C/2025/4097

21.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4097)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Gran Canaria“

PDO-ES-A0112-AM02 – 23.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Gran Canaria“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☒ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegemist on standardmuudatusega, kuna tegemist ei ole veinisektori tootekategooria muutmise, kustutamise ega lisamisega ning see ei vasta ühelegi geograafiliste tähiste määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud muudatuse tüübile.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

7.1. *Veinide kirjelduse sõnastuse parandamine*

Kirjeldus

Erinevatele kaitstud veiniliikidele viitavad kohalikud nimetused asendatakse nende õiguslikult ettenähtud nimetustega, see tähendab asjaomase viinamarjatoote kategooriaga, nagu on sätestatud ühtse turukorraldusmääruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Seega asendatakse „valge“, „roosa“ ja „punane“ kategooriaga 1, milleks on „Vein“, ja „klassikaline magus vein“ asendatakse kategooriaga 16, milleks on „Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“. Kõik loetletakse uue jaotise „2.1 Kategooriad“ all.

Lisaks jäetakse välja vahuveinide ja üleküpsenud viinamarjadest veinide valmistamise nõuded, kuna see ei ole nende asjakohane koht tekstis. Vahuveinide puhul ei paigutata neid ümber mõnda teise kohta, nagu on selgitatud järgmises muudatuses.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2 „Veini kirjeldus“, kuid mitte koonddokumenti, kuna see juba käsitles asjaomaseid viinamarjatoodete kategooriaid.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna tegemist ei ole veinisektori tootekategooria muutmise, kustutamise ega lisamisega ning see ei vasta ühelegi geograafiliste tähiste määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud muudatuse tüübile.

Põhjus

Jaotise „Kategooria“ lisamine on kohustuslik määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa kohaselt, kuna selle artikli 94 lõike 1 punkt b näeb ette, et tootespetsifikaat peab sisaldama märgitud kaitstud päritolunimetusega hõlmatud viinamarjatoodete kategooriaid. Samuti näeb sama määruse artikli 95 lõike 1 punkt e ette selle nõude koonddokumendis, kuid kuna see nõue oli seal juba täidetud, ei puuduta see muudatus koonddokumenti.

7.2. *Muudatused vahuveinide valmistamise nõuetes*

Kirjeldus

Välja on jäetud kaks piirangut:

— piirang, mille kohaselt tohib vahuveini valmistada ainult valgetest viinamarjasortidest, võimaldades nüüd selle veiniliigi tootmist ka tootespetsifikaadis loetletud punastest viinamarjasortidest;

— piirang valmistada vahuveini vaid traditsioonilisel meetodil, võimaldades selle veiniliigi tootmist ka muudel meetoditel, eeldusel et need on üldregulatsioonides lubatud või heaks kiidetud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2 „Veini kirjeldus“, kuid mitte koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei vasta ühelegi geograafiliste tähiste määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud muudatuse tüübile.

Põhjus

Selle kaitstud päritolunimetuse geograafilises piirkonnas oli tavaks valmistada vahuveine nii valgetest kui ka punastest viinamarjasortidest, kuid punastest viinamarjadest valmistatud vahuveinid ei olnud kaitstud päritolunimetuse kaitse all, kuna nende järele ei olnud tarbijate seas suurt nõudlust ning veinivalmistajad tegid neid pigem üksikjuhtudel ja mitte turustamiseks.

Uued tarbimisharjumused on tekitanud suure nõudluse punastest viinamarjasortidest valmistatud vahuveinide järele ja seetõttu soovitakse praegust nõudlust arvestades need vahuveinid nimetuse alla kaasata.

Samal ajal lihtsustavad ja parandavad tehnoloogilised edusammud vahuveinide valmistamise meetodeid. Seetõttu on välja jäetud ka piirang, mille kohaselt tohtis vahuveine valmistada vaid traditsioonilisel meetodil, andes võimaluse kasutada ka teisi valmistusmeetodeid.

