

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 2 sierpnia 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****[Tacoronte-Acentejo (ChNP)]**

(2018/C 272/03)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Tacoronte-Acentejo” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w artykułach 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w artykułach 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Tacoronte-Acentejo”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Tacoronte-Acentejo” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 sierpnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„TACORONTE-ACENTEJO”**PDO-ES-A0115-AM03****Data złożenia wniosku: 17.11.2015 r.**

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy, które mają zastosowanie do wprowadzania zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

2. Opis i powody wprowadzenia zmiany**2.1. Dodano nowe kategorie produktów**

Zmieniono pkt 2 i pkt 7.d specyfikacji produktu oraz pkt 3, 4 i 8 jednolitego dokumentu.

Włączenie nowych kategorii produktów odzwierciedla fakt, że produkty te wytwarzano już na obszarze produkcji, z gatunków typowych dla „Tacoronte-Acentejo”, choć nie sprzedawano ich z oznaczeniem ChNP. W związku z tym proponowana zmiana ma służyć m.in. włączeniu niektórych produktów, które od dawna produkowano na wyznaczonym obszarze i które przewidziano w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013, takie jak:

- wino musujące
- gatunkowe wino musujące
- gatunkowe aromatyzowane wino musujące
- wino półmusujące
- gazowane wino półmusujące
- wino z suszonych winogron
- częściowo sfermentowany moszcz winogronowy.

Definicja win musujących obowiązująca w odniesieniu do „Tacoronte-Acentejo” stanowi ograniczenie w handlu, ponieważ win musujących nie wytwarzano zgodnie z tradycyjną metodą, więc nie mogły być one objęte ChNP. Ponieważ praktyka ta nie jest cechą wyróżniającą ani wyłączną ChNP „Tacoronte-Acentejo”, odniesienie to usunięto. Dopuszczono również produkcję wina musującego przy użyciu wszelkich zatwierdzonych metod stosowanych w rejonie, ale których poprzednio nie ujęto w specyfikacji, gdyż uznano, że należy w niej uwzględnić tylko wino wyższej jakości.

2.2. Usunięcie ograniczeń dotyczących rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu

Zmieniono pkt 2.a.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Obejmuje to usunięcie ograniczeń, o których mowa powyżej, dotyczące minimalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu wymaganej dla wina ChNP „Tacoronte-Acentejo”.

Rośnie zapotrzebowanie konsumentów na wina o niskiej zawartości alkoholu. Trend ten wynika głównie ze zwiększania świadomości obywateli co do potrzeby prowadzenia zdrowego trybu życia.

Do tej pory wprowadzano do obrotu wina z ChNP „Tacoronte-Acentejo” o minimalnej zawartości alkoholu wyższej niż określona w przepisach, chociaż nie była to cecha charakterystyczna tych win. Chociaż w rejonie zawsze produkowano wina o niższej zawartości alkoholu niż określona w specyfikacji produktu, jeszcze kilka lat temu uchodziły one za wina nieco gorszej jakości ze względu na ich niską stabilność. Postęp technologiczny umożliwił uzyskanie niezbędnej stabilności tych win, dotychczas wprowadzanych do obrotu bez ochrony wynikającej z objęcia nazwą pochodzenia.

Proponowana zmiana stwarza szereg możliwości sprzedaży produktów, które już istnieją w rejonie, bez utraty istotnych i odróżniających je właściwości związanych z wyznaczonym obszarem geograficznym, gdyż właściwości te wynikają z warunków glebowych i klimatycznych oraz odmian winorośli uprawianych na tym obszarze.

Do chwili obecnej, wprowadzane do obrotu wina produkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym produkowano w warunkach glebowych i klimatycznych ChNP. Wina te nie były jednak certyfikowane, gdyż mają niższą zawartość alkoholu.

Uważamy, że niniejsza zmiana, polegająca na obniżeniu wymaganego minimalnego stężenia alkoholu wina spełni zapotrzebowanie konsumentów i pomoże w sprzedaży win, które już istnieją w rejonie. Przyczyni się to do osiągnięcia celów Komisji Europejskiej w odniesieniu do zapobiegania ograniczeniom w zakresie wprowadzania do obrotu, pod warunkiem utrzymania swoistych właściwości produktów objętych ChNP.

