C/2025/4097

21.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4097)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Gran Canaria”

PDO-ES-A0112-AM02 – 23.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Gran Canaria”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto.

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei muuteta, poisteta tai lisätä rypäletuotteiden luokkaa eikä sitä sisällytetä mihinkään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädettyyn tyyppiin.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

7.1 *Viinien kuvauksen sanamuodon parantaminen*

Kuvaus:

Paikalliset tavat viitata eri viinityyppeihin korvataan vastaavilla oikeudellisilla ilmaisuilla, eli maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä annetun asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetuilla rypäletuotteiden luokilla.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Näin ollen ilmaisut ”valkoviini”, ”roseeviini” ja ”punaviini” korvataan luokan 1 mukaisella ilmaisulla ”viini” ja ilmaisu ”klassinen makea viini” korvataan luokalla 16, eli ”ylikypsistä rypäleistä valmistetulla viinillä”. Molemmat luetellaan uuden otsikon ”2.1 Luokat” alla.

Lisäksi kuohuviinejä ja ylikypsistä rypäleistä valmistettua viiniä koskevat tuotantovaatimukset poistetaan, koska ne eivät kuulu tekstin tähän osioon. Kuohuviinien tuotantovaatimuksia ei siirretä uuteen osioon syystä, joka selitetään seuraavassa muutoksessa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ”Viinin kuvaus”. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan, koska asiakirja sisältää jo asiaankuuluvat viiniluokat.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei muuteta, poisteta tai lisätä rypäletuotteiden luokkaa eikä sitä sisällytetä mihinkään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädettyyn tyyppiin.

Perustelut:

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan mukaisesti kohta ”Luokka” on lisättävä, koska saman asetuksen 94 artiklan 1 kohdan b alakohdassa säädetään, että tuote-eritelmään on sisällytettävä suojatun alkuperänimityksen kattamat rypäletuotteiden luokat. Asetuksen 95 artiklan 1 kohdan e alakohdassa edellytetään myös, että samat tiedot sisällytetään myös yhtenäiseen asiakirjaan. Tämä on kuitenkin jo toteutettu, ja tämän vuoksi muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7.2 *Muutokset kuohuviinien tuotantovaatimuksiin*

Kuvaus

Kaksi rajoitusta poistetaan:

— Rajoitus, joka koskee kuohuviinin valmistamista ainoastaan vaalearypäleisistä lajikkeista. Näin kuohuviinejä voidaan valmistaa myös eritelmässä luetelluista punaisista rypälelajikkeista.

— Rajoitus kuohuviinin tuottamisesta vain perinteisellä menetelmällä. Muut tuotantomenetelmät sallitaan sillä edellytyksellä, että menetelmät ovat yleisissä säännöissä hyväksyttyjä tai sallittuja.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan b alakohtaa ”Viinin kuvaus”. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tyypeistä.

Perustelut:

Suojatun alkuperänimityksen kattamalla maantieteellisellä alueella on tuotettu kuohuviinejä, joissa on käytetty sekä valkoisia että punaisia rypälelajikkeita. Punaisista lajikkeista valmistettu kuohuviini ei kuitenkaan ole kuulunut suojatun alkuperänimityksen piiriin, koska niiden kysyntä on ollut vähäistä. Viininvalmistamot ovat tuottaneet niitä vain pieniä määriä saattamatta niitä markkinoille.

Uusien kulutustottumuksien myötä punaisista lajikkeista valmistettujen kuohuviinien kysyntä on kasvanut merkittävästi, ja tämän vuoksi myös nämä kuohuviinit on tarkoitus lisätä suojatun alkuperänimityksen piiriin.

Teknologinen kehitys puolestaan on edistänyt ja parantanut kuohuviinien tuotantomenetelmiä. Tämän vuoksi rajoitus, joka koskee tuotantoa vain perinteisellä menetelmällä, poistetaan. Näin tuottajilla on mahdollisuus käyttää myös muita tuotantomenetelmiä.

7.3 *Aistinvaraisten ominaisuuksien kuvausten parantaminen*

Kuvaus

Aistinvaraista kuvausta on parannettu, koska osaa viineistä on ollut vaikea tunnistaa eritelmän kuvausten perusteella. Tämän vuoksi tuote-eritelmää muutetaan.

