Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4097

21.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4097)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Gran Canaria»

PDO-ES-A0112-AM02 — 23.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Gran Canaria»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, διότι δεν συνίσταται στην αλλαγή, την απαλοιφή ή την προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος ούτε περιλαμβάνεται σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

7.1. *Βελτίωση της διατύπωσης της περιγραφής των οίνων*

Περιγραφή:

Οι τοπικοί τρόποι παραπομπής στους διάφορους τύπους οίνου που καλύπτονται αντικαθίστανται από τις ενδείξεις που αντιστοιχούν σε αυτούς νόμιμα, δηλαδή στην κατηγορία του αντίστοιχου αμπελοοινικού προϊόντος, όπως ορίζεται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ως εκ τούτου, οι ενδείξεις «λευκός», «ροζέ» και «ερυθρός» αντικαθίστανται από την κατηγορία 1, δηλαδή «Οίνος»· και η ένδειξη «κλασικός γλυκός οίνος» αντικαθίσταται από την κατηγορία 16, δηλαδή «οίνος από υπερώριμα σταφύλια». Όλα αυτά απαριθμούνται σε ένα νέο κεφάλαιο με τίτλο «2.1 Κατηγορίες».

Επιπλέον, απαλείφονται οι απαιτήσεις παραγωγής για τους αφρώδεις οίνους και τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια, καθώς οι εν λόγω απαιτήσεις δεν θα πρέπει να περιλαμβάνονται σε αυτό το μέρος του κειμένου. Στην περίπτωση των αφρωδών οίνων, οι οίνοι αυτοί δεν μεταφέρονται σε μια νέα ενότητα του κειμένου, όπως θα εξηγηθεί στην επόμενη τροποποίηση.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την ενότητα 2, «Περιγραφή του οίνου» των προδιαγραφών προϊόντος. Δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο, δεδομένου ότι το έγγραφο αυτό περιείχε ήδη τις σχετικές κατηγορίες οίνου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, διότι δεν συνίσταται στην αλλαγή, την απαλοιφή ή την προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος ούτε περιλαμβάνεται σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Σύμφωνα με το μέρος II του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η ενότητα «Κατηγορία» πρέπει να συμπεριληφθεί, δεδομένου ότι το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο β) του ίδιου κανονισμού ορίζει ότι οι προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να περιλαμβάνουν τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων που καλύπτονται από την ΠΟΠ. Ομοίως, το άρθρο 95 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του κανονισμού ορίζει ότι αυτό πρέπει να γίνεται στο ενιαίο έγγραφο, παρότι το ενιαίο έγγραφο συμμορφώνεται ήδη με αυτήν την απαίτηση, και αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7.2. *Τροποποιήσεις των απαιτήσεων παραγωγής των αφρωδών οίνων*

Περιγραφή

Απαλείφονται δύο περιορισμοί:

— Ο περιορισμός της παραγωγής αφρώδους οίνου μόνο από λευκές ποικιλίες, με αποτέλεσμα να επιτρέπεται η παραγωγή αυτής της κατηγορίας οίνου και από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που παρατίθενται στις προδιαγραφές.

— Ο περιορισμός της παραγωγής αφρώδους οίνου σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο, με αποτέλεσμα να επιτρέπονται άλλες πρακτικές παραγωγής για την κατηγορία αυτήν, υπό την προϋπόθεση ότι οι μέθοδοι είναι εκείνες που έχουν εγκριθεί ή επιτρέπονται σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχείο β), «Περιγραφή του οίνου», των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν περιλαμβάνεται σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Στη γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ, υπήρχε η πρακτική της παραγωγής αφρωδών οίνων τόσο με λευκές όσο και με ερυθρές ποικιλίες. Ωστόσο, ο αφρώδης οίνος που παράγεται από ερυθρές ποικιλίες δεν καλυπτόταν από την ΠΟΠ, δεδομένου ότι η ζήτηση των πελατών ήταν μικρή. Τα οινοποιεία παρήγαγαν μόνο συμβολικές ποσότητες, χωρίς να τις διαθέτουν στην αγορά.