7.3. *Organoleptiliste kirjelduste parandamine*

Kirjeldus

Parandatakse veinide organoleptilist kirjeldust, kuna mõningaid veine oli keeruline iseloomustada senises tootespetsifikaadis toodud kirjelduste põhjal, mida nüüd on muudetud.

Nimetatud organoleptiliste omaduste muutumine ei too kaasa veinide olulist muutust, kuna neil on endiselt kaitstud päritolunimetusega „Gran Canaria“ hõlmatud veinidele iseloomulikud omadused.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti b „Organoleptilised omadused“ ja koonddokumendi punkti 4 „Veini kirjeldus“.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei vasta ühelegi geograafiliste tähiste määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud muudatuse tüübile.

Põhjus

Üha enam veinitootjaid valmistab vähese sekkumisega veine. Selliselt toodetud veinide organoleptilised omadused eriti ei varieeru, kuid need tuleb uuesti määratleda.

Selle muudatusega hõlmatakse vähese sekkumisega valmistatud veinide omadused. Sellised veinid on praegu väga nõutud seoses ühiskondliku teadlikkusega tarbida keskkonnasäästlikult, tarbetu jäägita ja traditsioonilisi tavasid järgides valmistatud tooteid, mida on juba varem kaitstud geograafilises piirkonnas toodetud, kuid mida siiski ei olnud tootespetsifikaadis kirjeldatud.

7.4. *Välja on jäetud veinivalmistamise piirangud*

Kirjeldus

Välja on jäetud piirangud, mis puudutavad mahuti tüüpi, samuti mahutite maksimaalset mahtu veinivalmistamisel, ja muud piirangud, mida käsitletakse punkti 2 alapunktis a „Veinivalmistustavad“. Välja jäetud tekst on järgmine:

„2. Veinivalmistamine toimub roostevabast terasest mahutites või anumates või maksimaalselt 225-liitrise mahuga tammevaatides, samuti toidu jaoks sobivast klaaskiust mahutites ja tsementmahutites, mille sisepind on kaetud toidus kasutamiseks sobiva epoksüvaiguga ja mis tagavad veini hügieenilise ohutuse. Viinamarjade, viinamarjavirde ja veini käitlemisel kasutatavate tehnikate, samuti käärimise ja säilitusprotsessi kontrollimise eesmärk on maksimaalse kvaliteediga toodete saamine, säilitades samas selle nimetusega hõlmatud veinide traditsioonilised omadused.“

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 3 „Veinivalmistamise eritavad“ alapunkti a „Veinivalmistustavad“ ja koonddokumendi punkti 5 alapunkti 1 „Veinivalmistuse eritavad“.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei vasta ühelegi geograafiliste tähiste määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud muudatuse tüübile.

Põhjus

Need piirangud loetakse tarbetuks, kuna on tõendatud, et tammevaatide määratletud maksimaalne maht ei mõjuta selle kaitstud päritolunimetuse veinide kvaliteeti. Samamoodi ei mõjuta kvaliteeti ka ülejäänud tingimused, mis nimetatud punktiga koos kaotatakse.

7.5. *Välja on jäetud kultuurilised piirangud*

Kirjeldus

Välja on jäetud keeld kasutada kõrgete viinapuude toetuseks kõrgeid toestusposte (nn *latada*), millele on viidatud kultuuriliste tavade punktis 1.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 3 „Veinivalmistuse eritavad“ alapunkti c „Kultuurilised tavad“ ja koonddokumendi punkti 5 alapunkti 1 „Kultuurilised tavad“.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei vasta ühelegi geograafiliste tähiste määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud muudatuse tüübile.

Põhjus

Selle muudatusega soovitakse kaasata kunagi unarusse jäetud, kuid nüüdseks taas kasutusel olev kõrge nn parral toestusviis (saare veinikeldrite õuedel väga tavapärane traditsiooniline toestusviis). Tõestatud on, et tänu kaasaegse viinamarjakasvatuse arengule, korralikule hooldusele ja päritolunimetuse sortide kasutamisele saadakse sel viisil suurepärase kvaliteediga ja kaitstud päritolu nimetusele „Gran Canaria“ iseloomulike omadustega veine.

