KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT

av den 2 augusti 2018

om offentliggörande i *Europeiska unionens officiella tidning* av en ansökan om ändring av specifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(Tacoronte-Acentejo [SUB])

(2018/C 272/03)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 [1], särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

(1) Spanien har lämnat in en ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet ”Tacoronte-Acentejo” i enlighet med artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013.

(2) Kommissionen har granskat ansökan och kommit fram till att villkoren i artiklarna 93–96, 97.1, 100, 101 och 102 i förordning (EU) nr 1308/2013 är uppfyllda.

(3) För att möjliggöra invändningar mot den föreslagna ändringen i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 ska ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet ”Tacoronte-Acentejo” offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet ”Tacoronte-Acentejo” (SUB) i enlighet med artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 ingår i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot ändringen av produktspecifikationen som avses i första stycket i denna artikel under två månader efter det att beslutet har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 2 augusti 2018.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

BILAGA

”TACORONTE-ACENTEJO”

PDO-ES-A0115-AM03

Datum för inlämnande av ansökan: 17 november 2015

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

1. **Regler som gäller för ändringen**

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

2. **Beskrivning av och motivering till ändringen**

2.1 *Nya produktkategorier har lagts till*

Punkterna 2 och 7 d i produktspecifikationen och punkterna 3, 4 och 8 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Anledningen till att nya produktkategorier inbegrips är att dessa produkter redan framställs i produktionsområdet, med druvsorter som är typiska för ”Tacoronte-Acentejo”, även om de inte har sålts som certifierade produkter enligt den skyddade ursprungsbeteckningen. Syftet med den föreslagna ändringen är därför även att inbegripa vissa produkter som historiskt har framställts inom det skyddade området och omfattas av förordning (EU) nr 1308/2013, såsom följande:

— Mousserande vin.

— Mousserande kvalitetsvin.

— Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ.

— Pärlande vin.

— Pärlande vin med tillsats av koldioxid.

— Vin från lätt torkade druvor.

— Delvis jäst druvmust.

Definitionen av mousserande viner från ”Tacoronte-Acentejo” utgjorde en handelsbegränsning, eftersom framställningen av mousserande viner inte skedde enligt den traditionella metoden och vinerna kunde därför inte certifieras under den skyddade ursprungsbeteckningen. Även om denna metod inte är karakteristisk – eller exklusiv – för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Tacoronte-Acentejo”, har denna hänvisning strukits. Tillstånd har även beviljats för produktion av mousserande viner med hjälp av de godkända metoderna, som är de metoder som har använts i distriktet, men som inte inbegreps vid den aktuella tidpunkten eftersom man ansåg att endast viner av högre kvalitet borde inbegripas.

2.2 *Upphävande av begränsning av faktisk alkoholhalt per volym*

Punkt 2 a.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Syftet är att upphäva den tidigare begränsningen av den minsta faktiska alkoholhalt per volym som de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Tacoronte-Acentejo” måste ha.

Konsumenterna efterfrågar alltmer viner som har låg alkoholhalt. Denna tendens har främst drivits av budskapen för att göra allmänheten medveten om vikten av en hälsosam livsstil.

Hittills har viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Tacoronte-Acentejo” sålts med en minsta alkoholhalt som var högre än vad som fastställs i lagstiftningen, även om detta inte var en särskiljande egenskap hos vinerna. Viner med en lägre alkoholhalt än den som fastställs i produktspecifikationen har alltid producerats i distriktet, men dessa viner ansågs bara till för bara några år sedan inte vara av bästa kvalitet på grund av deras dåliga stabilitet. Tekniska framsteg har gett dessa viner – som redan salufördes men utan att vara skyddade av den skyddade ursprungsbeteckningen – den nödvändiga stabiliteten.

Den föreslagna ändringen öppnar en rad möjligheter till försäljning av produkter som redan finns i distriktet, utan att det geografiska områdets grundläggande och särskiljande egenskaper går förlorade, eftersom dessa egenskaper beror på jordmåns- och klimatförhållanden och de vindruvssorter som odlas i området.