Οι νέες καταναλωτικές συνήθειες έχουν οδηγήσει σε σημαντική ζήτηση για αφρώδεις οίνους που παράγονται από ερυθρές ποικιλίες και, ως εκ τούτου, υπό το πρίσμα της τρέχουσας ζήτησης, η πρόθεση είναι να συμπεριληφθούν οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι.

Ταυτόχρονα, οι τεχνολογικές εξελίξεις διευκόλυναν και βελτίωσαν τις μεθόδους παραγωγής των αφρωδών οίνων. Ως εκ τούτου, καταργείται επίσης ο περιορισμός όσον αφορά την παραγωγή με τη χρήση της παραδοσιακής μεθόδου, κάτι που δίνει τη δυνατότητα χρήσης άλλων μεθόδων παραγωγής.

7.3. *Βελτιωμένη οργανοληπτική περιγραφή*

Περιγραφή

Η οργανοληπτική περιγραφή βελτιώνεται, καθώς ήταν δύσκολο να προσδιοριστούν ορισμένοι από τους οίνους με τις περιγραφές των προδιαγραφών προϊόντος, οι οποίες τροποποιούνται.

Η τροποποίηση των εν λόγω οργανοληπτικών χαρακτηριστικών δεν συνεπάγεται ουσιώδη αλλαγή, καθώς οι οίνοι εξακολουθούν να διατηρούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ΠΟΠ «Gran Canaria».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το στοιχείο β), «Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά», του σημείου 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4, «Περιγραφή του οίνου», του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν περιλαμβάνεται σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Ολοένα και περισσότερα οινοποιεία παράγουν οίνους με ελάχιστη παρέμβαση. Οι οίνοι που προκύπτουν δεν διαφέρουν σημαντικά ως προς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, αλλά πρέπει να επαναπροσδιοριστούν.

Η παρούσα τροποποίηση καλύπτει τα χαρακτηριστικά των οίνων χαμηλής παρέμβασης, οι οποίοι έχουν επί του παρόντος υψηλή ζήτηση λόγω της κοινωνικής ευαισθητοποίησης σχετικά με την κατανάλωση φιλικών προς το περιβάλλον προϊόντων, με ελάχιστα περιττά απόβλητα και τα οποία παράγονται με βάση παραδοσιακές πρακτικές. Οι πρακτικές αυτές εφαρμόζονταν ήδη στην προστατευόμενη γεωγραφική περιοχή, αλλά δεν περιγράφονταν στις προδιαγραφές.

7.4. *Οι οινολογικοί περιορισμοί απαλείφονται*

Περιγραφή

Οι περιορισμοί σχετικά με τον τύπο της δεξαμενής και τη μέγιστη χωρητικότητα των δεξαμενών που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία, καθώς και άλλοι περιορισμοί που περιλαμβάνονται στο σημείο 2 στοιχείο α), «Οινολογικές πρακτικές», απαλείφονται. Το κείμενο που απαλείφεται έχει ως εξής:

«2. Η παραγωγή πραγματοποιείται σε δεξαμενές ή δοχεία από ανοξείδωτο χάλυβα και δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 225 λίτρων, καθώς και σε δεξαμενές υάλου για χρήση στα τρόφιμα, καθώς και σε δεξαμενές από σκυρόδεμα, οι οποίες είναι επικαλυμμένες στο εσωτερικό με ειδική για τα τρόφιμα εποξειδική ρητίνη, η οποία εξασφαλίζει την παραγωγή υγιών οίνων. Οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία των σταφυλιών, του μούστου και του οίνου και ο έλεγχος της ζύμωσης και της διαδικασίας συντήρησης θα ενισχύσουν την παραγωγή οίνων βέλτιστης ποιότητας, διατηρώντας παράλληλα τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά των τύπων οίνου που καλύπτονται από την εν λόγω ονομασία.».

