C/2025/4097

2025.7.21.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4097)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Gran Canaria”

PDO-ES-A0112-AM02 – 2025.4.23.

1. **A termék elnevezése**

„Gran Canaria”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium. Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez egy standard módosítás, mivel nem a szőlőből készült termékek valamely kategóriájának megváltoztatásából, törléséből vagy hozzáadásából áll, és a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott módosítástípusok egyikébe sem tartozik.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

7.1. *A borok leírása megfogalmazásának javítása*

Leírás:

Az oltalom hatálya alá tartozó különböző bortípusokra való helyi hivatkozásmódok helyébe az azoknak jogi szempontból megfelelő kifejezések – azaz a kapcsolódó, szőlőből készült termékek kategóriái – kerülnek, a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról szóló 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében foglaltak szerint.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Így a „fehér”, a „rozé” és a „vörös” helyébe az 1. kategória („Bor), a „klasszikus édes bor” helyébe pedig a 16. kategória („túlérett szőlőből készült bor”) lép. Mindezek felsorolása egy új, „2.1. kategóriák” címsor alatt található.

Ezenfelül törölték a pezsgőkre és a túlérett szőlőből készült borokra vonatkozó előállítási követelményeket, mivel ezeket nem a szöveg ezen részében kell szerepeltetni. A pezsgők esetében ezek nem kerülnek át a szöveg új szakaszába, amint az a következő módosításban kifejtésre kerül.

Ez a módosítás a termékleírásnak „A bor leírása” című 2. szakaszát érinti. Nem érinti az egységes dokumentumot, mivel ez a dokumentum már tartalmazta a releváns borkategóriákat.

Ez egy standard módosítás, mivel nem a szőlőből készült termékek valamely kategóriájának megváltoztatásából, törléséből vagy hozzáadásából áll, és a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott módosítástípusok egyikébe sem tartozik.

Indokolás:

Az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. része értelmében szerepeltetni kell a „Kategória” című szakaszt, mivel ugyanezen rendelet 94. cikke (1) bekezdésének b) pontja rögzíti, hogy a termékleírásnak tartalmaznia kell az OEM-mel ellátott, szőlőből készült termékek kategóriáit. A rendelet 95. cikke (1) bekezdésének e) pontja szintén előírja, hogy ezt az egységes dokumentumnak tartalmaznia kell, bár az utóbbi követelmény már teljesült, ezért ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7.2. *A pezsgők előállítási követelményeinek módosítása*

Leírás

A következő két korlátozást törölték:

— A kizárólag fehér fajtákból történő pezsgőkészítésre vonatkozó korlátozást, amely lehetővé teszi, hogy ezt a borkategóriát a termékleírásban felsorolt vörös szőlőfajtákból is elő lehessen állítani.

— A pezsgő-előállítás hagyományos módszerre való korlátozását, amely e kategória esetében lehetővé tesz más előállítási gyakorlatokat, feltéve, hogy a módszerek az általános szabályok alapján jóváhagyott vagy engedélyezett módszerek.

Ez a módosítás érinti a termékleírás 2. pontjának „A bor leírása” című b) alpontját, de nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott módosítástípusok egyikébe sem tartozik.

Indokolás:

Az OEM földrajzi területén fehér és vörös fajtákból is előállítottak pezsgőt. A vörös fajtákból készült pezsgőre azonban nem terjedt ki az OEM oltalma, mivel csekély volt a fogyasztói kereslet. A pincészetek csak jelképes mennyiségeket készítettek, amelyeket nem hoztak forgalomba.

Az új fogyasztási szokások jelentős keresletet eredményeztek a vörös fajtákból készült pezsgők iránt, ezért a jelenlegi kereslet fényében a cél e pezsgők termékleírásba történő felvétele.

Ugyanakkor a technológiai fejlődés elősegítette és javította a pezsgők előállítási módszereit. Így megszűnt a hagyományos módszerrel történő előállításra vonatkozó korlátozás is, ami lehetővé tett más előállítási módszereket.

7.3. *Tökéletesített érzékszervi leírás*

Leírás

Az érzékszervi leírást tökéletesítették, mivel egyes borokat nehezen lehetett azonosítani a módosított termékleírásban szereplő leírásokkal.