7.6. *Parandused mõne viinamarjasordi nimetuses*

Kirjeldus

Mõne viinamarjasordi nimetuses tehtud parandused on järgmised:

— parandatakse nimekuju „Albillo“, asendades selle korrektse nimetusega „Albillo Real“;

— põhinimetusena lisatakse „Tintilla“, „Merenzao“;

— põhinimetusena lisatakse „Baboso negro“, „Bruñal“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 6 ja koonddokumendi punkti 7.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei vasta ühelegi geograafiliste tähiste määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud muudatuse tüübile.

Põhjus

Kasutatakse võimalust, et teha parandused viinamarjasortide nimetustes.

7.7. *Seoste kirjelduse sõnastuse parandamine*

Kirjeldus

Lisatakse uus punkt „Seose kujunemine veinikategooriate kaupa“, et esitada seos iga nelja kaitstud päritolunimetusega hõlmatud viinamarjasaaduse kategooria kohta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 7 „Seos“ ja koonddokumendi punkti 8.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei vasta ühelegi geograafiliste tähiste määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud muudatuse tüübile. See ei tühista seost, vaid üksnes parandab selle sõnastust.

Põhjus

Ühtse turukorralduse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 95 lõike 2 kohaselt tuleb juhul, kui on mitu viinamarjasaaduste kategooriat, nagu praegusel juhul, esitada seose üksikasjalik selgitus eraldi iga asjaomase viinamarjasaaduste kategooria kohta.

Seega on selle muudatuse eesmärk tugevdada seost ja tagada vastavus nimetatud määrusele.

7.8. *Muudatused märgistamisnõuetes*

Kirjeldus

Tootespetsifikaati lisatakse viide väiksematele geograafilistele üksustele veinide märgistamisel ja kehtestatakse nende kasutamise tingimused.

Hõlmatavad väiksemad geograafilised üksused vastavad Gran Canaria omavalitsusüksustele.

Selleks et etiketil oleks võimalik kasutada väiksema geograafilise üksuse nime, peab vein olema valmistatud üksnes asjaomases väiksemas geograafilises üksuses kasvatatud viinamarjadest ning vein peab olema selles piirkonnas ka valmistatud, laagerdatud ja pudelisse villitud.

Väiksema geograafilise üksusega seotud andmed peavad olema esitatud sama suurte tähtedega, kui on kasutatud kaitstud nimetuse „Gran Canaria“ märkimiseks, või neist väiksemate tähtedega.

Samuti viiakse siia üle traditsioonilise nimetuse „Clásico“ kasutustingimused, mis varem asusid veinide kirjelduse punktis 2, sest see on seotud märgistamisega, lisades juurde järgmise lause: „Nimetuse „Clásico“ kasutamine on piiratud üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinidega, mis on valmistatud viinamarjasortidest „Malvasía“ või „Moscatel“ ning mille jääksuhkrusisaldus on üle 45 g/l.“

Muudatus puudutab punkti 8 „Tootespetsifikaadile kohaldatavad sätted“; alapunkti c „Lisanõuded“; alapunkti ii „Täiendavad märgistamisnõuded“ ja koonddokumendi punkti 9 „Muud olulised tingimused“.

Tegemist on standardmuudatusega, mis mõjutab üksnes toote märgistamist ega mõjuta toodet ennast, ja see ei vasta ühelegi geograafiliste tähiste määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud muudatuse tüübile.

Põhjus

Seda muudatust põhjendavad tarbijate kasvav huvi toodete konkreetse päritolu vastu ning viinamarjakasvatajate ja veinimeistrite soov rõhutada tootmis- või valmistamispiirkonna väärtust ning pakkuda veini märgistusel rohkem teavet.

Traditsioonilise nimetuse „Clásico“ kasutamise tingimused puudutavad selgelt märgistamist, mistõttu peab see olema paigutatud märgistuse juurde.

