Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4097

2025 7 21

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4097)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Gran Canaria“

PDO-ES-A0112-AM02 – 2025 4 23

1. **Produkto pavadinimas**

„Gran Canaria“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Tai yra standartinis pakeitimas, nes juo nekeičiamos, neišbraukiamos ar nepridedamos vynuogių produktų kategorijos, be to, jis nepriskiriamas jokiai Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytai rūšiai.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

7.1. *Pakoreguota vynų aprašymo formuluotė*

Aprašymas

Vietiniai įvairių rūšių vyno, kuriam taikoma SKVN, nurodymo būdai pakeičiami terminais, kurie juos atitinka teisiškai, t. y. atitinkamo vynuogių produkto kategorija, kaip nustatyta Reglamento (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas, VII priedo II dalyje.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Taigi nuorodos „baltasis“, „rožinis“ ir „raudonasis“ pakeičiamos 1 kategorija, t. y. „vynas“, o formuluotė „klasikinis saldus vynas“ pakeičiama 16 kategorija, t. y. „vynas iš pernokusių vynuogių“. Visa tai išvardyta naujoje antraštinėje dalyje „2.1. Kategorijos“.

Be to, išbraukti putojančių vynų ir vyno iš pernokusių vynuogių gamybos reikalavimai, nes jie neturėtų būti įtraukti į šią teksto dalį. Kalbant apie putojančius vynus, šie reikalavimai nėra perkeliami į naują teksto dalį, kaip bus paaiškinta kitame pakeitime.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 dalimi „Vyno aprašymas“. Jis neturi įtakos bendrajam dokumentui, nes šiame dokumente jau buvo nurodytos atitinkamos vyno kategorijos.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes juo nekeičiamos, neišbraukiamos ar nepridedamos vynuogių produktų kategorijos, be to, jis nepriskiriamas jokiai Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytai rūšiai.

Pagrindimas

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalimi, reikia įtraukti dalį „Kategorija“, nes to paties reglamento 94 straipsnio 1 dalies b punkte nustatyta, kad produkto specifikacijoje turi būti nurodytos vynuogių produktų, kuriems taikoma SKVN, kategorijos. Reglamento 95 straipsnio 1 dalies e punkte taip pat reikalaujama, kad tai būtų padaryta bendrajame dokumente, nors to jau laikomasi, todėl šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7.2. *Putojančių vynų gamybos reikalavimų pakeitimai*

Aprašymas

Panaikinti du apribojimai:

— apribojimas gaminti putojantį vyną tik iš baltųjų veislių vynuogių, leidžiant šios kategorijos vyną gaminti ir iš specifikacijoje išvardytų raudonųjų veislių vynuogių;

— apribojimas gaminti putojantį vyną tik tradiciniu būdu, leidžiant šios kategorijos vyną gaminti taikant ir kitus būdus, jei tie būdai yra patvirtinti arba leidžiami pagal bendrąsias taisykles.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 dalies b punktu „Vyno aprašymas“, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes jis nepriskiriamas jokiai Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytai rūšiai.

Pagrindimas

SKVN geografinėje vietovėje putojantys vynai buvo gaminami tiek iš baltųjų, tiek iš raudonųjų veislių vynuogių. Tačiau putojantis vynas, pagamintas iš raudonųjų veislių vynuogių, nebuvo įtrauktas į SKVN taikymo sritį, nes pirkėjų paklausa buvo nedidelė. Vyno daryklos gamino tik simbolinius kiekius, tačiau neteikė jų rinkai.

Nauji vartojimo įpročiai lėmė didelę putojančių vynų, pagamintų iš raudonųjų veislių vynuogių, paklausą, todėl, atsižvelgiant į dabartinę paklausą, ketinama įtraukti šiuos putojančius vynus.

Be to, technologinė pažanga palengvino ir pagerino putojančių vynų gamybos būdus. Taigi apribojimas gaminti tradiciniu būdu taip pat buvo panaikintas, suteikiant galimybę taikyti kitus gamybos būdus.

7.3. *Pakoreguotas juslinių savybių aprašymas*

Aprašymas

Juslinių savybių aprašymas buvo pakoreguotas, nes kai kuriuos vynus buvo sunku nustatyti pagal iš dalies pakeistoje specifikacijoje pateiktus aprašymus.

