C/2025/4097

21.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4097)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Gran Canaria«

PDO-ES-A0112-AM02 — 23.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Gran Canaria«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer. Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier

6. **Klassificering som standardændring**

Der er tale om en standardændring, da den ikke indebærer en ændring, sletning eller tilføjelse af en kategori af vinavlsprodukter og heller ikke er omfattet af nogen af de typer, der er fastsat i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

7.1. *Forbedret ordlyd i beskrivelsen af vinene*

Beskrivelse:

De lokale måder at henvise til de forskellige omfattede vintyper på erstattes med de udtryk, der svarer til dem juridisk set, dvs. kategorien af det tilsvarende vinavlsprodukt, jf. del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

»Hvidvin«, »rosévin« og »rødvin« erstattes således med kategori 1, dvs. »vin«, og »klassisk sød vin« erstattes med kategori 16, dvs. »vin af overmodne druer«. De opføres alle under en ny overskrift, »2.1. Kategorier«.

Desuden udgår produktionskravene for mousserende vine og vine af overmodne druer, da de ikke bør medtages i denne del af teksten. Hvad de mousserende vine angår, flyttes de ikke til et nyt tekstafsnit, hvilket vil blive forklaret i forbindelse med den næste ændring.

Denne ændring vedrører punkt 2, »Beskrivelse af vinen«, i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet, eftersom dette dokument allerede indeholdt de relevante vinkategorier.

Der er tale om en standardændring, da den ikke indebærer en ændring, sletning eller tilføjelse af en kategori af vinavlsprodukter og heller ikke er omfattet af nogen af de typer, der er fastsat i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

I henhold til del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 skal afsnittet »Kategori« medtages, eftersom det i artikel 94, stk. 1, litra b), i samme forordning fastsættes, at produktspecifikationen skal indeholde de kategorier af vinavlsprodukter, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. I henhold til forordningens artikel 95, stk. 1, litra e), skal dette ligeledes ske i enhedsdokumentet, selv om sidstnævnte allerede var i overensstemmelse med denne bestemmelse, hvorfor denne ændring ikke berører enhedsdokumentet.

7.2. *Ændringer af produktionskravene for mousserende vine*

Beskrivelse:

To restriktioner udgår:

— Restriktionen for mousserende vins fremstilling af hvide sorter alene, således at denne vinkategori også kan fremstilles af røde druesorter, der er angivet i produktspecifikationen.

— Restriktionen for mousserende vins fremstilling efter den traditionelle metode, således at det er muligt at anvende andre produktionsmetoder for denne kategori, forudsat at metoderne er godkendt eller tilladt i henhold til de generelle regler.

Denne ændring vedrører punkt 2, litra b), »Beskrivelse af vinen«, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke er omfattet af nogen af de typer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

I det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse var det almindeligt at fremstille mousserende vine af både hvide og røde sorter. Mousserende vin fremstillet af røde sorter var dog ikke omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, da der ikke var så stor efterspørgsel fra kunderne. Vingårdene fremstillede kun symbolske mængder uden at markedsføre dem.

Nye forbrugsvaner har ført til en betydelig efterspørgsel efter mousserende vine fremstillet af røde sorter, og i lyset af den nuværende efterspørgsel er det således hensigten at medtage disse mousserende vine.

Samtidig har de teknologiske fremskridt lettet og forbedret produktionsmetoderne for mousserende vine. Derfor udgår restriktionen for fremstilling efter den traditionelle metode også, hvilket åbner op for andre produktionsmetoder.

7.3. *Forbedret organoleptisk beskrivelse*

Beskrivelse:

Den organoleptiske beskrivelse er blevet forbedret, da det var vanskeligt at identificere nogle af vinene med beskrivelserne i produktspecifikationen, som er blevet ændret.

Ændringen af disse organoleptiske egenskaber medfører ikke en væsentlig ændring, da vinene fortsat bevarer de særlige kendetegn ved den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gran Canaria«.

Denne ændring vedrører punkt 2, litra b), »Organoleptiske egenskaber«, i produktspecifikationen og punkt 4, »Beskrivelse af vinen/vinene«, i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke er omfattet af nogen af de typer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Flere og flere vingårde har fremstillet vine med ringe indgriben. De fremstillede vine varierer ikke meget med hensyn til deres organoleptiske egenskaber, men det er nødvendigt at omdefinere dem.

