C/2025/4097

21.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4097)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Gran Canaria“

PDO-ES-A0112-AM02 — 23.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Gran Canaria“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie weder eine Änderung, Streichung oder Aufnahme einer Kategorie von Weinbauerzeugnissen beinhaltet noch unter eine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

7.1. *Verbesserter Wortlaut der Beschreibung der Weine*

Beschreibung:

Die lokalen Bezeichnungen für die verschiedenen Arten von Weinen werden durch die ihnen gesetzlich zugewiesenen Bezeichnungen ersetzt, d. h. durch die entsprechende Kategorie des Weinbauerzeugnisses gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dementsprechend werden die Verweise auf „Weißwein“, „Roséwein“ und „Rotwein“ durch die Angabe „Wein“ (Kategorie 1) ersetzt. Der Verweis auf „klassischer Süßwein“ wird durch die Angabe „Wein aus überreifen Trauben“ (Kategorie 16) ersetzt. All diese Angaben sind unter der neuen Nummer „2.1 Kategorien“ aufgeführt.

Darüber hinaus werden die Anforderungen für die Erzeugung von Schaumweinen und Weinen aus überreifen Trauben gestrichen, da diese nicht in diesem Teil des Textes enthalten sein sollten. Für Schaumweine werden diese Anforderungen – wie in der nächsten Änderung erläutert – nicht in einen neuen Textabschnitt verschoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 „Beschreibung des Weins“ der Produktspezifikation. Sie betrifft nicht das Einzige Dokument, da dieses bereits die entsprechenden Weinkategorien enthält.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie weder eine Änderung, Streichung oder Aufnahme einer Kategorie von Weinbauerzeugnissen beinhaltet noch unter eine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 muss der Abschnitt „Kategorie“ aufgenommen werden, da Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe b derselben Verordnung die Vorschrift enthält, dass die Produktspezifikation die Kategorien von Weinbauerzeugnissen enthalten muss, die unter die g.U. fallen. Nach Artikel 95 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung gilt diese Vorschrift gleichermaßen für das Einzige Dokument. Da das Einzige Dokument die Kategorien von Weinbauerzeugnissen aber bereits enthält, bleibt es von dieser Änderung unberührt.

7.2. *Änderung der Anforderungen für die Erzeugung von Schaumweinen*

Beschreibung:

Zwei Einschränkungen werden gestrichen:

— Die Einschränkung der Erzeugung von Schaumwein ausschließlich auf weiße Rebsorten, sodass Weine dieser Kategorie auch aus den in der Produktspezifikation aufgeführten roten Rebsorten erzeugt werden dürfen;

— die Einschränkung der Erzeugung von Schaumwein auf das traditionelle Verfahren, sodass auch andere Erzeugungsverfahren für diese Kategorie zulässig sind, sofern die Verfahren den allgemeinen Vorschriften entsprechen oder nach diesen zugelassen sind.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe b „Beschreibung des Weins“ der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Im geografischen Gebiet der g.U. wurden Schaumweine sowohl aus weißen als auch aus roten Rebsorten erzeugt. Schaumweine aus roten Rebsorten fielen jedoch nicht unter die g.U., da sie bei den Verbrauchern nicht sehr gefragt waren. Kellereien erzeugten nur kleine Mengen an rotem Schaumwein, die nicht in Verkehr gebracht wurden.

Neue Konsumgewohnheiten haben zu einer starken Nachfrage nach Schaumweinen aus roten Rebsorten geführt, weshalb angesichts der aktuellen Nachfrage die Aufnahme dieser Schaumweine angestrebt wird.

Zugleich haben technologische Fortschritte zu einer Vereinfachung und Verbesserung der Erzeugungsverfahren für Schaumweine geführt. Dementsprechend wird auch die Einschränkung gestrichen, dass sie nach dem traditionellen Verfahren hergestellt werden müssen, sodass auch andere Erzeugungsverfahren möglich sind.

7.3. *Verbesserte Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften*

Beschreibung:

Die Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften wird verbessert, da einige Weine anhand der Beschreibungen in der Produktspezifikation, die geändert wird, nur schwer zu identifizieren waren.