7.9. *Mõningate andmete ajakohastamine*

Kirjeldus

Ajakohastatakse pädeva kontrolliasutuse kontaktandmeid.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 9 alapunkti a „Kontrolliasutus või -organ“, kuid mitte koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei vasta ühelegi geograafiliste tähiste määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud muudatuse tüübile.

Põhjus

On kasutatud võimalust ajakohastada tootespetsifikaadi muutmise käigus kõnealuseid andmeid.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Gran Canaria

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

4. Vahuvein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, sh kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. VEIN – valge ja roosa vein

LÜHIKIRJELDUS

Veinid on visuaalselt puhtad ja kirkad. Olenevalt valmistamise viisist on lubatud mõningane hägusus. Valgete veinide värvus varieerub roheka ja kuldse varjundiga kahvatust õlekollasest kuldseni. Roosade veinide värvus varieerub väikese kuni tugeva lillaka varjundiga roosast erkroosani. Keskmise kuni tugeva lõhna ja maitsega; struktureeritud, rikkalikud ja püsivad, värske ja elava happesusega ning magusates veinides teatava siidisusega. Valgete veinide lõhnas on troopiliste puuviljade, banaani, pirni, õuna ja tsitruseliste noote, lisaks fenkoli, aniisi, rohelise tubaka ja lillearoome. Roosade veinide lõhnas on veidi karamelliseeritud varjundiga maasika ja metsamarjade noote. Võivad esineda ka muude valmistusviiside noodid (mullased, mineraalsed, palsamilaadsed).

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 0,8

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. VEIN – punane vein

LÜHIKIRJELDUS

Veinid on visuaalselt puhtad ja kirkad. Olenevalt valmistamise viisist on lubatud mõningane hägusus. Punase värvus varieerub violetse kuni granaatpunase varjundiga granaat- ja kirsipunasest rubiinpunaseni; väikese kuni suure sügavusega. Keskmise kuni tugeva lõhna ja maitsega; struktureeritud, rikkalikud ja püsivad, värske ja elava happesusega ning magusates veinides teatava siidisusega. Lõhnas on pipra, tubaka ja tumeda šokolaadi varjundiga punaste marjade noote. Märgisega „Crianza“ veinides esinevad nelgi, lagritsa, vanilli ja kaneeli noodid. Võivad esineda ka muude valmistusviiside noodid (mullased, mineraalsed, palsamilaadsed).

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 0,8

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. LIKÖÖRVEIN

LÜHIKIRJELDUS

Selge ja särav vein väga rikkaliku värvigammaga, keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn; aroomides kuivatatud ja üleküpsenud puuviljad troopiliste, tsitruseliste, pähkliste ja mineraalsete nootidega; maitses püsiv meevarjunditega magusus, värske ja elava happesusega, tasakaalustatud ja püsiv.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 0,8

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4. VAHUVEIN

LÜHIKIRJELDUS

Puhas ja kirgas vein. Olenevalt valmistusviisist lubatud mõningane hägusus, värvus sõltub kasutatud viinamarjasordist, hõlmates valgetes, punastes ja roosades veinides esinevat toonide valikut. Mullid võivad olla peened kuni keskmise suurusega, võivad moodustada helmestikku ja krooni. Lõhnas on tunda värskeid aroome, esile tõusevad baasveini meenutavad puuviljased ja lillelised noodid, maitselt on vein värske ning hea happesuse ja suhkru tasakaaluga.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 0,8

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

5. ÜLEKÜPSENUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN

LÜHIKIRJELDUS

Puhas ja kirgas vein, roheka varjundiga kahvatukollase kuni kuldse värvusega, väikese kuni keskmise intensiivsusega; keskmise kuni väga tugeva lõhnaga, mesise varjundiga küpsete või kuivatatud valgete puuviljade aroom. Maitses on tunda tajutavaid aroome: tasakaalustatud, värske ja elava happesusega, püsiv, esile tõuseb meeldiv magusus ja siidisus.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 14

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 0,8

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistuse eritava

Saagikoristus toimub valikulise meetodiga, kuna veinil peab olema järgmine minimaalne alkoholisisaldus: 10 mahuprotsenti valgete viinamarjade puhul, 11 mahuprotsenti punaste viinamarjade puhul ja 12 mahuprotsenti liköörveinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade puhul. Virde pressimiseks rakendatakse survet nii, et iga 100 kg korjatud viinamarjade kohta saadakse kuni 72,5 liitrit virret.

