C/2025/1618

19.3.2025

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/1618)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Tacoronte-Acentejo»

PDO-ES-A0115-AM04

Fecha de comunicación: 30.12.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA.

Descripción:

Se cambia la descripción organoléptica de los vinos blancos, tintos y rosados de la categoría 1.

Afecta al apartado 2b del pliego de condiciones y punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

El fin es clarificar y concretar la descripción organoléptica de los tipos de vino blancos, rosados y tintos de la categoría 1, en las diferentes fases de evaluación (visual, olfativa y gustativa) y objetivar los descriptores, al objeto de facilitar al organismo de control la aplicación de la norma, «UNE-EN ISO/IEC 17065:2012» Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios, en lo que respecta a las actividades de comprobación del cumplimiento de este apartado del pliego de condiciones.

2. CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS DE CULTIVO.

Descripción:

Se elimina la limitación máxima de número de yemas por cepa.

Afecta al apartado 3b del pliego de condiciones y al punto 5 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

La determinación del número máximo de yemas por cepa se considera innecesaria por tratarse de un parámetro relacionado con la producción máxima de uva por hectárea. El rendimiento máximo de producción establecido en el apartado 5 del pliego de condiciones determina indirectamente un máximo de yemas por cepa, por lo que su supresión no afectará a la producción de viñedo dado que su control es considerado reiterativo.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. CAMBIOS EN EL RENDIMIENTO POR HECTÁREA.

Descripción:

La producción máxima admitida se eleva de 10 000 a 15 000 kg/ha, lo que dicho en hectólitros, supone pasar de 74 a 111 hl/ha. Se elimina la posibilidad de limitar la producción máxima según la superficie foliar expuesta, y también se eliminan los límites de la producción máxima admitida en los primeros 5 años después de la realización del sobreinjerto.

Afecta al apartado 5 del pliego de condiciones y al punto 5 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se considera que estos cambios son posibles sin afectar a la calidad del vino.

4. AUTORIZACIÓN DE COHEXISTENCIA CON OTROS VINOS.

Descripción:

Consiste en permitir dentro de la misma instalación inscrita la coexistencia de uva, mosto o vino originario de las islas Canarias pero de fuera de la zona delimitada por la DOP. E igualmente, respecto a las uvas, en las viñas inscritas y sus instalaciones anejas.

Afecta al apartado 8 del pliego de condiciones, subapartado b), puntos 3b, 6 y 7. No afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

La situación de la oferta y la demanda y la apertura de mercado y comercialización lleva a la necesidad de permitir la convivencia de vinos de otra D.O.P, de esta Comunidad Autónoma, siempre garantizando esta coexistencia mediante una eficiente trazabilidad de la bodega, que permita rastrear y registrar todas las etapas de producción, a la cual accederá el órgano de control cuando así lo requiera. A tales efectos, las bodegas deberán realizar la comunicación previa al Consejo Regulador.

5. ACTUALIZACIÓN DE DATOS.

Descripción:

Se modifican los datos de contacto de la autoridad de control competente (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria).

Modifica el punto 9.a del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha la modificación del resto de aspectos señalados para poner al día los datos de contacto de esta entidad.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Tacoronte-Acentejo

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja
9. Vino de aguja gasificado
11. Mosto de uva parcialmente fermentado
15. Vino de uvas pasificadas
16. Vino de uvas sobremaduradas

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *VINO (BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blanco: fase visual: color amarillo en toda su gama. Vino limpio y brillante; fase olfativa: vino de aroma limpio, de intensidad variable y con aromas primarios; fase gustativa: vino de sabor fresco y con equilibrio entre sus componentes.

Tinto: fase visual: color rojo en toda su gama. Vino limpio y brillante; fase olfativa: vinos francos, de intensidad variable, en los que pueden aparecer notas minerales y vegetales; fase gustativa: vinos equilibrados.

Rosado: fase visual: color rosa en toda su gama. Vino limpio y brillante; fase olfativa: vinos francos, de aromas primarios e intensidad variable; fase gustativa: vinos frescos y equilibrados.

* Límite de Sulfuroso según normativa comunitaria.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *VINO DE LICOR*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos dispuestos para el consumo presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos en los de mayor crianza. Los aromas serán francos, con intensas notas de uva madura incluso pasas, que recuerden a la variedad, complejos. En boca destacará el equilibrio entre alcohol, dulzor y acidez. En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración.