Hittills har de viner som framställs i det skyddade geografiska området släppts ut på marknaden i överensstämmelse med de druvsorter och klimat- och jordmånsförhållanden som anges i den skyddade ursprungsbeteckningen. Dessa viner har dock inte certifierats eftersom de har en lägre alkoholhalt.

Vi anser att denna ändring, som syftar till att sänka vinernas minsta alkoholhalt, kommer att tillgodose konsumenternas efterfrågan och främja försäljningen av viner som redan finns i distriktet. Detta kommer i sin tur att bidra till kommissionens mål när det gäller att förebygga saluföringsbegränsningar, förutsatt att de inneboende egenskaperna hos de produkter som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen upprätthålls.

2.3 *Ändring av gränserna för total alkoholhalt*

Punkt 2 a.2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Till följd av den motiverade ändringen av faktisk alkoholhalt måste även den totala alkoholhalten ändras.

Per definition motsvarar den totala alkoholhalten den faktiska alkoholhalten plus halten av reducerande socker (i g/l) dividerat med 17, dvs.:

Total alkoholhalt = faktisk alkoholhalt + halt av reducerande socker (i g/l), dividerat med 17.

En ändring av den faktiska alkoholhalten utan att sockerkoncentrationen ändras innebär nödvändigtvis att även den totala alkoholhalten ändras.

Den lägsta gränsen för naturligt söta viner har dessutom sänkts från 15,6 volymprocent till 15 volymprocent. Detta beror på att det ansågs restriktivt att fastställa den lägsta gränsen till 15,6 %, eftersom naturligt söta viner med en alkoholhalt på mellan 15 och 15,6 % har organoleptiska egenskaper och särdrag som gör dem perfekt lämpade att omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

2.4 *Ändringar av gränserna för flyktiga syror*

Punkt 2 a.3 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

När det gäller den föreslagna ändringen av flyktiga syror måste det påpekas att tendenserna på konsumentmarknaderna för de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Tacoronte-Acentejo” under de senaste åren har lett till en gradvis förändring av vinframställningsmetoderna.

Mot bakgrund av de rådande tendenserna i konsumenternas efterfrågan har framställningen av viner med restsocker, viner som lagras på fat och viner som framställs av en enda druvsort (”endruvsvin”), av druvsorter som är komplicerade att hantera, tredubblats.

Med tanke på att vin innehåller syror, har många kvalitetsviner som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning dock halter av flyktiga syror på mellan 0,8 och 1,0 g/l ättiksyra, utan att ha en oangenäm smak. Detta bekräftas av de goda betygen från experter i smakpaneler i den organoleptiska analysen för vissa viner, som i fysikalisk-kemiska termer hade värden för flyktiga syror på över 0,8 g/l, vilket är den gräns som anges i den produktspecifikation som ska ändras.

Flyktiga syror är inte en egenskap som konsumenterna fäster någon större vikt vid när det gäller viner, om syran inte är alltför uttalad i vinet och därför blir frånstötande, eller väsentligt ändrar de önskade organoleptiska egenskaperna.

Vi anser därför att gränsen för flyktiga syror måste ändras, så att viner med perfekt harmoni och balans kan säljas trots att de överskrider de gränser som för närvarande anges i produktspecifikationen.

2.5 *Ändringar av övertrycket*

Punkt 2 a.9 i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet har inte ändrats.

Det lägsta övertrycket för mousserande viner har dessutom ändrats från 3,5 bar till 3 bar, då gränsen på 3,5 bar ansågs vara restriktiv. Detta beror på att även mousserande viner som framställs och utsätts för tryck från 3 till 3,5 bar har organoleptiska egenskaper och särdrag som gör att de är perfekt lämpade att omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

2.6 *Korrigering av tryckfel*

Punkt 2 b i produktspecifikationen har ändrats. Detta påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

I den produktspecifikation som ska ändras ledde ett tryckfel till att ordet ”röd” inte fanns med i hänvisningen till mousserande viner, trots att hänvisas till dessa viner i beskrivningen av deras organoleptiska egenskaper. Detta måste ändras, eftersom röda viner är just de viner som är mest karakteristiska för det skyddade området.