Näiden aistinvaraisten ominaisuuksien muuttaminen ei aiheuta merkittävää muutosta, koska Gran Canaria SAN -viinien ominaiset erityispiirteet säilyvät edelleen ennallaan.

Tämä koskee tuote-eritelmän 2 kohdan b alakohtaa ”Aistinvaraiset ominaisuudet” ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ”Viinin kuvaus”.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tyypeistä.

Perustelut:

Yhä useammat viininvalmistamot tuottavat viinejään vähäisellä ihmisen vaikutuksella. Näin saatavien viinien aistinvaraiset ominaisuudet eivät ole kovin erilaisia, mutta ominaisuudet on määriteltävä uudelleen.

Tällä muutoksella katetaan ihmisen vähäisellä vaikutuksella viljeltyjen viinien ominaisuudet. Tällaisille viineille on paljon kysyntää ympäristöystävällisiä tuotteita suosivien kuluttajien keskuudessa, sillä näistä viineistä syntyy vain vähän jätettä ja niitä tuotetaan perinteisin keinoin. Näitä käytäntöjä on toteutettu jo aikaisemmin suojatulla maantieteellisellä alueella, mutta niitä ei ollut kuvattu eritelmässä.

7.4 *Viininvalmistusrajoitukset poistetaan*

Kuvaus

Tankkityyppiä ja jalostuksessa käytettävien tankkien enimmäiskapasiteettia koskevat rajoitukset sekä muut 2 kohdan a alakohtaan ”Viininvalmistusmenetelmät” sisältyvät rajoitukset poistetaan. Poistettava teksti:

”2. Tuotanto tapahtuu joko ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tankeissa tai tankeissa ja tammitynnyreissä, joiden tilavuus on enintään 225 litraa, sekä elintarvikekäyttöön tarkoitetuissa lasikuitusäiliöissä ja betonista valmistetuissa tankeissa, jotka on päällystetty sisäpuolelta elintarvikekäyttöön soveltuvalla epoksihartsilla terveen viinin takaamiseksi. Rypäleiden, rypälemehun ja viinin käsittelyssä sekä käymisen ja säilytyksen valvonnassa käytettävät menetelmät edistävät erittäin korkealaatuisten viinien tuotantoa ja pitävät yllä tämän nimityksen piiriin kuuluvien viinilajien perinteisiä ominaisuuksia.”

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät” a alakohtaa ”Viininvalmistusmenetelmät” ja yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tyypeistä.

Perustelut:

Näitä rajoituksia pidetään tarpeettomina, koska on todettu, että tynnyreiden määritelty enimmäiskapasiteetti ei vaikuta tämän suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvien viinien laatuun. Siihen eivät vaikuta myöskään muut tämän poistetun kohdan edellytykset.

7.5 *Viljelyrajoitukset poistetaan*

Kuvaus

Viljelykäytäntöjä koskevan osion 1 kohdasta poistetaan rajoitus, joka kieltää perinteisten pitkien tukirakenteiden (”latadas”) käytön.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät” c alakohtaa ”Viljelykäytännöt” ja yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa ”Viljelymenetelmä”.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tyypeistä.

Perustelut:

Muutoksella on tarkoitus sisällyttää viljelymenetelmiin korkeiden tukirakenteiden käyttö, lopetettu perinteinen saarella käytetty menetelmä, jota on käytetty usein viininvalmistamojen sisäpihoilla. Menetelmä on nyt otettu uudelleen käyttöön, koska on osoitettu, että nykyaikaisten viininviljelymenetelmien huolellisella käytöllä ja alkuperänimityksen kattamia lajikkeita viljelemällä voidaan valmistaa erittäin korkealaatuisia viinejä, joilla on tyypillisiä Gran Canaria SAN -viinien ominaisuuksia.

7.6 *Tiettyjen lajikkeiden nimeämisen parantaminen*

Kuvaus

Tiettyjen lajikkeiden nimeämiseen tehdään seuraavat parannukset:

— nimi ”Albillo” korvataan lajikkeen oikealla nimellä ”Albillo Criollo”

— ”Merenzao” lisätään Tintilla-lajikkeen päänimeksi

— ”Bruñal” lisätään Baboso Negro -lajikkeen päänimeksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tyypeistä.

Perustelut:

Samassa yhteydessä korjataan lajikkeiden nimet.