Αυτό αφορά το στοιχείο α), «Οινολογικές πρακτικές», του σημείου 3, «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», των προδιαγραφών προϊόντος· και το σημείο 5.1, «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν περιλαμβάνεται σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Οι περιορισμοί αυτοί θεωρούνται περιττοί, καθώς διαπιστώθηκε ότι η καθορισμένη μέγιστη χωρητικότητα των βαρελιών δεν επηρεάζει την ποιότητα των οίνων που καλύπτονται από την εν λόγω ΠΟΠ ούτε τις άλλες προϋποθέσεις που ορίζονται στο σημείο που απαλείφεται.

7.5. *Οι πολιτισμικοί περιορισμοί απαλείφονται*

Περιγραφή

Η απαγόρευση των παραδοσιακών συστημάτων υποστήλωσης που αποκαλούνται σε τοπικό επίπεδο «latadas» και αναφέρονται στην ενότητα 1, «Πολιτισμικές πρακτικές», απαλείφεται.

Αυτό αφορά το στοιχείο γ), «Πολιτισμικές πρακτικές», του σημείου 3, «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», των προδιαγραφών προϊόντος· και την ενότητα σχετικά με τις «Πολιτισμικές πρακτικές» στο σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν ταξινομείται σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι να συμπεριληφθεί το σύστημα μόρφωσης «υψηλής κρεβατίνας» (ένα παραδοσιακό σύστημα που ακολουθείται στη νήσο το οποίο συναντάται συχνά στις αυλές των οινοποιείων), η χρήση του οποίου είχε διακοπεί. Το σύστημα αυτό έχει πλέον αποκατασταθεί, καθώς έχει αποδειχθεί ότι, με την προσεκτική εφαρμογή των επιτευγμάτων της σύγχρονης αμπελουργίας και με τις ποικιλίες που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης, παράγονται οίνοι υψηλής ποιότητας με τα τυπικά χαρακτηριστικά της ΠΟΠ «Gran Canaria».

7.6. *Βελτίωση της ονομασίας ορισμένων ποικιλιών*

Περιγραφή

Οι βελτιώσεις που γίνονται στην ονομασία ορισμένων ποικιλιών είναι οι εξής:

— η ονομασία «Albillo» διορθώνεται με την ορθή ονομασία της, η οποία είναι «Albillo Criollo».

— προστίθεται η ονομασία «Merenzao» ως η κύρια ονομασία του «Tintilla».

— προστίθεται η ονομασία «Bruñal» ως η κύρια ονομασία του «Baboso Negro».

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν ταξινομείται σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Αξιοποιείται η ευκαιρία προκειμένου να γίνουν οι εν λόγω διορθώσεις στις ονομασίες των ποικιλιών.

7.7. *Βελτιώσεις στη διατύπωση της ενότητας σχετικά με τον δεσμό*

Περιγραφή

Προστίθεται το σημείο «Ανάπτυξη του δεσμού ανά κατηγορία οίνου» για να καταδειχθεί ο δεσμός για καθεμία από τις τέσσερις κατηγορίες οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ.

Αυτό επηρεάζει το σημείο 7 («Δεσμός») των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν ταξινομείται σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις. Ο σύνδεσμος δεν απαλείφεται· αντιθέτως, η διατύπωσή του βελτιώνεται.

Αιτιολόγηση:

Σύμφωνα με το άρθρο 95 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων, όταν υπάρχουν διαφορετικές κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, όπως συμβαίνει εν προκειμένω, οι λεπτομέρειες από τις οποίες προκύπτει ο δεσμός πρέπει να αποδεικνύονται για κάθε σχετική κατηγορία αμπελοοινικών προϊόντων.

Ως εκ τούτου, η παρούσα τροποποίηση ενισχύει τον δεσμό, καθιστώντας τον σύμφωνο με τη νομοθεσία.

