Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4097)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Gran Canaria»

PDO-ES-A0112-AM02 — 23.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Gran Canaria»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

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

6. **Calificación de modificación normal**

Es una modificación normal porque no consiste en el cambio, la supresión o adición de una categoría de producto vitivinícola, ni está incluida en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

7.1. *Mejora en la redacción de la descripción de los vinos*

Descripción:

Se sustituyen las formas locales de referirse a los distintos tipos de vinos amparados por las formas que legalmente les corresponden, es decir, por la categoría del producto vitícola correspondiente, según se enuncian en el Anexo VII, parte II, del Reglamento 1308/2013, OCM única.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Así, «blanco», «rosado» y «tinto» se sustituye por la categoría 1, es decir, «Vino»; y «vino dulce clásico» se sustituye por la categoría 16, es decir, «vino de uvas sobremaduradas». Y se enumeran todas bajo un nuevo epígrafe denominado «2.1 Categorías».

Además, se eliminan los requisitos de elaboración de los espumosos y los de uvas sobremaduradas, por no ser esta su debida ubicación en el texto. En el caso de los espumosos, no se reubican en otro lugar, como se explicará en la siguiente modificación.

Esta modificación afecta al apartado 2) Descripción del vino del pliego de condiciones y no afecta al documento único puesto que éste ya contemplaba las categorías vitícolas correspondientes.

Es una modificación normal porque no consiste en el cambio, la supresión o adición de una categoría de producto vitivinícola, ni está incluida en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Es obligatorio incluir el apartado «Categoría», de acuerdo a lo establecido en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) nº 1308/2013, puesto que el artículo 94.1.b del mismo obliga a que en el pliego de condiciones figuren las categorías de los productos vitícolas amparados por la DOP. Igualmente, el artículo 95.1.e del mismo reglamento obliga a ello en el documento único, si bien éste ya lo cumplía, motivo por el cual esta modificación no afecta al documento único.

7.2. *Cambios en los requisitos de elaboración de los vinos espumosos*

Descripción:

Se eliminan dos restricciones:

— La restricción de elaborar únicamente con variedades blancas el vino espumoso permitiendo la elaboración de esta categoría de vino también con variedades de uva tintas recogidas en el pliego.

— La restricción de la elaboración del vino espumoso por el método tradicional, permitiendo otras prácticas de elaboración de esta categoría siempre y cuando los métodos sean los aprobados o permitidos en la normativa general.

Esta modificación afecta al apartado «2) Descripción del vino» del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no está incluida en ninguna de los tipos que se establecen en el en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

Justificación:

En el ámbito geográfico de esta DOP existía la práctica de elaborar vinos espumosos tanto con variedades blancas como tintas, aunque el vino espumoso elaborado con variedades tintas no se amparaba por la DOP, toda vez que no era muy demandado por los consumidores, y los bodegueros lo elaboraban de forma testimonial sin comercializar.

Los nuevos hábitos de consumo han provocado una demanda importante de vinos espumosos elaborados con variedades tintas y, por tanto, a la vista de la demanda actual, se pretende la inclusión de estos vinos espumosos.

Al mismo tiempo, los avances tecnológicos facilitan y mejoran los métodos de elaboración de los vinos espumosos. Por ello, también se elimina la restricción de ser elaborados por el método tradicional, abriendo paso a otros métodos de elaboración.

7.3. *Mejora de la descripción organoléptica*

Descripción:

Se mejora la descripción organoléptica ya que resultaba difícil la caracterización de algunos vinos con las descripciones que aparecen en el pliego que ahora se modifica.

La modificación de estas características organolépticas no implica un cambio sustancial, ya que los vinos siguen manteniendo las características diferenciales y propias de la DOP Gran Canaria.

Afecta al apartado b) Características organolépticas del punto 2 del pliego de condiciones y al punto 4 «Descripción del vino» del documento único.

Es una modificación normal ya que no está incluida en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Cada vez son más las bodegas que vienen elaborando vinos de escasa intervención. Los vinos resultantes no tienen grandes variaciones en sus características organolépticas, pero se hace necesario redefinirlas.

Con esta modificación se abarcan las características de vinos de escasa intervención, actualmente muy demandados debido a una conciencia social para consumir productos elaborados con respeto al medioambiente, con pocos residuos innecesarios y siguiendo prácticas tradicionales que ya se realizaban en el ámbito geográfico protegido y sin embargo no estaban descritos en el pliego de condiciones.