Die Änderung der Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften hat keine wesentliche Auswirkungen, da die Weine weiterhin die besonderen Merkmale der g.U. „Gran Canaria“ aufweisen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe b „Organoleptische Eigenschaften“ der Produktspezifikation und Nummer 4 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Immer mehr Kellereien erzeugen Weine mit möglichst wenigen Eingriffen. Die so erzeugten Weine weisen zwar keine großen Unterschiede in ihren organoleptischen Eigenschaften auf, müssen aber dennoch neu definiert werden.

Diese Änderung betrifft die Merkmale von Weinen, die mit möglichst wenigen Eingriffen erzeugt wurden und die aufgrund des gesellschaftlichen Bewusstseins für den Konsum umweltfreundlicher Erzeugnisse mit wenig unnötigem Abfall und unter Einhaltung traditioneller Verfahren derzeit sehr gefragt sind. Diese Verfahren wurden bereits im geschützten geografischen Gebiet angewandt, sind in der Produktspezifikation jedoch nicht beschrieben.

7.4. *Streichung der Einschränkungen in Bezug auf die önologischen Verfahren*

Beschreibung:

Die Einschränkungen hinsichtlich der Art und des maximalen Fassungsvermögens der bei der Verarbeitung verwendeten Tanks sowie die sonstigen Einschränkungen in Nummer 2 Buchstabe a „Önologische Verfahren“ werden gestrichen. Der gestrichene Text lautet:

„2. Die Erzeugung erfolgt in Edelstahltanks oder -behältern und Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von maximal 225 Litern sowie in für Lebensmittel bestimmten Glasfasertanks und Betontanks, die innen mit einem lebensmittelechten Epoxidharz beschichtet sind, um die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Weine zu gewährleisten. Die Techniken zur Handhabung der Trauben, des Mosts und des Weins, zur Gärkontrolle und zur Konservierung führen zu Weinen von höchster Qualität, die die traditionellen Eigenschaften der unter die Ursprungsbezeichnung fallenden Weine wahren.“

Diese Änderung betrifft Buchstabe a „Önologisches Verfahren“ der Nummer 3 „Spezifische önologische Verfahren“ der Produktspezifikation und Punkt 5.1 „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Diese Einschränkungen werden als unnötig erachtet, da das festgelegte maximale Fassungsvermögen der Fässer nachweislich keinen Einfluss auf die Qualität der unter diese g.U. fallenden Weine oder die anderen in der gestrichenen Nummer festgelegten Bedingungen hat.

7.5. *Streichung der Einschränkungen in Bezug auf die Anbauverfahren*

Beschreibung:

Das Verbot der traditionellen hohen Spaliere, die lokal als „latadas“ bezeichnet werden, gemäß Nummer 1 „Anbauverfahren“ wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Buchstabe c „Anbauverfahren“ der Nummer 3 „Spezifische önologische Verfahren“ der Produktspezifikation und Punkt 5.1 „Anbauverfahren“ des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Der Zweck dieser Änderung besteht in der Aufnahme der Reberziehung an hohen Spalieren – ein auf der Insel verbreitetes traditionelles System, das häufig in den Innenhöfen der Kellereien zu sehen ist und das zeitweise nicht mehr verwendet worden war. Dieses System wurde nun wieder eingeführt, da sich gezeigt hat, dass es – bei sorgfältiger Anwendung moderner Weinbautechniken und unter Verwendung der unter die Ursprungsbezeichnung fallenden Rebsorten – Weine von sehr hoher Qualität mit den typischen Merkmalen der g.U. „Gran Canaria" hervorbringt.

7.6. *Verbesserungen bei der Bezeichnung bestimmter Sorten*

Beschreibung:

Bei der Bezeichnung gewisser Sorten werden folgende Verbesserungen vorgenommen:

— Die Bezeichnung „Albillo" wird korrigiert und in die korrekte Bezeichnung „Albillo Criollo" geändert.

— Als Hauptbezeichnung für „Tintilla" wird „Merenzao" hinzugefügt.

