C/2025/4097

21.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4097)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Gran Canaria»

PDO-ES-A0112-AM02 — 23.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Gran Canaria»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ produits agricoles

☒ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il s'agit d'une modification standard car elle n'inclut pas de modification, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne, ni ne relève d'aucun des critères définis à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

7.1. *Amélioration rédactionnelle dans la description des vins*

Description

Les désignations locales des différents types de vins protégés sont remplacées par les désignations légales correspondantes, à savoir les catégories de produits de la vigne concernées, telles qu'elles sont énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement n° 1308/2013 portant organisation commune des marchés.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Les termes «blanc», «rosé» et «rouge» sont ainsi remplacés par la catégorie 1, à savoir «vin», tandis que le terme «vin doux classique» est remplacé par la catégorie 16, à savoir «vin de raisins surmûris». Toutes les catégories sont énumérées sous un nouveau point intitulé «2.1. Catégories».

Par ailleurs, les exigences relatives à l'élaboration des vins mousseux et des vins de raisins surmûris sont supprimées, car leur emplacement dans le texte n'est pas correct. En ce qui concerne les vins mousseux, ces exigences ne sont pas déplacées, pour les motifs exposés dans la modification suivante.

Cette modification concerne le point 2 «Description du vin» du cahier des charges et n'a pas d'incidence sur le document unique, puisque ce dernier énumérait déjà les catégories de vin concernées.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'inclut pas de modification, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne, ni ne relève d'aucun des critères définis à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques.

Motifs

Il est nécessaire d'inclure la rubrique «Catégorie» conformément à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013, étant donné que l'article 94, paragraphe 1, point b), dudit règlement prévoit que les catégories de produits de la vigne protégés par l'AOP doivent figurer dans le cahier des charges. L'article 95, paragraphe 1, point e), dudit règlement impose la même exigence pour le document unique. Ce dernier satisfaisant déjà à cette obligation, il reste inchangé.

7.2. *Modifications des exigences relatives à l'élaboration des vins mousseux*

Description

Deux restrictions sont supprimées:

— la restriction imposant d'élaborer les vins mousseux uniquement à partir de cépages blancs, ce qui permet de produire cette catégorie de vin également avec les cépages rouges répertoriés dans le cahier des charges; et

— la restriction imposant d'élaborer les vins mousseux uniquement par la méthode traditionnelle, ce qui ouvre la possibilité d'utiliser d'autres pratiques d'élaboration pour cette catégorie, sous réserve que les méthodes employées soient approuvées ou autorisées par la réglementation générale.

Cette modification concerne le point 2 «Description du vin» du cahier des charges. Le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne relève d'aucun des critères définis à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques.

Motifs

Dans la zone géographique de cette AOP, les vins mousseux sont élaborés à la fois à partir de cépages blancs et de cépages rouges. Le vin mousseux produit à partir de cépages rouges n'était toutefois pas protégé par l'AOP, au motif que, la demande pour ce produit étant faible, les viticulteurs l'élaboraient à titre anecdotique, sans le commercialiser.

Les nouvelles habitudes de consommation ont entraîné une demande importante de vins mousseux élaborés à partir de cépages rouges. Compte tenu de cette tendance récente, leur inclusion dans l'appellation est à présent envisagée.

Dans le même temps, les évolutions technologiques ont permis de faciliter et d'améliorer les méthodes de production des vins mousseux. La restriction liée à la méthode traditionnelle est donc également levée, ce qui ouvre la voie à d'autres méthodes de production.

7.3. *Amélioration de la description organoleptique*

Description

La description organoleptique est améliorée, car il était difficile de caractériser certains vins à l'aide des descriptions figurant dans le cahier des charges, qui sont donc modifiées.

La modification de ces caractéristiques organoleptiques n'implique pas de changement substantiel, étant donné que les vins conservent les caractéristiques distinctives propres à l'AOP «Gran Canaria».

La modification a une incidence sur le point 2, paragraphe b) «Caractéristiques organoleptiques» du cahier des charges et sur le point 4 «Description du vin» du document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne relève d'aucun des critères définis à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques.

Motifs

De plus en plus de caves produisent des vins à faible intervention. Si les caractéristiques organoleptiques des vins ainsi obtenus ne présentent pas de variations importantes, il est néanmoins nécessaire de les redéfinir.