2.3. *Zmiana limitów całkowitej objętościowej zawartości alkoholu*

Zmieniono pkt 2.a.2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Z uwagi na uzasadnione zmiany rzeczywistej zawartości alkoholu należy zmienić także całkowitą objętościową zawartość alkoholu.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu odpowiada sumie rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu i zawartości cukru redukującego (w g/l) podzielonej przez 17, tj.:

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu = rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu + zawartość cukru redukującego (w g/l)/17.

Zmianę wartości rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu bez zmiany zawartości cukrów zmienia siłą rzeczy całkowitą objętościową zawartość alkoholu.

Ponadto minimalny limit dla naturalnych win słodkich zmieniono z 15,6 % obj. na 15 % obj., ponieważ ustalenie minimalnego limitu 15,6 % uznano za restrykcyjne, gdyż naturalnie słodkie wina o zawartości alkoholu między 15 a 15,6 % posiadają właściwości organoleptyczne i cechy, które doskonale odpowiadają warunkom objęcia ChNP.

2.4. *Zmiany limitów kwasowości lotnej*

Zmieniono pkt 2.a.3 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

W związku z proponowaną zmianą kwasowości lotnej, należy zauważyć, że w ostatnich latach tendencje na rynkach konsumenckich w odniesieniu do win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Tacoronte-Acentejo” doprowadziły do stopniowej zmiany praktyk produkcji wina.

W świetle obecnych preferencji konsumentów, odnotowano trzykrotny wzrost w produkcji win z resztkową zawartością cukru, win leżakujących w beczkach i win z jednej odmiany winorośli, przy czym z odmian trudnych w zarządzaniu.

Jednak ze względu na to, że wino jest z definicji napojem o wysokiej kwasowości, poziom kwasowości lotnej wielu win wysokiej jakości oznaczonych jako ChNP wynosi między 0,8 a 1,0 g/l kwasu octowego, a nie mają one nieprzyjemnego posmaku. Jako że niektóre wina o właściwościach fizyko-chemicznych wykazujących kwasowość lotną powyżej 0,8 g/l uzyskały dobre oceny przy analizie organoleptycznej podczas degustacji przeprowadzonych przez panele fachowców, zmieniono limit określony w specyfikacji produktu.

Kwasowość lotna wina nie jest cechą, na którą konsument zwraca uwagę, chyba że jest ona zbyt wyraźna, a przez to nieprzyjemna, lub że znacząco zmienia pożądane właściwości organoleptyczne.

W związku z tym uznano, że limit kwasowości lotnej należy zmienić w taki sposób, aby można było wprowadzać do obrotu doskonale zrównoważone i harmonijne wina, nawet jeśli przekraczają limity ustanowione w obowiązującej specyfikacji produktu.

2.5. *Zmiany dotyczące ciśnienia*

Zmieniono pkt 2.a.9 specyfikacji produktu. Jednolity dokument nie został zmieniony.

Ponadto minimalne ciśnienie dla win musujących zmieniono z 3,5 bara na 3 bary, ponieważ ustalenie minimalnego limitu na 3,5 uznano za restrykcyjne, gdyż wina musujące, których ciśnienie w butelce wynosi 3–3,5 bara również mają właściwości organoleptyczne i cechy doskonale odpowiadające warunkom objęcia ChNP.

2.6. *Poprawienie błędów typograficznych*

Zmieniono pkt 2.b specyfikacji produktu. Nie zmienia to znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

Zmianę w specyfikacji produktu wprowadza się, gdyż na skutek błędu pisarskiego z tekstu wynikało, że słowo „czerwone” nie pojawia się w odniesieniu do win musujących, kiedy odniesienie do tych win pojawia się w opisie właściwości organoleptycznych. Należy to skorygować, ponieważ to właśnie wina czerwone są najbardziej charakterystyczne dla wyznaczonego obszaru.

2.7. *Dostosowanie zawartości cukru*

Zmieniono pkt 3.a.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

W celu zmiany dolnego limitu rzeczywistej zawartości alkoholu win z ChNP, konieczne jest zapewnienie optymalnej dojrzałości winogron. Chociaż zawartość cukru w kiści w zmienianej specyfikacji produktu wynosiła 170 g/l, poziom ten może wydawać się zbyt wysoki w przypadku produktów o niskiej zawartości alkoholu. Nie zapominając o tym, że konieczne jest zapewnienie optymalnego dojrzewania i jakości winogron, poziom ten należy obniżyć do zrównoważonego poziomu 154 g/l.

