C/2025/4097

21.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 4. punktu ([1])

(C/2025/4097)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Gran Canaria”

PDO-ES-A0112-AM02 – 23.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Gran Canaria”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Tas ir standarta grozījums, jo neietver vīnkopības produktu kategorijas grozīšanu, svītrošanu vai pievienošanu un nav iekļauts nevienā no veidiem, kas noteikti Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

7.1. *Uzlabots vīnu apraksts*

Apraksts:

Vietējie veidi, kā atsaukties uz dažādiem aptvertajiem vīna veidiem, tiek aizstāti ar tiem juridiski atbilstošajiem terminiem, t. i., atbilstīgā vīnkopības produkta kategoriju, kā noteikts Regulas (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju, VII pielikuma II daļā.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tādējādi vārdus "baltais", "sārtvīns" un "sarkanais" aizstāj ar 1. kategoriju, t. i., "vīns"; un vārdu "klasisks saldais vīns" aizstāj ar 16. kategoriju, t. i., "pārgatavu vīnogu vīns". Tie visi ir uzskaitīti jaunā pozīcijā "2.1. Kategorijas".

Turklāt ir svītrotas ražošanas prasības dzirkstošajiem vīniem un pārgatavu vīnogu vīniem, jo tas nebūtu jāiekļauj šajā teksta daļā. Dzirkstošo vīnu gadījumā tās nav pārceltas uz jaunu teksta iedaļu, kā tas tiks paskaidrots nākamajā grozījumā.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 2. iedaļu "Vīna apraksts". Tas neietekmē vienoto dokumentu, jo šajā dokumentā jau bija iekļautas attiecīgās vīna kategorijas.

Tas ir standarta grozījums, jo neietver vīnkopības produktu kategorijas grozīšanu, svītrošanu vai pievienošanu un nav iekļauts nevienā no veidiem, kas noteikti Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļu jāiekļauj iedaļa "Kategorija", jo minētās regulas 94. panta 1. punkta b) apakšpunktā ir noteikts, ka produkta specifikācijā jāiekļauj vīnkopības produktu kategorijas, uz kurām attiecas ACVN. Tāpat arī regulas 95. panta 1. punkta e) apakšpunktā ir noteikts, ka tas ir jādara vienotajā dokumentā, lai gan tas jau ir ievērots, tāpēc šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7.2. *Izmaiņas dzirkstošo vīnu ražošanas prasībās*

Apraksts

Ir atcelti divi ierobežojumi:

— ierobežojums dzirkstošo vīnu ražot tikai no baltogu šķirnēm, kas ļauj šīs kategorijas vīnu ražot arī no specifikācijā uzskaitītajām sarkanogu šķirnēm;

— ierobežojums attiecībā uz dzirkstošā vīna ražošanu, tikai izmantojot tradicionālo metodi, pieļaujot citas ražošanas metodes šai kategorijai, ar nosacījumu, ka šīs metodes ir tās, kas apstiprinātas vai atļautas saskaņā ar vispārējiem noteikumiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta b) apakšpunktu "Vīna apraksts", bet vienoto dokumentu tas neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas nav ietverts nevienā no veidiem, kas izklāstīti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

ACVN ģeogrāfiskajā apgabalā bija prakse ražot dzirkstošos vīnus gan no balto, gan sarkanogu šķirnēm. Tomēr no sarkanogu šķirnēm ražotais dzirkstošais vīns nebija aptverts ar ACVN mazā patērētāju pieprasījuma dēļ. Vīna darītavas ražo tikai simboliskus apjomus, nelaižot tos tirgū.

Jauni patēriņa paradumi ir radījuši ievērojamu pieprasījumu pēc dzirkstošajiem vīniem, kas ražoti no sarkanogu šķirnēm, un tāpēc, ņemot vērā pašreizējo pieprasījumu, ir paredzēts iekļaut šos dzirkstošos vīnus.

Tajā pašā laikā tehnoloģiskie sasniegumi ir atvieglojuši un uzlabojuši dzirkstošo vīnu ražošanas metodes. Tādēļ ir atcelts arī ierobežojums, kas attiecas uz ražošanu, izmantojot tradicionālās metodes, tādējādi paverot iespēju izmantot citas ražošanas metodes.

7.3. *Uzlabots organoleptisko īpašību apraksts*

Apraksts

Organoleptisko īpašību apraksts ir uzlabots, jo dažus vīnus bija grūti identificēt, izmantojot aprakstus specifikācijā, kas ir grozīta.