Šių juslinių savybių pakeitimas nėra esminis, nes vynai ir toliau išlaiko SKVN „Gran Canaria“ būdingas savybes.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 dalies b punktu „Juslinės savybės“ ir bendrojo dokumento 4 punktu „Vyno (-ų) aprašymas“.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes jis nepriskiriamas jokiai Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytai rūšiai.

Pagrindimas

Vis daugiau vyno daryklų gamina vynus beveik nenaudodamos papildomų medžiagų. Pagaminti vynai nelabai skiriasi savo juslinėmis savybėmis, tačiau juos reikia iš naujo apibūdinti.

Šis pakeitimas apima vynų, kuriuos gaminant beveik nenaudojama papildomų medžiagų, savybes. Šiuo metu tokie vynai yra labai paklausūs dėl visuomenės sąmoningumo vartoti ekologiškus produktus, kuriuos gaminant susidaro mažai nereikalingų atliekų ir laikomasi tradicinių gamybos būdų. Tokia praktika jau buvo vykdoma saugomoje geografinėje vietovėje, tačiau specifikacijoje ji neaprašyta.

7.4. *Išbraukti vynininkystės apribojimai*

Aprašymas

Išbraukti perdirbimo procese naudojamų talpyklų rūšiai ir didžiausiai talpai taikomi apribojimai bei kiti 2 dalies a punkte „Vynininkystės metodai“ nustatyti apribojimai. Išbrauktas toks tekstas:

„2. Gamyba vykdoma nerūdijančiojo plieno talpyklose arba induose ir ąžuolo statinėse, kurių talpa ne didesnė kaip 225 litrai, taip pat maistui skirtose stiklo pluošto talpyklose ir iš betono pagamintose talpyklose, kurių vidinė dalis padengta maistui būdinga epoksidine derva, užtikrinančia sveikus vynus. Vynuogių, misos ir vyno tvarkymo metodai, fermentavimo ir laikymo procesų kontrolė padės padidinti aukščiausios kokybės produkcijos gamybą, išsaugant tradicines šia nuoroda žymimų vynų rūšių savybes.“

Šis išbraukimas susijęs su produkto specifikacijos 3 dalies „Specifiniai vynininkystės metodai“ a punktu „Vynininkystės metodai“ ir bendrojo dokumento 5.1 punktu „Specifiniai vynininkystės metodai“.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes jis nepriskiriamas jokiai Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytai rūšiai.

Pagrindimas

Šie apribojimai laikomi nereikalingais, nes paaiškėjo, kad nustatyta didžiausia statinių talpa neturi įtakos vynų, kuriems taikoma ši SKVN, kokybei ir nedaro poveikio kitoms išbrauktame punkte nustatytoms sąlygoms.

7.5. *Išbraukti auginimo apribojimai*

Aprašymas

Išbrauktas 1 dalyje „Auginimo praktika“ nurodytas draudimas naudoti tradicinius aukštus treliažus, kuriuos vietos gyventojai vadina *latadas*.

Šis išbraukimas susijęs su produkto specifikacijos 3 dalies „Specifiniai vynininkystės metodai“ c punktu „Auginimo praktika“ ir bendrojo dokumento 5.1 punkto dalimi „Auginimo praktika“.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes jis nepriskiriamas jokiai Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytai rūšiai.

Pagrindimas

Šiuo pakeitimu siekiama įtraukti aukštų treliažų sistemą (tradicinę saloje naudojamą sistemą, dažnai pastebimą vyno daryklų kiemeliuose), kurios naudojimas buvo nutrauktas. Ši sistema dabar buvo atkurta, nes paaiškėjo, kad, taikant šiuolaikinius vynuogininkystės metodus ir naudojant kilmės vietos nuoroda žymimų veislių vynuoges, gaminami labai aukštos kokybės vynai, pasižymintys SKVN „Gran Canaria“ būdingomis savybėmis.

7.6. *Pakoreguoti tam tikrų veislių pavadinimai*

Aprašymas

Kai kurių veislių pavadinimai pakoreguoti taip:

— pavadinimas „Albillo“ ištaisytas į tinkamą pavadinimą „Albillo Criollo“;

— kaip pagrindinis veislės „Tintilla“ pavadinimas įterptas pavadinimas „Merenzao“;

— kaip pagrindinis veislės „Baboso Negro“ pavadinimas įterptas pavadinimas „Bruñal“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 dalimi ir bendrojo dokumento 7 punktu.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes jis nepriskiriamas jokiai Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytai rūšiai.