2.8. Włączenie stosowanych praktyk

Zmieniono pkt 3.a.3 specyfikacji produktu. Nie zmienia to znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

Dodano praktyki enologiczne, które są już stosowane. Zostały one uwzględnione w specyfikacji produktu, aby zapewnić zgodność z obowiązującymi przepisami UE.

Z tego powodu włączono moszcz (skoncentrowany i częściowo sfermentowany moszcz winogronowy), spełniający warunki określone w unijnych przepisach i warunki niniejszej specyfikacji produktu.

2.9. Zmiana nazwy rejestru

Zmieniono pkt 8.b.2 specyfikacji produktu. Nie zmienia to znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

Nazwę „rejestr zakładów butelkujących” zmienia się na „rejestr”, ponieważ butelkowanie wina nie jest jedyną formą pakowania. Z uwagi na fakt, że dozwolone są również inne pojemniki, słowo „opakowania” jest odpowiedniejsze.

2.10. Zniesienie ograniczeń dotyczących opakowań

Zmieniono pkt 8.b.10 specyfikacji produktu. Nie zmienia to znaczenia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

Niniejsza poprawka ma na celu złagodzenie i – ostatecznie – zniesienie ograniczeń określonych w specyfikacji produktu.

Producenci nieprzerwanie podejmowali temat (na sesjach plenarnych, spotkaniach) trudności dystrybucji produktów wyłącznie w szklanych butelkach. W związku z tym uznano, że należy znieść to ograniczenie, a producenci powinni mieć możliwość wyboru spośród różnych możliwości pakowania, pod warunkiem utrzymania jakości produktu.

Podsumowując, niniejsza zmiana specyfikacji produktu w żaden sposób nie zmienia cech szczególnych win objętych ChNP. Związek win ze środowiskiem geograficznym i tym samym ich cechy organoleptyczne określone w specyfikacji produktu pozostają bez zmian. Naszym zamiarem jest jedynie uwzględnienie realnej sytuacji poprzez włączenie produktów, które już są sprzedawane na tym obszarze geograficznym, jednak bez ochrony, choć są produkowane przy użyciu tych samych metod, odmian i technologii, jak w przypadku produktów oznaczonych ChNP.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Zarejestrowana nazwa

Tacoronte-Acentejo

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Gatunkowe aromatyzowane wino musujące
8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino wyprodukowane z przejrzalnych winogron

4. Opis wina

WINO (BIAŁE, CZERWONE I RÓŻOWE)

Wina wprowadzane do obrotu muszą być przejrzyste, ich barwa zdecydowana, w zależności od rodzaju biała, różowa lub czerwona. Ich aromat musi być wyrazisty i ma pozwalać rozpoznać właściwości surowca, z którego powstały. Mają być przejrzyste, owocowe, o różnej intensywności, świeże, aromatyczne i dobrze wyważone w smaku. Jeśli zostały poddane procesowi starzenia, muszą posiadać właściwości aromatyczne i smakowe związane ze starzeniem.

Maksymalny poziom siarki zgodnie z przepisami UE.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18

WINO LIKIEROWE

Wina wprowadzane do obrotu muszą mieć atrakcyjną barwę, mniej intensywną dla młodszych roczników i bardziej wyrazistą dla dłużej przechowywanych win. Aromat musi być złożony i zdecydowany, z silnymi nutami dojrzałych winogron – a wręcz rodzynek – przywołujący na myśl daną odmianę winogron. Na podniebieniu należy zachować równowagę między alkoholem, słodyczą i kwasowością. Jeśli zostały poddane procesowi starzenia, muszą posiadać właściwości aromatyczne i smakowe związane ze starzeniem.

