C/2025/4097

21.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4097)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Gran Canaria»

PDO-ES-A0112-AM02 — 23.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Gran Canaria»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non comprende alcuna modifica, soppressione o aggiunta di una categoria di prodotti vitivinicoli, né rientra in nessuno dei criteri di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

7.1. *Miglioramento della formulazione nella descrizione dei vini*

Descrizione

Le denominazioni locali dei vari tipi di vini protetti sono sostituite dalle denominazioni legali corrispondenti, vale a dire le categorie di prodotti vitivinicoli di cui trattasi, quali figurano nell'allegato VII, parte II, del regolamento n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

I termini «bianco», «rosato» e «rosso» sono quindi sostituiti dalla categoria 1, vale a dire «vino», mentre i termini «vino dolce classico» è sostituito dalla categoria 16, ossia «vino di uve stramature». Tutte le categorie sono elencate in un nuovo punto intitolato «2.1 Categorie».

Inoltre sono stati soppressi i requisiti per l'elaborazione di vini spumanti e di vini di uve stramature, in quanto la loro posizione nel testo non è corretta. Per quanto riguarda i vini spumanti, tali requisiti non sono spostati per le ragioni esposte nella seguente modifica.

La modifica riguarda il punto 2 «Descrizione del vino» del disciplinare e non incide sul documento unico in quanto quest'ultimo già elencava le categorie di vino interessate.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non comprende alcuna modifica, soppressione o aggiunta di una categoria di prodotti vitivinicoli, né rientra in nessuno dei criteri di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazioni

È necessario inserire la voce «Categoria» conformemente all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013, in quanto l'articolo 94, paragrafo 1, lettera b), di tale regolamento stabilisce che le categorie di prodotti vitivinicoli protetti dalla DOP devono essere incluse nel disciplinare di produzione. L'articolo 95, paragrafo 1, lettera e), di tale regolamento impone lo stesso requisito per il documento unico. Quest'ultimo soddisfa già tale obbligo e rimane invariato.

7.2. *Modifiche dei requisiti relativi all'elaborazione di vini spumanti*

Descrizione

Sono state soppresse due limitazioni:

— la limitazione che impone di elaborare i vini spumanti solo a partire da varietà bianche, il che consente di produrre questa categoria di vino anche con le varietà rosse elencate nel disciplinare di produzione; e

— la limitazione che impone di elaborare i vini spumanti esclusivamente con il metodo tradizionale, il che consente l'uso di altre pratiche di elaborazione per questa categoria, purché i metodi utilizzati siano approvati o autorizzati dalle norme generali.

La modifica interessa il punto 2 «Descrizione del vino» del disciplinare di produzione Tale modifica non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuno dei criteri di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazioni

Nella zona geografica di questa DOP, i vini spumanti sono elaborati sia a partire da varietà bianche che da varietà rosse. Tuttavia il vino spumante ottenuto da varietà rosse non era protetto dalla DOP in quanto, a causa della scarsa domanda di questo prodotto, i viticoltori l'elaboravano sporadicamente senza commercializzarlo.

Le nuove abitudini di consumo hanno determinato una forte domanda di vini spumanti ottenuti da varietà rosse. Alla luce di questa recente tendenza, è ora prevista la loro inclusione nella denominazione.

Allo stesso tempo, gli sviluppi tecnologici hanno facilitato e migliorato i metodi di produzione dei vini spumanti. Viene pertanto eliminata anche la limitazione legata al metodo tradizionale, aprendo la strada ad altri metodi di produzione.

7.3. *Miglioramento della descrizione organolettica*

Descrizione

È stata migliorata la descrizione organolettica in quanto era difficile caratterizzare alcuni vini utilizzando le descrizioni contenute nel disciplinare, che sono state pertanto modificate.

La modifica delle caratteristiche organolettiche non comporta alcuna modifica sostanziale, in quanto i vini conservano le caratteristiche distintive della DOP «Gran Canaria».

La modifica riguarda il punto 2, lettera b) «Caratteristiche organolettiche» del disciplinare di produzione e il punto 4 «Descrizione del vino» del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuno dei criteri di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazioni

Sempre più cantine producono vini a basso intervento. Anche se le caratteristiche organolettiche dei vini così ottenuti non presentano variazioni significative, è comunque necessario ridefinirle.