2.7 *Anpassning av sockerhalten*

Punkt 3 a.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

För att ändra den lägre gränsen för faktisk alkoholhalt för de viner som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning är det nödvändigt att se till att druvorna haroptimala mognad. Även om sockerkoncentrationen för druvorna fastställs till 170 g/l i den produktspecifikation som ska ändras, förefaller denna koncentration vara överdriven när det gäller framställning av produkter med låg alkoholhalt. Utan att förglömma att det är nödvändigt att se till att druvorna har optimal mognad och kvalitet, bör denna koncentration på ett balanserat sätt minskas till 154 g/l.

2.8 *Inbegripande av metoder som redan används*

Punkt 3 a.3 i produktspecifikationen har ändrats. Detta påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

En oenologisk metod som redan är i bruk har lagts till. Den har tagits med för att produktspecifikationen ska uppfylla gällande EU-lagstiftning.

Av detta skäl har must (koncentrerad och delvis jäst druvmust) som uppfyller villkoren i EU-lagstiftningen och i denna produktspecifikation inbegripits.

2.9 *Ändring av namn i registret*

Punkt 8 b.2 i produktspecifikationen har ändrats. Detta påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Namnet ”Register över vinföretag med buteljeringsanläggningar” ändras till ”Register över vinföretag med förpackningsanläggningar”, eftersom buteljering inte är den enda förpackningsformen. Med tanke på att även andra behållare är tillåtna är ordet ”förpackning” mer korrekt.

2.10 *Upphävande av förpackningsbegränsningar*

Punkt 8 b.10 i produktspecifikationen har ändrats. Detta påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Syftet med denna ändring är att mildra, och till slut upphäva, en begränsning som anges i den produktspecifikation som ska ändras.

Producenterna har vid upprepade tillfällen (i plenarsessioner och möten) påtalat svårigheter eftersom de endast får sälja sina produkter i glasflaskor. Vi anser därför att denna begränsning bör upphävas och att producenterna bör kunna välja mellan de olika förpackningsalternativ som är tillåtna enligt bestämmelserna, under förutsättning att produktens kvalitet skyddas.

Kort sagt syftar denna ändring av produktspecifikationen inte på något sätt till att ändra de speciella egenskaperna hos de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Vinerna har fortfarande samma samband med den geografiska omgivningen och samma organoleptiska egenskaper som anges i den produktspecifikation som ska ändras. Den enda avsikten är att ta hänsyn till situationen genom att inbegripa produkter som redan såldes i det geografiska området, utan skydd, men med ursprungsbeteckningens egna metoder, druvsorter och tekniker.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Registrerad beteckning**

”Tacoronte-Acentejo”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

8. Pärlande vin

9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

11. Delvis jäst druvmust

15. Vin från lätt torkade druvor

16. Vin av övermogna druvor

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

VIN (VITA VINER, RÖDA VINER OCH ROSÉVINER)

Viner som saluförs för konsumtion måste vara rena och ljust färgade till utseendet, och beroende på vilken vintyp det gäller, antingen vita, rosafärgade eller röda. De ska ha kraftiga aromer, där egenskaperna hos de druvor som de framställs av kan urskiljas. De ska vara rena, fruktiga och av varierande intensitet, med en frisk, smakrik och välbalanserad smak. Om vinerna lagras måste de ha de arom- och smakegenskaper som förknippas med lagring.

Den högsta halten av svaveldioxid överensstämmer med EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18

LIKÖRVIN

Viner som saluförs för konsumtion måste ha en attraktiv färg, som sträcker sig från mindre till mer intensiv för viner av en äldre årgång. Aromerna ska vara komplexa och kraftiga, med starka toner av mogna druvor – till och med russin – som gör att man associerar till druvsorten. I smaken måste balansen mellan alkohol, sötma och syra vara framträdande. Om vinerna lagras måste de ha de arom- och smakegenskaper som förknippas med lagring.

