C/2025/4097

21.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4097)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Gran Canaria”

PDO-ES-A0112-AM02 – 23.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Gran Canaria”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjena je standardna jer se njome ne mijenjanju, brišu ili dodaju kategorije proizvoda od vinove loze i ne pripada izmjenama utvrđenima u članku 24. stavku 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

7.1. *Poboljšan tekst opisa vina*

Opis:

Lokalni izrazi za različite obuhvaćene vrste vina zamjenjuju se izrazima koji im pravno odgovaraju, tj. kategorijom odgovarajućeg proizvoda od vinove loze, kako je utvrđeno u dijelu II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Stoga se „bijelo”, „ružičasto” i „crveno” zamjenjuju kategorijom 1., tj. „vino”, a „klasično slatko vino” zamjenjuje se kategorijom 16., tj. „vino od prezrelog grožđa”. Svi su ti nazivi navedeni pod novim naslovom „2.1. Kategorije”.

Osim toga, zahtjevi za proizvodnju pjenušavih vina i vina od prezrelog grožđa izbrisani su jer ne pripadaju u taj dio teksta. Tekst o pjenušavim vinima ne premješta se u novi odjeljak teksta, što će biti objašnjeno u sljedećoj izmjeni.

Izmjena se odnosi na odjeljak 2. „Opis proizvoda” u specifikaciji proizvoda. Ne utječe na jedinstveni dokument jer je on već sadržavao relevantne kategorije vina.

Izmjena je standardna jer se njome ne mijenjanju, brišu ili dodaju kategorije proizvoda od vinove loze i ne pripada izmjenama utvrđenima u članku 24. stavku 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

U skladu s dijelom II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 mora se uključiti odjeljak „Kategorija” jer se člankom 94. stavkom 1. točkom (b) te uredbe utvrđuje da specifikacija proizvoda mora sadržavati kategorije proizvoda od vinove loze obuhvaćene ZOI-jem. Slično tome, prema članku 95. stavku 1. točki (e) te uredbe isti odjeljak mora se uključiti u jedinstveni dokument, ali ga on već sadržava, pa ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7.2. *Izmjene zahtjeva u pogledu proizvodnje za pjenušava vina*

Opis

Uklonjena su dva ograničenja:

— Proizvodnja bijelog vina bila je dopuštena samo od bijelih sorti. Sad se dopušta proizvodnja te kategorije vina i od sorti crnog grožđa navedenih u specifikaciji.

— Za proizvodnju pjenušavih vina bila je dopuštena samo tradicionalna metoda. Sad se za tu kategoriju dopuštaju drugi postupci proizvodnje, pod uvjetom da se primjenjuju metode koje su odobrene ili dopuštene općim pravilima.

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (b) „Opis vina” u specifikaciji proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer ne pripada izmjenama utvrđenima člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

Na zemljopisnom području ZOI-ja postojala je praksa proizvodnje pjenušavih vina od bijelih i crnih sorti. Međutim, pjenušavo vino proizvedeno od crnih sorti nije bilo obuhvaćeno ZOI-jem jer za njime nije postojala velika potražnja među kupcima. Vinarije su proizvodile samo simbolične količine i nisu ih stavljale na tržište.

Budući da se potražnja za pjenušavim vinima od crnih sorti znatno povećala zbog novih potrošačkih navika, namjera je uključiti i ta vina.

Istodobno, tehnološkim napretkom olakšane su i unaprijeđene metode proizvodnje pjenušavih vina. Stoga je uklonjeno i ograničenje kojim je bila dopuštena samo tradicionalna metoda proizvodnje, čime su se otvorile druge metode proizvodnje.

7.3. *Poboljšan opis organoleptičkih svojstava*

Opis

Neka vina bilo je teško identificirati na temelju opisa organoleptičkih svojstava u specifikaciji, pa je on izmijenjen.

Izmjena tih organoleptičkih svojstava ne podrazumijeva znatnu promjenu jer vina i dalje zadržavaju prepoznatljiva svojstva ZOI-ja „Gran Canaria”.

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (b) „Organoleptička svojstva” u specifikaciji proizvoda i točku 4. „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu.

Izmjena je standardna jer ne pripada izmjenama utvrđenima člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

Sve više vinarija proizvodi vina uz minimalnu intervenciju. Tako proizvedena vina ne razlikuju se znatno po organoleptičkim svojstvima, ali ih je potrebno ponovno definirati.