7.8. *Αλλαγές στους κανόνες επισήμανσης*

Περιγραφή

Η παραπομπή σε μικρότερες γεωγραφικές ενότητες στην επισήμανση των οίνων περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές και καθορίζονται οι όροι χρήσης τους.

Οι μικρότερες γεωγραφικές ενότητες στην προκειμένη περίπτωση είναι όλες οι κοινότητες της νήσου Gran Canaria.

Για να είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται το όνομα της μικρότερης γεωγραφικής ενότητας στην ετικέτα, ο οίνος πρέπει να παρασκευάζεται αποκλειστικά από σταφύλια που παράγονται στην εν λόγω μικρότερη γεωγραφική ενότητα. Η παραγωγή, η παλαίωση, κατά περίπτωση, και η εμφιάλωση πρέπει επίσης να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής ενότητας.

Οι ενδείξεις που αφορούν τη μικρότερη γεωγραφική ενότητα πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις πρέπει να είναι τουλάχιστον ίσες με τις διαστάσεις των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την προστατευόμενη ονομασία «Gran Canaria».

Επιπλέον, οι προϋποθέσεις για τη χρήση της παραδοσιακής ένδειξης «Clásico» στην ενότητα 2 σχετικά με την περιγραφή των οίνων μεταφέρονται εδώ, καθώς αποτελούν ζήτημα επισήμανσης. Ως εκ τούτου, προστίθεται η ακόλουθη περίοδος: «Η ένδειξη "Clásico" περιορίζεται στους οίνους από υπερώριμα σταφύλια που παράγονται από τις ποικιλίες Malvasía ή Moscatel και έχουν περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα μεγαλύτερη από 45 g/l.».

Η αλλαγή αυτή αφορά το σημείο 8 για τις εφαρμοστέες διατάξεις των προδιαγραφών προϊόντος· το στοιχείο γ), «Πρόσθετες απαιτήσεις»· το σημείο ii), «Πρόσθετες διατάξεις σχετικά με την επισήμανση», και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου, «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις».

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση που επηρεάζει μόνο την επισήμανση του προϊόντος και δεν επηρεάζει το ίδιο το προϊόν, και δεν περιλαμβάνεται σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Το αυξανόμενο ενδιαφέρον των καταναλωτών να γνωρίζουν την ιδιαίτερη προέλευση των προϊόντων, σε συνδυασμό με το αίτημα των αμπελουργών και των οινοποιών που επιθυμούν να επισημαίνουν την περιοχή καλλιέργειας ή παραγωγής των οίνων, όπου αυτό κρίνεται σκόπιμο, καθώς και η παροχή περισσότερων πληροφοριών στην επισήμανση του οίνου, δικαιολογούν την τροποποίηση αυτή.

Όσον αφορά τις προϋποθέσεις χρήσης της παραδοσιακής ένδειξης «Clásico», αυτές πρέπει φυσικά να περιλαμβάνονται στους κανόνες για την επισήμανση.

7.9. *Επικαιροποίηση ορισμένων σημείων*

Περιγραφή

Επικαιροποίηση των στοιχείων επικοινωνίας της αρμόδιας αρχής ελέγχου

Αυτό αφορά το σημείο 9 στοιχείο α), «Αρχές ή φορείς ελέγχου», των προδιαγραφών προϊόντος. Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν περιλαμβάνεται σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος χρησιμοποιείται για την επικαιροποίηση των στοιχείων επικοινωνίας της αρχής ελέγχου, τα οποία τροποποιούνται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Gran Canaria