Pagrindimas

Buvo pasinaudota galimybe atlikti šiuos veislių pavadinimų pataisymus.

7.7. *Pakoreguota dalies „ryšys (-iai) su geografine vietove“ formuluotė*

Aprašymas

Įterptas punktas „Ryšio su geografine vietove plėtojimas pagal vyno kategoriją“, siekiant parodyti kiekvienos iš keturių vyno kategorijų, kurioms taikoma SKVN, ryšį su geografine vietove.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 7 daliai („Ryšys (-iai) su geografine vietove“) ir bendrojo dokumento 8 punktui.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes jis nepriskiriamas jokiai Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytai rūšiai. Ryšys su geografine vietove neišbrauktas, tik pakoreguota jo formuluotė.

Pagrindimas

Pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas, 95 straipsnio 2 dalį, jei yra skirtingų vynuogių produktų kategorijų, kaip yra šiuo atveju, duomenys, kuriais patvirtinamas ryšys su geografine vietove, pateikiami apie kiekvieną susijusią vynuogių produktų kategoriją.

Taigi šiuo pakeitimu sustiprinamas ryšys su geografine vietove ir užtikrinama, kad jis atitiktų teisės aktus.

7.8. *Ženklinimo taisyklių pakeitimai*

Aprašymas

Į specifikaciją įtraukta vynų etiketėse pateikiama nuoroda į mažesnius geografinius vienetus ir nustatytos jos vartojimo sąlygos.

Čia nagrinėjami mažesni geografiniai vienetai yra Gran Kanarijos savivaldybės.

Kad etiketėje būtų galima nurodyti mažesnio geografinio vieneto pavadinimą, vynas turi būti pagamintas tik iš tame mažesniame geografiniame vienete užaugintų vynuogių. Gamybos, brandinimo (jei taikoma) ir išpilstymo į butelius veiksmai turi būti atlikti tame geografiniame vienete.

Nuorodos į mažesnį geografinį vienetą turi būti pateiktos ne didesniais rašmenimis nei tie, kuriais užrašyta saugoma nuoroda „Gran Canaria“.

Be to, čia perkeltos 2 dalyje apie vynų aprašymą pateiktos tradicinio termino *clásico* vartojimo sąlygos, nes tai yra ženklinimo klausimas. Taigi įterptas toks sakinys: „Terminas *clásico* taikomas tik vynams iš veislių „Malvasía“ arba „Moscatel“ pernokusių vynuogių, kuriuose yra daugiau kaip 45 g/l liekamojo cukraus.“

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 dalies dėl taikytinų nuostatų c punkto „Papildomi reikalavimai“ ii papunkčiu „Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos“ ir bendrojo dokumento 9 punktu „Kitos pagrindinės sąlygos“.

Tai yra standartinis pakeitimas, kuris daro poveikį tik produkto ženklinimui ir nedaro poveikio pačiam produktui, ir nėra priskirtas jokiai Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytai rūšiai.

Pagrindimas

Šį pakeitimą pateisina didėjantis vartotojų susidomėjimas konkrečia produktų kilme, taip pat vynuogių augintojų ir vyndarių, norinčių atkreipti dėmesį į vynuogių auginimo ar vyno gamybos vietovę, kai tinkama, paklausa bei poreikis pateikti daugiau informacijos ant vyno etiketės.

Tradicinio termino *clásico* vartojimo sąlygos, žinoma, turi būti įtrauktos į ženklinimo taisykles.

7.9. *Tam tikrų punktų atnaujinimas*

Aprašymas

Kompetentingos kontrolės institucijos kontaktinių duomenų atnaujinimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 dalies a punktu „Institucijos arba kontrolės įstaigos“. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes jis nepriskiriamas jokiai Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nustatytai rūšiai.