— Als Hauptbezeichnung für „Baboso Negro" wird „Bruñal" hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Gelegenheit wird genutzt, um die Bezeichnungen der Sorten zu korrigieren.

7.7. *Redaktionelle Verbesserung der Ausführungen zum Zusammenhang*

Beschreibung:

Die Nummer „Entwicklung des Zusammenhangs nach Weinkategorie" wird hinzugefügt, um den Zusammenhang für jede der vier unter die g.U. fallenden Weinkategorien aufzuzeigen.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 „Zusammenhang" der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Der Zusammenhang wird nicht gestrichen; vielmehr wird er besser formuliert.

Begründung:

Gemäß Artikel 95 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse sind bei verschiedenen Kategorien von Weinbauerzeugnissen – wie hier der Fall – die Angaben zu den Einzelheiten des Zusammenhangs für jede Kategorie der betreffenden Weinbauerzeugnisse zu machen.

Diese Änderung zielt darauf ab, den Zusammenhang besser darzulegen, damit die Vorschrift als erfüllt betrachtet werden kann.

7.8. *Änderungen der Kennzeichnungsvorschriften*

Beschreibung:

Die Bezugnahme auf kleinere geografische Einheiten bei der Kennzeichnung der Weine wird in die Produktspezifikation aufgenommen, und es werden die Bedingungen für die Angabe kleinerer geografischer Einheiten festgelegt.

Die kleineren geografischen Einheiten entsprechen den einzelnen Gemeinden Gran Canarias.

Damit der Name einer kleineren geografischen Einheit auf dem Etikett angegeben werden darf, muss der Wein ausschließlich aus Trauben erzeugt werden, die in der betreffenden kleineren geografischen Einheit erzeugt wurden. Darüber hinaus müssen Herstellung, etwaiger Ausbau und Abfüllung innerhalb dieser kleineren geografischen Einheit erfolgen.

Die Bezugnahmen auf die kleinere geografische Einheit müssen in einer Schrift erscheinen, die nicht größer als die für die Angabe der geschützten Bezeichnung „Gran Canaria“ verwendete Schrift sein darf.

Darüber hinaus wurden die Bedingungen für die Verwendung des traditionellen Begriffs „Clásico“ aus Nummer 2 „Beschreibung der Weine“ hierhin verschoben, da es sich um eine Frage der Kennzeichnung handelt. Somit wird der folgende Satz angefügt: „Die Bezeichnung ‚Clásico‘ ist Weinen aus überreifen Trauben der Rebsorten Malvasía oder Moscatel mit mehr als 45 g/l Restzucker vorbehalten.“

Diese Änderung betrifft Nummer 8 „Anwendbare Bestimmungen“ Buchstabe c „Zusätzliche Vorschriften“ Ziffer ii „Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung“ der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie lediglich die Kennzeichnung des Erzeugnisses und nicht das Erzeugnis selbst betrifft und nicht unter eine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Diese Änderung liegt in dem wachsenden Interesse der Verbraucher an der genauen Herkunft der Erzeugnisse sowie dem Wunsch vonseiten der Weinbauern und Winzer begründet, das Anbau- oder Erzeugungsgebiet der Weine, sofern angemessen, hervorheben und mehr Informationen auf dem Etikett angeben zu können.

Was die Bedingungen für die Verwendung des traditionellen Begriffs „Clásico“ betrifft, so müssen diese selbstverständlich in den Etikettierungsvorschriften aufgeführt sein.

7.9. *Aktualisierung verschiedener Nummern*

Beschreibung:

Aktualisierung der Kontaktdaten der zuständigen Kontrollbehörde

Diese Änderung betrifft Nummer 9 Buchstabe a „Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen“ der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Im Wege der Änderung der Produktspezifikation werden die Kontaktdaten der Kontrollbehörde aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Gran Canaria

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

4. Schaumwein

16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. WEIN – Weiß- und Roséwein