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

4. Αφρώδης οίνος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. ΟΙΝΟΣ — Λευκός και ροζέ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν διαυγή και λαμπερή όψη. Επιτρέπεται να έχουν ορισμένο βαθμό θολότητας ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Οι λευκοί οίνοι έχουν απαλό αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα, με πρασινωπές έως χρυσές ανταύγειες. Το χρώμα των ροζέ οίνων κυμαίνεται από ροζ έως έντονο ροζ με ιώδεις ανταύγειες χαμηλής έως μέτριας έντασης. Στη μύτη και στο στόμα είναι μέτριας έως πολύ υψηλής έντασης· είναι δομημένοι, με γεμάτο σώμα και μεγάλη διάρκεια, με δροσερή και ζωηρή οξύτητα και, όταν οι οίνοι είναι γλυκείς, με πλούσια γεύση σε έναν βαθμό. Οι λευκοί οίνοι έχουν αρώματα τροπικών φρούτων, μπανάνας, αχλαδιών, μήλων και εσπεριδοειδών, με νότες μάραθου, γλυκάνισου, πράσινου καπνού και ανθέων· οι ροζέ οίνοι έχουν αρώματα φράουλας και κόκκινων φρούτων του δάσους, τα οποία είναι ελαφρώς ζαχαρωμένα. Μπορεί επίσης να είναι παρούσες νότες από άλλους τύπους παραγωγής (γήινες, ορυκτώδεις και βαλσαμικές νότες).

(*) Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 0,8

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. ΟΙΝΟΣ — Ερυθρός οίνος

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι έχουν διαυγή και λαμπερή όψη. Επιτρέπεται να υπάρχει κάποιος βαθμός θολότητα ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Χρώμα: κόκκινο του γρανάτη, κόκκινο του κερασιού, ρουμπινί, με διάφορες ανταύγειες από ιώδεις έως κόκκινες του γρανάτη· απαλή έως μεγάλη ένταση. Στη μύτη και στο στόμα είναι μέτριας έως πολύ υψηλής έντασης· είναι δομημένοι, με γεμάτο σώμα και μεγάλη διάρκεια, με δροσερή και ζωηρή οξύτητα και, όταν οι οίνοι είναι γλυκείς, με πλούσια γεύση σε έναν βαθμό. Αρώματα κόκκινων φρούτων και νότες πιπεριού, καπνού και μαύρης σοκολάτας. Στους παλαιωμένους οίνους «Crianza», νότες γαρύφαλλου, γλυκόριζας, βανίλιας και κανέλας. Μπορεί επίσης να είναι παρούσες νότες από άλλους τύπους παραγωγής (γήινες, ορυκτώδεις και βαλσαμικές νότες).

(*) Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 0,8

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο οίνος έχει διαυγή και λαμπερή όψη με ευρύ φάσμα χρωμάτων. Στη μύτη, είναι μέτριας έως πολύ υψηλής έντασης, με αρώματα αποξηραμένων και υπερώριμων φρούτων και νότες τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών, καρπών, καθώς και ορυκτώδεις νότες· στο στόμα, ο οίνος είναι γλυκός και μακράς διάρκειας με νότες μελιού, δροσερή και ζωηρή οξύτητα, ισορροπία και διάρκεια.

(*) Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 0,8

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαυγής και λαμπερός οίνος. Επιτρέπεται να έχουν ορισμένο βαθμό θολότητας ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Το χρώμα εξαρτάται από τον τύπο των σταφυλιών από τα οποία παράγεται ο οίνος, καλύπτοντας το εύρος των τόνων που απαντούν στους λευκούς, ερυθρούς και ροζέ οίνους. Υπάρχουν φυσαλίδες μεγέθους που κυμαίνεται από λεπτό έως μέτριο, οι οποίες μπορούν να σχηματίσουν ροζάριο και στέμμα. Στη μύτη αναδίδονται δροσερά αρώματα, και ιδίως φρουτώδεις και ανθώδεις νότες που μαρτυρούν την παρουσία του οίνου βάσης· ο οίνος είναι δροσερός στο στόμα, με ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας.

