C/2025/4097

21.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4097)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Gran Canaria“

PDO-ES-A0112-AM02 — 23.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Gran Canaria“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, рибарството и храните, Генерална дирекция по храните, Генерална поддирекция за контрол на качеството на храните и лаборатории на хранително-вкусовата промишленост.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението е стандартно, тъй като не включва промяна, заличаване или добавяне на категория лозарски продукти, нито е включено в някой от видовете, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение/изменения**

7.1. *Подобрена формулировка на описанието на вината*

Описание:

Местните наименования на различните типове вино са заменени с обозначенията, които им съответстват по закон, т.е. категорията на лозаро-винарския продукт съгласно част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Съответно „бяло“, „розе“ и „червено“ се заменят с категория 1 — „Вино“, а „класическо сладко вино“ се заменя с категория 16 — „вино от презряло грозде“. Всички те са посочени в нова рубрика 2.1. — „Категории“.

Наред с това са заличени изискванията към производството на пенливи вина и вина от презряло грозде, тъй като те не следва да бъдат включени в тази част от текста. Текстът относно пенливите вина не се премества в нов раздел, както ще бъде обяснено в следващото изменение.

Изменението се отнася до раздел 2 — „Описание на виното“ от продуктовата спецификация. То не засяга единния документ, тъй като в него вече са посочени съответните категории вина.

Изменението е стандартно, тъй като не включва промяна, заличаване или добавяне на категория лозарски продукти, нито е включено в някой от видовете, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения.

Основания

Съгласно част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 трябва да бъде включен раздел „Категория“, тъй като в член 94, параграф 1, буква б) от същия регламент е определено, че продуктовата спецификация трябва да съдържа категориите лозаро-винарски продукти, обхванати от ЗНП. Аналогично в член 95, параграф 1, буква д) от регламента се изисква това да се направи в единния документ, въпреки че последният вече отговаря на това изискване, поради което изменението не засяга единния документ.

7.2. *Промени в изискванията за производство на пенливи вина*

Описание

Премахнати са две ограничения:

— ограничението за производство на пенливо вино само от сортове бяло грозде, като се разрешава тази категория вино да се произвежда и от сортове червено грозде, посочени в продуктовата спецификация;

— ограничението за производство на пенливо вино по традиционния метод, като се разрешават други производствени практики за тази категория, при условие че методите са одобрени или разрешени съгласно общите правила.

Това изменение се отнася до точка 2, буква б) — „Описание на виното“ от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не е включено в никой от видовете, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основания

Въпреки че в географския район на ЗНП отдавна се произвеждат пенливи вина от сортове бяло и червено грозде, пенливото вино от червено грозде не беше обхванато от ЗНП поради слабо потребителско търсене. Винарските изби произвеждаха минимални количества, които не бяха предлагани на пазара.

Новите потребителски навици доведоха до повишено търсене на пенливи вина от сортове червено грозде, поради което се предвижда включването в ЗНП на тези пенливи вина.

Същевременно методите на производство на пенливи вина бяха подобрени вследствие на технологичния напредък. Това доведе до премахване на ограничението за производство по традиционния метод, което създаде възможност за други методи на производство.

7.3. *Подобрено описание на органолептичните характеристики*

Описание

Описанието на органолептичните характеристики е подобрено, тъй като беше трудно някои от винata да бъдат идентифицирани с описанията в продуктовата спецификация, която беше изменена.

Изменението на тези органолептични характеристики не води до съществена промяна, тъй като вината продължават да притежават отличителните характеристики, специфични за ЗНП „Gran Canaria“.

Това се отнася до точка 2, буква б) — „Органолептични характеристики“ от продуктовата спецификация, и до точка 4 — „Описание на виното“ от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не е включено в никой от видовете, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основания

Все повече винарски изби произвеждат вина с минимална намеса в процеса на тяхното получаване. Тези вина не се различават значително по органолептичните си характеристики, но е необходимо за тях да има ново определение.

Настоящото изменение обхваща характеристиките на вината с минимална намеса, които в момента са много търсени поради интереса на потребителите към екологични продукти с минимално количество отпадъци и получени в съответствие с традиционни практики. Тези практики вече се прилагат в защитения географски район, но не са описани в продуктовата спецификация.