7.7 *Parannetaan yhteyden kuvausta koskevan osion sanamuotoja*

Kuvaus

Lisätään kohta ”Yhteys viiniluokittain”, jotta yhteys voidaan osoittaa kunkin suojatun alkuperänimityksen kattaman neljän viiniluokan osalta.

Tämä koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ”Yhteys” ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tyypeistä. Sillä ei poisteta yhteyttä, vaan ainoastaan parannetaan sen sanamuotoa.

Perustelut:

Maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä annetun asetuksen (EU) N:o 1308/2013 95 artiklan 2 kohdassa säädetään, että jos rypäletuotteissa on erilaisia luokkia (kuten tässä tapauksessa), yhteyden osoittavat yksityiskohtaiset tiedot on esitettävä kunkin asianomaisen rypäletuotteiden luokan osalta.

Tällä muutoksella siis vahvistetaan yhteyttä säädösten mukaisesti.

7.8 *Merkintöjä koskevien sääntöjen muuttaminen*

Kuvaus

Tuote-eritelmään lisätään kappale pienempien maantieteellisten yksiköiden mainitsemisesta viinien etiketeissä, ja niiden käyttöä koskevat edellytykset vahvistetaan.

Muutoksessa tarkoitetut pienemmät maantieteelliset yksiköt ovat Gran Canarian kuntia.

Jotta etiketissä voidaan käyttää pienemmän maantieteellisen yksikön nimeä, viinin on oltava peräisin yksinomaan kyseisessä pienemmässä maantieteellisessä yksikössä tuotetuista rypäleistä. Viini on myös valmistettava, kypsytettävä (soveltuvissa tapauksissa) ja pullotettava kyseisessä maantieteellisessä yksikössä.

Pienempää maantieteellistä yksikköä koskevat maininnat on kirjoitettava kirjaimin, jotka ovat kooltaan enintään yhtä suuria kuin kirjaimet, joilla kirjoitetaan suojattu alkuperänimitys ”Gran Canaria”.

Lisäksi perinteisen merkinnän ”Clásico” käyttöedellytykset siirretään viinien kuvausta koskevasta 2 osiosta tähän osioon, koska ne koskevat merkintöjä. Lisätään virke seuraavasti: ”Ilmaisua ”Clásico” voidaan käyttää ainoastaan ylikypsistä rypäleistä valmistetuissa viineissä, joissa on käytetty Malvasía- tai Moscatel-lajikkeita ja jotka sisältävät yli 45 g/l jäännössokeria.”

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan ”Sovellettavat säännökset” c alakohdan ”Lisävaatimukset” ii kohtaa ”Merkintöjä koskevat lisäsäännökset” ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa ”Olennaiset lisäedellytykset”.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska itse tuotteen sijaan se vaikuttaa pelkästään tuotteen merkintöihin. Muutoksessa ei myöskään ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutostyypeistä.

Perustelut:

Tämän muutoksen syitä ovat kuluttajien kasvava kiinnostus tuotteiden tarkkaan alkuperään, viininviljelijöiden ja viininvalmistajien halu korostaa mahdollisuuksien mukaan viininviljely- tai tuotantoaluetta sekä lisätietojen tarjoaminen viinin etiketissä.

Perinteisen merkinnän ”Clásico” käyttöedellytykset puolestaan on välttämätöntä sisällyttää merkintöjä koskeviin sääntöihin.

7.9 *Useiden kohtien päivittäminen*

Kuvaus

Päivitetään toimivaltaisen valvontaviranomaisen yhteystietoja.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohdan a alakohtaa ”viranomaiset tai valvontaelimet”. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tyypeistä.