Ova izmjena obuhvaća svojstva vina proizvedenih uz minimalnu intervenciju, za kojima je trenutačno velika potražnja zbog društvene osviještenosti o potrošnji ekološki prihvatljivih proizvoda, uz što manje nepotrebnog otpada i u skladu s tradicionalnim praksama. Te su se prakse već provodile na zaštićenom zemljopisnom području, ali nisu bile opisane u specifikaciji.

7.4. *Izbrisana su enološka ograničenja*

Opis

Izbrisana su ograničenja vrsti posuda i najvećeg kapaciteta posuda za preradu te druga ograničenja iz točke 2. podtočke (a) „Enološki postupci”. Izbrisani tekst glasi:

„2. Vino se proizvodi u posudama ili spremnicima od nehrđajućeg čelika i hrastovim bačvama najvećeg kapaciteta 225 litara, kao i u posudama od staklenih vlakana za upotrebu u prehrambenoj industriji te posudama od betona koji su s unutarnje strane prevučene epoksidnom smolom za upotrebu u prehrambenoj industriji, čime se osiguravaju zdrava vina. Tehnike za obradu grožđa, mošta i vina te kontrola postupka fermentacije i konzerviranja doprinose proizvodnji vina najviše kvalitete i očuvanju tradicionalnih svojstava vrsta vina obuhvaćenih ovom oznakom.”

To se odnosi na odjeljak (a) „Enološki postupci” pod točkom 3. „Posebni enološki postupci” u specifikaciji proizvoda i točku 5.1. „Posebni enološki postupci” u jedinstvenom dokumentu.

Izmjena je standardna jer ne pripada izmjenama utvrđenima člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

Ta se ograničenja smatraju nepotrebnima jer se pokazalo da utvrđeni najveći kapacitet bačvi ne utječe na kvalitetu vina obuhvaćenih ovim ZOI-jem niti na druge uvjete utvrđene u točki koja je izbrisana.

7.5. *Izbrisana su ograničenja u pogledu uzgoja*

Opis

Briše se zabrana tradicionalnih visokih brajdi koje se lokalno nazivaju „latadas” iz odjeljka 1. „Prakse uzgoja”.

To se odnosi na odjeljak (c) „Prakse uzgoja” pod točkom 3. „Posebni enološki postupci” u specifikaciji proizvoda i odjeljak „Prakse uzgoja” u točki 5.1. u jedinstvenom dokumentu.

Izmjena je standardna jer ne pripada izmjenama utvrđenim člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

Svrha je te izmjene uključiti sustav „visokih brajdi” (tradicionalni sustav na otoku koji se često viđa u dvorištima vinarija), koji je prethodno ukinut. Taj je sustav sada ponovno uspostavljen jer se pokazalo da se uz pažljivu primjenu novih spoznaja u modernom vinogradarstvu i sorti obuhvaćenih oznakom izvornosti proizvode vrlo kvalitetna vina s tipičnim svojstvima ZOI-ja „Gran Canaria”.

7.6. *Poboljšanje naziva određenih sorti*

Opis

Nazivi nekih sorti poboljšani su kako slijedi:

— naziv „Albillo” ispravljen je u ispravni naziv, koji glasi „Albillo Criollo”,

— nazivu „Tintilla” kao glavni naziv dodan je „Merenzao” i

— nazivu „Baboso Negro” kao glavni naziv dodan je „Bruñal”.

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije proizvoda i točku 7. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer ne pripada izmjenama utvrđenim člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

Iskorištena je prilika da se isprave nazivi sorti.

7.7. *Poboljšanja teksta odjeljka o povezanosti*

Opis

Dodaje se točka „Razvoj povezanosti po kategoriji vina” kako bi se dokazala povezanost za svaku od četiriju kategorija vina obuhvaćenih ZOI-jem.

To utječe na točku 7. „Povezanost” u specifikaciji proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer ne pripada izmjenama utvrđenim člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla. Odjeljak o povezanosti nije izbrisan, već je poboljšan njegov tekst.

Razlozi:

U skladu s člankom 95. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda, ako postoje različite kategorije proizvoda od vinove loze, kao što je to ovdje slučaj, pojedinosti o povezanosti dokazuju se za svaku kategoriju predmetnih proizvoda od vinove loze.

Ovom je izmjenom stoga dorađen odjeljak o povezanosti kako bi ga se uskladilo sa zakonodavstvom.

7.8. *Izmjene pravila o označivanju*

Opis

U specifikaciju je uključeno upućivanje na manje zemljopisne jedinice na etiketi vina i utvrđeni su uvjeti za njihovo navođenje.