* Límite de Sulfuroso según normativa comunitaria.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 17,5

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 25

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *VINO ESPUMOSO, ESPUMOSO DE CALIDAD Y ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos dispuestos para el consumo serán limpios y brillantes, presenta un color amarillo acerado a amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas, y de tonos rosa-fresa a piel de cebolla, en los casos de utilizar para su elaboración variedades tintas, con burbuja esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo. En nariz aroma limpio, intenso, complejo, afrutado y varietal. Con amplio volumen en boca proporcionado por un desprendimiento de carbónico que aporta vivacidad con un final frutal amplio de sabores.

* Grado alcohólico total mínimo: Vino espumoso: 8,5%vol Vino espumoso de calidad: 9%vol Vino espumoso aromático de calidad: 10%vol Grado alcohólico total máximo según normativa comunitaria

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

4. *VINO DE AGUJA, DE AGUJA GASIFICADO*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de color amarillo pajizo, limpio y con presencia de finas burbujas, intensidad media a alta, vinos limpios con aromas frutales y florales, con matices balsámicos, amplios, picantes, ligeramente ácidos con notas a frutos secos al retrogusto. En elaboraciones en rosado y tinto, la fase visual de los vinos de aguja, de aguja gasificados se corresponderá con la fase visual de rosados o tinto.

* Grado alcohólico total mínimo: 9%vol Grado alcohólico total máximo según normativa comunitaria. Sulfuroso según normativa comunitaria.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *VINO DE UVAS SOBREMADURAS Y VINO DE UVA PASIFICADA*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos dispuestos para el consumo serán limpios y brillantes, presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos aportado por su proceso de elaboración. Con aromas limpios, intensos, complejo, varietal, con intensas notas de uva madura incluso pasificada. En boca destacará el equilibrio entre dulzor y acidez, amplio y sabroso.

* El grado alcohólico adquirido mínimo: vino de uva pasificada: 9%vol. vino de uvas sobremaduradas: 12%vol Grado alcohólico total mínimo: vino de uva pasificada: 16%vol. vino de uvas sobremaduradas: 15%vol. Grado alcohólico total máximo según normativa comunitaria. Sulfuroso según normativa comunitaria.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. *MOSTO DE UVA PARCIALMENTE FERMENTADO*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace posible elaboración de este producto, presentándose en fase visual limpio y brillante. En fase olfativa destacan aromas de intensidad media de carácter frutal pudiendo aparecer notas herbáceas. En fase gustativa, el producto presenta buena acidez, con dulzor equilibrado.

* Para los límites no señalados se aplicará la normativa comunitaria pertinente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 1

— Acidez total mínima: en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

7. *VINO NATURALMENTE DULCE*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Son vinos elaborados sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % vol. Los vinos dispuestos para el consumo serán limpios y brillantes, presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos aportado por su proceso de elaboración. Con aromas limpios, intensos, complejo, varietal, con intensas notas de uva madura incluso pasificada. En boca destacará el equilibrio entre dulzor y acidez, amplio y sabroso.

* Grado alcohólico total mínimo: 15 % vol. Grado alcohólico total máximo según normativa comunitaria. Sulfuroso según normativa comunitaria.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 13

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 25

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica

La uva con destino a la elaboración de vinos amparados por esta denominación tendrá un contenido mínimo en azúcar de 154g/l.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación o el proceso de conservación, tenderán a vinos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vino amparados por esta denominación.

2. Práctica de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales y la densidad máxima de plantación será de 3 000 cepas por hectárea.

Se procederá al riego de la vid, sólo, con el objeto de garantizar la supervivencia de la cepa y la obtención o mejora de la calidad y en el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas. En los tres primeros años de cultivo se podrá regar durante todo el año.