7.4. *Заличаване на енологичните ограничения*

Описание

Заличават се ограниченията относно вида на резервоарите и максималния капацитет на резервоарите, използвани при преработването, както и другите ограничения в точка 2, буква а) — „Енологични практики“. Заличеният текст е:

„2. Производството се извършва в резервоари или контейнери от неръждаема стомана и дъбови бъчви с максимален капацитет 225 литра, както и в резервоари от фибростъкло за хранителни цели и резервоари от бетон, които са покрити отвътре с епоксидна смола, специално предназначена за хранителни продукти, което гарантира добро санитарно състояние на винata. Техниките, използвани за обработката на гроздето, мъстта и виното, както и контролът върху ферментацията и процесът на съхранение, ще стимулират производство с най-високо качество, като се запазват традиционните характеристики на типовете вино, обхванати от това наименование.“

Това се отнася за буква а) („Енологични практики“) от точка 3 — „Специфични енологични практики“ от продуктовата спецификация, и до точка 5.1 („Специфични енологични практики“) от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не е включено в никой от видовете, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основания

Ограниченията се считат за ненужни, тъй като е установено, че определеният максимален капацитет на бъчвите не оказва влияние върху качеството на винata, обхванати от настоящото ЗНП, нито върху другите условия, установени в заличената точка.

7.5. *Заличаване на ограниченията, свързани с агротехническите практики*

Описание

Заличена е забраната за използване на традиционните високи перголи, известни в района като „latadas“, която се съдържа в раздел 1 от „Агротехнически практики“.

Това се отнася до буква в) („Агротехнически практики“) от точка 3 — „Специфични енологични практики“ от продуктовата спецификация, и до раздела „Агротехнически практики“ от точка 5.1 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не съответства на никой от видовете, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основания

Целта на това изменение е да се включи формировката „висока пергола“ (традиционна за острова и често срещана в дворовете на винарските изби), чието използване беше преустановено. Тази формировка се използва отново, тъй като е доказано, че с внимателното прилагане на съвременните постижения в лозарството и със сортовете, обхванати от наименованието за произход, се произвеждат вина с много високо качество и с типичните характеристики на ЗНП „Gran Canaria“.

7.6. *Подобрение в наименованието на някои сортове*

Описание

Подобренията, въведени в наименованието на някои сортове, са следните:

— наименованието Albillo е коригирано на правилното наименование Albillo Criollo,

— Merenzao е добавено като основно наименование на Tintilla,

— Bruñal е добавено като основно наименование на Baboso Negro.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 7 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не съответства на никой от видовете, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основания

Изменението е използвано като повод за поправка в наименованията на сортовете.

7.7. *Подобрения на формулировката на раздела за връзката*

Описание

Добавена е точка „Развитие на връзката по категории вино“, за да се докаже връзката за всяка от четирите категории вино, обхванати от ЗНП.

Това засяга точка 7 („Връзка“) от продуктовата спецификация и точка 8 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не съответства на никой от видовете, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения. Връзката не е променена, а само е подобрена формулировката.

Основания

В член 95, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти се определя, че когато има различни категории лозаро-винарски продукти, какъвто е конкретният случай, данните, потвърждаващи връзката, се доказват за всяка категория лозаро-винарски продукти.

Съответно изменението утвърждава връзката, като я привежда в съответствие с законодателството.

7.8. *Промени в правилата за етикетиране*

Описание

В продуктовата спецификация е включено изискване за посочване на по-малките географски единици върху етикетите на вината и са определени приложимите условия.

Тези по-малки географски единици обхващат всички общини на Гран Канария.

За да може при етикетирането да се използва името на по-малката географска единица, виното трябва да е произведено изключително от грозде, отгледано на нейната територия. Производството, стареенето (когато е приложимо) и бутилирането също трябва да се извършват в рамките на географската единица.

По-малките географски единици трябва да са изписани с букви, чийто размер е не по-голям от този, използван за буквите на защитеното наименование „Gran Canaria“.