Denne ændring omfatter kendetegnene ved vine med ringe indgriben, som i øjeblikket er meget efterspurgte på grund af den sociale bevidsthed om forbruget af miljøvenlige produkter med et minimum af unødvendigt spild og efter traditionelle metoder. Denne praksis blev allerede gennemført i det beskyttede geografiske område, men var ikke beskrevet i produktspecifikationen.

7.4. *Ønologiske restriktioner udgår*

Beskrivelse:

Restriktionerne med hensyn til tanktype og den maksimale kapacitet for de tanke, der anvendes til forarbejdningen, og andre restriktioner i punkt 2, litra a), »Ønologiske fremgangsmåder«, udgår. Følgende tekst udgår:

»2. Til produktionen anvendes der tanke eller beholdere af rustfrit stål og egetræsfade med en maksimal kapacitet på 225 liter samt glasfibertanke til fødevarebrug og tanke fremstillet af beton, som på indersiden er belagt med en fødevarespecifik epoxyharpiks, der sikrer sunde vine. De teknikker, der anvendes til håndteringen af druerne, mosten og vinen, og kontrollen med gæringen og konserveringsprocessen fremmer produktionen af vine af den højeste kvalitet og bevarer de traditionelle egenskaber ved de vintyper, der er omfattet af denne betegnelse.«

Denne ændring vedrører litra a), »Ønologiske fremgangsmåder«, i punkt 3, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, i produktspecifikationen og punkt 5.1, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke er omfattet af nogen af de typer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Disse restriktioner anses for unødvendige, da det er blevet konstateret, at den fastsatte maksimale kapacitet for fadene ikke har nogen indvirkning på kvaliteten af de vine, der er omfattet af denne BOB, og heller ikke har indflydelse på de øvrige betingelser, som er fastsat i det punkt, der udgår.

7.5. *Kulturelle restriktioner udgår*

Beskrivelse:

Forbuddet mod de traditionelle høje former for espalier, der lokalt kaldes »latadas«, og som er omhandlet i punkt 1, »Kulturel praksis«, udgår.

Denne ændring vedrører litra c), »Kulturel praksis«, i punkt 3, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, i produktspecifikationen og afsnittet om »Kulturel praksis« i punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke klassificeres som nogen af de typer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Formålet med denne ændring er at medtage systemet med høj espalier (et traditionelt system på øen, der ofte ses på vingårdenes gårdspladser), som var blevet afskaffet. Dette system er nu blevet genindført, da det er blevet påvist, at der med en omhyggelig anvendelse af fremskridtene inden for moderne vindyrkning og med de sorter, som oprindelsesbetegnelsen dækker, kan fremstilles vine af meget høj kvalitet med de typiske egenskaber for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gran Canaria«.

7.6. *Forbedring af navngivningen af visse sorter*

Beskrivelse:

Der er foretaget følgende forbedringer af navngivningen af nogle af sorterne:

— Navnet »Albillo« er blevet rettet til det egentlige navn, som er »Albillo Criollo«.

— »Merenzao« er blevet tilføjet som hovednavn for »Tintilla«.

— »Bruñal« er blevet tilføjet som hovednavn for »Baboso Negro«.

Denne ændring vedrører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke klassificeres som nogen af de typer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Man har benyttet lejligheden til at foretage disse rettelser af sorternes navne.

7.7. *Forbedring af ordlyden i punktet om tilknytningen*

Beskrivelse:

Punktet »Tilknytningens udvikling efter vinkategori« er tilføjet for at vise tilknytningen for hver af de fire vinkategorier, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Denne ændring vedrører punkt 7 (»Tilknytning«) i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke klassificeres som nogen af de typer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Punktet om tilknytningen udgår ikke. Der er udelukkende tale om en forbedring af ordlyden.

Begrundelse:

I henhold til artikel 95, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter skal oplysninger til bekræftelse af tilknytningen dokumenteres for hver af de pågældende kategorier af vinavlsprodukter, såfremt der findes forskellige kategorier af vinavlsprodukter, sådan som det er tilfældet her.

Denne ændring styrker således tilknytningen og bringer den i overensstemmelse med lovgivningen.

7.8. *Ændring af mærkningsbestemmelserne*

Beskrivelse:

Henvisningen til mindre geografiske enheder på mærkningen af vinene er medtaget i produktspecifikationen, og betingelserne for deres anvendelse er blevet fastsat.