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind klar und brillant. Je nach Erzeugungsart ist eine gewisse Trübung zulässig. Die Weißweine haben eine blass strohgelbe bis goldgelbe Farbe mit grünlichen bis goldenen Tönen. Die Roséweine reichen von rosa bis leuchtend rosa mit violetten Tönen von geringer bis mittlerer Intensität. In der Nase und am Gaumen sind sie von mittlerer bis sehr hoher Intensität, strukturiert, vollmundig und mit langem Abgang, mit frischer und spritziger Säure. Süßweine zeichnen sich durch eine gewisse Fülle aus. Bei Weißweinen umfasst das Bouquet Aromen von tropischen Früchten, Banane, Birne, Apfel und Zitrusfrüchten mit Noten von Fenchel, Anis und grünem Tabak sowie blumige Noten. Die Roséweine weisen Aromen von leicht kandierten Erdbeeren und roten Waldfrüchten auf. Je nach Erzeugungsart können auch andere Noten (erdig, mineralisch oder balsamisch) auftreten.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 0,8

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. WEIN – Rotwein

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind klar und brillant. Je nach Erzeugungsart ist eine gewisse Trübung zulässig. Farbe: granatrot, kirschrot oder rubinrot, mit violetten bis granatfarbenen Tönen; blasse bis intensive Färbung. In der Nase und am Gaumen sind sie von mittlerer bis sehr hoher Intensität, strukturiert, vollmundig und mit langem Abgang, mit frischer und spritziger Säure. Süßweine zeichnen sich durch eine gewisse Fülle aus. Es finden sich Aromen von roten Früchten sowie Noten von Pfeffer, Tabak und dunkler Schokolade. Crianza-Weine zeichnen sich durch Noten von Gewürznelken, Süßholz, Vanille und Zimt aus. Je nach Erzeugungsart können auch andere Noten (erdig, mineralisch oder balsamisch) auftreten.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 0,8

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. LIKÖRWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein ist klar und brillant mit einem breiten Farbspektrum. Er verfügt über ein Aroma von mittlerer bis sehr hoher Intensität, mit Noten von getrockneten und überreifen Früchten, tropischen Früchten, Zitrusfrüchten, Nüssen sowie mineralischen Noten. Der Geschmack ist süß, langanhaltend und ausgewogen, mit Noten von Honig sowie frischer und spritziger Säure.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 0,8

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. SCHAUMWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein ist klar und brillant. Je nach Erzeugungsart ist eine gewisse Trübung zulässig. Die Farbe hängt von der Rebsorte ab, aus denen der Wein erzeugt wird, und umfasst die gesamte Farbpalette von Weiß-, Rot- und Roséweinen. Die feinen bis mittelgroßen Perlen bilden einen Perlenkranz und eine Krone. In der Nase sind frische Aromen, insbesondere fruchtige und blumige Noten, wahrnehmbar, die an den Grundwein erinnern. Am Gaumen ist der Wein frisch, mit einem ausgewogenes Verhältnis von Säure und Süße.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 0,8

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

5. WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein ist klar und brillant mit hell- bis goldgelber Farbe von geringer bis mittlerer Intensität und grünlichen Einschlägen. Er zeichnet sich durch ein mittelstarkes bis sehr intensives Aroma aus, mit einem Bouquet von reifen oder getrockneten weißen Früchten sowie subtilen Noten von Melasse. Am Gaumen kommen die in der Nase wahrnehmbaren Aromen besonders zum Ausdruck: ausgewogene, frische und spritzige Säure, mit einem langen Abgang, der die angenehme Süße und Fülle unterstreicht.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 14

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 0,8

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weinlese erfolgt selektiv, d. h. es werden nur Trauben verwendet, die einen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol bei weißen Rebsorten, 11 % vol bei roten Rebsorten, bzw. 12 % vol bei Rebsorten, die für die Erzeugung von Likörwein bestimmt sind, aufweisen. Der Druck wird so angepasst, dass ein Ertrag von maximal 72,5 l Most je 100 kg Trauben erzielt wird.

2. Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Es dürfen nur mechanische Systeme zum Einsatz kommen, bei denen die festen Bestandteile der Traube nicht beschädigt werden. Die Verwendung von Hochgeschwindigkeitszentrifugen und von kontinuierlichen Pressen ist untersagt. Bei der Erzeugung dürfen keine Verfahren angewendet werden, bei denen die Trauben vorgewärmt oder die Moste oder Weine mit dem Trester erhitzt werden, um mehr Farbstoffe zu extrahieren.