(*) Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 0,8

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

5. ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΥΠΕΡΩΡΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαυγής και λαμπερός οίνος με χρώμα που κυμαίνεται από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο με πρασινωπές αποχρώσεις και χαμηλή έως μέτρια ένταση. Στη μύτη έχει μέτρια έως πολύ υψηλή ένταση, με αρώματα ώριμων ή αποξηραμένων λευκών φρούτων και λεπτές νότες μελάσας· στο στόμα, ξεχωρίζουν τα αρώματα που είναι αισθητά στη μύτη: ισορροπημένη, δροσερή και ζωηρή οξύτητα, με μακρά επίγευση που αναδεικνύει την ευχάριστη γλυκύτητα και τον πλούσιο χαρακτήρα τους.

(*) Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 14

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 0,8

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

Τα σταφύλια πρέπει να συγκομίζονται επιλεκτικά και να έχουν ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 10 % vol. για τις λευκές ποικιλίες, 11 % vol. για τις ερυθρές ποικιλίες και 12 % vol. για τις ποικιλίες που προορίζονται για την παραγωγή οίνου λικέρ. Εφαρμόζονται κατάλληλες πιέσεις ώστε η απόδοση να μην υπερβαίνει τα 72,5 l γλεύκους ανά 100 kg σταφυλιών.

2. Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μηχανικά συστήματα, τα οποία δεν προξενούν ζημιά στα στερεά μέρη του τσαμπιού· απαγορεύεται η χρήση φυγόκεντρων μηχανημάτων σύνθλιψης και πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας. Στην παραγωγή, δεν επιτρέπεται η χρήση πρακτικών που περιλαμβάνουν προθέρμανση των σταφυλιών ή θέρμανση των γλευκών ή των οίνων παρουσία των στεμφύλων, με σκοπό την εξαναγκασμένη αφαίρεση της χρωστικής ύλης.

3. Μέθοδος καλλιέργειας

Τα συστήματα καλλιέργειας και οι καλλιεργητικές πρακτικές πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτυγχάνεται η βέλτιστη ποιότητα. Οι αμπελώνες έχουν μέγιστη πυκνότητα φύτευσης 5 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Στα συστήματα κλαδέματος, ο μέγιστος αριθμός οφθαλμών ανά πρέμνο και εκτάριο προσδιορίζεται με βάση την «ικανότητα κλαδέματος» κάθε ποικιλίας· οι ποικιλίες Malvasía Blanca, Rosada, Castellana Negra και Tintilla κλαδεύονται με μακρό κλάδεμα, με κεφαλές που φέρουν δύο οφθαλμούς και αμολυτές έως έξι οφθαλμών. Η άρδευση μπορεί να πραγματοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους στην περίπτωση νέων φυτεύσεων, αναφυτεύσεων ή κατά τη διάρκεια των τριών πρώτων ετών, καθώς επίσης και στη συνέχεια, εκτός από το διάστημα από την έναρξη της ωρίμασης μέχρι τον τρύγο.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκές ποικιλίες αμπέλου:

13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Λευκές ποικιλίες αμπέλου:

94,25 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου:

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου:

87 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ολόκληρη η νήσος Gran Canaria. Η περιοχή «Monte Lentiscal» αναγνωρίζεται ως ονομασία λόγω της ιστορικής αξίας, της εθνογραφικής κληρονομιάς και της αμπελουργικής παράδοσής της. Οριοθετείται από τη συνοριακή γραμμή που ορίζεται και περιγράφεται εγγράφως και στον χάρτη που περιλαμβάνεται στο παράρτημα του νομοθετικού διατάγματος 1/2000, της 8ης Μαΐου 2000, για την έγκριση του ενοποιημένου κειμένου των νόμων που διέπουν το έδαφος των Καναρίων Νήσων και τις φυσικές περιοχές των Καναρίων Νήσων (Επίσημη Εφημερίδα των Καναρίων Νήσων αριθ. 60 της 15.5.2000), τίτλοι C-14 και C-24, εντός της περιοχής Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida και Telde.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Οίνος (λευκός, ερυθρός και ροζέ)*