Ezen érzékszervi jellemzők módosítása nem jár jelentős változtatással, mivel a borok továbbra is megőrzik a „Gran Canaria” OEM sajátos jellemzőit.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjának „Érzékszervi jellemzők” című b) szakaszát és az egységes dokumentumnak „A bor leírása” című 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott módosítástípusok egyikébe sem tartozik.

Indokolás:

Egyre több pincészet állít elő kevés beavatkozással borokat. Az így előállított borok nem térnek el jelentősen az érzékszervi jellemzőik tekintetében, de azokat újra meg kell határozni.

Ez a módosítás a kevés beavatkozással előállított borok jellemzőire vonatkozik, amelyek iránt jelenleg nagy a kereslet a kevés felesleges hulladék képződésével és hagyományos gyakorlatok alkalmazásával készült környezetbarát termékek fogyasztásával kapcsolatos társadalmi tudatosság miatt. Ezeket a gyakorlatokat az oltalom alatt álló földrajzi területen már alkalmazták, de a termékleírás nem ismertette.

7.4. *A borászati korlátozásokat törölték*

Leírás

A tartálytípusra és a feldolgozás során használt tartályok maximális űrtartalmára vonatkozó korlátozásokat, valamint a 2. pont „Borászati eljárások” című a) alpontjában szereplő egyéb korlátozásokat törölték. A törölt szöveg a következő:

„2. Az előállítás legfeljebb 225 liter űrtartalmú rozsdamentes acél tartályokban vagy tárolóedényekben és tölgyfahordókban, továbbá élelmiszerhez történő felhasználásra szánt üvegszálas tartályokban, valamint betonból készült tartályokban történik, amelyek belső felületén kifejezetten élelmiszerhez történő felhasználásra szánt epoxigyanta-bevonat található, ami egészséges borokat biztosít. A szőlő, a must és a bor kezelése során alkalmazott technikák, valamint az erjesztési és a tartósítási folyamat szabályozása fellendíti a legkiválóbb minőségű borok előállítását, az ezen eredetmegjelöléssel ellátott bortípusok hagyományos jellemzőinek megőrzése mellett.”

Ez a módosítás a termékleírás „Konkrét borászati eljárások” című 3. pontjának „Borászati eljárások” című a) alpontját, valamint az egységes dokumentum „Konkrét borászati eljárások” című 5.1. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott módosítástípusok egyikébe sem tartozik.

Indokolás:

Ezek a korlátozások szükségtelennek minősülnek, mivel kiderült, hogy a hordók meghatározott maximális űrtartalma sem az ezen OEM-mel ellátott borok minőségét, sem a törölt pontban foglalt egyéb feltételeket nem befolyásolja.

7.5. *A művelési korlátozásokat törölték*

Leírás

A „Művelési gyakorlatok” című 1. szakaszban említett, „ladatas” helyi néven ismert hagyományos magas lugasok tilalmát törölték.

Ez a módosítás a termékleírás „Konkrét borászati eljárások” című 3. pontjának „Művelési gyakorlatok” című c) szakaszát, valamint az egységes dokumentum 5.1. pontjának „Művelési gyakorlatok” című szakaszát érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott módosítástípusok egyikébe sem sorolták be.

Indokolás:

E módosítás célja, hogy bekerüljön a termékleírásba a megszüntetett „magas lugasrendszer” (a szigeten alkalmazott hagyományos rendszer, amely gyakran látható a pincészetek udvarán). Ezt a rendszert mára visszaállították, mivel kiderült, hogy – a modern szőlőtermesztés fejlődésének körültekintő alkalmazása, valamint az eredetmegjelölés oltalma alá tartozó fajták mellett – a „Gran Canaria” OEM tipikus jellemzőivel rendelkező, kiváló minőségű borok készülnek.

7.6. *Egyes fajták elnevezésének javítása*

Leírás

Egyes fajták elnevezését a következőképpen javították:

— az „Albillo” elnevezést az igazi nevére, „Albillo Criollo”-ra helyesbítették,

— a szöveg kiegészült a „Merenzao” elnevezéssel a „Tintilla” fő elnevezéseként,

— a szöveg kiegészült a „Bruñal” elnevezéssel a „Baboso Negro” fő elnevezéseként.