3. Anbauverfahren

Es müssen die Anbausysteme und -verfahren angewendet werden, mit denen die beste Qualität erreicht wird. Die maximale Pflanzdichte beträgt 5 000 Stöcke pro Hektar. Bei Rebschnittsystemen wird die maximale Anzahl der Augen pro Stock und Hektar durch die „Schnittfähigkeit“ der jeweiligen Sorte bestimmt. Die Rebsorten Malvasía Blanca, Rosada, Castellana Negra und Tintilla werden lang auf Rebzapfen mit zwei Augen und Stöcken mit bis zu sechs Augen zurückgeschnitten. Bei Neuanpflanzungen, Wiederbepflanzungen oder in den ersten drei Jahren sowie danach kann darf ganzjährig bewässert werden, außer in dem Zeitraum zwischen der Reife und Ernte.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Traubensorten

13 000 kg Trauben pro Hektar

2. Weiße Traubensorten

94,25 Hektoliter pro Hektar

3. Rote Traubensorten

12 000 kg Trauben pro Hektar

4. Rote Traubensorten

87 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die gesamte Insel Gran Canaria. Das Gebiet „Monte Lentiscal“ ist aufgrund seines historischen Werts, seines ethnografischen Erbes und seiner Weinbautradition von der g.U. erfasst. Es wird durch die im Anhang des Gesetzesdekrets Nr. 1/2000 vom 8. Mai 2000 zur Genehmigung der konsolidierten Fassung der Gesetze für das Gebiet der Kanarischen Inseln und die Naturgebiete der Kanarischen Inseln (Amtsblatt der Kanarischen Inseln Nr. 60 vom 15.5.2000), Rubriken C-14 und C-24, wörtlich und kartografisch definierte und beschriebene Trennungslinie abgegrenzt, die durch die Gebiete Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida und Telde verläuft.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Wein (Weiß-, Rot- und Roséweine)*

Die Reben werden auf der gesamten Insel Gran Canaria auf Parzellen mit vulkanischen Böden unterschiedlicher Zusammensetzung angebaut. Die Bodenvielfalt reicht von sehr kargen, harten Basaltböden, die im Zuge früherer Vulkanausbrüche entstanden sind, bis hin zu sehr lockeren, aschigen Böden, die sich aus Lapilli (Vulkanasche) gebildet haben, und lehmreichen Böden vulkanischen Ursprungs. Diese Vielfalt hat einen direkten Einfluss auf die Weinbauverfahren und damit auch auf die Erzeugung selbst.

Der Anbau erfolgt von der Küste bis zum höchsten Gipfel auf kleinen und mittelgroßen Parzellen, die in Terrassen oder an Hängen mit mäßiger bis steiler Steigung und unterschiedlicher Ausrichtung angelegt sind. Diese Anordnung führt zu einem Mosaik von Kulturen, das von verschiedenen Umwelt- und Mikroklimafaktoren beeinflusst wird. Der Reichtum an lokalen Rebsorten in Verbindung mit manuellen Weinbereitungsverfahren ermöglicht die Erzeugung von Weinen mit einzigartigen, leicht erkennbaren und identifizierbaren Eigenschaften.

Zusammengenommen führen diese Faktoren dazu, dass die Weißweine von bemerkenswerter aromatischer Intensität sind und einen ausgewogenen Säuregehalt aufweisen, was den Weinen Frische und Länge verleiht. Die Mineralität der vulkanischen Böden verleiht den Weinen Komplexität und Tiefe, während der menschliche Einfluss bei der Auswahl der Rebsorten und den önologischen Verfahren das aromatische Profil der Weine prägt. Die Rotweine haben eine robuste Struktur mit gut integrierten Tanninen, die ihnen Körper und Langlebigkeit verleihen. Sie sind aromatisch und entfalten je nach Rebsorte und Reifeprozess eine breite Palette von Nuancen. Ihre Langlebigkeit am Gaumen ist eines ihrer Markenzeichen und spiegelt sowohl das Terroir als auch die Weinbereitungsverfahren wider. Die Roséweine zeichnen sich durch ein ausgewogenes Verhältnis von Frische und Säure aus. Die Kombination der Rebsorten und die im Anbaugebiet herrschenden Klimabedingungen verleihen diesen Weinen eine delikate, aber dennoch anhaltende Struktur.