La modifica consente di tenere conto delle caratteristiche dei vini a basso intervento, attualmente fortemente richiesti grazie alla consapevolezza sociale che promuove un consumo di prodotti elaborati in modo ecosostenibile, che generano pochi rifiuti inutili e rispettano pratiche tradizionali già in uso nella zona geografica protetta ma non descritte nel disciplinare di produzione.

7.4. *Soppressione delle limitazioni enologiche*

Descrizione

Le limitazioni relative al tipo di deposito e alla capacità massima delle cisterne al momento dell'elaborazione, nonché le altre limitazioni di cui al punto 2, lettera a), «Pratiche enologiche», sono soppresse. Il seguente testo è soppresso:

«2. Il vino deve essere prodotto in vasche o contenitori di acciaio inossidabile e in botti di rovere di capacità massima di 225 litri, nonché in vasche in fibra per uso alimentare e in cemento, rivestiti all'interno con resina epossidica per uso alimentare, che garantiscano la conformità del vino alle norme sanitarie. Grazie alle tecniche utilizzate per il trattamento delle uve, del mosto e del vino, al controllo del processo di fermentazione e di conservazione si producono vini di altissima qualità, mantenendo le caratteristiche tradizionali dei tipi di vini tutelati dalla denominazione.».

La modifica interessa il punto 3 «Pratiche enologiche essenziali», lettera a) «Pratiche enologiche» del disciplinare di produzione e il punto 5.1 «Pratiche enologiche essenziali» del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuno dei criteri di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazioni

Tali limitazioni sono considerate superflue in quanto si è constatato che la capacità massima definita delle botti non incide sulla qualità dei vini della DOP in questione né sulle altre condizioni di cui al punto soppresso.

7.5. *Soppressione delle limitazioni alla coltivazione*

Descrizione

È stato soppresso il divieto relativo ai sistemi di allevamento a tendone alto o «latadas» tradizionali di cui al paragrafo 1 delle pratiche colturali.

La modifica interessa il punto 3 «Pratiche enologiche essenziali», la lettera c) «Pratiche colturali» del disciplinare di produzione e il punto 5.1 «Pratiche colturali» del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuno dei criteri di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazioni

La modifica mira a includere il sistema di allevamento a tendone alto (che è il tradizionale sistema dell'isola, spesso osservato nei cortili delle aziende viticole), recentemente ripristinato dopo essere stato abbandonato. Si è constatato infatti che il progresso della viticoltura moderna, i trattamenti adeguati e le varietà della denominazione di origine consentono di ottenere vini di qualità eccellente con le caratteristiche dei vini della DOP «Gran Canaria».

7.6. *Miglioramento della denominazione di alcuni vitigni*

Descrizione

La denominazione di alcuni vitigni è stata migliorata come segue:

— la denominazione «Albillo» è sostituita dalla denominazione esatta, ossia «Albillo Criollo»;

— la menzione «Merenzao» è aggiunta alla denominazione principale del vitigno «Tintilla»;

— la menzione «Bruñal» è aggiunta alla denominazione principale del vitigno «Baboso negro».

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e la sezione 7 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuno dei criteri di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazioni

La richiesta di modifica è sfruttata per apportare correzioni alla denominazione dei vitigni.

7.7. *Miglioramento redazionale riguardante il legame*

Descrizione

È stato aggiunto il punto «Sviluppo del legame per categoria di vino» per dimostrare il legame per ciascuna delle quattro categorie di prodotti vitivinicoli che beneficiano della DOP.

La modifica interessa il punto 7 «Legame» del disciplinare di produzione e il punto 8 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuno dei criteri di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche. Non annulla il legame, migliora semplicemente la formulazione utilizzata.

Motivazioni

L'articolo 95, paragrafo 2, del regolamento n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati impone, in presenza di più categorie di prodotti vitivinicoli, come nel caso di specie, di fornire una spiegazione dettagliata che confermi il legame per ciascuna categoria di prodotti vitivinicoli interessata.

La modifica mira pertanto a rafforzare il legame e a conformarsi alla norma in questione.

7.8. *Modifiche delle norme di etichettatura*

Descrizione

Nel disciplinare di produzione è stato inserito il riferimento alle unità geografiche più piccole nell'etichettatura dei vini e sono state stabilite le condizioni per il loro utilizzo.

