svetlobe ter le malo razlik med poletjem in zimo, pri čemer severni (pasatni) vetrovi ustvarjajo izjemno veliko zelo različnih mikropodnebij, ki jih je mogoče zaznati že na zgolj stometrski razdalji. Dolgo obdobje rasti in počasno zorenje grozdja pomenita, da vina pridobijo dobro aromatično intenzivnost. Ti dejavniki ustvarjajo tudi živahen okus in sladek pookus.

VINO IZ PREZRELEGA GROZDJA

Tradicionalna metoda vezi vinske trte na vrvice v tem okrožju izboljša izpostavljenost sončni svetlobi in omogoča enotno temperaturo celotne rastline, s čimer se ustvari popolno ravnovesje ter poudari uravnoteženost sladkorja in kislin teh vin v ustih.

DELNO PREVRETI GROZDNI MOŠT

Tradicionalna gojitvena oblika, ki se v tem okrožju najpogosteje uporablja, je vez vinske trte na vrvice. Ta oblika omogoča veliko izpostavljenost vinske trte sončni svetlobi, zato grozdje pridobi večjo vsebnost sladkorja, kar pomaga pri proizvodnji te vrste vina.

GAZIRANO BISER VINO

Obdobje rasti vinske trte v okrožju omogoča proizvodnjo biser vin. Stalna temperatura na tem območju in veliko sonca omogočata dolgo obdobje rasti in počasno zorenje grozdja. Tako se proizvajajo mehka, močno sadna vina živahnega okusa. Vendar je za to kategorijo odločilen človeški dejavnik, saj je za dosego navedenih lastnosti potreben celoten ali delen dodatek ogljikovega dioksida.

KAKOVOSTNO PENEČE VINO

Za vinsko trto „Tacoronte-Acentejo“ je značilno dolgo obdobje rasti in počasno zorenje. Razlog za to je stalna temperatura geografskega območja s 450–550 mm padavin letno in brez nevarnosti zmrzali. Na tem območju je na leto povprečno 2 500 ur sončne svetlobe ter le malo razlik med poletjem in zimo, pri čemer severni (pasatni) vetrovi ustvarjajo izjemno veliko zelo različnih mikropodnebij, ki jih je mogoče zaznati že na zgolj stometrski razdalji. Dolgo obdobje rasti in počasno zorenje grozdja pomenita, da vina pridobijo dobro aromatično intenzivnost. Ti dejavniki ustvarjajo tudi živahen okus in sladek pookus.

Za dosego lastnosti tega vina je odločilen človeški dejavnik, nadpritisk mora biti vsaj 3,5 bara, delež skupnega alkohola v osnovnem vinu pa najmanj 9 vol. %. Zaradi te lastnosti se ta kategorija razlikuje od kategorije penečih vin.

AROMATIČNO KAKOVOSTNO PENEČE VINO

Za vinsko trto „Tacoronte-Acentejo“ je značilno dolgo obdobje rasti in počasno zorenje. Razlog za to je stalna temperatura geografskega območja s 450–550 mm padavin letno in brez nevarnosti zmrzali. Na tem območju je na leto povprečno 2 500 ur sončne svetlobe ter le malo razlik med poletjem in zimo, pri čemer severni (pasatni) vetrovi ustvarjajo izjemno veliko zelo različnih mikropodnebij, ki jih je mogoče zaznati že na zgolj stometrski razdalji. Dolgo obdobje rasti in počasno zorenje grozdja pomenita, da vina pridobijo dobro aromatično intenzivnost. Ti dejavniki ustvarjajo tudi živahen okus in sladek pookus.

Sorte, ki se uporabljajo za to označbo in jih je odobrila Komisija, so skupaj z značilnostmi tal in podnebja odločilne za posebne lastnosti teh vin, ki so najbolj prepoznavna po intenzivnosti arom.

VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA

Izpostavljenost sončni svetlobi (v povprečju 2 500 ur letno), enotna temperatura na celotni rastlini (letna razlika manj kot 10 °C) in razporeditev vinske trte (usmerjena tako, da je čim bolj izpostavljena soncu) omogočajo popoln razvoj, ki poudarja uravnoteženost sladkorja in kislin v teh vinih.

NARAVNO SLADKA VINA

Tradicionalna metoda vezi vinske trte na vrvice v tem okrožju izboljša izpostavljenost sončni svetlobi in omogoča enotno temperaturo celotne rastline, s čimer se ustvari popolno ravnovesje ter poudari uravnoteženost sladkorja in kislin teh vin v ustih.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Pravni okvir

V nacionalni zakonodaji

Vrsta dodatnega pogoja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Proizvodnja vin z označbo porekla se zaokroži z dodatnimi enološkimi postopki različnih vrst, ki lahko vplivajo na njihove končne lastnosti, posebnosti in odtenke okusa. Če je polnjenje potekalo zunaj razmejenega območja, ni mogoče zagotoviti kakovosti končnega proizvoda, ker bi ga bilo treba prepeljati v obrate za polnjenje. To bi pomenilo nepotrebno obdelavo proizvoda, ki bi negativno vplivala na kakovost vina in njegovo primernost za uživanje.

Pravni okvir

V nacionalni zakonodaji

Vrsta dodatnega pogoja

Dodatne določbe v zvezi z označevanjem

Opis pogoja

Na etiketah vin s to označbo mora biti jasno vidna navedba „Tenerife“.

Vključi se lahko tudi ime okrožja „Anaga“, če grozdje za proizvodnjo vina prihaja izključno iz navedenega okrožja in je tam potekala proizvodnja vina.

10. **Povezava na specifikacijo proizvoda**

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