Perustelut:

Päivitetään valvontaviranomaisen muuttuneet yhteystiedot samalla muiden tuote-eritelmän muutosten kanssa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Gran Canaria

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

4. Kuohuviini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. VIINI – Valkoviini ja roseeviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kirkkaita ja kuulaita. Tuotantotavan mukaan sallitaan jonkin verran sameutta. Valkoviinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, ja niiden sävy voi vaihdella vihertävästä kultaiseen. Roseeviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisesta kirkkaan vaaleanpunaiseen, ja niiden sävy vaihtelee haaleasta keskivoimakkaaseen violettiin. Maku ja tuoksu vaihtelevat keskivoimakkaasta erittäin voimakkaaseen. Viinit ovat rakenteikkaita, täyteläisiä ja viipyileviä, niissä on raikas ja eloisa hapokkuus ja makeissa viineissä jonkin verran runsautta. Valkoviineissä on trooppisten hedelmien, banaanin, päärynän, omenan ja sitrushedelmien aromeja sekä fenkolin, aniksen, vihreän tupakan ja kukkaisuuden vivahteita. Roseeviineissä on miedosti sokeroitujen mansikoiden ja punaisten metsämarjojen aromeja. Maussa voi esiintyä myös viitteitä erilaisista tuotantotavoista (maanläheiset, mineraaliset ja balsamimaiset vivahteet).

(*) Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 0,8

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. VIINI – punaviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kirkkaita ja kuulaita. Tuotantotavan mukaan sallitaan jonkin verran sameutta. Väri: granaatinpunainen, kirsikka, rubiininpunainen, sävyltään violetista granaatinpunaiseen ja intensiteetiltään haaleasta tummaan. Maku ja tuoksu vaihtelevat keskivoimakkaasta erittäin voimakkaaseen. Viinit ovat rakenteikkaita, täyteläisiä ja viipyileviä, niissä on raikas ja eloisa hapokkuus ja makeissa viineissä jonkin verran runsautta. Aromeista löytyy punaisia marjoja ja pippurin, tupakan ja tumman suklaan vivahteita. Kypsytetyissä Crianza-viineissä on neilikan, lakritsin, vaniljan ja kanelin vivahteita. Maussa voi esiintyä myös viitteitä erilaisista tuotantotavoista (maanläheiset, mineraaliset ja balsamimaiset vivahteet).

(*) Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 0,8

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. VÄKEVÄ VIINI

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kirkkaita ja kuulaita, ja niiden väriskaala on laaja. Niissä on keskivoimakas tai erittäin voimakas tuoksu, kuivattujen ja ylikypsien hedelmien aromi ja trooppisten hedelmien, sitrushedelmien, pähkinöiden ja mineraalien vivahteita. Viinit ovat maultaan makeita ja pitkiä, ja niissä on hunajaisia vivahteita, raikas ja eloisa hapokkuus, tasapainoa ja viipyilevyyttä.

(*) Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 0,8

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. KUOHUVIINI

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kirkas ja kuulas viini. Tuotantotavan mukaan sallitaan jonkin verran sameutta. Väri riippuu käytetystä rypälelajikkeesta ja kattaa valko-, puna- ja roseeviineissä esiintyvät sävyt. Kuplien koko vaihtelee hienosta keskikokoon, ja ne voivat muodostaa nauhamaisen ja kruunumaisen muodon. Viinin tuoksussa on tuoreita aromeja ja erityisesti hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita, jotka muistuttavat perusviinistä. Viinin maku on raikas, ja happamuus ja makeus ovat hyvässä tasapainossa.

(*) Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 0,8

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 185

5. YLIKYPSISTÄ RYPÄLEISTÄ VALMISTETTU VIINI

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kirkas ja kuulas viini. Viinin väri vaihtelee vaaleasta kullankeltaiseen, siinä on vihertäviä sävyjä ja sen intensiteetti on matala tai keskivahva. Sen haju on melko voimakas tai erittäin voimakas, siinä on kypsien tai kuivattujen valkoisten hedelmien aromi ja hienovaraisia melassin vivahteita. Viinin maussa erottuvat samat sävyt kuin sen aromissakin. Maku on tasapainoinen, raikas ja eloisan hapokas, ja viinissä on pitkä jälkimaku, joka korostaa sen miellyttävää makeutta ja runsautta.

(*) Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%): 14

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 0,8

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Rypäleet on korjattava valikoivasti. Valkoisten rypälelajikkeiden alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia, punaisten lajikkeiden 11 tilavuusprosenttia ja väkevän viinin tuottamiseen tarkoitettujen lajikkeiden 12 tilavuusprosenttia. Asianmukaista painetta on käytettävä niin, että tuotos on enintään 72,5 litraa rypälemehua kutakin korjattua 100:aa kilogrammaa kohden.

2. Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Valmistuksessa voidaan käyttää ainoastaan sellaisia mekaanisia järjestelmiä, jotka eivät vahingoita rypäletertun kiinteitä osia. Keskipakoisten murskainten ja jatkuvatoimisten puristimien käyttö on kielletty. Tuotannossa ei saa käyttää menetelmiä, joihin kuuluu viinirypäleiden esikuumennus tai rypälemehun tai viinin kuumentaminen puristejäämän kanssa väriaineen uuttamisen edistämiseksi.

3. Viljelymenetelmä

Viljelyjärjestelmät ja viljelymenetelmät on valittava parhaan laadun saavuttamiseksi. Viiniköynnösten istutustiheys on enintään 5 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Leikkausmenetelmissä silmujen enimmäismäärä kasvia ja hehtaaria kohden määräytyy kunkin lajikkeen leikkuusoveltuvuuden mukaan. Malvasía Blanca-, Rosada-, Castellana Negra- ja Tintilla-lajikkeiden kanssa käytetään juoksijaleikkausta, jossa köynnökseen jätetään kaksisilmuiset kannusversot ja enintään kuusisilmuinen oksa. Viljelyksiä voidaan kastella koko vuoden ajan istutettujen ja uudelleen istutettujen köynnösten tapauksessa tai ensimmäisten kolmen vuoden ajan ja myös sen jälkeen lukuun ottamatta kypsymisen ja sadonkorjuun välistä aikaa.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Valkoiset rypälelajikkeet

13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Valkoiset rypälelajikkeet

94,25 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Punaiset rypälelajikkeet

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Punaiset rypälelajikkeet

87 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Koko Gran Canarian saari: Monte Lentiscal -alue tunnustetaan alkuperänimityksessä sen historiallisen arvon, etnografisen perinteen ja viininviljelyperinteen vuoksi. Se on merkitty kirjallisesti määritellyllä ja kuvatulla rajalla ja kartalla, joka on Kanariansaarten aluetta ja luonnonalueita koskevien lakien konsolidoidun tekstin hyväksymisestä 8 päivänä toukokuuta 2000 annetun asetuksen 1/2000 liitteen (Kanariansaarten virallinen lehti nro 60, 15.5.2000) otsakkeissa C-14 ja C-24, ja se sijaitsee Las Palmas de Gran Canarian, Santa Brígidan ja Telden alueella.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Viini (valko-, puna- ja roseeviinit)*

Viiniköynnöksiä viljellään kaikkialla Gran Canarian saarella vulkaanisessa maaperässä olevilla, koostumukseltaan erilaisilla lohkoilla. Maaperän koostumus vaihtelee muinaisten purkausten muodostamasta erittäin kuivasta, kovasta ja basalttisesta maaperästä lapillien (vulkaanisen tuhkan) muodostamaan hyvin löyhään tuhkaiseen maaperään ja alkuperältään vulkaaniseen savipitoiseen maaperään. Tämä monimuotoisuus vaikuttaa suoraan viininviljelykäytäntöihin ja siten itse tuotantoon.

Viiniä viljellään rannikolta korkeimmalle huipulle pienillä ja keskisuurilla lohkoilla, jotka sijaitsevat penkereillä tai kaltevuudeltaan kohtalaisten tai jyrkkien rotkojen rinteillä, jotka antavat eri ilmansuuntiin. Nämä erilaiset ympäristö- ja mikroilmastotekijät vaikuttavat eri tavoin viljelykasveihin. Paikallisten lajikkeiden runsaus ja manuaalisten viininvalmistustekniikoiden käyttö mahdollistavat ainutlaatuisten ja helposti tunnistettavien viinien tuotannon.

Yhdessä nämä tekijät tekevät valkoviineistä erityisen aromaattisia ja tasapainoisen hapokkaita ja antavat niille raikasta ja viipyilevää makua. Vulkaanisen maaperän mineraalipitoisuus lisää viineihin monitahoisuutta ja syvyyttä, ja ihmisen puuttuminen lajikkeiden valintaan ja viininvalmistusmenetelmiin edistää viinien aromaattisen profiilin määrittelyä. Punaviinien rakenne on vankka, ja niissä on hyvin integroituja tanniineja, jotka antavat niille hyvän rungon ja pitkäikäisyyttä. Ne ovat aromaattisia, ja niihin kehittyy erilaisia vivahteita lajikkeesta ja kypsytysprosessista riippuen. Viipyilevä maku on yksi punaviinien tunnusmerkeistä, ja se heijastaa sekä kasvualuetta että viininvalmistustekniikoita. Roseeviineissä on erottuva raikkauden ja happamuuden tasapaino. Lajikkeiden yhdistelmä ja ympäröivä ilmasto antavat näille viineille herkän mutta viipyilevän rakenteen.