5.2. *Rendimientos máximos*

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

111 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario y, Santa Cruz de Tenerife.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

ALBILLO CRIOLLO

BASTARDO BLANCO - BABOSO BLANCO

BASTARDO NEGRO - BABOSO NEGRO

BERMEJUELA - MARMAJUELO

BREVAL

BURRABLANCA

CABERNET SAUVIGNON

CASTELLANA NEGRA

DORADILLA

FORASTERA BLANCA

GUAL

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

LISTAN NEGRO - ALMUÑECO

LISTÁN PRIETO

MALVASIA AROMÁTICA

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL NEGRO

NEGRAMOLL

PEDRO XIMÉNEZ

PINOT NOIR

RUBY CABERNET

SABRO

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO - DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Vino blancos, tintos y rosados*

Aunque el origen geológico común es volcánico en las Islas Canarias, la evolución que ha seguido el suelo de Tacoronte-Acentejo ha sido diferente, destacando suelos de textura franco-arcilloso y franco-limoso que consigue unos vinos blancos equilibrados, frescos y persistentes, unos vinos tintos estructurados y con gran equilibrio de matices, tanino de buena calidad y post-gusto franco y persistente y, unos rosados con el adecuado equilibrio entre acidez y frescura.

8.2. *Vino de licor*

La gran cantidad de microclimas originada por la orografía, suelo e influjo de los vientos alisios, hace que ciertas variedades no alcancen el grado de maduración óptimo para la elaboración de vinos naturalmente dulces, de ahí que tradicionalmente se ha empleado el alcohol de vino para elaborar estos tipos de vinos con aromas frescos, que recuerden a la variedad, y más complejos cuando se someten a un proceso de envejecimiento.

8.3. *Vino de aguja*

El periodo vegetativo de la vid en la comarca hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo periodo vegetativo y una lenta maduración de la uva, consiguiéndose vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en boca.

8.4. *Vino espumoso*

La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración, esto es debido a la gran regularidad térmica de esa zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2 500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar apenas en 100 metros. El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace que los vinos consigan una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.

8.5. *Vino de uvas sobremaduras*

La formación de la cepa en rastras que es la forma tradicional de esta comarca, facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

8.6. *Mosto de uva parcialmente fermentado*

El sistema tradicional de cultivo mas utilizado en esta comarca es el de «formación en rastra». Este sistema favorece la alta exposición solar de la cepa, obteniéndose uvas con alta concentración en azúcar que es lo que facilita la elaboración de este tipo de producto.

8.7. *Vino de aguja gasificado*

El periodo vegetativo de la vid en la comarca hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo periodo vegetativo y una lenta maduración de la uva, consiguiéndose vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en boca. No obstante, para esta categoría es decisivo el factor humano, pues es necesaria la adición total o parcial de dióxido de carbono para conseguir las características mencionadas.

8.8. *Vino espumoso de calidad*

La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración, esto es debido a la gran regularidad térmica de esa zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2 500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar apenas en 100 metros. El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace que los vinos consigan una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.

Es fundamental el factor humano para conseguir las características de este vino, en tanto que la sobrepresión debe ser superior o igual a 3,5 bar, así como el grado alcohólico total del vino base que será de 9 % vol. como mínimo. Esta característica lo va a diferenciar de la categoría de vino espumoso.

8.9. *Vino espumoso aromático de calidad*

La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración, esto es debido a la gran regularidad térmica de esa zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2 500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar apenas en 100 metros. El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace que los vinos consigan una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.

Las variedades utilizadas en esta Denominación, de entre las autorizadas por la Comisión, junto a los factores edafoclimáticos, son en gran medida, las causantes de la especificidad de las características de estos vinos, entre las que destaca la gran intensidad aromática.

8.10. *Vino de uva pasificada*

La exposición solar (una media de 2 500 horas al año) la uniformidad de temperatura (con una diferencia a lo largo de todo el año de menos de 10ºC), a la que está sometida la planta, unido a la disposición del cultivo (orientado a la máxima exposición solar), favorecen un desarrollo perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

8.11. *Vino naturalmente dulce*

La formación de la cepa en rastras que es la forma tradicional de esta comarca, facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La elaboración de los vinos con denominación de origen finaliza con prácticas enológicas complementarias de diversa índole que pueden afectar a sus características, especificidad y matices finales. Si el envasado se realizara fuera de la zona delimitada, no se podría garantizar la calidad del producto final, en tanto que necesariamente habría que transportarlo a locales de envasado, lo que supone una manipulación del producto no necesaria y que merma la calidad y seguridad del vino.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación figurará obligatoriamente y de forma destacada la indicación «Tenerife».

También podrá figurar el nombre de la comarca «Anaga», siempre y cuando la uva utilizada en la elaboración del vino proceda, íntegramente, de dicha comarca, y la elaboración del vino se haya producido en el interior de la misma.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgob2/export/sites/agpsa/icca/galerias/doc/calidad/v/ta/pliego.pdf