C/2025/4097

21.7.2025

**Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27** ([1])

(C/2025/4097)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

**„Gran Canaria“**

**PDO-ES-A0112-AM02 – 23.4.2025**

1. **Název produktu**

„Gran Canaria“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy. Generální ředitelství pro potraviny. Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře

6. **Důvod pro standardní změnu**

Jedná se o standardní změnu, protože se nemění, nevypouští ani nedoplňuje žádný druh výrobku z révy vinné, ani není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

7.1 *Vylepšení popisu vín*

Popis:

Místní způsoby označování různých druhů chráněného vína se nahrazují příslušnými způsoby označování, které vyplývají z právních předpisů, tj. příslušnými druhy výrobků z révy vinné uvedenými v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kategorie „bílé“, „růžové“ a „červené“ se tak nahrazuje kategorií 1 („víno“) a kategorie „klasické sladké víno“ se nahrazuje kategorií 16 („víno z přezrálých hroznů“). Všechny druhy se pak uvádějí v novém oddíle „2.1 Druhy výrobků“.

Také se z textu vypouštějí požadavky na výrobu šumivých vín a vín z přezrálých hroznů, protože do této části nepatří. V případě šumivých vín se tyto požadavky nepřemísťují jinam, jak bude vysvětleno u následující změny.

Změna se týká oddílu 2) „Popis vína“ specifikace výrobku a nemá vliv na jednotný dokument, protože v tom už se příslušné druhy výrobků z révy vinné používají.

Jedná se o standardní změnu, protože se nemění, nevypouští ani nedoplňuje žádný druh výrobku z révy vinné, ani není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Zahrnutí oddílu „Druhy výrobků“ podle části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 je povinné, neboť čl. 94 odst. 1 písm. b) uvedeného nařízení vyžaduje, aby specifikace výrobku obsahovala druhy výrobků z révy vinné, na něž se CHOP vztahuje. Ustanovení čl. 95 odst. 1 písm. e) uvedeného nařízení pak vyžaduje, aby druhy výrobků z révy vinné figurovaly i v jednotném dokumentu, ale tento požadavek už byl splněn, což je důvod, proč se tato změna netýká jednotného dokumentu.

7.2 *Změny požadavků na výrobu šumivých vín*

Popis:

Ruší se dvě omezení:

— výroba šumivého vína výhradně z bílých odrůd – povoluje se, aby se tento druh vína vyráběl i z modrých odrůd uvedených ve specifikaci,

— výroba šumivého vína tradiční metodou – u tohoto druhu vína se povolují i jiné výrobní postupy pod podmínkou, že půjde o metody schválené nebo povolené obecnými předpisy.

Tato změna se týká oddílu 2) „Popis vína“ specifikace výrobku. Na jednotný dokument nemá vliv.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

V zeměpisné oblasti vymezené pro toto CHOP se šumivá vína vyráběla jak z bílých, tak modrých odrůd, třebaže na šumivá vína vyrobená z modrých hroznů se CHOP nevztahovalo, protože po nich mezi spotřebiteli nebyla příliš velká poptávka a vinařství je vyráběla spíš ukázkově, aniž by je uváděla na trh.

Vlivem nových spotřebních zvyklostí však poptávka po šumivých vínech z modrých odrůd výrazně vzrostla, a proto by měla být tato šumivá vína s ohledem na aktuální zájem zákazníků zahrnuta mezi chráněné výrobky.

Technologický pokrok rovněž usnadňuje a zlepšuje výrobní metody šumivých vín. Proto se také ruší omezení spočívající ve výrobě tradiční metodou a otevírají se cesty i jiným metodám.

7.3 *Vylepšení organoleptického popisu*

Popis:

Vylepšuje se organoleptický popis, protože některá vína se těžko charakterizovala na základě popisů, jež figurují v právě měněné specifikaci.

Změna předmětných organoleptických vlastností nepředstavuje podstatnou změnu, protože vína i nadále vykazují jedinečné osobité vlastnosti CHOP Gran Canaria.

Změna se týká oddílu 2 písm. b) „Organoleptické vlastnosti“ specifikace výrobku a bodu 4 „Popis vína“ jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Stále více vinařství vyrábí vína s minimem zásahů. Výsledná vína se ve svých organoleptických vlastnostech výrazně neliší, ale je třeba je nově definovat.