Manje zemljopisne jedinice koje se ovdje razmatraju su sve općine na otoku Gran Canaria.

Navođenje naziva manje zemljopisne jedinice na etiketi dopušteno je samo ako je vino proizvedeno isključivo od grožđa proizvedenog na području te jedinice. Vino se također mora proizvoditi, dozrijevati (ako je primjenjivo) i puniti u boce na području te zemljopisne jedinice.

Nazivi manjih zemljopisnih jedinica ne smiju biti otisnuti većim slovima od onih kojima je otisnuta zaštićena oznaka „Gran Canaria”.

Osim toga, uvjeti za navođenje tradicionalnog izraza „Clásico” u odjeljku 2. o opisu vina premješteni su ovamo jer se to pitanje odnosi na označivanje. Dodaje se sljedeća rečenica: „Izraz‚Clásico’ ograničen je na vina od prezrelog grožđa proizvedena od sorti Malvasía ili Moscatel koja sadržavaju više od 45 g/l neprevrelog šećera.”

Izmjena se odnosi na točku 8. o primjenjivim odredbama u specifikaciji proizvoda, točku (c) „Dodatni zahtjevi”, odjeljak ii. „Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje” i točku 9. jedinstvenog dokumenta „Ostali bitni uvjeti”.

Riječ je o standardnoj izmjeni koja utječe samo na označivanje proizvoda, a ne na sam proizvod, te ne pripada izmjenama utvrđenim člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

Izmjena je opravdana zbog sve većeg interesa potrošača da se informiraju o točnom podrijetlu proizvoda i da na etiketi vina bude navedeno više informacija, kao i zahtjeva vinogradara i vinara koji žele istaknuti područje na kojem se uzgaja vinova loza ili proizvodi vino, ako je primjenjivo.

Uvjeti za navođenje tradicionalnog izraza „Clásico” moraju biti opisani u pravilima o označivanju.

7.9. *Ažuriranje nekih točaka*

Opis

Ažuriranje podataka za kontakt nadležnog kontrolnog tijela

To se odnosi na točku 9. podtočku (a) „Tijela ili kontrolna tijela” u specifikaciji proizvoda. Ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer ne pripada izmjenama utvrđenima člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

Pri izmjeni specifikacije proizvoda ažurirani su podaci za kontakt kontrolnog tijela, koji su se promijenili.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Gran Canaria

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Pjenušavo vino

16. Vino od prezrelog grožđa

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. VINO – bijelo i ružičasto vino

KRATAK OPIS

Vina su bistra i svijetla. Dopuštena je određena razina zamućenosti ovisno o vrsti proizvodnje. Bijela vina blijede su slamnatožute do zlatnožute boje s tonovima koji mogu varirati od zelenkastih do zlatnih. Ružičasta vina variraju od ružičaste do svijetloružičaste boje s ljubičastim tonovima niskog do srednjeg intenziteta. Okus i miris srednjeg su do vrlo visokog intenziteta, strukturirani, puni i postojani, sa svježom i živahnom kiselošću, a ako su vina slatka, odlikuju se određenom razinom punoće. Bijela vina imaju arome tropskog voća, banane, kruške, jabuke i agruma, s notama komorača, anisa, zelenog duhana i cvjetnih nota, dok ružičasta vina imaju blago kandirane arome jagode i crvenog šumskog voća. Mogu se pojaviti i note iz drugih vrsta proizvodnje (zemljane, mineralne i balzamične note).

(*) Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 0,8

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. VINO – crno vino

KRATAK OPIS

Vina su bistra i svijetla. Dopuštena je određena razina mutnoće ovisno o vrsti proizvodnje. Boja: granatno crvena, boja trešnje, rubin crvena, s nizom nijansi koje se kreću od ljubičaste do granatne, intenzitet varira od blijedog do tamnog. Okus i miris srednjeg su do vrlo visokog intenziteta, strukturirani, puni i postojani, sa svježom i živahnom kiselošću, a ako su vina slatka, odlikuju se određenom razinom punoće. Imaju arome crvenog voća i note papra, duhana i tamne čokolade. U odležanim vinima „Crianza” prisutne su note klinčića, slatkog korijena, vanilije i cimeta. Mogu se pojaviti i note iz drugih vrsta proizvodnje (zemljane, mineralne i balzamične note).