De mindre geografiske enheder, der er tale om her, er de enkelte kommuner på Gran Canaria.

For at navnet på den mindre geografiske enhed kan anføres på etiketten, skal vinen udelukkende være fremstillet af druer, der er produceret i denne mindre geografiske enhed. Fremstilling, lagring, hvor det er relevant, og aftapning skal også finde sted i den geografiske enhed.

Henvisninger til den mindre geografiske enhed skal ske med bogstaver, der ikke større end dem, som anvendes i forbindelse med den beskyttede betegnelse »Gran Canaria«.

Desuden er betingelserne for anvendelse af den traditionelle benævnelse »Clásico« i punkt 2 om beskrivelsen af vinene blevet flyttet hertil, da de vedrører mærkningen. Følgende sætning er således blevet tilføjet: »Benævnelsen »Clásico« er begrænset til vine af overmodne druer af sorterne Malvasía eller Moscatel med over 45 g/l restsukker.«

Denne ændring vedrører punkt 8 om gældende bestemmelser i produktspecifikationen, litra c), »Supplerende krav«, nr. ii), »Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning«, og punkt 9 i enhedsdokumentet, »Andre vigtige betingelser«.

Der er tale om en standardændring, som udelukkende vedrører mærkningen af produktet og ikke påvirker selve produktet, og som ikke er omfattet af nogen af de typer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Forbrugernes stigende interesse for at kende produkternes specifikke oprindelse samt efterspørgslen fra vinavlere og vinproducenter, der ønsker at fremhæve det område, hvor vinene dyrkes eller produceres, hvor dette er relevant, og at give flere oplysninger på mærkningen af vinen, gør denne ændring berettiget.

Hvad angår betingelserne for anvendelse af den traditionelle benævnelse »Clásico«, skal disse naturligvis fremgå af mærkningsreglerne.

7.9. *Ajourføring af en række punkter*

Beskrivelse:

Kontaktoplysningerne for den kompetente kontrolmyndighed er blevet ajourført.

Denne ændring vedrører punkt 9, litra a), »Myndigheder eller kontrolorganer«, i produktspecifikationen. Enhedsdokumentet berøres ikke.

Der er tale om en standardændring, da den ikke er omfattet af nogen af de typer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Ændringen af produktspecifikationen har til formål at ajourføre kontrolmyndighedens kontaktoplysninger, som er blevet ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Gran Canaria

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

4. Mousserende vin

16. Vin af overmodne druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. VIN — hvidvin og rosévin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene har et klart og lyst udseende. En vis uklarhed er tilladt alt efter produktionstypen. Hvidvinene har en lys strågul til gyldengul farve med et grønligt til gyldent skær. Rosévinenes farve varierer fra lyserød til lys rosa med violette skær af lav til moderat intensitet. I næsen og i munden har de en moderat til meget høj intensitet. De er strukturerede og fyldige og har en lang eftersmag samt et friskt og livligt syreindhold og – hvis der er tale om søde vine – en vis smagsrigdom. Hvidvinene har aromaer af tropiske frugter, bananer, pærer, æbler og citrusfrugter med noter af fennikel, anis, grøn tobak og blomster. Rosévinene har aromaer af jordbær og røde skovfrugter, som er let kandiserede. Noter fra andre produktionstyper (jordagtige, mineralske og balsamiske noter) kan også forekomme.

(*) Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 0,8

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. VIN — rødvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene har et klart og lyst udseende. En vis uklarhed er tilladt alt efter produktionstypen. Farve: granatrød, kirsebærrød og rubinrød med et skær, der spænder fra violet til granatrødt. Svag til dyb intensitet. I næsen og i munden har de en moderat til meget høj intensitet. De er strukturerede og fyldige og har en lang eftersmag samt et friskt og livligt syreindhold og – hvis der er tale om søde vine – en vis smagsrigdom. Aromaer af røde frugter og noter af peber, tobak og mørk chokolade. Lagrede »Crianza«-vine har noter af nelliker, lakrids, vanilje og kanel. Noter fra andre produktionstyper (jordagtige, mineralske og balsamiske noter) kan også forekomme.