Změna řeší vlastnosti vín, jejichž výrobu provázelo minimum zásahů a po nichž je v současnosti vysoká poptávka v důsledku společenského povědomí o záhodnosti konzumovat produkty vyráběné s ohledem na životní prostředí, s malým množstvím zbytečných reziduí a v souladu s tradičními postupy. Tato vína už v zeměpisné oblasti vymezené pro CHOP vznikala, ale nebyla popsána ve specifikaci.

7.4 *Zrušení enologických omezení*

Popis:

Ruší se omezení, pokud jde o druh nádob, které se při výrobě používají, a o jejich maximální kapacitu, a další omezení uvedená v bodě 2 písm. a) „Enologické postupy“. Vypouští se následující text:

„2. Výroba probíhá v tancích nebo jiných nádobách z nerezové oceli a v dubových sudech o maximálním objemu 225 litrů, jakož i v nádobách z vláken určených pro použití v potravinářství a v cementových nádržích uvnitř potažených epoxidovou pryskyřicí pro potravinářské použití, které zaručují zdravotní nezávadnost vína. Techniky používané při manipulaci s hrozny, moštem a vínem, při kontrole kvašení a při konzervaci usilují o získání produktů nejvyšší kvality, které si budou uchovávat tradiční charakter druhů vín chráněných tímto označením.“

Změna se týká oddílu 3 „Zvláštní enologické postupy“ písm. a) „Enologické postupy“ specifikace výrobku a bodu 5.1 „Zvláštní enologické postupy“ jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Tato omezení jsou považována za zbytečná, neboť bylo ověřeno, že stanovená maximální kapacita sudů nemá vliv na jakost vín s CHOP. Totéž platí o ostatních podmínkách v rušeném textu.

7.5 *Zrušení pěstitelských omezení*

Popis:

Ruší se zákaz tradičních vysokých pergol označovaných jako „latadas“, které jsou uvedeny v prvním odstavci o pěstitelských postupech.

Změna se týká oddílu 3 „Zvláštní enologické postupy“ písm. c) „Pěstitelské postupy“ specifikace výrobku a bodu 5.1 „Pěstitelský postup“ jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Cílem této změny je zahrnout do pěstitelských postupů systém vysokých pergol (tradiční systém na ostrově, velmi často je k vidění ve vinařských dvorech), od něhož se upustilo, ale jenž zažívá renesanci, protože bylo potvrzeno, že s pokroky v moderním vinohradnictví, při dobrém ošetřování a s odrůdami, které se v rámci chráněného označení používají, lze s tímto systémem získávat vína vynikající kvality a s charakterem, který je pro CHOP Gran Canaria příznačný.

7.6 *Zlepšení, pokud jde o názvy některých odrůd*

Popis:

V textu se provádějí následující zlepšení v souvislosti s názvy některých odrůd:

— název „Albillo“ se v zájmu správnosti opravuje na „Albillo Criollo“,

— u odrůdy „Tintilla“ se jako hlavní název doplňuje „Merenzao“,

— u odrůdy „Baboso negro“ se jako hlavní název doplňuje „Bruñal“.

Změna se týká bodu 6 specifikace výrobku a bodu 7 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Při příležitosti změn se provádějí opravy u názvů odrůd.

7.7 *Vylepšení oddílu o souvislosti*

Popis:

Zavádí se popis souvislosti pro každý druh vína, aby byla souvislost prokázána pro každý ze čtyř druhů výrobků z révy vinné, na které se CHOP vztahuje.

Změna se týká bodu 7 „Souvislost“ specifikace výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Změnou není narušena souvislost. Pouze se vylepšuje způsob, jakým je formulována.

Odůvodnění:

V čl. 95 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů se stanoví, že pokud existují různé druhy výrobků z révy vinné (jako je tomu v tomto případě), musí být podrobné vysvětlení potvrzující souvislost uvedeno pro každý příslušný druh výrobku.

Prováděnou změnou je tedy souvislost upevňována a dosahuje se souladu s uvedeným předpisem.

7.8 *Změny v pravidlech označování*

Popis:

Do specifikace se zahrnuje uvádění menších zeměpisných jednotek na etiketách vín a stanoví se podmínky pro takové označování.

Předmětné menší zeměpisné jednotky odpovídají jednotlivým obcím na ostrově Gran Canaria.

Aby bylo možné použít na etiketě název menší zeměpisné jednotky, musí víno pocházet výhradně z hroznů vypěstovaných v této menší zeměpisné jednotce, kde musí probíhat i jeho výroba, případné zrání a plnění do lahví.