Cette modification permet de tenir compte des caractéristiques des vins à faible intervention, qui sont actuellement très demandés en raison d'une prise de conscience sociale en faveur de la consommation de produits élaborés dans le respect de l'environnement, en produisant peu de déchets inutiles et selon des pratiques traditionnelles, qui étaient déjà en usage dans la zone géographique protégée mais n'étaient pas décrites dans le cahier des charges.

7.4. *Suppression de restrictions œnologiques*

Description

Les restrictions concernant le type de dépôt ainsi que la capacité maximale des réservoirs à l'élaboration, ainsi que les autres restrictions visées au point 2, paragraphe a) «Pratiques œnologiques» sont supprimées. Le texte suivant est supprimé:

«2. Le vin doit être produit dans des cuves ou des conteneurs en acier inoxydable et dans des fûts de chêne d'une capacité maximale de 225 litres, ainsi que dans des cuves en fibre à usage alimentaire et des cuves en ciment revêtues à l'intérieur de résine époxy à usage alimentaire, qui garantissent la conformité du vin aux normes sanitaires. Les techniques utilisées pour la manipulation des raisins, du moût et du vin, le contrôle du processus de fermentation et de conservation viseront à obtenir des produits de la plus haute qualité, en maintenant les caractéristiques traditionnelles des types de vins protégés par cette appellation».

La modification a une incidence sur le point 3 «Pratiques œnologiques essentielles», paragraphe a) «Pratiques œnologiques» du cahier des charges et sur le point 5.1 «Pratique œnologique essentielle» du document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne relève d'aucun des critères définis à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques.

Motifs

Ces restrictions sont jugées inutiles car il a été constaté que la capacité maximale définie des fûts n'a pas d'incidence sur la qualité des vins de cette AOP, ni sur les autres conditions établies dans le point supprimé.

7.5. *Suppression de restrictions culturales*

Description

L'interdiction des conduites en treille élevées ou «latadas» traditionnelles, visées au paragraphe 1 des pratiques culturales, est supprimée.

La modification a une incidence sur le point 3 «Pratiques œnologiques essentielles», paragraphe c) «Pratiques culturales» du cahier des charges et sur le point 5.1 «Pratique culturale» du document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne relève d'aucun des critères définis à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques.

Motifs

Cette modification vise à inclure le système de conduite en treille élevée (qui est le système traditionnel de l'île, fréquemment observé dans les patios des exploitations viticoles), qui a été récemment rétabli après avoir été un temps abandonné. En effet, il a été constaté que les progrès de la viticulture moderne, les traitements adéquats et les cépages de l'appellation d'origine permettent d'obtenir des vins d'excellente qualité présentant les caractéristiques des vins de l'AOP «Gran Canaria».

7.6. *Amélioration de la dénomination de certains cépages*

Description

La dénomination de certains cépages est améliorée comme suit:

— la dénomination «Albillo» est remplacée par sa dénomination correcte, à savoir «Albillo Criollo»;

— la mention «Merenzao» est ajoutée à la dénomination principale du cépage «Tintilla»;

— la mention «Bruñal» est ajoutée à la dénomination principale du cépage «Baboso negro».

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne relève d'aucun des critères définis à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques.

Motifs

La demande de modifications est mise à profit pour apporter des corrections à la dénomination des cépages.

7.7. *Amélioration rédactionnelle de la partie consacrée au lien*

Description

Le point «Développement du lien par catégorie de vin» est ajouté afin de démontrer le lien pour chacune des quatre catégories de produits de la vigne bénéficiant de l'AOP.

Cette modification a une incidence sur le point 7 «Lien» du cahier des charges et sur le point 8 du document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne relève d'aucun des critères définis à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques. Elle n'annule pas le lien, il s'agit simplement d'améliorer la formulation employée.

Motifs

L'article 95, paragraphe 2, du règlement n° 1308/2013 relatif à l'organisation commune des marchés, impose, lorsqu'il existe plusieurs catégories de produits de la vigne, comme c'est le cas ici, de donner une explication détaillée confirmant le lien pour chaque catégorie des produits de la vigne concernés.

Cette modification vise donc à renforcer le lien et à se conformer à cette réglementation.

7.8. *Modifications des règles d'étiquetage*

Description

La référence à des unités géographiques plus petites dans l'étiquetage des vins est incluse dans le cahier des charges et les conditions de leur utilisation sont établies.