Pagrindimas

Produkto specifikacijos pakeitimas atliktas siekiant atnaujinti pasikeitusius kontrolės institucijos kontaktinius duomenis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Gran Canaria

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

4. Putojantis vynas

16. Vynas iš pernokusių vynuogių

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. VYNAS. Baltasis ir rožinis vynas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šie vynai yra skaidrūs ir vaiskūs. Atsižvelgiant į gamybos rūšį, leidžiamas tam tikras drumstumas. Baltųjų vynų spalva – nuo blyškios šiaudų iki aukso geltonos, su žalsvu arba auksiniu atspalviu. Rožiniai vynai gali būti nuo rausvos iki ryškiai rausvos spalvos su violetiniais atspalviais, kurių intensyvumas nedidelis arba vidutinis. Kvapas ir skonis – nuo vidutinio stiprumo iki labai stipraus; tvirtos struktūros, sodrus ir ilgai išliekantis, pasižymi gaiviu, išraiškingu rūgštumu; saldiems vynams būdingas tam tikras sodrumas. Baltiesiems vynams būdingas egzotinių vaisių, bananų, kriaušių, obuolių ir citrusinių vaisių aromatas su pankolių, anyžių, žaliojo tabako ir gėlių pokvapiais; rožiniai vynai pasižymi braškių ir raudonųjų miško uogų aromatais, kurie šiek tiek primena cukatas. Taip pat gali atsirasti kitų rūšių gamybos nulemtų pokvapių (žemiškų, minerališkų ir balzamiškų).

(*) Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 0,8

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

2. VYNAS. Raudonasis vynas

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šie vynai yra skaidrūs ir vaiskūs. Atsižvelgiant į gamybos rūšį, leidžiamas tam tikras drumstumas. Spalva – granato raudona, vyšninė, rubino raudona, su violetiniais ir granato atspalviais; nuo blyškios iki labai ryškios. Kvapas ir skonis – nuo vidutinio stiprumo iki labai stipraus; tvirtos struktūros, sodrus ir ilgai išliekantis, pasižymi gaiviu, išraiškingu rūgštumu; saldiems vynams būdingas tam tikras sodrumas. Pasižymi raudonųjų vaisių aromatu su pipirų, tabako ir juodojo šokolado pokvapiais; brandintiems vynams „Crianza“ būdingi gvazdikėlių, saldymedžio, vanilės ir cinamono pokvapiai. Taip pat gali atsirasti kitų rūšių gamybos nulemtų pokvapių (žemiškų, minerališkų ir balzamiškų).

(*) Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 0,8

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

3. LIKERINIS VYNAS

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynas skaidrus ir vaiskus, jam būdingas platus spalvų spektras. Kvapas – nuo vidutinio stiprumo iki labai stipraus, būdingi džiovintų ir pernokusių vaisių, egzotinių vaisių, citrusinių vaisių, riešutų aromatai su minerališkais pokvapiais; skonis – saldus, kompleksiškas, su medaus poskoniais, pasižymi gaiviu, išraiškingu rūgštumu, subalansuotas ir ilgai išliekantis.

(*) Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 0,8

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

4. PUTOJANTIS VYNAS

TRUMPAS APRAŠYMAS

Skaidrus ir vaiskus vynas. Atsižvelgiant į gamybos rūšį, leidžiamas tam tikras drumstumas. Spalva priklauso nuo vynuogių, iš kurių pagamintas vynas, rūšies ir gali būti balta, raudona arba rožinė. Yra nuo smulkių iki vidutinio dydžio burbuliukų, iš kurių gali susiformuoti rožinis ir vainikas. Kvapas – gaivus, ypač juntami vaisių ir gėlių pokvapiai, primenantys bazinį vyną; skonis – gaivus, būdinga rūgštingumo ir saldumo pusiausvyra.

(*) Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 0,8

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) 185

5. VYNAS IŠ PERNOKUSIŲ VYNUOGIŲ

TRUMPAS APRAŠYMAS

Skaidrus ir vaiskus vynas, spalva – nuo blyškios iki aukso geltonos su žalsvais atspalviais, mažo arba vidutinio intensyvumo. Kvapas – nuo vidutinio stiprumo iki labai stipraus, būdingas prinokusių arba džiovintų baltųjų vaisių aromatas ir subtilus melasos pokvapis; skonis siejamas su juntamais aromatais: subalansuotas, pasižymi gaiviu, išraiškingu rūgštumu, su ilgai išliekančiu poskoniu, kuris pabrėžia malonų saldumą ir sodrumą.