(*) Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 0,8

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. LIKERSKO VINO

KRATAK OPIS

Vino je bistro i svijetlo. Moguć je širok spektar boja. Miris je srednje intenzivan do vrlo intenzivnog, s aromama suhog i prezrelog voća te tropskog voća, agruma, orašastih plodova i mineralnih nota. Okus je sladak i dugotrajan, s notama meda, svježom i živahnom kiselošću, uravnoteženošću i postojanošću.

(*) Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 0,8

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. PJENUŠAVO VINO

KRATAK OPIS

Vino je bistro i svijetlo. Dopuštena je određena razina zamućenosti ovisno o vrsti proizvodnje. Boja ovisi o vrsti grožđa od kojeg se vino proizvodi i obuhvaća cijeli raspon tonova koji su prisutni u bijelim, crnim i ružičastim vinima. Prisutni su mjehurići, od sitnih do srednje velikih, koji mogu formirati lančić ili pjenu. Miris je svjež, a posebno se ističu voćne i cvjetne note koje potječu od baznog vina. Okus je svjež, uz ravnotežu kiselosti i slatkoće.

(*) Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 0,8

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

5. VINO OD PREZRELOG GROŽĐA

KRATAK OPIS

Vino je bistro i svijetlo te varira od blijedožute do zlatnožute boje niskog do srednjeg intenziteta, sa zelenkastim nijansama. Miris je srednje intenzivan do vrlo intenzivnog, s aromama zrelog ili sušenog bijelog voća i suptilnim naznakama melase. U okusu se ističu arome koje su prisutne i u mirisu: uravnotežena, svježa i živahna kiselost, s dugotrajnim završnim okusom koji naglašava njihovu ugodnu slatkoću i punoću.

(*) Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 14

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 0,8

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Posebni enološki postupak

Grožđe se mora brati selektivno i mora imati alkoholnu jakost od najmanje 10 % vol. za bijele sorte, 11 % vol. za crne sorte i 12 % vol. za sorte namijenjene proizvodnji likerskih vina. Preša se pod odgovarajućim pritiskom kako prinos ne bi bio veći od 72,5 l mošta na 100 kg grožđa.

2. Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Mogu se koristiti samo mehanički sustavi koji ne oštećuju čvrste dijelove grozdova. Zabranjena je upotreba centrifugalnih muljača i kontinuiranih preša. U proizvodnji nisu dopuštene prakse koje obuhvaćaju predgrijavanje grožđa ili grijanje mošta ili vina uz prisutnost komine radi poticanja ekstrakcija tvari za bojenje.

3. Postupak uzgoja

Moraju se primjenjivati sustavi i prakse uzgoja kojima se postiže najbolja kvaliteta. Najveća gustoća sadnje vinove loze iznosi 5 000 trsova po hektaru. U sustavima rezidbe najveći broj pupova po biljci i hektaru određuje se ovisno o tome kako rezidba utječe na svaku pojedinu sortu. Sorte Malvasía Blanca, Rosada, Castellana Negra i Tintilla obrezuju se metodom dugačke rezidbe, s krakovima s dva pupa i reznicima od najviše šest pupova. Navodnjavanje se može provoditi tijekom cijele godine u slučaju nove sadnje, ponovne sadnje ili tijekom prve tri godine, ali i nakon toga, osim u razdoblju od šaranja do berbe.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Sorte bijelog grožđa

13 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Sorte bijelog grožđa

94,25 hektolitara po hektaru

3. Sorte crnog grožđa

12 000 kilograma grožđa po hektaru

4. Sorte crnog grožđa

87 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Cijeli otok Gran Canaria. Okrug „Monte Lentiscal” priznat je pod oznakom zbog svoje povijesne vrijednosti, etnografske baštine i vinogradarske tradicije. Razgraničen je graničnom crtom definiranom i opisanom u pisanom obliku i na karti u Prilogu Zakonodavnoj uredbi 1/2000 od 8. svibnja 2000. o odobravanju pročišćenog teksta zakona kojima se uređuje područje Kanarskih otoka i prirodnih područja Kanarskih otoka (Službeni list Kanarskih otoka, br. 60 od 15.5.2000.), naslovi C-14 i C-24, na području Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida i Telde.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Vina (bijela, crna i ružičasta)*

Vinova loza uzgaja se na cijelom otoku Gran Canaria na parcelama s vulkanskim tlima različitih sastava. Tla su raznolika, od najsušnijih, tvrdih i bazaltnih tala koja su nastala drevnim erupcijama do vrlo rahlih, pepeljavih tala koja tvore lapili (vulkanski pepeo) i tala vulkanskog podrijetla bogatih glinom. Ta raznolikost izravno utječe na vinogradarske prakse, a time i na samu proizvodnju.