Den högsta halten av svaveldioxid överensstämmer med EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	17,5
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	25

MOUSSERANDE VIN, MOUSSERANDE KVALITETSVIN OCH MOUSSERANDE KVALITETSVIN AV AROMATISK TYP

Viner som saluförs för konsumtion måste vara rena och ljusa, med en ljusgul till gyllengul färg när de framställs av gröna druvsorter. Färgen hos viner som framställs av blå druvsorter ska variera från jordgubbsrosa till tonerna hos skalet på rödlök. Bubblorna ska vara små och kulformiga och frigöras på ett kontinuerligt och jämnt sätt. Doften ska vara klar, intensiv, komplex, fruktig och druvtypisk. Vinerna ska vara fyllliga på grund av frigörandet av koldioxid, vilket gör vinet livligt, med en fruktig eftersmak där en rad olika smaker framträder.

Lägsta totala alkoholhalt:

Mousserande vin: 8,5 volymprocent

Mousserande kvalitetsvin: 9 volymprocent

Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ: 10 volymprocent

Den högsta totala alkoholhalten överensstämmer med EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	6
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

PÄRLANDE VIN, PÄRLANDE VIN MED TILLSATS AV KOLDIOXID

Halmgula viner, rena och med fina bubblor, medelhög till hög intensitet. Klara viner med fruktiga och blommiga aromer samt balsamiska, fylliga, skarpa och något syrliganyanser, med toner av torkad frukt i eftersmaken.

För roséviner och vita viner liknar utseendet hos pärlande viner och pärlande vin med tillsats av koldioxid utseendet hos vanliga roséviner och vita viner.

Lägsta totala alkoholhalt: 9 volymprocent

Den högsta totala alkoholhalten överensstämmer med EU-lagstiftningen.

Svaveldioxidhalten överensstämmer med EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	7
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18

VIN FRÅN ÖVERMOGNA DRUVOR OCH VIN FRÅN LÄTT TORKADE DRUVOR

Viner som saluförs för konsumtion ska vara klara och ljusa. Produktionsprocessen ska ge dem en attraktiv färg, som sträcker sig från mindre till mer intensiv i färgen. Rena, intensiva, komplexa och druvtypiska aromer, med starka toner av mogna druvor och till och med russin. I smaken ska den fylliga och smakrika balansen mellan sötma och syra vara framträdande.

Lägsta faktiska alkoholhalt:

Vin från lätt torkade druvor: 9 volymprocent

Vin av övermogna druvor: 12 volymprocent

Lägsta totala alkoholhalt:

Vin från lätt torkade druvor: 16 volymprocent

Vin av övermogna druvor: 15 volymprocent

Den högsta totala alkoholhalten överensstämmer med EU-lagstiftningen.

Svaveldioxidhalten överensstämmer med EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18

DELVIS JÄST DRUVMUST

De faktorer som möjliggör framställningen av denna produkt är den långa odlingsperioden och druvornas långsamma mognadsprocess. Den är klar och ljus till utseendet. Doften är av medelhög intensitet, med fruktiga aromer med eventuellt framträdande grästoner.

I smaken har produkten bra syra med en balanserad sötma.

För gränser som inte har angetts ska relevant EU-lagstiftning uppfyllas.

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	1

NATURLIGT SÖTA VINER

Dessa viner framställs utan att alkoholhalten ökas på ett konstgjort sätt. Alkoholhalten beror enbart på jäsningen. Den naturliga alkoholhalten per volym uppgår till över 15 volymprocent, och den faktiska alkoholhalten per volym måste vara minst 13 volymprocent. Viner som framställs för konsumtion ska vara rena och ljusa, och framställningsprocessen måste ge dem en attraktiv färg som sträcker sig från mindre till mer intensiv. Rena, intensiva, komplexa och druvtypiska aromer, med starka toner av mogna druvor och till och med russin. I smaken ska den fylliga och smakrika balansen mellan sötma och syra vara framträdande.

Lägsta totala alkoholhalt: 15 volymprocent

Den högsta totala alkoholhalten överensstämmer med EU-lagstiftningen.