Maksymalny poziom siarki zgodnie z przepisami UE.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	17,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	25

WINO MUSUJĄCE, GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE I GATUNKOWE AROMATYZOWANE WINO MUSUJĄCE

Produkowane z białych odmian winogron wino wprowadzane do obrotu musi być przejrzyste, jego barwa zdecydowana, od słomkowożółtej do złocistej. Barwa wina wytwarzanego z czerwonych odmian winogron musi mieścić się w przedziale od truskawkowego różu do odcienia czerwonej cebuli. Pęcherzyki muszą być małe i kuliste, uwalniane w sposób ciągły i ze stałą szybkością. Zapach musi być klarowny, intensywny, złożony, owocowy i nacechowany daną odmianą. Na podniebieniu musi ono być zdecydowane, dzięki uwalnianiu dwutlenku węgla, co wnosi rześkość, przy czym owocowy posmak powinien zawierać całą kompozycję smaków.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu:

wino musujące: 8,5 % obj.

gatunkowe wino musujące: 9 % obj.

gatunkowe aromatyzowane wino musujące: 10 % obj.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu zgodnie z przepisami UE.

Ogólne właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

WINO PÓLMUSUJĄCE, GAZOWANE WINO PÓLMUSUJĄCE

Wino o barwie słomkowej, przejrzyste, z drobnymi bąbelkami, o intensywności średniej do znacznej. Przejrzyste wino o aromatach owocowych i kwiatowy, jak również octu balsamicznego, pikantne, o lekko kwaśnych nutach, z posmakiem suszonych owoców.

Wygląd różowych i białych win półmusujących i gazowanych win półmusujących jest podobny do wyglądu ich różowych i białych odpowiedników.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 9 % obj.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu zgodnie z przepisami UE.

Siarka zgodnie z przepisami UE.

Ogólne właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18

WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON I WINO Z SUSZONYCH WINOGRON

Wino wprowadzane do obrotu musi być przejrzyste, a jego barwa zdecydowana. Proces produkcji musi nadawać mu mniej lub bardziej intensywną, ale atrakcyjną barwę. Ma być ono czyste, o intensywnym, złożonym i właściwym dla danej odmiany zapachu, z nutami dojrzałych suszonych winogron, a nawet rodzynek. Na podniebieniu wyraźnie odczuwalna jest złożona równowaga między słodyczą a kwasowością.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu:

wino z suszonych winogron: 9 % obj.

wino z przejrziałych winogron: 12 % obj.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu:

wino z suszonych winogron: 16 % obj.

wino z przejrziałych winogron: 15 % obj.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu zgodnie z przepisami UE.

Siarka zgodnie z przepisami UE.

Ogólne właściwości analityczne

Minimalna ogólna kwasowość	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18

CZĘŚCIOWO SFERMENTOWANY MOSZCZ WINOGRONOWY

Wytwarzanie tego produktu umożliwia długi okres wegetacji i powolne dojrzewanie gron. Jest on jasny i błyszczący. W zapachu zaznaczają się średnio intensywny, owocowy aromat, czasem z nutami trawy.

Pod względem smaku produkt ma dobrą kwasowość, zrównoważoną słodyczą.

Kiedy nie określono szczególnych ograniczeń, należy przestrzegać odpowiednich przepisów UE.

Ogólne właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	1
--	---

WINA NATURALNIE SŁODKIE

Są to wina, których zawartość alkoholu nie jest sztucznie zawyżania. Zawartość alkoholu pochodzi wyłącznie z procesu fermentacji. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu przekracza 15 % obj. a rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić co najmniej 13 % obj. Wino przeznaczone do spożycia musi być przejrzyste i klarowne, a proces produkcji musi pozwolić uzyskać mniej lub bardziej intensywną, ale atrakcyjną barwę. Ma być ono czyste, o intensywnym, złożonym i właściwym dla danej odmiany zapachu, z nutami dojrzałych suszonych winogron, a nawet rodzynek. Na podniebieniu wyraźnie odczuwalna jest złożona równowaga między słodyczą a kwasowością.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 15 % obj.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu zgodnie z przepisami UE.

Siarka zgodnie z przepisami UE.

Ogólne właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	25

5. **Praktyki wytwarzania wina**a. **Podstawowe praktyki enologiczne**

Szczególne praktyki enologiczne

Zawartość cukru winogron do produkcji win objętych ChNP musi wynosić co najmniej 154 g/l.

Techniki wykorzystywane do przetwarzania winogron, moszczu i wina, kontrolowania procesu fermentacji i przechowywania pozwalają uzyskać wino najwyższej jakości, zachowując tradycyjne właściwości rodzajów wina objętych ChNP.