Le unità geografiche più piccole in questione corrispondono a tutti i comuni dell'isola di Gran Canaria.

Per poter utilizzare in etichetta il nome di un'unità geografica minore, il vino deve essere ottenuto esclusivamente da uve prodotte in tale unità geografica e la produzione, l'affinamento (se del caso) e l'imbottigliamento devono aver luogo al suo interno.

La menzione relativa all'unità geografica più piccola deve figurare in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione protetta «Gran Canaria».

Inoltre le condizioni per l'uso della menzione tradizionale «clásico», che figurano al punto 2 della descrizione dei vini, sono state spostate qui, poiché tali condizioni riguardano l'etichettatura. Pertanto è stata inserita la frase di seguito riportata: «La menzione "clásico" è riservata ai vini di uve stramature elaborati a partire dalle varietà Malvasías o Moscatel con un tenore di zuccheri residui superiore a 45 g/l.».

La modifica interessa il punto 8 «Disposizioni applicabili», la lettera c) «Requisiti aggiuntivi», il punto ii) «Disposizioni supplementari in materia di etichettatura» del disciplinare di produzione e il punto 9 «Altre condizioni essenziali» del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria che riguarda esclusivamente l'etichettatura del prodotto e non incide sul prodotto stesso, né rientra in nessuno dei criteri di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazioni

La modifica è giustificata dalla crescente richiesta da parte dei consumatori di conoscere l'origine specifica dei prodotti, nonché dalla volontà dei viticoltori e dei cantinieri di valorizzare la zona di produzione o di trasformazione, a seconda dei casi, fornendo maggiori informazioni sulle etichette dei vini.

Poiché la menzione tradizionale «clásico» figura sull'etichetta, le condizioni per il suo utilizzo si trovano naturalmente alla voce relativa all'etichettatura.

7.9. *Aggiornamento di alcuni dati*

Descrizione

I dati di contatto dell'autorità di controllo competente sono stati aggiornati.

La modifica interessa il punto 9, lettera a), «Autorità o organismi di controllo» del disciplinare di produzione. Tale modifica non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuno dei criteri di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazioni

La modifica del disciplinare offre l'opportunità di indicare i nuovi dati di contatto dell'organismo di controllo.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Gran Canaria

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

4. Vino spumante

16. Vino di uve stramature

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. VINO — vino bianco e rosato

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini limpidi e brillanti. A seconda del tipo di elaborazione è ammessa una leggera torbidezza. I vini bianchi presentano un colore dal giallo paglierino tenue al dorato con riflessi da verdolini a dorati; i vini rosati presentano un colore da rosa a rosa intenso con riflessi violacei di intensità da debole a media. Al naso e al palato i vini presentano un'intensità da media a molto elevata; sono strutturati, ampi e persistenti, con un'acidità fresca e vivace. I vini dolci offrono una certa untuosità; i bianchi presentano aromi di frutta tropicale, banane, pere, mele e agrumi, con note di finocchio, anice, tabacco verde e note floreali; i rosati presentano aromi di fragole e frutti di bosco rossi, leggermente canditi. Possono apparire anche note che riflettono altri tipi di elaborazione (terrose, minerali, balsamiche).

(*) Per i valori limite non indicati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 4,5 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 0,8

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. VINO — Vino rosso

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini limpidi e brillanti. A seconda del tipo di elaborazione è ammessa una leggera torbidezza; il colore è rosso granato, ciliegia, amarena o rubino, con riflessi che vanno dal violaceo al granata; lo strato è da basso ad alto. Al naso e al palato i vini presentano un'intensità da media a molto elevata; sono strutturati, ampi e persistenti, con un'acidità fresca e vivace. I vini dolci offrono una certa untuosità; con aromi di frutti rossi e note di pepe, tabacco e cioccolato fondente; dopo l'invecchiamento compaiono note di chiodi di garofano, liquirizia, vaniglia e cannella. Possono apparire anche note che riflettono altri tipi di elaborazione (terrose, minerali, balsamiche).

(*) Per i valori limite non indicati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4,5 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 0,8

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. VINO LIQUOROSO

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vino limpido e brillante con un'ampia gamma cromatica, un naso da moderatamente intenso a molto intenso, aromi di uve secche e frutta stramatura con note di frutta tropicale, agrumi, frutta a guscio e minerali, una persistente dolcezza al palato con note di miele, un'acidità fresca e vivace e una struttura equilibrata e persistente.