Ez a módosítás a termékleírás 6. pontját és az egységes dokumentum 7. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott módosítástípusok egyikébe sem sorolták be.

Indokolás:

Megragadták a lehetőséget a fajtanevek helyesbítésére.

7.7. *A kapcsolatra vonatkozó szakasz szövegezésének javítása*

Leírás

A szöveg kiegészült „A kapcsolat kifejtése borkategóriánként” című ponttal az OEM oltalma alá tartozó négy borkategória közötti kapcsolat bizonyítása érdekében.

Ez a módosítás a termékleírás 7. pontját („Kapcsolat”) és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott módosítástípusok egyikébe sem sorolták be. A kapcsolatot nem törölték; inkább a szövegezését javították.

Indokolás:

A mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról szóló 1308/2013/EU rendelet 95. cikkének (2) bekezdése szerint a szőlőből készült termékek több kategóriája esetén – mint jelen esetben is – a kapcsolatot igazoló adatokat valamennyi érintett, szőlőből készült termékkategória vonatkozásában külön-külön bizonyítani kell.

Ez a módosítás tehát megerősíti a kapcsolatot, ezáltal a jogszabályoknak megfelelővé teszi.

7.8. *A címkézési szabályokat érintő változások*

Leírás

A termékleírásba bekerült, hogy a borok címkézésén hivatkozni kell a kisebb földrajzi egységekre, valamint meghatározták a használatukra vonatkozó feltételeket.

Az itt figyelembe vett kisebb földrajzi egységek alatt Gran Canaria mindegyik települése értendő.

Ahhoz, hogy a címkén fel lehessen tüntetni a kisebb földrajzi egység nevét, a bor kizárólag az adott kisebb földrajzi egységben termelt szőlőből készülhet. Az előállítást, adott esetben az érlelést, valamint a palackozást szintén a földrajzi egységen belül kell végezni.

A kisebb földrajzi egységre való hivatkozásokat a „Gran Canaria” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez használt betűknél nem nagyobb betűkkel kell feltüntetni.

Ezenfelül a borok leírásáról szóló 2. szakaszban szereplő „Clásico” hagyományos kifejezés használatára vonatkozó feltételek ide kerültek át, mivel címkézési kérdésről van szó. A szöveg így a következő mondattal egészült ki: „A »Clásico« kifejezés a Malvasía vagy Moscatel fajtákhoz tartozó, több mint 45 g/l maradékcukrot tartalmazó, túlérett szőlőből készült borokra korlátozódik.”

Ez a módosítás a termékleírás alkalmazandó rendelkezéseiről szóló 8. pontot, a „További követelmények” című c) pontot, az egységes dokumentumnak „A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések” című ii. szakaszát, valamint az „Egyéb alapvető feltételek” című 9. pontot érinti.

Ez egy standard módosítás, amely csak a termék címkézését érinti, magát a terméket nem, és a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott módosítástípusok egyikébe sem tartozik.

Indokolás:

Ezt a módosítást a termékek konkrét eredetének ismerete iránti fogyasztói érdeklődés fokozódása, valamint azon szőlőtermesztők és bortermelők igényei indokolják, akik – adott esetben – fel kívánják hívni a figyelmet a szőlőtermesztés és a bortermelés területére, valamint több információt kívánnak feltüntetni a borok címkézésén.

Ami a „Clásico” hagyományos kifejezés használatának feltételeit illeti, ezeknek természetesen meg kell jelenniük a címkézésre vonatkozó szabályokban.

7.9. *Több pont frissítése*

Leírás

Az illetékes ellenőrző hatóság elérhetőségeinek frissítése

Ez a módosítás a termékleírás 9. pontjának „Hatóságok vagy ellenőrző szervek” című a) alpontját érinti. Az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott módosítástípusok egyikébe sem tartozik.