(*) Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 0,8

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. HEDVIN

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinen har et klart og lyst udseende med et bredt farvespektrum. I næsen har den en moderat til meget høj intensitet med aromaer af tørrede og overmodne frugter og tropiske frugter, citrusfrugter, nødder og mineralske noter. I munden er vinen sød og langvarig med sine honningagtige noter, friske og livlige syreindhold, balance og lange eftersmag.

(*) Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 0,8

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. MOUSSERENDE VIN

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinen er klar og lys. En vis uklarhed er tilladt alt efter produktionstypen. Farven afhænger af den type druer, som vinen er fremstillet af, og omfatter de forskellige nuancer, som hvidvine, rødvine og rosévine har. Boblerne spænder fra fine til mellemstore og er i stand til at danne en »rosenkrans og krone« (strenge af bobler mod overfladen og ringe på overfladen). I næsen har den friske aromaer og navnlig frugt- og blomsteragtige noter, der lederne tankerne hen på basisvinen. I munden er vinen frisk med balance mellem syrlighed og sødme.

(*) Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 0,8

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

5. VIN AF OVERMODNE DRUER

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinen er klar og lys med en farve, der varierer fra lysegul til gyldengul med grønlige nuancer og en lav til moderat intensitet. I næsen har den en moderat til meget høj intensitet med aromaer af moden eller tørret hvid frugt og lette strejf af melasse. I munden er det de aromaer, der er tydelige i næsen, som er fremtrædende: et afbalanceret, friskt og livligt syreindhold med en lang eftersmag, som understreger vinens behagelige sødme og smagsrigdom.

(*) Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 14

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 0,8

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Druerne skal høstes selektivt og have et minimalt alkoholindhold på 10 % vol. for hvide sorter, 11 % vol. for røde sorter og 12 % vol. for sorter, der er bestemt til fremstilling af hedvin. Der skal anvendes et passende tryk, så udbyttet ikke overstiger 72,5 l most pr. 100 kg druer.

2. Relevante restriktioner for vinfremstillingen

Der må kun anvendes mekaniske systemer, som ikke beskadiger de faste dele af klasen. Det er forbudt at anvende centrifugalpresser og kontinuerlige vinpresser. Ved fremstillingen må der ikke anvendes metoder, som omfatter forvarmning af druerne eller opvarmning af mosten eller vinen med presseresterne, og som har til formål at fremtvinge udvindingen af farvestoffet.

3. Dyrkningspraksis

Dyrkningssystemerne og -metoderne skal være dem, der giver den bedste kvalitet. Beplantningstætheden er 5 000 vinstokke pr. hektar. I forbindelse med beskæringssystemerne bestemmes det maksimale antal knopper pr. plante og hektar af de enkelte sorters »beskæringsegnethed«. Sorterne Malvasía Blanca, Rosada, Castellana Negra og Tintilla beskæres med lang sporebeskæring med to knopper og sporer med op til seks knopper. Vanding kan foretages hele året i tilfælde af nyplantning og genplantning eller i de første tre år og derefter, undtagen mellem modningen og høsten.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Hvide druesorter

13 000 kg druer pr. hektar

2. Hvide druesorter

94,25 hektoliter pr. hektar

3. Røde druesorter

12 000 kg druer pr. hektar

4. Røde druesorter

87 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Hele øen Gran Canaria. Distriktet »Monte Lentiscal« er anerkendt under betegnelsen på grund af sin historiske værdi, etnografiske arv og vindyrkningstradition. Det er afgrænset af den grænselinje, der er defineret og beskrevet skriftligt og på kortet i bilaget til lovdekret 1/2000 af 8. maj 2000 om godkendelse af den konsoliderede lovtekst for De Kanariske Øers område og naturområderne på De Kanariske Øer (De Kanariske Øers lovtidende nr. 60 af 15.5.2000), afsnit C-14 og C-24, inden for området Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida og Telde.

7. **Druesorter**

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

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin (hvidvin, rødvin og rosévin)*

Der dyrkes vin på hele øen Gran Canaria på parceller med vulkansk jord, der har forskellige sammensætninger. Jordbunden varierer fra den tørreste og hårdeste basaltjord, der er dannet af gamle udbrud, til meget løs, askeagtig jord dannet af lapilli (vulkansk aske) og meget lerholdig jord af vulkansk oprindelse. Denne forskelligartethed har en direkte indvirkning på vindyrkningsmetoderne og dermed på selve produktionen.