Písmo použité pro menší zeměpisnou jednotku musí být velikostně stejné nebo menší než písmo použité pro chráněný název „Gran Canaria“.

Do tohoto oddílu se rovněž přesouvají podmínky pro používání tradičního výrazu „Clásico“, které se dosud nacházely v oddíle 2 „Popis vín“, ale jedná se o věc spojenou s označováním. Do textu se tedy doplňuje následující věta: „Výraz ‚clásico‘ je vyhrazen pro vína z přezrálých hroznů z odrůd Malvasía nebo Moscatel s obsahem zbytkového cukru vyšším než 45 g/l.“

Změna se týká oddílu 8 „Použitelná ustanovení“ písm. c) Další požadavky bodu ii) „Další ustanovení týkající se označování“ specifikace výrobku a bodu 9 „Další základní podmínky“ jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, která se týká výlučně označování produktu a nemá vliv na produkt jako takový; není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Spotřebitele stále častěji zajímá přesný původ výrobků a vinohradníci a vinařství chtějí více zviditelnit konkrétní oblasti produkce nebo výroby. Změna také zajišťuje, aby etikety poskytovaly více informací.

Pokud jde o podmínky pro používání tradičního výrazu „clásico“, je zjevné, že tyto požadavky patří do oddílu o označování.

7.9 *Aktualizace některých údajů*

Popis:

Aktualizace kontaktních údajů příslušného kontrolního orgánu.

Změna se týká oddílu 9 písm. a) „Kontrolní orgány či subjekty“ specifikace výrobku. Nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Při příležitosti změny specifikace výrobku se aktualizují kontaktní údaje kontrolního subjektu, které se změnily.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Gran Canaria

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

16. Víno z přezrálých hroznů

3.1 *Kód KN*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. VÍNO – Bílé a růžové víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína jsou vizuálně čirá a jiskrná. V závislosti na druhu výrobku se připouští určité zakalení. Bílá vína jsou světle slámová až zlatavá, se zelenkavým až zlatavým meniskem. Růžová vína jsou růžová až jasně růžová s málo až středně výrazným nafialovělým meniskem. Intenzita vůně a chuti je střední až velmi silná. Vína jsou strukturovaná, široká a s dlouhou dochutí, živě a svěže kyselkavá, v případě sladkých vín mírně mazlavá. Bílá vína se vyznačují aromaty tropického ovoce, banánů, hrušek, jablek a citrusů, které jsou protkány tóny fenyklu, anýzu, zeleného tabáku a květin. V růžových vínech jsou patrná aromata jahod a červeného lesního ovoce s nádechem konfitování. Mohou se objevit i tóny příznačné pro jiné druhy výrobků (zemité, nerostné, balzámové).

(*) U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

*Obecné analytické vlastnosti*

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 0,8

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. VÍNO – Červené víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína jsou vizuálně čirá a jiskrná. V závislosti na druhu výrobku se připouští určité zakalení. Barva je slabě až silně sytá, granátově červená, třešňová nebo rubínová, s fialkovým až granátovým meniskem. Intenzita vůně a chuti je střední až velmi silná. Vína jsou strukturovaná, široká a s dlouhou dochutí, živě a svěže kyselkavá, v případě sladkých vín mírně mazlavá. Aromaticky evokují červené ovoce, patrné jsou tóny pepře, tabáku a černé čokolády, u vín „crianza“ pak tóny hřebíčku, lékořice, vanilky a skořice. Mohou se objevit i tóny příznačné pro jiné druhy výrobků (zemité, nerostné, balzámové).

(*) U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

*Obecné analytické vlastnosti*

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 0,8

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. LIKÉROVÉ VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Víno je čisté a jiskrné, s širokou škálou barev. Vůně je středně až velmi silně intenzivní, s aromaty sušeného a přezrálého ovoce a s tóny tropického ovoce, citrusů, suchých plodů a nerostů. V ústech dlouho přetrvává sladká chuť s medovými tóny, živě a svěže kyselkavá, vyvážená a perzistentní.

(*) U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

*Obecné analytické vlastnosti*

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 0,8

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. ŠUMIVÉ VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Víno je čisté a jiskrné. V závislosti na druhu výrobku se připouští určité zakalení. Barva závisí na typu hroznů, z nichž bylo víno vyrobeno, a pohybuje se na škále odstínů uvedených pro bílá, červená a růžová vína. Drobné až středné velké bublinky vytvářejí růženec a korunku. Vůně se vyznačuje svěžími aromaty, jež připomínají základní víno a mezi nimiž vynikají tóny ovoce a květin. Chuť je svěží a vyvážená co do kyselinky a cukru.