Τα αμπέλια καλλιεργούνται σε ολόκληρη τη νήσο Gran Canaria, σε αμπελοτεμάχια ηφαιστειακών εδαφών με διάφορες συνθέσεις. Τα εδάφη ποικίλλουν από τα πιο άνυδρα, σκληρά και βασαλτικά εδάφη, που έχουν σχηματιστεί από αρχαίες εκρήξεις, μέχρι τα πολύ ασυμπαγή, τεφρώδη εδάφη που έχουν σχηματιστεί από ηφαιστειακούς χάλικες (ηφαιστειακή τέφρα) και τα εδάφη ηφαιστειακής προέλευσης που είναι πλούσια σε άργιλο. Η ποικιλομορφία αυτή έχει άμεσο αντίκτυπο στις αμπελουργικές πρακτικές και, κατά συνέπεια, στην ίδια την παραγωγή.

Οι άμπελοι καλλιεργούνται από την ακτή έως την υψηλότερη κορυφή, σε μικρά και μεσαία αμπελοτεμάχια, με τη χρήση αναβαθμίδων, ή σε πλαγιές χαραδρών, με μέτριες έως απότομες κλίσεις και ποικίλους προσανατολισμούς. Η κατάσταση αυτή δημιουργεί ένα πραγματικό μωσαϊκό καλλιεργειών που επηρεάζεται από διάφορους περιβαλλοντικούς και μικροκλιματικούς παράγοντες. Ο πλούτος των τοπικών ποικιλιών, σε συνδυασμό με τις χειρωνακτικές οινοποιητικές τεχνικές, καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνων με μοναδικά, εύκολα αναγνωρίσιμα και διακριτά χαρακτηριστικά.

Συνολικά, οι παράγοντες αυτοί συμβάλλουν στην παραγωγή λευκών οίνων με αξιοσημείωτη αρωματική ένταση και ισορροπημένη οξύτητα, που τους προσδίδει τους φρεσκάδα και διάρκεια. Η ορυκτότητα των ηφαιστειογενών εδαφών προσδίδει πολυπλοκότητα και βάθος, ενώ η ανθρώπινη παρέμβαση στην επιλογή των ποικιλιών και στις οινολογικές πρακτικές συμβάλλει στον καθορισμό του αρωματικού προφίλ των οίνων. Οι ερυθροί οίνοι έχουν στιβαρή δομή, με καλά ενσωματωμένες τανίνες που τους προσδίδουν γεμάτο σώμα και διάρκεια. Είναι αρωματικοί και αναπτύσσουν ευρύ φάσμα από νότες ανάλογα με την ποικιλία και τη διαδικασία παλαίωσης. Η μεγάλη διάρκειά τους στο στόμα είναι ένα από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, που αντικατοπτρίζει τόσο το οινοπέδιο όσο και τις οινοποιητικές τεχνικές. Οι ροζέ οίνοι ξεχωρίζουν για την ισορροπία μεταξύ φρεσκάδας και οξύτητας που τους χαρακτηρίζει. Ο συνδυασμός των ποικιλιών και των κλιματικών συνθηκών του περιβάλλοντος προσδίδει στους οίνους αυτούς μια λεπτή αλλά έντονη δομή.

8.2. *Οίνος λικέρ*

Η παραγωγή οίνων λικέρ στη νήσο Gran Canaria επωφελείται από την ποικιλομορφία των μικροκλιμάτων που χαρακτηρίζει το νησί. Η έκθεση στον ήλιο, ανάλογα με το ανάγλυφο και τον προσανατολισμό των αμπελώνων, καθιστά δυνατή την ομοιόμορφη ωρίμαση των σταφυλιών. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, τα τσαμπιά εκτίθενται σε υψηλό βαθμό ηλιακής ακτινοβολίας, κάτι που αυξάνει τη συγκέντρωση σακχάρων και αρωμάτων. Η χρήση αποσταγμάτων σταφυλιών στην παραγωγή καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνων με έντονη αρωματική ένταση, γλυκών αλλά και ισορροπημένων, με παρατεταμένη επίγευση στο στόμα. Οι οίνοι αυτοί αντικατοπτρίζουν τόσο τον πλούσιο χαρακτήρα της ποικιλίας όσο και την αμπελουργική παράδοση της περιοχής.