7.4. *Se eliminan restricciones enológicas*

Descripción:

Se eliminan las restricciones que atañen al tipo de depósito, así como la capacidad máxima de los depósitos en la elaboración y demás restricciones consideradas en el punto 2 del apartado a) «prácticas enológicas». El texto eliminado es el siguiente:

«2. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes de acero inoxidable y barricas de roble con una capacidad máxima de 225 litros, así como depósitos de fibra para uso alimentario y de cemento recubiertos, interiormente, con resina epoxi de uso alimentario, y que garanticen la sanidad del vino. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a la obtención de productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por esta denominación»

Afecta al apartado a) Prácticas enológicas del punto 3 Prácticas enológicas específicas del pliego de condiciones y al punto 5.1 Práctica enológica específicas del documento único.

Es una modificación normal porque no está incluida en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Se consideran innecesarias estas restricciones ya que se ha comprobado que la capacidad máxima definida de las barricas no influye en la calidad de los vinos de esta DOP, de igual manera que tampoco influyen el resto de condiciones establecidas en el punto que queda eliminado.

7.5. *Se eliminan restricciones culturales*

Descripción:

Se elimina la prohibición de los emparrados altos o «latadas» tradicionales, referidas en el apartado 1 de las prácticas culturales.

Afecta al apartado c) Prácticas culturales del punto 3 Prácticas enológicas específicas del pliego de condiciones y al apartado de Práctica cultural del punto 5.1 del documento único.

Es una modificación normal porque no está clasificada en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Con esta modificación se pretende incluir el sistema de parral alto (sistema tradicional en la isla muy común verlo en los patios de las bodegas) que estuvo abandonado y que se ha recuperado, pues se ha comprobado que, con los avances de la viticultura moderna, bien tratados y con las variedades de la Denominación de Origen, se obtienen vinos de excelente calidad y con la tipicidad de los vinos D.O.P Gran Canaria.

7.6. *Mejora en la denominación de algunas variedades*

Descripción:

Las mejoras introducidas en la denominación de algunas variedades son las siguientes:

— se corrige el nombre «Albillo» pasando a su nombre correcto que es «Albillo Criollo».

— se añade, como nombre principal de «Tintilla», «Merenzao».

— se añade, como nombre principal de «Baboso negro», «Bruñal».

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Es una modificación normal porque no está clasificada en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha para hacer estas correcciones en el nombre de las variedades.

7.7. *Mejora de la redacción del vínculo*

Descripción:

Se añade el punto Desarrollo del vínculo por categoría de vino, para demostrar este por cada una de las 4 categorías vitícolas acogidas a la DOP.

Afecta al punto 7 Vínculo del pliego de condiciones y al 8 del documento único.

Es una modificación normal porque no está clasificada en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas. Pues no anula el vínculo, sólo se mejora su redacción.

Justificación:

Según el artículo 95.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única, cuando haya diversas categorías de productos vitícolas, como es el caso, la explicación detallada que confirme el vínculo se demostrará para cada categoría de los productos vitícolas en cuestión.

Por tanto, lo que se hace con esta modificación es reforzar el vínculo, danto cumplimiento a esta normativa.

7.8. *Cambios en las normas de etiquetado*

Descripción:

Se incluye en el pliego de condiciones la referencia a unidades geográficas menores en el etiquetado de los vinos y se establecen las condiciones para su utilización.

Las unidades geográficas menores consideradas se corresponden con cada uno de los municipios de Gran Canaria.

Para poder utilizar en el etiquetado el nombre de una unidad geográfica menor, el vino debe proceder exclusivamente de uvas producidas en la unidad geográfica menor de que se trate y su elaboración, crianza en su caso, y embotellado, se realicen en el interior de la misma.

Los caracteres de las menciones relativas a la unidad geográfica menor deberán figurar en caracteres cuyo tamaño deberá ser igual o inferior a los caracteres utilizados para indicar el nombre protegido «Gran Canaria».

Además, las condiciones de uso del término tradicional «Clásico» que figuraban en el apartado 2 de descripción de los vinos, se reubica aquí, por ser un tema de etiquetado, de manera que se introduce la frase: «El término clásico queda restringido a los vinos de uvas sobremaduras elaborados a partir de las variedades Malvasías o Moscatel, con más de 45 g/l de azúcar residual.»

Este cambio afecta al punto 8. Disposiciones aplicables del pliego de condiciones; letra c) requisitos adicionales; apartado(ii) «Disposiciones complementarias relativas al etiquetado», y al punto 9 del documento único «Otras condiciones esenciales».

Es una modificación normal que afecta exclusivamente al etiquetado del producto y no afecta al producto en sí, y no está incluida en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas

Justificación:

El interés creciente de los consumidores por conocer el origen concreto de los productos, unido a la demanda de los viticultores y bodegueros que quieren poner en valor la zona de producción o elaboración en su caso, además de ofrecer mayor información en el etiquetado del vino, es lo que justifica esta modificación.

En cuanto a las condiciones de uso del término tradicional «clásico» es evidentemente donde se trata el etiquetado, donde ha de ubicarse.