(*) U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

*Obecné analytické vlastnosti*

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 0,8

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

5. VÍNO Z PŘEZRÁLÝCH HROZNŮ

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína je čisté a jiskrné, bledě žluté až zlaté, se zelenkavými odlesky. Barva je slabě až středně sytá. Vůně je středně až velmi silně intenzivní, s aromaty zralého nebo sušeného bílého ovoce a se stopami po medu. Stejná aromata jsou patrná i v chuti. Víno je vyvážené co do kyselosti, svěží a živé, s dlouhou dochutí, příjemně sladké a mazlavé.

(*) U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

*Obecné analytické vlastnosti*

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 14

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 0,8

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

## 5. **Vinařské postupy**

### 5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

Hrozny se sklízejí probírkou s tím, že musí být zajištěn minimální obsah alkoholu 10 % objemových u bílých odrůd, 11 % objemových u modrých odrůd a 12 % objemových u hroznů určených pro výrobu likérového vína. Při lisování se uplatňuje vhodný tlak, aby výlisnost nepřesáhla 72,5 l moštu na 100 kg hroznů.

2. Omezení, pokud jde o vinifikaci

Při zpracovávání se smí používat pouze mechanické systémy, které nepoškozují pevné součásti hroznů. Používání odstředivých drtičů a kontinuálních lisů je zakázáno. Nesmějí se používat postupy spočívající v předehřívání hroznů nebo ohřívání moštů či vín za přítomnosti matolin tak, aby se urychlila extrakce barviva.

3. Pěstitelské postupy

Vinohradníci uplatňují vhodné pěstitelské systémy a postupy, aby dosáhli nejlepších vlastností. Maximální hustota výsadby činí 5 000 keřů na hektar. Pokud jde o systémy řezu, maximální počet oček na keř a hektar se určí podle predispozic každé odrůdy. U odrůd Malvasía Blanca, Malvasía Rosada, Castellana Negra a Tintilla se uplatňuje dlouhý řez, se záložními čípky po dvou očcích a s výhony až o 6 očcích. Zavlažování lze provádět v průběhu celého roku u nových a opětovných výsadeb nebo během prvních tří let a poté rovněž, s výjimkou období mezi zaměkáním a sklizní.

### 5.2 *Maximální výnosy*

1. Bílé odrůdy

13 000 kg hroznů na hektar

2. Bílé odrůdy

94,25 hl na hektar

3. Modré odrůdy

12 000 kg hroznů na hektar

4. Modré odrůdy

87 hl na hektar

## 6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Celý ostrov Gran Canaria. V rámci CHOP je uznávána zvláštní oblast „Monte Lentiscal“, a to s ohledem na její historické a etnografické dědictví a vinařskou tradici. Tuto oblast tvoří území C-14 a C-24 v obcích Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida a Telde, slovně a kartograficky popsaná a vymezená v příloze legislativního dekretu č. 1/2000 ze dne 8. května 2000, kterým se schvaluje konsolidované znění zákonů upravujících územní uspořádání a přírodní oblasti Kanárských ostrovů (Úřední věstník Kanárských ostrovů č. 60 ze dne 15.5.2000).

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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

LISTÁN PRIETO

MALVASIA AROMÁTICA

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERENZAO - TINTILLA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL NEGRO

NEGRAMOLL

PEDRO XIMÉNEZ

SABRO

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO – DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

8. **Popis souvislosti (souvislostí)**

8.1 *Víno (bílé, červené a růžové)*

Vinná réva se pěstuje po celém ostrově Gran Canaria, a to na pozemcích tvořených sopečnými půdami různého složení. Na ostrově lze nalézt rozmanité půdy od velmi suchých a tvrdých čedičových půd vzniklých z pozůstatků starých erupcí až po velmi sypké půdy tvořené drobnými sopečnými zbytky nebo půdy sopečného původu tvořené jíly. Tato rozmanitost má přímý vliv na vinařské postupy, potažmo na samotnou produkci.