8.3. *Αφρώδης οίνος*

Το εύκρατο κλίμα, στο οποίο κυριαρχούν οι αληγείς άνεμοι και τα θερμά ρεύματα από την αφρικανική ήπειρο, ευνοεί έναν μακρύ κύκλο ανάπτυξης. Με τον τρόπο αυτόν, τα σταφύλια μπορούν να ωριμάσουν με την πάροδο του χρόνου, με αποτέλεσμα να επιτυγχάνεται εξαιρετική ισορροπία μεταξύ οξύτητας και σακχάρων. Οι αφρώδεις οίνοι που προκύπτουν έχουν ζωηρή και επίμονη δομή, με λεπτές και καλά ενσωματωμένες φυσαλίδες.

8.4. *Οίνος από υπερώριμα σταφύλια*

Οι κλιματικές συνθήκες της νήσου Γκραν Κανάρια, με μεγάλο αριθμό ωρών ηλιοφάνειας ανά έτος και σταθερές θερμοκρασίες, ευνοούν την υπερωρίμαση των σταφυλιών στο αμπέλι. Η διάταξη και ο προσανατολισμός των αμπελώνων βελτιστοποιούν την έκθεση στον ήλιο, επιτρέποντας στα σταφύλια να συγκεντρώνουν σάκχαρα, διατηρώντας παράλληλα ισορροπημένη οξύτητα. Οι οίνοι αυτοί διακρίνονται από το γλυκό προφίλ τους, που ισορροπεί μεταξύ γλυκύτητας και φρεσκάδας η οποία αναδεικνύει την πολυπλοκότητα του τελικού προϊόντος.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Οι οίνοι που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Gran Canaria» πρέπει να εμφιαλώνονται αποκλειστικά σε οινοποιεία που είναι καταχωρισμένα στο σχετικό μητρώο οινοποιείων του Ρυθμιστικού Συμβουλίου.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η κύρια ετικέτα πρέπει να φέρει την ονομασία «Denominación de Origen Gran Canaria» και, κατά περίπτωση, την ονομασία «Monte Lentiscal», υπό την προϋπόθεση ότι τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προέρχονται εξ ολοκλήρου από την εν λόγω περιοχή. Άλλες μικρότερες γεωγραφικές ενότητες που μπορούν να αναφέρονται στην επισήμανση των οίνων με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Gran Canaria» είναι οι εξής: 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 και Vega de San Mateo. Η κοινότητα μπορεί να αναφέρεται μόνο εάν το 100 % των σταφυλιών προέρχεται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στην εν λόγω κοινότητα και ο οίνος παράγεται, παλαιώνεται (κατά περίπτωση) και εμφιαλώνεται σε οινοποιεία της ίδιας κοινότητας. Στις ετικέτες αυτών των οίνων, οι ενδείξεις που αφορούν τη μικρότερη γεωγραφική ενότητα πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις πρέπει να είναι τουλάχιστον ίσες με τις διαστάσεις των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την προστατευόμενη ονομασία «Gran Canaria».

Η ένδειξη «Clásico» περιορίζεται στους οίνους από υπερώριμα σταφύλια των ποικιλιών Malvasía ή Moscatel, με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα μεγαλύτερη από 45 g/l.

Η αναφορά της συγκομιδής, της εσοδείας ή του τρύγου ισχύει για τους οίνους που παράγονται με ποσοστό τουλάχιστον 85 % του εν λόγω τρύγου. Η ονομασία της ποικιλίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί εάν περιέχει το 100 % της εν λόγω ποικιλίας.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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