Šis organoleptisko īpašību grozījums nerada būtiskas izmaiņas, jo vīni joprojām saglabā ar ACVN "Gran Canaria" apzīmētā produkta raksturīgās īpašības.

Tas attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta b) apakšpunktu "Organoleptiskās īpašības" un vienotā dokumenta 4. punktu "Vīna apraksts".

Tas ir standarta grozījums, jo tas nav ietverts nevienā no veidiem, kas izklāstīti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Arvien vairāk vīna darītavu ražo vīnus ar minimālu iejaukšanos. Iegūto vīnu organoleptiskās īpašības būtiski neatšķiras, taču tās ir jādefinē no jauna.

Šis grozījums attiecas uz īpašībām, kas piemīt vīniem ar minimālu iejaukšanos, kuri pašlaik ir ļoti pieprasīti, jo sabiedrība ir informēta par videi draudzīgu produktu patēriņu, radot maz nevajadzīgu atkritumu un ievērojot tradicionālo praksi. Šī prakse jau tika īstenota aizsargātajā ģeogrāfiskajā apgabalā, bet specifikācijā nebija aprakstīta.

7.4. *Vīndarības ierobežojumi ir svītroti*

Apraksts

Ir svītroti ierobežojumi attiecībā uz tvertnes veidu un apstrādē izmantoto tvertņu maksimālo ietilpību, kā arī citi ierobežojumi, kas ietverti 2. punkta a) apakšpunktā "Vīndarības metodes". Svītrotais teksts:

"2. Ražošana notiek nerūsējošā tērauda cisternās vai tvertnēs un ozolkoka mucās ar maksimālo ietilpību 225 litri, kā arī pārtikai izmantojamās stiklšķiedras tvertnēs un tvertnēs, kas izgatavotas no betona un kas no iekšpuses pārklāta ar pārtikai specifiskiem epoksīdsveķiem, kuri nodrošina veselīgus vīnus. Ar metodēm, ko lieto ar vīnogām, misu un vīnu veicamajās darbībās, un ar raudzēšanas un uzglabāšanas procesu kontroli tiek veicināta visaugstākā labuma vīnu ražošana, saglabājot tradicionālās kvalitātes īpašības, kas piemīt ar šo nosaukumu apzīmētā vīna veidiem."

Tas attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta "Īpašās vīndarības metodes" a) iedaļu "Vīndarības metodes"; vienotā dokumenta 5.1. punktu "Īpašās vīndarības metodes".

Tas ir standarta grozījums, jo tas nav ietverts nevienā no veidiem, kas izklāstīti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Šie ierobežojumi tiek uzskatīti par nevajadzīgiem, jo ir konstatēts, ka noteiktā maksimālā mucu ietilpība neietekmē ar šo ACVN apzīmēto vīnu kvalitāti, kā arī neietekmē citus nosacījumus, kas izklāstīti svītrotajā punktā.

7.5. *Audzēšanas ierobežojumi ir svītroti*

Apraksts

Ir svītrots "Audzēšanas prakse" 1. iedaļā minēto tradicionālo augsto režģu, vietēji dēvēti "latadas", aizliegums.

Tas attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta "Īpašās vīndarības metodes" c) iedaļu "Audzēšanas prakse"; un vienotā dokumenta 5.1. punkta iedaļu "Audzēšanas prakse".

Tas ir standarta grozījums, jo tas nav ietverts nevienā no veidiem, kas izklāstīti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Šā grozījuma mērķis ir iekļaut "augsto režģu" sistēmu (tradicionālo sistēmu, kas bieži sastopama salas vīna dārzos), kuras izmantošana bija pārtraukta. Šī sistēma tagad ir atjaunota, jo ir pierādīts, ka, uzmanīgi izmantojot jaunākos sasniegumus vīnkopībā un ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētās šķirnes, tiek ražoti ļoti augstas kvalitātes vīni ar ACVN "Gran Canaria" raksturīgajām īpašībām.

7.6. *Noteiktu šķirņu nosaukumu uzlabojumi*

Apraksts

Dažu šķirņu nosaukumos ir veikti šādi uzlabojumi:

— nosaukums "Albillo" ir labots uz tā pilno nosaukumu "Albillo Criollo";

— "Tintilla" kā galvenais nosaukums pievienots vārds "Merenzao";

— "Baboso Negro" kā galvenais nosaukums ir pievienots vārds "Bruñal".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 7. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas nav ietverts nevienā no veidiem, kas izklāstīti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Ir izmantota iespēja veikt šos labojumus šķirņu nosaukumos.