Réva se pěstuje od pobřeží až po horský vrchol na malých a středně velkých pozemcích, které se rozprostírají na terasách nebo na mírných až prudkých svazích útesů a jsou orientovány do různých směrů. Na ostrově tak existuje mozaika vinic, které jsou ovlivňovány různými environmentálními a mikroklimatickými faktory. Místní odrůdové bohatství ve spojení s manuálními vinařskými technikami umožňuje vyrábět vína s jedinečnými, snadno rozpoznatelnými a identifikovatelnými vlastnostmi.

Tyto faktory společně dodávají bílým vínům pozoruhodnou aromatickou intenzitu, vyváženou kyselost, svěžest a dlouhý chuťový dojem. Nerostnost sopečných půd stojí za komplexností a hloubkou vín. Zásahy člověka do výběru odrůd a do enologických postupů pak pomáhají definovat jejich aromatický profil. Červená vína se vyznačují solidní strukturou s dobře integrovanými třísloviny, které jim dodávají tělo a dobrý skladovací potenciál. V závislosti na odrůdě a procesu zrání vykazují červená vína širokou škálu aromatických odstínů. Součástí jejich identity je dlouhý chuťový dojem, který je odrazem *terroir* i používaných vinařských metod. Růžová vína se vyznačují vyvážeností co do svěžesti a kyselosti. Kombinace odrůd a místní podnebné podmínky dodávají těmto vínům jemnou, ale perzistentní strukturu.

8.2 *Likérové víno*

Výroba likérových vín na ostrově Gran Canaria těží z rozmanitosti místních charakteristických mikroklimat. Oslunění vinic, ovlivněné terénem a orientací, umožňuje stejnoměrné zrání hroznů. V průběhu zrání jsou hrozny vystaveny mnoha hodinám slunce, což umocňuje koncentraci cukrů a aromat. Tím, že se při výrobě používá vinný alkohol, získávají se likérové vína s nápadnou aromatickou intenzitou, sladkou, ale vyváženou chutí a výrazně dlouhým chuťovým dojmem. Tato vína jsou odrazem odrůdového bohatství i vinařské tradice regionu.

8.3 *Šumivé víno*

Mírné podnebí, jemuž dominují pasáty a teplé větry vanoucí z Afriky, skýtá příznivé podmínky pro dlouhý vegetační cyklus. Hrozny tak mohou zrát delší čas a díky tomu vykazují vynikající poměr mezi kyselostí a sladkostí. Šumivá vína, která se z těchto hroznů vyrábějí, jsou živá, s dlouhým chuťovým dojmem a s jemnými a dobře integrovanými bublinkami.

8.4 *Víno z přezrálých hroznů*

Klimatické podmínky na ostrově Gran Canaria, s vysokým počtem hodin slunečního svitu za rok a stálými teplotami, napomáhají přezrávání hroznů na keřích. Vedením révy a orientací vinic je zajištěno optimální oslunění, čímž se v hroznech hromadí cukry a zároveň hrozny zůstávají vyvážené co do kyselosti. Tato vína se vyznačují sladkým profilem, kde rovnováha mezi sladkostí a svěžestí podtrhuje komplexnost konečného produktu.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Lahvování vín s chráněným označením původu Gran Canaria probíhá výhradně ve vinařstvích, která jsou zapsána v příslušném registru regulační rady.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Na hlavní etiketě musí být uvedena slova „Denominación de Origen Gran Canaria“ a případně „Monte Lentiscal“, pokud byly k výrobě vína použity výhradně hrozny pocházející z této oblasti. Na etiketách vín s chráněným označením původu Gran Canaria mohou být vyznačeny i tyto menší zeměpisné jednotky: 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, Santa Lucía de Tirajana, Santa María de Guía, Valleseco, Valsequillo de Gran Canaria, Tejeda, Telde, Teror a Vega de San Mateo. Aby mohl být na etiketě uveden název obce, musí 100 % hroznů pocházet z pozemků na jejím území a také výroba, zrání a stočení do láhve musí proběhnout ve vinařství v této obci. Při označování těchto vín platí, že písmo použité pro menší zeměpisnou jednotku musí být velikostně stejné nebo menší než písmo použité pro chráněný název „Gran Canaria“.

Výraz „clásico“ je vyhrazen pro vína z přezrálých hroznů z odrůd Malvasía nebo Moscatel s obsahem zbytkového cukru vyšším než 45 g/l.

Ročník lze vyznačit v případě, že má daná sklizeň ve víně nejméně 85 % podíl. Na etiketě může být též vyznačena konkrétní odrůda, pokud je z ní víno vyrobeno ze 100 %.

**Odkaz na specifikaci**

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