Условията за използване на традиционното наименование „Clásico“ в раздел 2 относно описанието на вината са преместени в този раздел, тъй като се отнасят до етикетирането. Съответно се добавя следното изречение: „Наименованието „Clásico“ се използва само за вина от презряло грозде от сортовете Malvasía или Moscatel, съдържащи над 45 g/l остатъчна захар.“

Тази промяна засяга точка 8 относно приложимите разпоредби на продуктовата спецификация, буква в) — „Допълнителни изисквания“, раздел ii) — „Допълнителни разпоредби относно етикетирането“, и точка 9 от единния документ — „Други основни условия“.

Изменението е стандартно, като то засяга само етикетирането на продукта и не оказва влияние върху самия продукт; то не е включено в никое от видовете, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основания

Промяната е наложена от нарастващия интерес на потребителите към конкретния произход на продуктите и от желанието на лозарите и винопроизводителите да подчертаят района на отглеждане на гроздето или производство на вината, когато това е уместно, както и да предоставят повече информация върху етикетите на вината.

Що се отнася до условията за употреба на традиционното наименование „Clásico“, разбира се, те трябва да фигурират в правилата за етикетиране.

7.9. *Актуализиране на няколко точки*

Описание

Актуализиране на данните за контакт на компетентния контролен орган

Изменението се отнася за точка 9, буква а) — „Органи или контролни органи“ от продуктовата спецификация, и не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не е включено в никой от видовете, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основания

Изменението в продуктовата спецификация е използвано за актуализиране на данните за контакт на контролния орган, които са се променили.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Gran Canaria

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорни вина

4. Пенливи вина

16. Вино от презряло грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. ВИНО — Бяло вино и вино розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината са бистри и с блясък. В зависимост от типа продукт е допустимо леко помътняване. Цветът на белите вина е от блед сламеножълт до златистожълт, със зеленикав до златист оттенък. Цветът на вината розе варира от розов до искрящо розов с виолетови оттенъци, като наситеността е ниска до средна. Ароматът и вкусът са със средна до много висока наситеност; структурирани, плътни и с дълготраен послевкус, със свежа и динамична киселинност, а когато вината са сладки — с известна масленост. Белите вина имат аромати на тропически плодове, банан, круша, ябълка и цитрусови плодове, с нотки на копър, анасон, зелен тютюн и флорални нотки; вината розе имат аромати на ягоди и червени горски плодове, които са леко захаросани. Възможна е и появата на нотки (землисти, минерални и балсамови) на други типове вино.

(*) За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 0,8

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. ВИНО — Червено вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината са бистри и с блясък. В зависимост от типа продукт е допустимо леко помътняване. Цвят: гранатово-, черешово-, рубиненочервен, с палитра от виолетови до гранатови оттенъци; бледа до силна наситеност. Ароматът и вкусът са със средна до много висока наситеност; структурирани, плътни и с дълготраен послевкус, със свежа и динамична киселинност, а когато вината са сладки — с известна масленост. Аромати на червени плодове и нотки на черен пипер, тютюн и черен шоколад; в подложените на стареене вина „Crianza“ се усещат нотки на карамфил, сладък корен, ванилия и канела. Възможна е и появата на нотки (землисти, минерални и балсамови) на други типове вино.

(*) За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 0,8

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. ЛИКЬОРНИ ВИНА

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

На външен вид виното е бистро и с блясък, с широк цветови спектър. Мирисът е със средна до висока наситеност, с аромати на сушени и презрели плодове, както и на тропически плодове, ядки, с минерални нотки; вкусът се характеризира с продължителна сладост с медени нотки, свежа и динамична киселинност, баланс и дълготрайност.

(*) За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 0,8

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. ПЕНЛИВО ВИНО

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Виното е бистро и с блясък. В зависимост от типа продукт е допустимо леко помътняване. Цветът зависи от сорта грозде, от което е произведено виното, и обхваща гамата от нюанси, характерни за белите и червените вина и вината розе. Мехурчетата — от фини до средни — образуват низове и пръстен от пяна. Ароматите са свежи — с плодови и флорални нотки, напомнящи за базовото вино; вкусът е свеж, с постигнат баланс между киселинност и сладост.