(*) Per i valori limite non indicati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 15

— Acidità totale minima: 4,5 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 0,8

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. VINO SPUMANTE

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vino limpido e brillante. A seconda del tipo di elaborazione è ammessa una leggera torbidezza; il colore dipende dal tipo di varietà utilizzata e può presentare l'intera gamma di tonalità dei vini bianchi, rossi e rosati; bollicine da fini a medie, in grado di formare un cordone e un perlage, naso fresco con note fruttate e floreali, che ricordano il vino di base, vino fresco al palato, con un buon equilibrio tra acidità e dolcezza.

(*) Per i valori limite non indicati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 4,5 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 0,8

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

5. VINO DI UVE STRAMATURE

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vino limpido e brillante con colore da giallo pallido a dorato con riflessi verdognoli di intensità da debole a media; naso di intensità da media ad alta, aromi di frutti bianchi maturi o appassiti, con tocchi di miele; gli aromi percepiti al naso vengono esaltati ulteriormente al palato: acidità equilibrata, fresca e vivace, struttura persistente che ne evidenzia la piacevole dolcezza e l'untuosità.

(*) Per i valori limite non indicati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 14

— Acidità totale minima: 4,5 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 0,8

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche essenziali*

1. Pratica enologica essenziale

Le vendemmie sono selettive e le uve devono avere un titolo alcolometrico minimo del 10 % vol. per le varietà bianche, dell'11 % vol. per le varietà rosse e del 12 % vol. per le varietà destinate alla produzione di vino liquoroso. È opportuno applicare pressioni adeguate per garantire che la resa non superi i 72,5 litri di mosto per 100 kg di uve.

2. Limitazione pertinente alla vinificazione

Possono essere utilizzati solo sistemi meccanici che non danneggiano gli elementi solidi del grappolo. È vietato l'uso di macchine di macinazione centrifuga e presse continue. Per quanto riguarda la vinificazione, non è permesso il ricorso a pratiche che prevedono il preriscaldamento dell'uva o il riscaldamento dei mosti o dei vini in presenza delle vinacce per forzare l'estrazione del materiale colorante.

3. Pratica colturale

I sistemi d'allevamento e le pratiche colturali prescelti devono consentire di ottenere vini della massima qualità. La densità massima di impianto è di 5 000 ceppi per ettaro. Nei sistemi di potatura, il numero massimo di gemme per ceppo e per ettaro è determinato dalla «vocazione di potatura» di ciascuna varietà; per le varietà Malvasía Blanca, Malvasía Rosada, Castellana Negra e Tintilla, la potatura è lunga, con rami con due gemme e steli con fino a sei gemme. L'irrigazione è consentita durante tutto l'anno per nuovi impianti, reimpianti o per i primi tre anni. È quindi vietata tra l'invaiatura e la vendemmia.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà a bacca bianca

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Varietà a bacca bianca

94,25 ettolitri per ettaro

3. Varietà a bacca rossa

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Varietà a bacca rossa

87 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica è costituita dall'intera isola di Gran Canaria. La regione del «Monte Lentiscal» è riconosciuta nella denominazione per i suoi valori storici, il patrimonio etnografico e la tradizione viticola. È delimitata dal poligono definito, descritto e rappresentato come mappa nell'allegato al decreto legislativo n. 1/2000, dell'8 maggio 2000, recante approvazione del testo unico delle leggi sulla pianificazione territoriale e sulle aree naturali delle isole Canarie (BOC n. 60 del 15.05.2000), articoli C-14 e C-24, nei comuni di Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida e Telde.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame o dei legami**

8.1. *Vino (bianco, rosso e rosato)*

La coltivazione delle viti è presente sull'intera isola di Gran Canaria, su parcelle di terreni vulcanici con un'ampia varietà di composizioni. La gamma dei suoli va da quelli più aridi, duri e basaltici formati da eruzioni antiche a quelli molto sciolti formati da lapilli (*picón*) e da suoli argillosi di origine vulcanica. Questa diversità ha un impatto diretto sulle pratiche viticole e quindi sulle produzioni.