7.9. *Puesta al día de algunos datos*

Descripción:

Actualización de los datos de contacto de la Autoridad de control competente.

Afecta al apartado a) del punto 9. Autoridades u Organismos de control del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no está incluida en ninguno de los tipos que se establecen en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha la modificación del pliego de condiciones para actualizan los datos de contacto del organismo de control, que han cambiado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Gran Canaria

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
16. Vino de uvas sobremaduradas

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. VINO — Vino Blanco y Rosado

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos visualmente límpidos y brillantes. Se admite cierta turbidez dependiendo del tipo de elaboración. Los blancos de color amarillo paja pálida a dorado con ribetes verdosos a dorados; los rosados de rosa a rosa vivo con ribetes violáceos de intensidad baja a media. En nariz y boca, de intensidad media a muy alta; estructurados, amplios y persistentes, con acidez fresca y viva, y en elaboraciones en dulce cierta untuosidad; los blancos con aromas a frutas tropicales, plátano, pera, manzana y cítricos, con notas a hinojo, anisados, tabaco verde y florales; los rosados con aromas a fresa y frutas rojas del bosque, ligeramente confitada. También pueden aparecer notas de otros tipos de elaboraciones (terrosos, minerales, balsámicos).

(*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 0,8

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. VINO — Vino Tinto

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos visualmente límpidos y brillantes. Se admite cierta turbidez dependiendo del tipo de elaboración; color rojo granate, cereza, picotao rubí, con ribetes que van de la gama de violáceos a granates; capa baja a alta. En nariz y boca, de intensidad media a muy alta; estructurados, amplios y persistentes, con acidez fresca y viva, y en elaboraciones en dulce cierta untuosidad; con aromas a frutas rojas, con notas de pimienta, tabaco y chocolate negro; en crianzas con notas a clavo, regaliz, vainilla y canela. También pueden aparecer notas de otros tipos de elaboraciones (terrosos, minerales, balsámicos).

(*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 0,8

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. VINO DE LICOR

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino limpio y brillante con amplia gama cromática, en nariz de intensidad media a muy alta, aromas a frutas pasas y sobremaduras con notas a fruta tropical, cítrica, frutos secos y mineral, en boca persistencia de ese dulzor con notas amieladas, acidez fresca y viva, equilibrado y persistente.

(*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 0,8

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. VINO ESPUMOSO

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino limpio y brillante. Se admite cierta turbidez dependiendo del tipo de elaboración, el color dependerá del tipo de uva con la que se elabore, abarcando la gama de tonalidades que se incluyen en vinos blancos, tintos y rosados, burbujas finas hasta tamaño medio capaces de formar rosario y corona, en nariz aromas frescos destacando notas afrutadas y florales presentando recuerdos del vino base, en boca vino fresco, equilibrio entre acidez y azúcar.

(*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 0,8

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

5. VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino limpio y brillante de color amarillo pálido a dorado con reflejos verdosos, intensidad baja a media; en nariz de intensidad media a muy alta, aromas a frutas blancas maduras o pasificadas, con recuerdos de toques melados; en boca destacan los aromas percibidos en nariz: acidez equilibrada, fresca y con viveza, persistente, destacando ese dulzor agradable y la untuosidad.

(*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 14

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 0,8

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica

La vendimia se realizará de forma selectiva debiendo tener una graduación alcohólica mínima de: 10 % vol. variedades blancas, 11 % vol. para las tintas y, 12 % vol. para las destinadas a elaborar vino de licor. Se aplicarán presiones adecuadas, de forma que el rendimiento no sea superior a 72,5 l de mosto por cada 100 kg de uva.

2. Restricción pertinente en la vinificación

Sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, quedando prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga y prensas de tipo continuas. En la elaboración no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

3. Práctica de cultivo

Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán los adecuados para conseguir las mejores calidades. La densidad máxima de plantación será de 5 000 cepas por Ha. En los sistemas de poda, el número máximo de yemas por cepa y hectárea se determinará por la «vocación de poda» de cada variedad; en las variedades Malvasía Blanca y Rosada, Castellana Negra, y Tintilla, es de poda larga, con pulgares a 2 yemas y varas de hasta 6 yemas. Podrá procederse al riego durante todo el año en el caso de nuevas plantaciones, replantaciones, o durante los 3 primeros años, y a partir de ahí, también, excepto entre el envero y la vendimia.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades blancas

94,25 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades tintas

87 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Toda la isla de Gran Canaria. Dentro de la denominación se reconoce la Comarca «Monte Lentiscal», por sus valores históricos, patrimonio etnográfico, tradición vitivinícola. Está limitada por la poligonal definida y descrita literal y cartográficamente en el anexo del Decreto Legislativo 1/2000, de 8 de mayo, por el que se aprueba el Texto Refundido de las Leyes de Ordenación del Territorio de Canarias y de Espacios Naturales de Canarias (BOC nº 60, de 15.05.00)), epígrafes C-14 y c-24, en los términos de Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida y Telde.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Vino (blancos, tintos y rosados)*

El cultivo de viñedo en Gran Canaria se extiende por toda la isla, sobre parcelas de suelos volcánicos con diversas composiciones. La variedad de suelos abarca desde los más áridos, duros y basálticos, formados por erupciones antiguas, hasta los suelos apiconados, muy sueltos formados por lapilli (picón), y terrenos arcillosos de origen volcánico. Esta diversidad influye directamente en las prácticas vitícolas y, en consecuencia, en las propias producciones.