Indokolás:

A termékleírás módosítása az ellenőrző hatóság megváltozott elérhetőségeinek frissítésére szolgál.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Gran Canaria

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

4. Pezsgő

16. Túlérett szőlőből készült bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. BOR – Fehérbor és rozé

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok a megjelenésüket tekintve áttetszőek és világosak. Az előállítás módjától függően bizonyos fokú fátyolosság megengedett. A fehérborok színe halvány szalmasárgától aranysárgáig változik, zöldes és aranyszín közötti árnyalatokkal. A rozé borok színe rózsaszíntől élénk rózsaszínig változik, azokat kevéssé vagy közepesen élénk lila árnyalatok jellemzik. Illatuk és ízük a közepesen intenzívtől a nagyon intenzívig változik, strukturált, testes és tartós, friss és élénk savassággal, édes borok esetében bizonyos fokú gazdagsággal. A fehérborok trópusi gyümölcsökre, banánra, körtére, almára és citrusfélékre emlékeztető aromákkal rendelkeznek, azokban édesköményt, ánizsmagot, zöld dohányt idéző és virágos jegyek érvényesülnek; a rozé borok enyhén kandírozott eperre és piros húsú erdei gyümölcsökre emlékeztető aromákkal rendelkeznek. Más előállítási módokból adódó jegyek (földre emlékeztető, ásványos és balzsamos jegyek) is megjelenhetnek.

(*) A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 0,8

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. BOR – Vörösborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok a megjelenésüket tekintve áttetszőek és világosak. Az előállítás módjától függően bizonyos fokú zavarosság megengedett. Színük: gránátvörös, cseresznyepiros, rubinvörös, lilástól gránátvörösig terjedő árnyalatokkal; enyhe és jelentős közötti intenzitással. Illatuk és ízük közepesen intenzívtől nagyon intenzívig változik, strukturált, testes és tartós, friss és élénk savassággal, édes borok esetén bizonyos fokú gazdagsággal. Piros húsú gyümölcsök aromái, valamint borsra, dohányra és étcsokoládéra emlékeztető jegyek; a „Crianza” típusú érlelt borokban szegfűszegre, édesgyökérre, vaníliára és fahéjra emlékeztető jegyek érvényesülnek. Más előállítási módokból adódó jegyek (földre emlékeztető, ásványos és balzsamos jegyek) is megjelenhetnek.

(*) A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 0,8

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. LIKŐRBOR

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenését tekintve a bor áttetsző és világos, széles színspektrummal rendelkezik. Illata közepesen intenzívtől nagyon intenzívig változik, aszalt és túlérett gyümölcsökre, trópusi gyümölcsökre, citrusfélékre, diófélékre emlékeztető aromákkal és ásványos jegyekkel rendelkezik; a bor íze édes és hosszan tartó a benne érvényesülő mézes jegyekkel, friss és élénk savassággal, kiegyensúlyozottsággal és tartós ízérzettel.

(*) A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 0,8

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. PEZSGŐ

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Áttetsző és világos bor. Az előállítás módjától függően bizonyos fokú fátyolosság megengedett. Színe a bor készítéséhez felhasznált szőlő típusától függ, a fehér-, vörös- és rozé borokban előforduló színárnyalatokat fedi le. Apró és közepes méretű közötti buborékok vannak benne, amelyekből rózsafüzérre és koronára emlékeztető forma alakulhat ki. Illatában friss aromák – és különösen az alapborra emlékeztető gyümölcsös és virágos jegyek – érvényesülnek; a bor ízvilága friss, a savasság és az édesség egyensúlya jellemzi.

(*) A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 0,8

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

5. TÚLÉRETT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Áttetsző és világos bor, színe halványsárgától zöldes árnyalatokkal tarkított aranysárgáig terjed, kissé intenzívtől közepesen intenzív. Illata közepesen intenzívtől nagyon intenzívig változik, érett vagy aszalt fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető aromákkal és finom melaszos jegyekkel rendelkezik; ízében a nyilvánvaló illataromái tűnnek ki: kiegyensúlyozott, friss és élénk savasság, a kellemes édességet és a gazdagságot kihangsúlyozó hosszú lecsengéssel.