Le viti sono coltivate dalla costa alle cime delle montagne, in parcelle di piccole e medie dimensioni, su terrazze o su pendii da moderatamente a molto ripidi, con orientamenti diversi. Questa disposizione dà luogo a un mosaico di colture influenzate da vari fattori ambientali e microclimi. La ricchezza delle varietà locali, unita alle tecniche di viticoltura manuale, consente di produrre vini con caratteristiche uniche, facilmente riconoscibili e identificabili.

La combinazione di questi fattori apporta ai vini bianchi una marcata intensità aromatica e un'acidità equilibrata, offrendo freschezza e buona persistenza. La mineralità dei suoli vulcanici conferisce complessità e profondità, mentre l'intervento umano nella selezione delle varietà e delle pratiche enologiche contribuisce a definire il profilo aromatico di questi vini. I vini rossi presentano una struttura solida, con tannini ben integrati che danno loro corpo e una buona longevità. Da un punto di vista aromatico, presentano un'ampia gamma di sfumature a seconda della varietà e del processo di invecchiamento. Sono caratterizzati dalla loro persistenza al palato, dovuta sia al terroir che alle tecniche di vinificazione. I vini rosati si distinguono per l'equilibrio tra freschezza e acidità. La combinazione delle varietà e le condizioni climatiche conferiscono a questi vini una struttura delicata ma persistente.

8.2. *Vino liquoroso*

La produzione di vini liquorosi sull'isola di Gran Canaria beneficia della diversità dei microclimi che la caratterizzano. L'esposizione al sole, favorita dall'orografia e dall'orientamento dei vigneti, consente una maturazione uniforme delle uve. Durante questo processo, i grappoli sono esposti a un intenso irraggiamento solare, che ne aumenta la concentrazione di zuccheri e aromi. L'uso di alcole di vino nel processo di elaborazione consente di ottenere vini ad alta intensità aromatica e un carattere dolce ma equilibrato, con buona persistenza al palato. Questi vini riflettono sia la ricchezza delle varietà che la tradizione vitivinicola della regione.

8.3. *Vino spumante*

Il clima temperato, dominato dai venti alisei e dalle correnti calde provenienti dal continente africano, rende possibile un lungo ciclo vegetativo. Ciò consente una maturazione prolungata, con l'ottenimento di uve con un equilibrio eccellente tra acidità e tenore zuccherino. I vini spumanti così ottenuti sono caratterizzati da una struttura vivace e persistente, con bollicine fini e ben integrate.

8.4. *Vino di uve stramature*

Le condizioni climatiche dell'isola di Gran Canaria, che beneficia di un elevato numero di ore di soleggiamento all'anno e di temperature costanti, favoriscono la sovramaturazione delle uve sul ceppo. La configurazione e l'orientamento dei vigneti consentono di ottimizzare l'esposizione al sole, in modo che le uve possano caricarsi di zuccheri mantenendo un'acidità equilibrata. Questi vini si distinguono per il loro profilo dolce, in cui l'equilibrio tra dolcezza e freschezza mette in evidenza la complessità del prodotto finale.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

L'imbottigliamento dei vini tutelati dalla denominazione di origine protetta «Gran Canaria» deve essere realizzato esclusivamente presso le cantine iscritte nel registro delle cantine del *Consejo Regulador*.

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichetta principale deve recare obbligatoriamente la denominazione «Denominación de Origen Gran Canaria» e, se del caso, «Monte Lentiscal», purché le uve utilizzate per l'elaborazione provengano interamente da tale zona. Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine protetta «Gran Canaria» possono figurare le seguenti unità geografiche più piccole: 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 e Vega de San Mateo. Il nome del comune può essere utilizzato solo se il 100 % delle uve proviene da parcelle situate nel suo territorio e se i vini sono elaborati, invecchiati (se del caso) e imbottigliati in cantine situate in tale comune. Sull'etichetta di questi vini, la menzione relativa all'unità geografica più piccola deve figurare in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare il nome protetto «Gran Canaria».

La menzione «clásico» è riservata ai vini di uve stramature elaborati a partire dalle varietà Malvasías o Moscatel con un tenore di zuccheri residui superiore a 45 g/l.

Le indicazioni «cosecha», «añada» o «vendimia» si applicano ai vini ottenuti per almeno l'85 % dalla varietà indicata. Il nome della varietà può essere utilizzato solo se il vino è prodotto al 100 % dal tale varietà.

Link al disciplinare del prodotto

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