Les unités géographiques plus petites considérées correspondent à toutes les communes de l'île de Gran Canaria.

Pour que le nom d'une unité géographique plus petite puisse être mentionné sur l'étiquetage, le vin doit provenir exclusivement de raisins produits dans l'unité géographique plus petite concernée et il est obligatoire que son élaboration, son vieillissement le cas échéant, et sa mise en bouteille aient lieu en son sein.

Les mentions relatives à l'unité géographique plus petite doivent figurer en caractères de taille inférieure ou égale aux caractères utilisés pour indiquer la dénomination protégée «Gran Canaria».

En outre, les conditions d'utilisation de la mention traditionnelle «clásico», qui figurent au point 2 de la description des vins, sont déplacées ici, puisque lesdites conditions ont trait à l'étiquetage. La phrase suivante est donc insérée: «La mention "clásico" est réservée aux vins de raisins surmûris élaborés à partir des cépages Malvasías ou Moscatel dont la teneur en sucres résiduels est supérieure à 45 g/l.»

Cette modification a une incidence sur le point 8 «Dispositions applicables», paragraphe c) «Exigences supplémentaires», alinéa ii) «Dispositions complémentaires concernant l'étiquetage» du cahier des charges et sur le point 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

Il s'agit d'une modification standard qui concerne exclusivement l'étiquetage du produit et n'a pas d'incidence sur le produit lui-même, ni ne relève d'aucun des critères définis à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques.

Motifs

Cette modification est justifiée par la demande croissante, de la part des consommateurs, de connaître de l'origine spécifique des produits, ainsi que par le souhait des viticulteurs et des cavistes de mettre en valeur la zone de production ou de transformation, suivant le cas, tout en apportant davantage d'informations sur les étiquettes des vins.

La mention traditionnelle «clásico» apparaissant sur l'étiquette, les conditions de son utilisation se trouvent naturellement dans la rubrique consacrée à l'étiquetage.

7.9. *Mise à jour de certaines données*

Description

Les coordonnées de l'autorité de contrôle compétente sont mises à jour.

Cette modification a une incidence sur le point 9, paragraphe a) «Autorités ou organismes de contrôle» du cahier des charges. Le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne relève d'aucun des critères définis à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques.

Motifs

La modification du cahier des charges est mise à profit pour indiquer les nouvelles coordonnées de l'organisme de contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Gran Canaria

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. Vin mousseux

16. Vin de raisins surmûris

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. VIN — vin blanc et rosé

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins à la robe limpide et brillante. Un léger trouble est admis en fonction du type d'élaboration. Les vins blancs présentent une robe jaune paille pâle à dorée avec des reflets verdâtres à dorés; les vins rosés présentent une robe rose à rose vif avec des reflets violacés d'intensité faible à moyenne. Au nez et en bouche, les vins ont une intensité moyenne à très élevée; ils sont structurés, larges et persistants, avec une acidité fraîche et vive. Les vins doux offrent une certaine onctuosité; les blancs dégagent des arômes de fruits tropicaux, de banane, de poire, de pomme et d'agrumes, avec des notes de fenouil, d'anis, de tabac vert et florales; les rosés dégagent des arômes de fraise et de fruits rouges des bois, légèrement confits. Des notes reflétant d'autres types d'élaboration (terreuses, minérales, balsamiques) peuvent également apparaître.

(*) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 0,8

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. VIN — vin rouge

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins à la robe limpide et brillante. Un léger trouble est admis en fonction du type d'élaboration; la robe est rouge grenat, cerise, bigarreau rubis, avec des reflets allant de la gamme des violacés à des grenats; la couche est basse à élevée. Au nez et en bouche, les vins ont une intensité moyenne à très élevée; ils sont structurés, larges et persistants, avec une acidité fraîche et vive. Les vins doux offrent une certaine onctuosité; avec des arômes de fruits rouges et des notes de poivre, de tabac et de chocolat noir; des notes de clous de girofle, de réglisse, de vanille et de cannelle apparaissent après vieillissement. Des notes reflétant d'autres types d'élaboration (terreuses, minérales, balsamiques) peuvent également apparaître.