(*) A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 14

— Minimális összes savtartalom 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 0,8

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Konkrét borászati eljárás

A szőlőt válogatva kell szüretelni, minimális alkoholtartalmának fehér fajták esetében 10 térfogatszázaléknak, vörös fajták esetében 11 térfogatszázaléknak, likőrbor előállítására szánt fajták esetében pedig 12 térfogatszázaléknak kell lennie. Megfelelő szőlőprést kell alkalmazni annak érdekében, hogy a hozam ne haladja meg 72,5 l must/100 kg szőlő arányt.

2. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Kizárólag olyan mechanikus rendszerek használhatók, amelyek nem károsítják a fürt szilárd részeit; centrifugális zúzógépek és folyamatos szőlőprések használata tilos. Az előállítás során nem alkalmazhatók a szőlő előmelegítésével, illetve törkölyös must vagy bor hevítésével járó, a színezőanyag kivonásának kikényszerítését célzó gyakorlatok.

3. Művelésmód

A művelési rendszereknek és a termesztési gyakorlatoknak a legjobb minőséget kell biztosítaniuk. A maximális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke. A metszési rendszerekben a rügyek tőkénkénti és hektáronkénti maximális számát az egyes fajták „metszésre való alkalmassága” határozza meg; a Malvasía Blanca, Rosada, Castellana Negra és Tintilla fajták metszése hosszúcsapos metszéssel történik, két rügyet tartalmazó félszálvesszők, valamint legfeljebb hat rügyet tartalmazó szálvesszők meghagyásával. Új telepítések, újratelepítések esetén egész évben, vagy az első három évben és azt követően is végezhető öntözés, kivéve a szőlő zsendülése és a szüret között.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehér szőlőfajták

hektáronként 13 000 kilogramm szőlő

2. Fehér szőlőfajták

hektáronként 94,25 hektoliter

3. Vörös szőlőfajták

hektáronként 12 000 kilogramm szőlő

4. Vörös szőlőfajták

hektáronként 87 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Gran Canaria szigetének egész területe. A „Monte Lentiscal” körzetet történelmi értéke, etnográfiai öröksége és szőlőtermesztési hagyománya miatt ismerik el a megjelöléssel. A körzetet a Kanári-szigetek területére és a Kanári-szigetek természeti területeire vonatkozó jogszabályok egységes szerkezetbe foglalt szövegének jóváhagyásáról szóló, 2000. május 8-i 1/2000. sz. törvényerejű rendelet (Kanári-szigetek Hivatalos Közlönye, 60. szám, 2000. május 15.) C-14. és C-24. rovatában meghatározott és leírt – Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida és Telde területén belül húzódó – határvonal határolja.

7. **Borszőlőfajta (Borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Borok (fehér-, vörös- és rozé borok)*

Gran Canaria szigetének egész területén, különböző összetételű vulkanikus talajokon lévő parcellákon folyik szőlőtermesztés. A talajok változatosak: az egykori vulkánkitörések nyomán kialakult legszárazabb, kemény és bazaltos talajoktól a vulkáni hamuból (lapilli) kialakult nagyon laza, hamutartalmú talajokig, valamint vulkanikus eredetű, agyagban gazdag talajokig változnak. Ez a sokféleség közvetlen hatást gyakorol a szőlőtermesztési gyakorlatokra, és következésképpen magára a termelésre.

A szőlőtermesztés a tengerparttól a legmagasabb csúcsig, kis és közepes méretű parcellákon, teraszokon, illetve mérsékelten meredek vagy meredek gradiensű hegyszorosok lejtőin folyik, különféle szempontok figyelembevételével. Ez a helyzet sokszínű növénykultúrákat eredményez, amelyeket különböző környezeti és mikroklimatikus tényezők befolyásolnak. A helyi fajták gazdagsága, valamint a manuális borkészítési technikák lehetővé teszik az egyedi, könnyen felismerhető és azonosítható jellemzőkkel rendelkező borok előállítását.