Der dyrkes vin på små og mellemstore parceller lige fra kysten og op til den højeste tinde, idet der anvendes terrasser eller kløftskråninger med moderate til stejle hældninger og en række forskellige karakteristika. Denne situation fører til en sand mosaik af afgrøder, som påvirkes af forskellige miljømæssige og mikroklimatiske faktorer. De mange lokale sorter gør det sammen med de manuelle vinfremstillingsteknikker muligt at fremstille vine med unikke, let genkendelige og identificerbare egenskaber.

Samlet set giver disse faktorer hvidvine med en bemærkelsesværdig aromatisk intensitet og et afbalanceret syreindhold, der giver friskhed og en lang eftersmag. Den vulkanske jords mineralitet tilfører kompleksitet og dybde, mens den menneskelige indgriben i udvælgelsen af sorter og de ønologiske fremgangsmåder bidrager til at definere vinenes aromatiske profil. Rødvinene har en robust struktur med velintegrerede tanniner, der giver dem krop og lang holdbarhed. De er aromatiske og udvikler en bred vifte af fine noter alt efter sorten og lagringsprocessen. Deres lange eftersmag i munden er et af deres kendetegn, som afspejler både deres terroir og vinfremstillingsteknikkerne. Rosévinene skiller sig ud på grund af deres balance mellem friskhed og syrlighed. Kombinationen af sorter og det omgivende klima giver disse vine en struktur, som er delikat, men med en lang eftersmag.

8.2. *Hedvin*

Produktionen af hedvine på Gran Canaria nyder godt af de mange forskellige mikroklimaer, der kendetegner øen. Eksponeringen for solen, som afhænger af terrænet og vinmarkernes retning, gør det muligt for druerne at modnes jævnt. Under denne proces får klaserne en høj grad af solstråling, hvilket øger koncentrationen af sukker og aromaer. Anvendelsen af druebrændevin i produktionen gør det muligt at fremstille vine med en markant aromatisk intensitet, som er søde, men også afbalancerede, og som har en betydelig lang eftersmag i munden. Disse vine afspejler både sortens rigdom og regionens vindyrkningstradition.

8.3. *Mousserende vin*

Det tempererede klima, som domineres af passatvinde og varme strømme fra det afrikanske kontinent, fremmer en lang vækstcyklus. Dette gør det muligt for druerne at modnes over tid, hvilket resulterer i en fremragende balance mellem syre og sukker. De mousserende vine, som er resultatet heraf, har en livlig struktur med en lang eftersmag og med fine og velintegrerede bobler.

8.4. *Vin af overmodne druer*

Klimaforholdene på Gran Canaria, hvor der er et højt antal solskinstimer om året og konstante temperaturer, fremmer druernes overmodning på vinstokken. Vinmarkernes udformning og retning optimerer deres eksponering for solen og gør det muligt at koncentrere sukkeret i druerne, samtidig med at der bevares et afbalanceret syreindhold. Disse vine udmærker sig ved deres søde profil, hvor balancen mellem sødme og friskhed understreger det færdige produkts kompleksitet.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gran Canaria« må kun aftappes på vingårde, der er registreret i kontrolorganets relevante vingårdsregister.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen

Hovedetiketten skal bære betegnelsen »Denominación de Origen Gran Canaria« og, hvis det er relevant, »Monte Lentiscal«, forudsat at de druer, der anvendes til produktionen, udelukkende stammer fra dette distrikt. Andre mindre geografiske enheder, der kan henvises til på mærkningen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gran Canaria«, er: 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 og Vega de San Mateo. Kommunen må kun nævnes, hvis 100 % af druerne kommer fra parceller beliggende i den pågældende kommune, og vinen produceres, lagres (hvis det er relevant) og aftappes på vingårde i samme kommune. På disse vines etiketter skal henvisninger til den mindre geografiske enhed anføres med bogstaver, der ikke er større end dem, som anvendes til den beskyttede betegnelse »Gran Canaria«.

Benævnelsen »Clásico« er begrænset til vine af overmodne druer af sorterne Malvasía eller Moscatel med over 45 g/l restsukker.

Angivelse af høst, årgang eller druehøst gælder for vine, der er fremstillet med mindst 85 % af den nævnte (drue)høst. Sortsnavnet kan anføres, hvis 100 % af den pågældende sort er anvendt.

Link til produktspecifikationen

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