(*) За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 0,8

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

5. ВИНО ОТ ПРЕЗРЯЛО ГРОЗДЕ

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Виното е бистро и с блясък, с цвят, вариращ от блед до златистожълт, със зеленикави оттенъци и ниска до средна наситеност. Мирисът е със средна до много висока наситеност, с аромати на зрели или сушени бели плодове и леки нотки на меласа; на вкус се открояват ароматите, които се усещат в носа: балансирана, свежа и динамична киселинност, с дълготраен послевкус, който подчертава приятната му сладост и масленост.

(*) За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 14

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 0,8

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

Гроздето трябва да се бере избирателно и да има минимално алкохолно съдържание от 10 % об. за белите сортове, 11 % об. за червените сортове и 12 % об. за сортовете, предназначени за производство на ликьорно вино. Прилага се подходящ натиск, така че рандеманът да не надвишава 72,5 l мъст на 100 kg грозде.

2. Приложимо ограничение при производството на вината

Могат да се използват само механични способи, които не повреждат твърдите части на чепките; употребата на центробежни мелници и преси с непрекъснато действие е забранена. В производството не трябва да се прилагат практики, включващи предварително загряване на гроздето или загряване на мъстта или виното заедно с джибрите с цел извличане на повече багрилни вещества.

3. Агротехническа практика

Системите и практиките за отглеждане трябва да бъдат такива, че да се постига най-високо качество. Лозята са с максимална гъстота на насажденията от 5 000 растения на хектар. При системите за резитба максималният брой на пъпките на растение и хектар се определя от пригодността за резитба на всеки сорт; сортовете Malvasía Blanca, Rosada, Castellana Negra и Tintilla се подрязват с дълга резитба, с къси плодни пръчки с две пъпки и дълги плодни пръчки с най-много шест пъпки. Напояването може да се извършва през цялата година в случай на нови насаждения, презасаждане или през първите три години, а също и след това, с изключение на периода между началото на зреенето и гроздобера.

5.2. *Максимални добиви*

1. Сортове бяло грозде

13 000 килограма грозде от хектар

2. Сортове бяло грозде

94,25 хектолитра от хектар

3. Сортове червено грозде

12 000 килограма грозде от хектар

4. Сортове червено грозде

87 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Целият остров Гран Канария. Районът Monte Lentiscal е признат с това наименование поради историческата си стойност, етнографското си наследство и традициите си в лозарството. Той е очертан от границата, определена и описана в писмен вид и на картата в приложението към Законодателен декрет 1/2000 от 8 май 2000 г., с който се одобрява консолидираният текст на законите, регулиращи територията на Канарските острови и природните зони на Канарските острови (Официален вестник на Канарските острови № 60 от 15.5.2000 г.), рубрики C-14 и C-24, в района на Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida и Telde.

7. **Винен сорт грозде или винени сортове грозде**

ALBILLO CRIOLLO

BASTARDO BLANCO — BABOSO BLANCO

BASTARDO NEGRO

BERMEJUELA — MARMAJUELO

BREVAL

BRUÑAL — BABOSO NEGRO

BURRABLANCA

CASTELLANA NEGRA

DORADILLA

FORASTERA BLANCA

GUAL

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

LISTAN NEGRO — ALMUÑECO

LISTAN PRIETO

MALVASÍA AROMÁTICA

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERENZAO — TINTILLA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL NEGRO

NEGRAMOLL

PEDRO XIMÉNEZ

SABRO

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO — DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вина (бели, червени и розе)*

Лозя се отглеждат по целия остров Гран Канария на парцели с вулканична почва с различен състав. Разнообразието на почвите варира от най-сухите, твърди и базалтови почви, образувани от древни изригвания, до много рохкави, пепелни почви, образувани от лапили (вулканична пепел), и глинести почви от вулканичен произход. Това разнообразие оказва пряко влияние върху лозарските практики, а оттам — и върху самото производство.

Лозята се отглеждат от крайбрежието до най-високия връх, на малки и средни парцели, като се използват тераси или склонове на дефилета с умерени до стръмни наклони и различни изложения. Така се получава истинска мозайка от насаждения, повлияни от различни фактори на околната среда и микроклимата. Богатството на местните сортове, заедно с ръчните техники за винопроизводство, позволява да се произвеждат вина със специфични, лесно разпознаваеми и отличими характеристики.