Praktyki związane z uprawą

Przy uprawie winorośli należy stosować tradycyjne praktyki, a maksymalna gęstość sadzenia winorośli musi wynosić 3 000 roślin na hektar.

Winorośl można nawadniać wyłącznie w celu zapewnienia produkcji wina oraz osiągnięcia lub poprawy jego jakości. Należy nawadniać rośliny świeżo zasadzone, zasadzone po wykarczowaniu lub zasadzone jako następcze. W ciągu pierwszych trzech lat uprawy można nawadniać przez cały rok.

b. Maksymalne zbiory

10 000 kg winogron z hektara

74 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji obejmuje wymienione poniżej gminy na wyspie Teneryfa: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario i Santa Cruz de Tenerife.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

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 związków

WINA BIAŁE, WINA CZERWONE i WINA RÓŻOWE

Mimo że Wyspy Kanaryjskie są pochodzenia wulkanicznego, gleby Tacoronte-Acentejo rozwinęły się w inny sposób i mają charakter gliniasto-mułowy i gliniasto-ilasty. Pozwala to uzyskać białe wina, które są zrównoważone i mają długotrwały posmak, czerwone wina z bardzo wyraźną strukturą, wyważonymi niuansami, taninami dobrej jakości oraz zdecydowanym, trwałym posmakiem. Wina różowe z tych gleb są dobrze zrównoważone pod względem kwasności i świeżości.

WINO LIKIEROWE

Duża różnorodność mikroklimatów powstałych w wyniku ukształtowania terenu, gleb i wpływu wiatrów powoduje, że niektóre odmiany nie osiągają optymalnego stopnia dojrzałości do produkcji win naturalnie słodkich. Alkohol winny używano zatem tradycyjnie do produkowania tych rodzajów wina, które świeże aromaty kojarzyły się z poszczególnymi odmianami winorośli. Wina te zyskują na złożoności kiedy podda się je starzeniu.

WINO PÓLMUSUJĄCE

Okres uprawy winorośli w rejonie umożliwia produkcję win półmusujących. Jednorodność temperatur i duże nasłonecznienie obszaru powodują, że okres wegetacyjny trwa długo i grona dojrzewają powoli. Pozwala to uzyskać łagodne, rześkie wina o intensywnie owocowym smaku.

WINO MUSUJĄCE

Winorośl z Tacoronte-Acentejo ma długi okres wegetacji i dojrzewa powoli. Jest to spowodowane dużą jednorodnością temperatur na tym obszarze geograficznym, gdzie opady wynoszą między 450 a 550 mm rocznie i nie ma ryzyka wystąpienia przymrozków. Obszar ten charakteryzuje się średnio 2 500 godzin nasłonecznienia w roku z niewielką różnicą między latem a zimą, występowaniem wiatrów północnych (pasatów), które powodują ogromną różnorodność kontrastujących mikroklimatów, odczuwalną nawet na działkach odległych o 100 metrów. Długi okres wegetacji i powolne dojrzewanie gron pozwalają na uzyskanie intensywnie aromatycznych win. Czynniki te powodują również rześkie wrażenie na podniebieniu i owocowy posmak.

WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

Prowadzenie winorośli w sznurach, co jest tradycyjną metodą w tym rejonie, poprawia wystawienie całej rośliny na promienie słoneczne i zapewnia całej roślinie jednolitą temperaturę, co prowadzi do idealnej równowagi, wyrażającej się w tych winach harmonią między słodyczą a kwasowością na podniebieniu.

CZĘŚCIOWO SFERMENTOWANY MOSZCZ WINOGRONOWY

Tradycyjnie stosowanym w tym rejonie systemem uprawy jest prowadzenie winorośli na rusztowaniach. System ten służy poprawie wystawienia winorośli na działanie promieni słonecznych, co podnosi poziom cukru w winogronach, umożliwiając produkcję tego produktu.

GAZOWANE WINO PÓLMUSUJĄCE

Okres uprawy winorośli w rejonie umożliwia produkcję win półmusujących. Jednorodność temperatur i duże nasłonecznienie obszaru powodują, że okres wegetacyjny trwa długo i grona dojrzewają powoli. Pozwala to uzyskiwać łagodne, rześkie wina o intensywnie owocowym smaku. Dla win tej kategorii decydujące znaczenie ma czynnik ludzki, gdyż do osiągnięcia wyżej wymienione właściwości konieczne jest całkowite lub częściowe dodanie dwutlenku węgla.

GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

Winorośl z Tacoronte-Acentejo ma długi okres wegetacji i dojrzewa powoli. Jest to spowodowane dużą jednorodnością temperatur na tym obszarze geograficznym, gdzie opady wynoszą między 450 a 550 mm rocznie i nie ma ryzyka wystąpienia przymrozków. Obszar ten charakteryzuje się średnio 2 500 godzin nasłonecznienia w roku z niewielką różnicą między latem a zimą, występowaniem wiatrów północnych (pasatów), które powodują ogromną różnorodność kontrastujących mikroklimatów, odczuwalną nawet na działkach odległych o zaledwie 100 metrów. Długi okres wegetacji i powolne dojrzewanie gron pozwalają uzyskać intensywnie aromatyczne wino. Czynniki te powodują również rześkie wrażenie na podniebieniu i owocowy posmak.

Czynnik ludzki jest decydujący do uzyskania właściwości tego wina, którego ciśnienie musi wynosić co najmniej 3,5 bara, a całkowita zawartość alkoholu wina bazowego co najmniej 9 % obj. Cecha ta różni je od wina musującego.

GATUNKOWE AROMATYZOWANE WINO MUSUJĄCE

Winorośl z Tacoronte-Acentejo ma długi okres wegetacji i dojrzewa powoli. Jest to spowodowane dużą jednorodnością temperatur na tym obszarze geograficznym, gdzie opady wynoszą między 450 a 550 mm rocznie i nie ma ryzyka wystąpienia przymrozków. Obszar ten charakteryzuje się średnio 2 500 godzin nasłonecznienia w roku z niewielką różnicą między latem a zimą, występowaniem wiatrów północnych (pasatów), które powodują ogromną różnorodność kontrastujących mikroklimatów, odczuwalną nawet na działkach odległych o 100 metrów. Długi okres wegetacji i powolne dojrzewanie gron pozwalają na uzyskanie intensywnie aromatycznych win. Czynniki te powodują również rześkie wrażenie na podniebieniu i owocowy posmak.

Wina te zawdzięczają swe szczególne cechy charakterystyczne przede wszystkim odmianom wykorzystywanym do produkcji oznaczonego produktu, wybranym spośród odmian zatwierdzonych przez Komisję, oraz właściwościom gleby i klimatu, przy czym należy podkreślić intensywność ich aromatów.

WINO Z SUSZONYCH WINOGRON

Wystawienie na działanie światła słonecznego (średnio 2 500 godzin rocznie), jednorodność temperatur (roczna amplituda temperatur wynosi mniej niż 10 °C), na które rośliny są wystawione, wraz z położeniem upraw (ukierunkowanym na maksymalne nasłonecznienie), umożliwia optymalny rozwój, podkreślający doskonałe wyważenie słodkości i kwasowości w tych winach.

WINA NATURALNIE SŁODKIE

Prowadzenie winorośli w sznurach, które jest tradycyjną metodą w tym rejonie, poprawia wystawienie całej rośliny na promienie słoneczne i zapewnia całej roślinie jednolitą temperaturę, co prowadzi do idealnej równowagi, wyrażającej się w tych winach harmonią między słodyczą a kwasowością na podniebieniu.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zwieńczeniem procesu produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia są różnego rodzaju dodatkowe praktyki enologiczne, które wpływają na ich ostateczne właściwości, cechy szczególne i niuanse. Gdyby pakowanie odbywało się poza wyznaczonym obszarem, zagwarantowanie jakości produktu końcowego nie byłoby możliwe, gdyż trzeba by go było przewozić do zakładów pakowania. Wymagałoby to zbędnego manipulowania produktem, co mogłoby zaszkodzić jego jakości i bezpieczeństwu sanitarnemu.

Ramy prawne

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety win objętych ChNP muszą zawierać wyraźne oznaczenie „Tenerife”.

Można uwzględnić też nazwę rejonu, tj. „Anaga”, pod warunkiem że winogrona wykorzystane do produkcji wina pochodzą wyłącznie z tego rejonu, a wino zostało w nim wyprodukowane.

10. Link do specyfikacji produktu

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