(*) Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 14

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 0,8

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Specifinis vynininkystės metodas

Vynuogių derlius turi būti nuimamas selektyviai; baltųjų vynuogių veislių mažiausia alkoholio koncentracija turi būti 10 % tūrio, raudonųjų vynuogių veislių – 11 % tūrio, o vynuogių veislių, iš kurių gaminamas likerinis vynas, – 12 % tūrio. Taikomas tinkamas slėgis, kad išeiga neviršytų 72,5 l misos iš 100 kg vynuogių.

2. Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Gali būti naudojamos tik mechaninės sistemos, kurios nepažeidžia kietųjų kekių dalių; draudžiama naudoti išcentrinius spaudimo įrenginius ir nenutrūkstamo spaudimo presus. Gaminant negalima šildyti vynuogių ar kaitinti misos ar vynų su išspaudomis, kad būtų pagreitintas dažančios medžiagos ekstrahavimas.

3. Auginimo praktika

Auginimo sistemos ir auginimo praktika turi būti tokios, kad būtų užtikrinta geriausia kokybė. Didžiausias vynuogyno tankumas – 5 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Genėjimo sistemose didžiausias pumpurų skaičius ant sodinio ir hektare nustatomas pagal kiekvienos veislės vynmedžių „tinkamumą genėti“; veislių „Malvasía Blanca“, „Rosada“, „Castalellana Negra“ ir „Tintilla“ vynmedžiai genimi paliekant ilgas šakas su nuo dviejų iki šešių pumpurų. Drėkinti galima ištisus metus, jei sodinama ar atsodinama, arba pirmuosius trejus metus, taip pat ir vėliau, išskyrus laikotarpį nuo nokimo iki derliaus nuėmimo.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Baltųjų vynuogių veislės

13 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. Baltųjų vynuogių veislės

94,25 hektolitro iš hektaro

3. Raudonųjų vynuogių veislės

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. Raudonųjų vynuogių veislės

87 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Visa Gran Kanarijos sala. Nuoroda „Monte Lentiscal“ žymimas rajonas pripažįstamas dėl savo istorinės vertės, etnografinio paveldo ir vynuogių auginimo tradicijų. Jis ribojamas linija, kuri nustatyta ir apibūdinta raštu bei nurodyta žemėlapyje, pateiktame 2000 m. gegužės 8 d. Įstatyminio dekreto Nr. 1/2000, kuriuo patvirtinamas Kanarų salų ir Kanarų salų gamtinių zonų teritoriją reglamentuojančių įstatymų suvestinis tekstas (Kanarų salų oficialusis leidinys, Nr. 60, 2000 m. gegužės 15 d.), priedo C-14 ir C-24 antraštinėse dalyse, ir kuri driekiasi per Gran Kanarijos Las Palmų, Santa Brigidos ir Teldės teritoriją.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Vynas (baltasis, raudonasis ir rožinis)*

Vynmedžiai auginami visoje Gran Kanarijos saloje įvairios sudėties vulkaninių dirvožemių sklypuose. Dirvožemiai įvairūs – nuo sausiausių, kiečiausių ir bazaltinių dirvožemių, susiformavusių senų ugnikalnių išsiveržimų metu, iki labai purių, pelenų dirvožemių, kuriuos sudaro lapilis (vulkaniniai pelenai), ir molingų vulkaninės kilmės dirvožemių. Ši įvairovė daro tiesioginį poveikį vynuogių auginimo praktikai, taigi ir pačiai gamybai.

Vynmedžiai auginami nuo pakrantės iki aukščiausių viršūnių, mažuose ir vidutinio dydžio sklypuose, terasose arba ragavų šlaituose, kurių nuolydis yra nuo vidutinio iki staigaus, o ekspozicija įvairi. Tokia padėtis lemia tikrą kultūrinių augalų mozaiką, kuriai turi įtakos įvairūs aplinkos ir mikroklimato veiksniai. Dėl gausių vietinių veislių ir rankinių vyno gamybos metodų galima gaminti išskirtinėmis, lengvai atpažįstamomis ir identifikuojamomis savybėmis pasižyminčius vynus.