Se cultiva desde la costa hasta la cumbre, en parcelas de pequeño y mediano tamaño, que se disponen en bancales o en laderas de barrancos con pendientes moderadas a pronunciadas, y se orientan hacia distintas vertientes. Esta disposición da lugar a un mosaico de cultivos influenciados por diversos factores medioambientales y microclimas. La riqueza varietal local, junto con las técnicas vitivinícolas manuales, permite la elaboración de vinos con características únicas, fácilmente reconocibles e identificables.

Estos factores unidos dan unos vinos blancos con una intensidad aromática notable y acidez equilibrada ofreciendo frescura y persistencia. La mineralidad de los suelos volcánicos aporta complejidad y profundidad, mientras que la intervención humana en la selección de variedades y en las prácticas enológicas contribuye a definir su perfil aromático. Los tintos presentan una estructura sólida, con taninos bien integrados que les confieren cuerpo y longevidad. Aromáticamente, despliegan una amplia gama de matices dependiendo de la variedad y el proceso de crianza. Su persistencia en boca es una de sus señas de identidad, reflejando tanto el terruño como las técnicas de vinificación. Los vinos rosados destacan por su equilibrio entre frescura y acidez. La combinación de variedades y el entorno climatológico otorgan a estos vinos una estructura delicada pero persistente.

8.2. *Vino de licor*

La producción de vinos de licor en Gran Canaria se beneficia de la diversidad de microclimas que caracterizan la isla. La exposición solar, influenciada por la orografía y la orientación de los viñedos, permite una maduración uniforme de la uva. Durante este proceso, los racimos reciben una alta incidencia de radiación solar, potenciando la concentración de azúcares y aromas. El uso de alcohol vínico en su elaboración permite obtener vinos con una intensidad aromática pronunciada, de carácter dulce pero equilibrado, con una persistencia notable en boca. Estos vinos reflejan tanto la riqueza varietal como la tradición vitivinícola de la región.

8.3. *Vino espumoso*

El clima templado, dominado por los vientos alisios y las corrientes cálidas procedentes del continente africano, favorece un ciclo vegetativo extenso. Esto permite una maduración prolongada que se traduce en una uva con excelente equilibrio entre acidez y azúcares. Los vinos espumosos resultantes presentan una estructura vivaz y persistente, con burbujas finas y bien integradas.

8.4. *Vino de uvas sobremaduras*

Las condiciones climáticas de Gran Canaria, con un alto número de horas de sol al año y temperaturas constantes, favorecen la sobremaduración de las uvas en la cepa. La formación y orientación de los viñedos optimiza la exposición solar, permitiendo que las uvas concentren azúcares mientras mantienen una acidez equilibrada. Estos vinos se distinguen por su perfil dulce, donde el equilibrio entre dulzor y frescura resalta la complejidad del producto final.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Gran Canaria deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas del Consejo Regulador.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En la etiqueta principal figurará obligatoriamente el nombre «Denominación de Origen Gran Canaria» y, en su caso, «Monte Lentiscal» podrá figurar siempre y cuando la uva utilizada en la elaboración proceda íntegramente de la misma. Otras unidades geográficas menores a las que se puede hacer referencia en el etiquetado de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Gran Canaria son: 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 y Vega de San Mateo. Sólo se podrá hacer uso del municipio cuando el 100 % de la uva proceda de parcelas ubicadas en dicho municipio y su elaboración, crianza en su caso, y embotellado, se realicen en bodegas del mismo municipio. En el etiquetado de estos vinos, las menciones relativas a la unidad geográfica menor deberán figurar en caracteres cuyo tamaño deberá ser igual o inferior a los caracteres utilizados para indicar el nombre protegido «Gran Canaria».

El término «clásico» queda restringido a los vinos de uvas sobremaduras a partir de las variedades Malvasías o Moscatel, con más de 45 g/l de azúcar residual.

La indicación cosecha, añada o vendimia, se aplicará a los vinos elaborados con un mínimo del 85 % de la cosecha mencionada. Podrá utilizarse el nombre de la variedad si tiene el 100 % de la misma.

Enlace al pliego de condiciones

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