(*) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 0,8

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. VIN DE LIQUEUR

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin clair et brillant présentant une palette chromatique large, un nez moyennement intense à très intense, des arômes de raisins secs et de fruits surmûris avec des notes de fruits tropicaux, d'agrumes, de noix et de minéraux, une douceur persistante en bouche avec des notes de miel, une acidité fraîche et vive, et une structure équilibrée et persistante.

(*) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 0,8

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. VIN MOUSSEUX

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin clair et brillant. Un léger trouble est admis en fonction du type d'élaboration; la robe dépendra du type de cépage utilisé, et pourra présenter toute la gamme de tons des vins blancs, rouges et rosés; bulles fines à moyennes capables de former un chapelet et une couronne, nez frais avec des notes fruitées et florales, rappelant le vin de base, vin frais en bouche, présentant un bon équilibre entre acidité et douceur.

(*) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 0,8

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

5. VIN DE RAISINS SURMÛRIS

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin clair et brillant à la robe jaune pâle à doré avec des reflets verdâtres, d'intensité faible à moyenne; nez d'intensité moyenne à très élevée, arômes de fruits blancs mûrs ou passerillés, avec des touches de miel; en bouche, les arômes perçus au nez sont mis en évidence: acidité équilibrée, fraîche et vive, structure persistante, mettant en évidence sa douceur agréable et son onctuosité.

(*) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 14

— Acidité totale minimale: 4,5 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 0,8

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique œnologique essentielle

Les vendanges sont sélectives et les raisins doivent avoir un degré d'alcool minimum de 10 % vol. pour les cépages blancs, 11 % vol. pour les cépages rouges et 12 % vol. pour les cépages destinés à la production de vin de liqueur. Il convient d'appliquer des pressions appropriées pour que le rendement ne dépasse pas 72,5 litres de moût par 100 kg de raisins.

2. Restriction applicable à la fabrication du vin

Seuls les systèmes mécaniques qui n'endommagent pas les composants solides de la grappe peuvent être utilisés. L'utilisation de machines de broyage centrifuge et de presses continues est interdite. Lors de la production du vin, il est interdit de recourir à des pratiques consistant à préchauffer le raisin ou à chauffer les moûts ou les vins en présence du marc pour forcer l'extraction de la matière colorante.

3. Pratique culturale

Les systèmes de culture et les pratiques culturales choisis doivent permettre d'obtenir des vins de la plus haute qualité. La densité maximale à la plantation est de 5 000 pieds par hectare. Dans les systèmes de taille, le nombre maximal de bourgeons par pied et par hectare est déterminé par la «vocation de taille» de chaque cépage; pour les cépages Malvasía Blanca, Malvasía Rosada, Castellana Negra et Tintilla, la taille est longue, avec des rameaux à deux bourgeons et des baguettes de jusqu'à six bourgeons. L'irrigation est autorisée tout au long de l'année pour les nouvelles plantations, les replantations ou pendant les trois premières années. Elle est ensuite interdite entre la véraison et la récolte.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Cépages blancs

94,25 hectolitres par hectare

3. Cépages rouges

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Cépages rouges

87 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique est constituée par l'ensemble de l'île de Gran Canaria. La région du «Monte Lentiscal» est reconnue dans l'appellation pour ses valeurs historiques, son patrimoine ethnographique et sa tradition viticole. Elle est délimitée par la zone polygonale définie, décrite et représentée sous forme de carte dans l'annexe du décret législatif 1/2000, du 8 mai 2000, portant approbation du texte consolidé des lois sur l'aménagement du territoire et des espaces naturels des Canaries (BOC nº 60, du 15.05.00), articles C-14 et C-24, dans les communes de Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida et Telde.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Vins (blancs, rouges et rosés)*

La culture des vignes est présente sur l'ensemble de l'île de Gran Canaria, sur des parcelles de sols volcaniques présentant des compositions très variées. La gamme des sols va des plus arides, durs et basaltiques, formés par d'anciennes éruptions, aux sols très meubles formés de lapilli (*picón*), en passant par les terres argileuses d'origine volcanique. Cette diversité influence directement les pratiques viticoles et donc les productions.

La vigne est cultivée du littoral jusqu'aux sommets, dans des parcelles de petite et moyenne taille, en terrasse ou sur des pentes de combes modérément à très abruptes, présentant différentes orientations. Cette disposition donne lieu à une mosaïque de cultures influencées par divers facteurs environnementaux et des microclimats variés. La richesse des cépages locaux, associée à des techniques viticoles manuelles, permet de produire des vins aux caractéristiques uniques, facilement reconnaissables et identifiables.