Dėl visų šių veiksnių baltieji vynai pasižymi išskirtiniu stipriu aromatu ir subalansuotu rūgštingumu, kuris suteikia gaivumo ir ilgai išliekantį skonį. Vulkaninių dirvožemių minerališkumas lemia kompleksiškumą ir sodrumą, o žmogaus įsikišimas atrenkant veisles ir taikant vynininkystės metodus padeda apibrėžti vynų aromatines savybes. Raudonieji vynai pasižymi tvirta struktūra ir gerai subalansuotu taninų kiekiu – tai suteikia stiprumo ir ilgaamžiškumo. Jie yra aromatingi ir pasižymi įvairiais niuansais, atsižvelgiant į vynuogių veislę ir brandinimo procesą. Jų ilgai išliekantis skonis yra vienas iš jų skiriamųjų bruožų, atspindinčių ir vietovės, ir vyno gamybos metodus. Rožiniai vynai išsiskiria gaivumo ir rūgštingumo pusiausvyra. Vynuogių veislių derinys ir aplinkinis klimatas lemia subtilią, tačiau tvirtą šių vynų struktūrą.

8.2. *Likerinis vynas*

Likeriniai vynai Gran Kanarijoje gaminami dėl salai būdingų mikroklimatų įvairovės. Dėl saulės poveikio, atsižvelgiant į reljefą ir vynuogynų išdėstymą, vynuogės sunoksta tolygiai. Šio proceso metu vynuogių kekės gauna daug saulės spindulių, todėl padidėja cukraus ir aromatinių medžiagų koncentracija. Vynuogių spirito naudojimas gamyboje leidžia gauti vynus, pasižyminčius stipriu aromatu, saldžius, bet subalansuotus, ilgai išliekančio skonio. Šie vynai atspindi tiek šios vynuogių veislės turtingumą, tiek regiono vynuogių auginimo tradicijas.

8.3. *Putojantis vynas*

Nuosaikus klimatas, kuriam būdingi vėjai pasatai ir šiltos srovės iš Afrikos žemyno, palankus ilgam augimo ciklui. Tai leidžia vynuogėms ilgai nokti, todėl susidaro puiki rūgštingumo ir cukraus pusiausvyra. Pagamintiems putojantiems vynams būdinga išraiškinga ir tvirta struktūra, subtilūs ir subalansuoti burbuliukai.

8.4. *Vynas iš pernokusių vynuogių*

Dėl Gran Kanarijos klimato sąlygų – daug saulėtų valandų per metus ir pastovi temperatūra – vynuogės ant vynmedžio pernoksta. Vynuogynai išdėstomi ir nukreipiami taip, kad būtų optimizuotas saulės spindulių poveikis, todėl vynuogės gali kaupti cukrų ir kartu išlaikyti subalansuotą rūgštingumą. Šie vynai saldūs, jiems būdinga saldumo ir gaivumo pusiausvyra, o tai rodo galutinio produkto kompleksiškumą.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas:

nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Gran Canaria“ žymimi vynai turi būti išpilstomi tik į atitinkamą Reguliavimo tarybos vyno daryklų registrą įtrauktose vyno daryklose.

Teisinis pagrindas:

nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Pagrindinėje etiketėje turi būti pateiktas užrašas „Denominación de Origen Gran Canaria“ ir, jei taikoma, „Monte Lentiscal“, su sąlyga, kad visos gamybai naudojamos vynuogės yra iš šio rajono. Kiti mažesni geografiniai vienetai, kuriuos galima nurodyti ženklinant vynus su saugoma kilmės vietos nuoroda „Gran Canaria“, yra: 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 ir Vega de San Mateo. Savivaldybė gali būti nurodyta tik tuo atveju, jei 100 % vynuogių yra užaugintos toje savivaldybėje esančiuose sklypuose ir vynas gaminamas, brandinamas (jei taikoma) ir išpilstomas į butelius tos pačios savivaldybės vyno daryklose. Šių vynų etiketėse nuorodos į mažesnį geografinį vienetą turi būti pateiktos ne didesniais rašmenimis nei tie, kuriais užrašyta saugoma nuoroda „Gran Canaria“.

Terminas *clásico* taikomas tik vynams iš veislių „Malvasía“ arba „Moscatel“ pernokusių vynuogių, kuriuose yra daugiau kaip 45 g/l liekamojo cukraus.

Nuoroda į derlių, vynuogių derlių arba vynuogių derliaus nuėmimą taikoma vynams, pagamintiems iš ne mažiau kaip 85 % minėto (vynuogių) derliaus. Veislės pavadinimas gali būti vartojamas, jei vynas pagamintas iš 100 % tos veislės vynuogių.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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