2. Veinivalmistamise piirang

Lubatud on kasutada ainult selliseid mehaanilisi abivahendeid, mis ei kahjusta marjakobara tahkeid osi. Eelkõige on keelatud kasutada kiirtsentrifugaalpurusteid ja pidevpresse. Tootmisel ei ole lubatud viinamarjade eelsoojendamine ega virde või veini soojendamine koos pressimisjääkidega, et kutsuda esile värvaine eraldumist.

3. Viljelustava

Kasvatusviisid ja põlluharimisvõtted peavad olema parima kvaliteedi saavutamiseks sobivad. Istutustihedus peab olema vähemalt 5 000 viinapuud hektari kohta. Lõikussüsteemides määratakse iga viinamarjasordi lõikuseesmärgi kohaselt viinapuu ja hektari kohta maksimaalne pungade arv. Sortide „Malvasía Blanca“ ja „Malvasía Rosada“, „Castellana Negra“ ning „Tintilla“ puhul tehakse pikk lõikus, kus lühikesed võrsed jäetakse kahe punga pikkuseks ja pikemad oksad kuni kuue punga pikkuseks. Kastmine on lubatud aasta ringi uute istanduste, ümberistutuste või esimese kolme kasvuaasta jooksul ning pärast seda, välja arvatud marjade värvimuutumise ja saagikoristuse vahelisel ajal.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valged sordid

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Valged sordid

94,25 hektoliitrit hektari kohta

3. Punased sordid

12 000 kg viinamarju hektari kohta

4. Punased sordid

87 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Gran Canaria saar terves ulatuses. Päritolunimetuse piires tunnustatakse „Monte Lentiscali“ piirkonda selle ajaloolise väärtuse, etnograafilise pärandi ja veinivalmistamise traditsioonide tõttu. See on selgelt ja kaardipõhiselt määratletud piirkond, mida on kirjeldatud Kanaari saarte territooriumi planeerimise ja loodusalade seaduste koondteksti heaks kiitva 8. mai 2000. aasta seadusandliku määruse 1/2000 (avaldatud Kanaari saarte teatajas BOC nr 60, 15.05.2000) lisa jaotistes C-14 ja C-24 ning mis hõlmab Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida ja Telde halduspiirkondi.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein (valge, punane ja roosa)*

Viinamarjade kasvatamine Gran Canaria varieeruva koostisega vulkaaniliste muldadega põldudel hõlmab kogu saart. Mullastiku mitmekesisus ulatub muistsete vulkaanipursete tagajärjel tekkinud kõige kuivematest, kõvadest ja basaltmuldadest kuni pehmete, vulkaanilisest killustikust moodustunud lahtiste muldade ning vulkaanilise päritoluga saviste muldadeni. See mitmekesisus mõjutab otseselt viinapuude kasvatamise tavasid ja seeläbi ka toodangut.

Viinamarju kasvatatakse rannikualadest kuni mäetippudeni väikestel ja keskmise suurusega põldudel, mis asetsevad eri ilmakaartesse suunatud mõõduka kuni järsu kaldega terrassidel või mäekurude nõlvadel. See paigutus loob põllukultuuride mosaiigi, mida mõjutavad erinevad keskkonnategurid ja mikrokliimad. Kohalik sordirikkus ja käsitöömeetodid veinivalmistuses võimaldavad toota veine, millel on ainulaadsed, kergesti äratuntavad ja tuvastatavad omadused.