Svaveldioxidhalten överensstämmer med EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	13
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	25

5. **Vinframställningsmetoder**

a) ***Grundläggande oenologiska metoder***

Specifika oenologiska metoder

De druvor som används för framställning av de viner som omfattas av denna ursprungsbeteckning ska ha en lägsta sockerhalt på 154 g/l.

De tekniker som används i hanteringen av druvor, must och vin, i jäsningskontrollen och i lagringsprocessen ger viner av högsta kvalitet, samtidigt som den traditionella kvaliteten hos de typer av viner som omfattas av denna ursprungsbeteckning upprätthålls.

Odlingsmetoder:

Odlingsmetoderna måste vara traditionella och den högsta planteringstätheten ska vara 3 000 vinstockar per hektar.

Vinstockarna får endast bevattnas för att sörja för att de överlever och att rätt kvalitet uppnås eller förbättras. Nyplanteringar, omplanteringar eller ersättningsplanteringar ska också bevattnas. Bevattningen får ske året runt under de första tre odlingsåren.

b) ***Högsta avkastning***

10 000 kg druvor per hektar

74 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat område**

Produktionsområdet består av följande kommuner på ön Teneriffa: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario och Santa Cruz de Tenerife.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av sambandet**

VITA VINER, RÖDA VINER OCH ROSÉVINER

Även om alla öar i ögruppen Kanarieöarna är vulkaniska till ursprunget, har jordmånen i Tacoronte-Acentejo utvecklats på ett annorlunda sätt och präglats av lerjordar och kalklera. Detta ger vita viner som är balanserade och friska med en lång smak, och välstrukturerade röda viner med ytterst balanserade nyanser, bra tanniner och en kraftig lång eftersmak. Roséviner från dessa jordar har rätt balans mellan syra och friskhet.

LIKÖRVIN

De många mikroklimat som skapas av terrängen, jordmånen och påverkan från passadvindarna innebär att vissa arter inte når den optimala mognadsgraden för framställning av naturligt söta viner. Därför användes vinsprit traditionellt för att framställa dessa typer av viner, som har friska aromer och påminner om druvsorten. Vinerna blir mer komplexa när de lagras.

PÄRLANDE VIN

Växtperioden för vinstockarna i distriktet möjliggör framställning av pärlande vin. Den regelbundna temperaturen i området och det rikliga solskenet möjliggör en lång växtperiod, då druvorna får mogna långsamt. Detta ger mjuka, intensivt fruktiga viner med en livlig smak.

MOUSSERANDE VIN

Viner som omfattas av ”Tacoronte-Acentejo” har en lång växtperiod och mognar långsamt. Detta beror på att temperaturen i det geografiska området är mycket jämn, med en nederbörd på 450–550 mm per år och ingen risk för frost. Området har i genomsnitt 2 500 soltimmar per år och små variationer mellan sommar och vinter, med nordliga (passad)vindar. Dessa förhållanden ger upphov till en stor mängd sinsemellan mycket olika mikroklimat, som är märkbara till och med på ett avstånd av 100 meter. Den långa växtperioden och druvornas långsamma mognadsprocess innebär att vinerna får en god aromatisk intensitet. Dessa faktorer är även orsaken till den livliga smaken och den fruktiga eftersmaken.

VIN AV ÖVERMOGNA DRUVOR

Uppbindning av vinrankan på trådar, som är den traditionella metod som används i detta distrikt, förbättrar exponeringen för solljus och garanterar en enhetlig temperatur för hela plantan, vilket i sin tur skapar en perfekt jämvikt som framhäver balansen mellan sötma och syra i smaken hos dessa viner.

DELVIS JÄST DRUVMUST

Det traditionella odlingssystem som används mest i detta distrikt är uppbindning på trådar. Detta system gör att vinrankorna är mycket exponerade för solsken, vilket ger druvorna en hög koncentration av socker och bidrar till framställningen av dessa viner.