La combinaison de ces facteurs confère aux vins blancs une intensité aromatique marquée et une acidité équilibrée, offrant de la fraîcheur et une bonne persistance. La minéralité des sols volcaniques ajoute de la complexité et de la profondeur, tandis que l'intervention humaine dans la sélection des cépages et les pratiques œnologiques contribue à définir le profil aromatique de ces vins. Les vins rouges présentent une structure solide, avec des tanins bien intégrés qui leur confèrent du corps et une bonne longévité. D'un point de vue aromatique, ils déploient un large éventail de nuances en fonction du cépage et du processus de vieillissement. Ils se caractérisent par leur persistance en bouche, résultat à la fois du terroir et des techniques de vinification. Les vins rosés se distinguent par leur équilibre entre fraîcheur et acidité. La combinaison des cépages et les conditions climatiques confèrent à ces vins une structure délicate mais persistante.

8.2. *Vin de liqueur*

La production des vins de liqueur sur l'île de Gran Canaria bénéficie de la diversité des microclimats qui la caractérisent. L'exposition au soleil, favorisée par l'orographie et l'orientation des vignobles, permet une maturation uniforme du raisin. Au cours de ce processus, les grappes sont exposées à un rayonnement solaire intense, ce qui renforce leur concentration en sucres et en arômes. L'utilisation d'alcool vinique dans l'élaboration permet d'obtenir des vins présentant une forte intensité aromatique et un caractère doux mais équilibré, avec une bonne persistance en bouche. Ces vins reflètent à la fois la richesse des cépages et la tradition vitivinicole de la région.

8.3. *Vin mousseux*

Le climat tempéré, dominé par les alizés et les courants chauds en provenance du continent africain, rend possible un long cycle végétatif. Cela permet une maturation prolongée, dont le résultat est un raisin présentant un excellent équilibre entre acidité et taux de sucre. Les vins mousseux ainsi obtenus se caractérisent par une structure vive et persistante, avec des bulles fines et bien intégrées.

8.4. *Vin de raisins surmûris*

Les conditions climatiques de l'île de Gran Canaria, qui bénéficie d'un nombre élevé d'heures d'ensoleillement par an et de températures constantes, favorisent la surmaturation des raisins sur le cep. La configuration et l'orientation des vignobles permettent d'optimiser l'exposition au soleil, afin que les raisins puissent se charger en sucres tout en conservant une acidité équilibrée. Ces vins se distinguent par leur profil sucré, dans lequel l'équilibre entre douceur et fraîcheur fait ressortir la complexité du produit final.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale.

Types de conditions supplémentaires:

conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

la mise en bouteille des vins protégés par l'appellation d'origine protégée «Gran Canaria» doit être réalisée exclusivement dans les caves inscrites au registre des caves du conseil régulateur.

Cadre juridique:

dans la législation nationale.

Types de conditions supplémentaires:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

l'étiquette principale doit obligatoirement porter la dénomination «Denominación de Origen Gran Canaria» et, le cas échéant, «Monte Lentiscal», sous réserve que le raisin utilisé pour l'élaboration en soit entièrement issu. Les unités géographiques plus petites suivantes peuvent être mentionnées dans l'étiquetage des vins de l'appellation d'origine protégée «Gran Canaria»: 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 et Vega de San Mateo. Le nom de la commune peut être utilisé uniquement si 100 % des raisins proviennent de parcelles situées sur son territoire et si les vins sont élaborés, vieillis (le cas échéant) et mis en bouteille dans des caves situées sur ladite commune. Sur l'étiquette de ces vins, les mentions relatives à l'unité géographique plus petite doivent figurer en caractères de taille inférieure ou égale aux caractères utilisés pour indiquer la dénomination protégée «Gran Canaria».

La mention «clásico» est réservée aux vins de raisins surmûris élaborés à partir des cépages Malvasías ou Moscatel et dont la teneur en sucres résiduels est supérieure à 45 g/l.

Les indications «cosecha», «añada» ou «vendimia» s'appliquent aux vins issus à 85 % au moins de la variété mentionnée. Le nom du cépage peut être utilisé uniquement s'il est issu à 100 % de la variété mentionnée.

Lien vers le cahier des charges

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