Need tegurid annavad valgetele veinidele märkimisväärselt intensiivse aroomi ja värskust ning püsivust pakkuva tasakaalustatud happesuse. Vulkaaniliste muldade mineraalirikkus lisab veinidele mitmekülgsust ja sügavust, samal ajal kui inimeste panus sortide valikul ja veinivalmistustavade rakendamisel aitab kujundada nende aroomiprofiili. Punased veinid on tugeva struktuuriga ja tasakaalus tanniinidega, mis annavad neile täidluse ja pika säilivuse. Olenevalt sordist ja laagerdumisprotsessist on need väga nüansirikka aroomiga. Nende üks tunnusjooni on maitse püsivus, mis kajastab nii kasvukohta kui ka veinivalmistamise tehnikaid. Roosad veinid paistavad silma oma värskuse ja happesuse tasakaaluga. Viinamarjade valik ja ilmastikuolud annavad veinidele kerge, kuid vastupidava struktuuri.

8.2. *Likööorvein*

Gran Canarial toodetud likööorveinidele mõjub soodsalt saarele iseloomulik mitmekesine mikrokliima. Päikesevalguse hulk, mida mõjutavad maastiku reljeef ja viinamarjaistanduste asukoht, tagab viinamarjade ühtlase valmimise. Protsessi ajal saavad viinamarjakobarad palju päikesevalgust, mis suurendab suhkrute ja lõhnade kontsentratsiooni. Tootmisel kasutatud veinialkohol annab veinidele tugevalt magusa, kuid hästi tasakaalustatud aroomi, mis on märkimisväärselt püsiva maitsega. Need veinid kajastavad nii piirkonna sordirikkust kui ka veinivalmistamise traditsioone.

8.3. *Vahuvein*

Mõõdukas kliima, mida mõjutavad troopilised püsituuled ja Aafrika soojad hoovused, soodustab pikka kasvuperioodi. See võimaldab viinamarjadel pikemalt küpseda, mille tulemusena on nende happesus ja suhkrusisaldus suurepäraselt tasakaalus. Saadud vahuveinid on elava ja püsiva struktuuri ning ühtlaselt jaotunud kergete mullidega.

8.4. *Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein*

Gran Canaria soodne kliima, kus on aastas palju päikesepaistet ja stabiilne temperatuur, loob head tingimused viinamarjade üleküpsemiseks. Viinamarjaistanduste paiknemine ja asukoht tagavad optimaalse päikesevalguse, mille tulemuseks on suhkrurikkad, ent happesuse poolest tasakaalus viinamarjad. Neid veine iseloomustab magus profiil, mille magususe ja värskuse tasakaal toob esile lõpptoote nüansirikkuse.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Gran Canaria“ veine tohivad villida üksnes kontrollasutuse vastavasse veinitootjate registrisse kantud registreeritud veinitootjad.

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Põhietiketil peab kohustuslikus korras olema märgitud nimetus „Denominación de Origen Gran Canaria“ ja kui kohane, võib sellele olla märgitud ka „Monte Lentiscal“, tingimusel et veini valmistamiseks kasutatud viinamarjad pärinevad eranditult just sellest piirkonnast. Muud väiksemad geograafilised piirkonnad, millele võib viidata „Gran Canaria“ kaitstud päritolunimetusega veinide etikettidel, on järgmised: 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 ja Vega de San Mateo. Haldusüksuse nime võib kasutada vaid juhul, kui kõik viinamarjad on pärit selle üksuse istandustest ning ka veini valmistamine, võimalik laagerdamine ja villimine toimub sealsamas asuvates veinimajades. Väiksemale geograafilisele üksusele viitavad sõnad peavad olema esitatud sama suurte tähtedega, kui on kasutatud kaitstud nimetuse „Gran Canaria“ märkimiseks, või neist väiksemate tähtedega.

Nimetuse „Clásico“ kasutamine on piiratud üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinidega, mis on valmistatud viinamarjasortidest „Malvasía“ või „Moscatel“ ning mille jääksuhkrusisaldus on üle 45 g/l.

Märgistust „cosecha“, „añada“ või „vendimia“ tohib kasutada ainult siis, kui vähemalt 85 % veinist on valmistatud samal aastal korjatud viinamarjadest. Viinamarjasordi nime võib kasutada üksnes siis, kui vein on valmistatud 100 % sellest sordist.

Link tootespetsifikaadile

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