8.2. *Likörwein*

Der Erzeugung von Likörweinen auf Gran Canaria kommen die vielfältigen Mikroklimata entgegen, durch die sich die Insel auszeichnet. Die Sonneneinstrahlung, die je nach Lage und Ausrichtung der Weinberge variiert, sorgt für eine gleichmäßige Reifung der Trauben. Währenddessen kommen die Trauben in den Genuss von viel Sonneneinstrahlung, wodurch sich die Konzentration von Zucker und Aromen erhöht. Durch die Verwendung von Tresterbrand bei der Erzeugung sind die Weine von ausgeprägter aromatischer Intensität, süß, aber auch ausgewogen und lang im Abgang. Diese Weine spiegeln sowohl den Reichtum der Rebsorte als auch die Weinbautradition der Region wider.

8.3. *Schaumwein*

Das milde Klima, das von Passatwinden und warmen Strömungen vom afrikanischen Kontinent geprägt ist, begünstigt einen langen Anbauzyklus. Dies ermöglicht eine lange Reifezeit, die in Trauben mit einer ausgezeichneten Balance zwischen Säure und Zucker resultiert. Die so gewonnenen Schaumweine haben eine lebendige und anhaltende Struktur mit feinen und gut integrierten Perlen.

8.4. *Wein aus überreifen Trauben*

Die klimatischen Bedingungen auf Gran Canaria mit einer hohen Anzahl an Sonnenstunden pro Jahr und konstanten Temperaturen begünstigen die Überreife der Trauben am Rebstock. Die Lage und Ausrichtung der Weinberge sorgt für eine optimale Sonneneinstrahlung, sodass sich in den Trauben viel Zucker ansammelt und sie gleichzeitig eine ausgewogene Säure behalten. Diese Weine zeichnen sich durch ihr süßes Profil aus, wobei die Ausgewogenheit zwischen Süße und Frische die Komplexität des Enderzeugnisses hervorhebt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Gran Canaria“ dürfen ausschließlich in Kellereien abgefüllt werden, die im entsprechenden Kellereiregister der Aufsichtsbehörde erfasst sind.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Das Hauptetikett muss die Angabe „Denominación de Origen Gran Canaria“ tragen. Gegebenenfalls kann auch „Monte Lentiscal“ angegeben werden, sofern die Trauben, aus denen der Wein erzeugt wurde, ausschließlich aus diesem Gebiet stammen. Weitere kleinere geografische Einheiten, die auf dem Etikett von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Gran Canaria“ angegeben werden dürfen, sind: 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 und Vega de San Mateo. Die Gemeinde darf nur angegeben werden, wenn 100 % der Trauben aus Parzellen stammen, die in dieser Gemeinde liegen, und die Erzeugung, Reifung (sofern zutreffend) und Abfüllung des Weins in einer Kellerei derselben Gemeinde erfolgt. Auf den Etiketten dieser Weine müssen Angaben bezüglich der kleineren geografischen Einheit in einer Schriftgröße erscheinen, die nicht größer als die für die Angabe der geschützten Bezeichnung „Gran Canaria“ verwendete Schriftgröße sein darf.

Die Bezeichnung „Clásico“ ist Weinen aus überreifen Trauben der Rebsorten Malvasía oder Moscatel mit mehr als 45 g/l Restzucker vorbehalten.

Die Angabe von Anbaujahr, Jahrgang und Erntejahr gilt für Weine, bei denen mindestens 85 % der zur Erzeugung verwendeten Trauben in dem genannten Jahr geerntet wurden. Der Sortenname kann verwendet werden, wenn der Wein zu 100 % aus der jeweiligen Sorte besteht.

Link zur Produktspezifikation

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