8.2 *Väkevä viini*

Gran Canarialle ominaisten mikroilmastojen monimuotoisuudesta on etua väkevien viinien valmistuksessa. Auringolle altistuminen maaston ja viinitarhojen sijainnin ja suunnan mukaan mahdollistaa rypäleiden tasaisen kypsymisen. Prosessin aikana rypäletertut saavat runsaasti auringon säteilyä, mikä lisää sokerien ja aromien määrää. Rypäleistä tislatun väkevän alkoholijuoman käyttö tuotannossa mahdollistaa aromaattiselta intensiteetiltään voimakkaiden viinien valmistamisen. Nämä viinit ovat makeita mutta myös tasapainoisia, ja niiden maku viipyilee huomattavan pitkään suussa. Nämä viinit kuvastavat sekä lajikkeen rikkautta että alueen viininviljelyperinteitä.

8.3 *Kuohuviini*

Lauhkea ilmasto, jota hallitsevat Afrikan mantereen pasaatituulet ja lämpimät virtaukset, suosii pitkää kasvukautta. Tämän ansiosta rypäleet voivat kypsyä hiljalleen, mikä johtaa erinomaiseen tasapainoon happamuuden ja sokerien välillä. Tuloksena saadut kuohuviinit ovat rakenteeltaan eloisia ja viipyileviä, ja niissä on hienojakoisia ja tasalaatuisia kuplia.

8.4 *Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini*

Gran Canarian ilmasto-olosuhteissa auringonpaistetta on vuosittain runsaasti ja lämpötila on tasainen, mikä sopii hyvin rypäleiden ylikypsyttämiseen viiniköynnöksissä. Viinitarhojen sijainti ja suunta optimoivat auringonvalolle altistumisen, jolloin rypäleet voivat tiivistää sokereita ja säilyttää tasapainoisen happamuuden. Nämä viinit erottuvat muista makean profiilinsa ansiosta, ja makeuden ja raikkauden välinen tasapaino korostaa lopputuotteen monitahoisuutta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Gran Canaria” piiriin kuuluvat viinit on pullotettava yksinomaan viininvalmistamoissa, jotka on rekisteröity sääntelyneuvoston asianomaiseen viininvalmistamorekisteriin.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Pääetiketissä on oltava nimitys ”Denominación de Origen Gran Canaria” sekä tapauksen mukaan merkintä ”Monte Lentiscal”, jos kaikki tuotannossa käytetyt rypäleet ovat peräisin kyseiseltä alueelta. Muita pienempiä maantieteellisiä yksiköitä, joihin Gran Canaria SAN -viinien etiketeissä voidaan viitata, ovat: 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 ja Vega de San Mateo. Kunta voidaan mainita vain, jos 100 prosenttia rypäleistä on peräisin kyseisessä kunnassa sijaitsevilta maa-alueilta ja viini on tuotettu, kypsytetty (tapauksen mukaan) ja pullotettu saman kunnan viininvalmistamoissa. Näiden viinien etiketeissä pienempää maantieteellistä yksikköä koskevat maininnat on kirjoitettava kirjaimin, jotka ovat kooltaan enintään yhtä suuria kuin kirjaimet, joilla suojattu alkuperänimitys ”Gran Canaria” kirjoitetaan.

Ilmaisua ”Clásico” voidaan käyttää ainoastaan ylikypsistä rypäleistä valmistetuissa viineissä, joissa on käytetty Malvasía- tai Moscatel-lajikkeita ja jotka sisältävät yli 45 g/l jäännössokeria.

Maininta sadosta, vuosikerrasta tai rypäleiden korjuuvuodesta koskee viinejä, joiden rypäleistä vähintään 85 prosenttia on mainitusta (rypäle)sadosta. Lajikkeen nimeä voidaan käyttää, jos viinissä on käytetty 100 prosenttisesti ainoastaan kyseistä lajiketta.

Linkki tuote-eritelmään

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