E tényezők együttese figyelemre méltó aromaintenzitású és kiegyensúlyozott savtartalmú, ezáltal friss és hosszú lecsengésű fehérborokat eredményez. A vulkanikus talajok ásványossága komplexitást és mélységet biztosít, míg a fajták kiválasztásába és a borászati eljárásokba való emberi beavatkozás hozzájárul a borok aromaprofiljának meghatározásához. A vörösborok masszív szerkezetűek, jól integrálódott tanninokkal rendelkeznek, amelyek testességet és hosszú élettartamot biztosítanak azoknak. Aromásak, emellett a fajtától és az érlelési folyamattól függően finom aromák széles spektruma alakul ki bennük. Tartós ízvilágúk az egyik ismertetőjegyük, amely a tájjelleget és a borkészítési technikákat egyaránt tükrözi. A rozé borok a frissesség és a savasság egyensúlya miatt kiválóak. A fajták ötvözése és a környező éghajlat törékeny, de tartós szerkezetet biztosít ezeknek a boroknak.

8.2. *Likőrbor*

Gran Canaria területén a likőrborok előállítása a sziget sokféle jellegzetes mikroklímájából fakad. A napsütésnek való kitettség – a szőlőültetvények terepviszonyaitól és tájolásától függően – lehetővé teszi a szőlő egyenletes érését. E folyamat során a fürtöket intenzív napsugárzás éri, ami fokozza a cukrok és az aromák koncentrálódását. Az előállítás során a szőlőpárlat használata lehetővé teszi olyan borok előállítását, amelyek erőteljes aromaintenzitással rendelkeznek, édesek, ugyanakkor kiegyensúlyozottak is, emellett rendkívül tartós ízérzetet keltenek. Ezek a borok a fajtagazdagságot és a régió szőlőtermesztési hagyományát egyaránt tükrözik.

8.3. *Pezsgő*

A mérsékelt éghajlat, amelyet túlnyomórészt az afrikai kontinens felől érkező passzátszelek és meleg légáramlatok befolyásolnak, a hosszú vegetációs ciklusnak kedvez. Ez lehetővé teszi a szőlő fokozatos érését, melynek következtében kiváló egyensúly alakul ki a savasság és a cukrok között. A létrejött pezsgők élénk és tartós szerkezetűek, finom és jól integrálódott buborékokkal rendelkeznek.

8.4. *Túlérett szőlőből készült bor*

Gran Canaria éghajlati adottságai – azaz az évenkénti napsütéses órák magas száma és az állandó hőmérséklet – elősegítik a szőlőszemek tőkén történő túlérését. A szőlőültetvények elrendezése és tájolása optimalizálja a napsütésnek való kitettséget, lehetővé téve, hogy a szőlőszemekben koncentrálódjanak a cukrok, ugyanakkor kiegyensúlyozott maradjon a savtartalmuk. Ezeket a borokat édes profiljuk különbözteti meg, az édesség és a frissesség közötti egyensúly pedig kiemeli a késztermék összetettségét.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A „Gran Canaria” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok palackozása kizárólag a Szabályozó Tanács megfelelő pincészet-nyilvántartásába bejegyzett pincészetekben történhet.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A fő címkén fel kell tüntetni a „Denominación de Origen Gran Canaria” és adott esetben a „Monte Lentiscal” elnevezést, feltéve, hogy az előállítás során felhasznált szőlő teljes egészében ebből a körzetből származik. A „Gran Canaria” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető egyéb kisebb földrajzi egységek a következők: 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 és Vega de San Mateo. A település csak akkor említhető meg, ha a szőlő 100 %-a az adott településen található parcellákról származik, és a bor előállítása, (adott esetben) érlelése és palackozása ugyanazon település pincészeteiben történik. Az adott borok címkéin a kisebb földrajzi egységre utaló hivatkozásokat a „Gran Canaria” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez használt betűknél nem nagyobb betűkkel kell feltüntetni.

A „Clásico” kifejezés a Malvasía vagy Moscatel fajtákhoz tartozó, több mint 45 g/l maradékcukrot tartalmazó, túlérett szőlőből készült borokra korlátozódik.

A szüret, az évjárat vagy a szőlőszüret feltüntetése az említett (szőlő)szüret legalább 85 %-ából készült borokra alkalmazandó. A fajta elnevezése akkor használható, ha a bor 100 %-ban az adott fajtát tartalmazza.

A termékleíráshoz vezető link

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