Съвкупността от тези фактори придава на белите вина забележителна ароматна наситеност и балансирана киселинност, които обуславят тяхната свежест и продължителен послевкус. Минералният характер на вулканичните почви придава комплексност и дълбочина, а човешката намеса в подбора на сортовете и в енологичните практики спомага за формирането на ароматния профил на вината. Червените вина имат богата структура с добре интегрирани танини, които им придават плътност и продължителен послевкус. Те са ароматни и развиват широка гама от нюанси в зависимост от сорта и процеса на стареене. Продължителният послевкус е една от техните отличителни черти, която отразява както характеристиките на района, така и техниките на винопроизводство. Вината розе се отличават с баланс между свежест и киселинност. Съчетанието от сортове и климатът на околната среда придават на тези вина деликатна, но устойчива структура.

8.2. *Ликьорни вина*

Благоприятен фактор за производството на ликьорни вина на Гран Канария е разнообразието от микроклиматични условия, характерно за острова. Изложението на слънце, в зависимост от релефа и ориентацията на лозята, позволява на гроздето да узрява равномерно. По време на този процес гроздовете са изложени на силно слънчево греене, което увеличава концентрацията на захари и аромати. Използването на алкохол от винен произход при производството позволява да се получат вина с изразена ароматна наситеност, които са сладки и същевременно балансирани и с продължителен послевкус. Тези вина отразяват както богатството на сорта, така и лозарската традиция на региона.

8.3. *Пенливи вина*

Умереният климат, доминиран от пасатни ветрове и топли течения от африканския континент, благоприятства дългия вегетационен цикъл. Тези условия спомагат за бавното узряване на гроздето, което води до отличен баланс между киселинност и захари. Получените пенливи вина имат динамична и устойчива структура с фини и добре интегрирани мехурчета.

8.4. *Вино от презряло грозде*

Климатичните условия на Гран Канария, характеризиращи се с голям брой слънчеви часове през годината и постоянни температури, благоприятстват презряването на гроздето, докато все още се намира на лозата. Разположението и ориентацията на лозята осигуряват оптимално излагане на слънце, което позволява на гроздето да концентрира захарите при поддържане на балансирана киселинност. Тези вина се отличават със сладък профил и с баланс между сладост и свежест, който подчертава комплексността на крайния продукт.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид на допълнителното условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието

Вината, обхванати от защитеното наименование за произход „Gran Canaria“, трябва да се бутилират изключително във винарски изби, регистрирани в съответния регистър на винарските изби на регулаторния съвет.

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид на допълнителното условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

На основния етикет се посочва наименованието „Denominación de Origen Gran Canaria“; когато е уместно, може да се добави „Monte Lentiscal“, при условие че гроздето, използвано за производството, произхожда изцяло от този район. Други по-малки географски единици, които могат да бъдат посочени на етикетите на вината със защитено наименование за произход „Gran Canaria“, са: Agaete, Agüimes, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, Ingenio, La Aldea de San Nicolás, Las Palmas de Gran Canaria, Mogán, Moya, San Bartolomé de Tirajana, Santa Brígida, Saint Lucia de Tirajana, Santa María de Guía, Valleseco, Valsequillo de Gran Canaria, Tejeda, Telde, Teror и Vega de San Mateo. Общините могат да бъдат посочени само ако 100 % от гроздето произхождат от парцели, разположени в съответната община, и виното е произведено, подложено на стареене (когато е приложимо) и бутилирано във винарски изби в същата община. При посочването на по-малка географска единица върху етикетите на тези вина трябва да бъдат използвани букви, чийто размер е не по-голям от този, използван за буквите на защитеното наименование „Gran Canaria“.

Наименованието „Clásico“ се използва само за вина от презряло грозде от сортовете Malvasía или Moscatel, съдържащи над 45 g/l остатъчна захар.

Посочването на реколта, година на реколтата или гроздова реколта се отнася за вина, произведени с най-малко 85 % от съответната (гроздова) реколта. Наименованието на сорта може да се използва, ако съдържанието на грозде от този сорт е 100 %.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgob2/export/sites/agpsa/icca/galerias/doc/calidad/v/gc/Pliego-condiciones-modificado-GC.pdf