Vino se uzgaja na području od obale do najvišeg vrha, na malim i srednjim parcelama na terasama ili padinama klanaca umjerenih do strmih nagiba i raznih položaja. Tako nastaje pravi mozaik usjeva na koje utječu različiti okolišni i mikroklimatski čimbenici. Bogatstvo lokalnih sorti, u kombinaciji s ručnim tehnikama proizvodnje vina, omogućuje proizvodnju vina jedinstvenih i lako prepoznatljivih svojstava.

Zbog kombinacije tih čimbenika nastaju bijela vina iznimnog aromatskog intenziteta i uravnotežene kiselosti, što im daje svježinu i dugotrajnost. Njihova složenost i dubina posljedica su mineralnosti vulkanskih tala, a ljudska intervencija u odabiru sorti i enološkim postupcima doprinosi definiranju aromatskog profila vina. Crna vina imaju čvrstu strukturu s dobro integriranim taninima koji im daju punoću i dugotrajnost. Aromatična su i razvijaju širok raspon suptilnih nijansi koje ovise o sorti i postupku odležavanja. Njihova postojanost u ustima jedno je od njihovih karakterističnih obilježja koja odražavaju teroar i tehnike proizvodnje vina. Ružičasta vina ističu se po ravnoteži svježine i kiselosti. Kombinacija sorti i okolne klime tim vinima daje nježnu, ali postojanu strukturu.

8.2. *Likersko vino*

Na proizvodnju likerskih vina na otoku Gran Canaria povoljno utječe raznolika mikroklima koja je svojstvena tom otoku. Izloženost suncu, ovisno o terenu i orijentaciji vinograda, omogućuje ravnomjerno dozrijevanje grožđa. Tijekom tog procesa grozdovi su u velikoj mjeri izloženi sunčevu zračenju, čime se povećava koncentracija šećera i aroma. Upotrebom rakije od grožđa u proizvodnji dobivaju se vina izraženog aromatskog intenziteta, koja su slatka, ali i uravnotežena, uz znatnu postojanost okusa. Ta vina odražavaju bogatstvo sorte i vinogradarsku tradiciju regije.

8.3. *Pjenušavo vino*

Umjerena klima, kojom dominiraju pasati i tople struje s afričkog kontinenta, pogoduje dugom ciklusu rasta. To omogućuje postupno dozrijevanje grožđa, što dovodi do izvrsne ravnoteže između kiselosti i šećera. Tako nastaju pjenušava vina živahne i postojane strukture s finim i dobro integriranim mjehurićima.

8.4. *Vino od prezrelog grožđa*

Klimatski uvjeti otoka Gran Canaria, koji ima velik broj sunčanih sati godišnje i stalne temperature, pogoduju prezrijevanju grožđa na trsu. Rasporedom i orijentacijom vinograda optimizira se izloženost suncu, što omogućuje koncentriranje šećera u grožđu i održavanje uravnotežene kiselosti. Ta su vina prepoznatljiva po slatkom profilu, pri čemu je složenost konačnog proizvoda naglašena ravnotežom između slatkoće i svježine.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta

Vina obuhvaćena zaštićenom oznakom izvornosti „Gran Canaria” moraju se puniti u boce isključivo u vinarijama upisanima u odgovarajući registar vinarija Regulatornog odbora.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta

Na glavnoj etiketi mora biti naveden naziv „Denominación de Origen Gran Canaria” a prema potrebi može biti navedeno i „Monte Lentiscal”, pod uvjetom da grožđe od kojeg je vino proizvedeno u cijelosti potječe iz tog okruga. Na etiketi vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Gran Canaria” mogu se navesti i sljedeće manje zemljopisne jedinice: 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 i Vega de San Mateo. Općina se može navesti samo ako 100 % grožđa potječe s parcela koje se nalaze u toj općini, a vino se proizvodi, dozrijeva (ako je primjenjivo) i puni u boce u vinarijama u istoj općini. Na etiketama tih vina nazivi manjih zemljopisnih jedinica ne smiju biti otisnuti većim slovima od onih kojima je otisnuta zaštićena oznaka „Gran Canaria”.

Izraz „Clásico” ograničen je na vina od prezrelog grožđa od sorti Malvasía ili Moscatel s više od 45 g/l neprevrelog šećera.

Godina berbe grožđa može se navesti samo ako najmanje 85 % grožđa od kojeg je vino proizvedeno potječe od te berbe. Naziv sorte može se navesti samo ako vino sadržava 100 % grožđa te sorte.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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