PÄRLANDE VIN MED TILLSATS AV KOLDIOXID

Växtperioden för vinstockarna i distriktet möjliggör framställning av pärlande vin. Den regelbundna temperaturen i området och det rikliga solskenet möjliggör en lång växtperiod, då druvorna får mogna långsamt. Detta ger mjuka, intensivt fruktiga viner som ger en livlig smakupplevelse. Den mänskliga faktorn är dock avgörande för denna kategori, eftersom det krävs en total eller delvis tillsats av koldioxid för att uppnå de ovannämnda egenskaperna.

MOUSSERANDE KVALITETSVIN

Viner som omfattas av ”Tacoronte-Acentejo” har en lång växtperiod och mognar långsamt. Detta beror på att temperaturen i det geografiska området är mycket jämn, med en nederbörd på 450–550 mm per år och ingen risk för frost. Området har i genomsnitt 2 500 soltimmar per år och små variationer mellan sommar och vinter, med nordliga (passad)vindar. Dessa förhållanden ger upphov till en stor mängd mycket olika mikroklimat, vars skillnader är märkbara på ett avstånd av bara 100 meter. Den långa växtfasen och druvornas långsamma mognadsprocess innebär att vinerna får en god aromatisk intensitet. Dessa faktorer är även orsaken till den livliga smakupplevelsen och den fruktiga eftersmaken.

Den mänskliga faktorn är grundläggande för att uppnå egenskaperna hos detta vin. Övertrycket måste vara minst 3,5 bar, och den totala alkoholhalten hos basvinet ska vara minst 9 volymprocent. Denna egenskap skiljer detta vin från kategorin mousserande viner.

MOUSSERANDE KVALITETSVIN AV AROMATISK TYP

Viner som omfattas av ”Tacoronte-Acentejo” har en lång växtperiod och mognar långsamt. Detta beror på att temperaturen i det geografiska området är mycket jämn, med en nederbörd på 450–550 mm per år och ingen risk för frost. Området har i genomsnitt 2 500 soltimmar per år och små variationer mellan sommar och vinter, med nordliga (passad)vindar. Dessa förhållanden ger upphov till en stor mängd sinsemellan mycket olika mikroklimat, som är märkbara till och med på ett avstånd av 100 meter. Den långa växtperioden och druvornas långsamma mognadsprocess innebär att vinerna får en god aromatisk intensitet. Dessa faktorer är även orsaken till den livliga smakupplevelsen och den fruktiga eftersmaken.

De druvsorter som används för denna ursprungsbeteckning, som hör till de druvsorter som har godkänts av kommissionen, tillsammans med kvaliteten på jordmånen och klimatet, bidrar i stor utsträckning till de särskilda egenskaperna hos dessa viner, där betoningen ligger på deras intensiva aromer.

VIN FRÅN LÄTT TORKADE DRUVOR

Rankornas exponering för solljus (i genomsnitt 2 500 timmar per år) och den jämna temperaturen (med en skillnad på mindre än 10 °C under året), tillsammans med rankornas placering (maximal exponering för solen) gör att de utvecklas perfekt, vilket ger en säregen balans mellan sötma och syra hos dessa viner.

NATURLIGT SÖTA VINER

Uppbindning av vinrankorna på trådar, som är den traditionella metoden i detta distrikt, förbättrar exponeringen för solljus och garanterar en enhetlig temperatur längs hela rankan, vilket i sin tur skapar en perfekt jämvikt som framhäver balansen mellan sötma och syra i smaken hos dessa viner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Framställningen av de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen avslutas med ytterligare oenologiska metoder av olika typer, som kan påverka vinernas slutliga egenskaper, särdrag och nyanser. Om förpackningen av vinet skulle äga rum utanför det avgränsade området skulle det inte vara möjligt att garantera slutproduktens kvalitet, eftersom produkterna då måste transporteras till förpackningsanläggningarna. Detta skulle medföra onödig hantering av produkten, vilket skulle kunna påverka vinets kvalitet och säkerhet.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Beteckningen ”Tenerife” måste vara placerad på en framträdande plats på etiketten på de viner som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning.

Namnet på distriktet ”Anaga” får också anges, under förutsättning att de druvor som använts i framställningen av vinet endast kommer från det distriktet och att vinet framställdes inom distriktet.

10. **Länk till produktspecifikationen**

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