7.7. *Uzlabojumi iedaļas par saikni tekstā*

Apraksts

Ir pievienots punkts "Saiknes attīstība pēc vīna kategorijas", lai parādītu saikni katrai no četrām vīna kategorijām, uz kurām attiecas ACVN.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu ("Saikne") un vienotā dokumenta 8. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas nav ietverts nevienā no veidiem, kas izklāstīti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Saite nav dzēsta, bet tās formulējums ir uzlabots.

Pamatojums

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju, 95. panta 2. punktu, ja ir dažādas vīnkopības produktu kategorijas, kā tas ir šajā gadījumā, informāciju, kas apliecina saikni, norāda par katru attiecīgo vīnkopības produktu kategoriju.

Tādējādi šis grozījums nostiprina saikni, nodrošinot atbilstību tiesību aktiem.

7.8. *Izmaiņas marķēšanas noteikumos*

Apraksts

Specifikācijā ir iekļauta atsauce uz mazākām ģeogrāfiskām vienībām vīnu marķējumā, un ir noteikti to izmantošanas nosacījumi.

Šeit aplūkotās mazākās ģeogrāfiskās vienības ir visas Grankanārijas pašvaldības.

Lai uz etiķetes varētu izmantot mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, vīnam jābūt izgatavotam tikai no vīnogām, kas audzētas šajā mazākajā ģeogrāfiskajā vienībā. Ražošana, nogatavināšana (attiecīgos gadījumos) un pildīšana pudelēs arī jāveic ģeogrāfiskajā vienībā.

Norādes uz mazāku ģeogrāfisko vienību jānorāda ar burtiem, kas nav lielāki par tiem, kurus izmanto aizsargātajam nosaukumam "Gran Canaria".

Turklāt šurp arī pārnesti nosacījumi tradicionālā apzīmējuma "Clásico" izmantošanai 2. iedaļā par vīnu aprakstu, jo tas ir saistīts ar marķējumu. Ir arī pievienots šāds teikums: "Termins "Clásico" attiecas tikai uz pārgatavu vīnogu vīniem, kas ražoti no "Malvasía" vai "Moscatel" šķirnes vīnogām un satur vairāk nekā 45 g/l atlikumcukuru."

Šīs izmaiņas attiecas uz 8. punktu par piemērojamajiem produkta specifikācijas noteikumiem; c) apakšpunktu "Papildu prasības"; ii) iedaļu "Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu" un vienotā dokumenta 9. punktu "Citi būtiski nosacījumi".

Tas ir standarta grozījums, kas skar tikai produkta marķēšanu un neietekmē pašu produktu, un tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Šī grozījuma pamatā ir patērētāju pieaugošā interese zināt produktu īpašo izcelsmi, kā arī vīnkopju un vīndaru pieprasījums, kuri vēlas izcelt apgabalu, kurā vīni tiek audzēti vai ražoti, ja tas ir lietderīgi, kā arī sniegt vairāk informācijas par vīna marķēšanu.

Tradicionālā apzīmējuma "Clásico" lietošanas nosacījumi, protams, ir jāiekļauj marķēšanas noteikumos.

7.9. *Vairāku punktu atjaunināšana*

Apraksts

Kompetentās kontroles iestādes kontaktinformācijas atjaunināšana

Tas attiecas uz produkta specifikācijas 9. punkta a) apakšpunktu "Iestādes vai kontroles struktūras". Vienoto dokumentu tas neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas nav ietverts nevienā no veidiem, kas izklāstīti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Produkta specifikācijas grozījums ir izmantots, lai atjauninātu kontroles iestādes kontaktinformāciju, kas ir mainījusies.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Gran Canaria

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

4. Dzirkstošais vīns

16. Pārgatavinātu vīnogu vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 — DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 — svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. VĪNS – baltvīns un sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīni pēc izskata ir dzidri un spilgtas krāsas. Atkarībā no ražošanas veida ir pieļaujama zināma duļķainība. Baltvīni ir gaiši salmu līdz zeltaini dzeltenā krāsā ar zaļganu līdz zeltainu nokrāsu. Sārtvīni var būt sārti līdz spilgti sārti, ar violetām zemas līdz vidējas intensitātes niansēm. Smarža un garša — vidējas līdz ļoti augstas intensitātes; strukturēta, pilnmiesīga un noturīga, ar svaigu un dzīvīgu skābumu, un, ja vīni ir saldi, ar zināmu bagātīgumu. Baltvīniem piemīt tropu augļu, banānu, bumbieru, ābolu un citrusaugļu aromāts ar fenheļa, anīsa, zaļās tabakas un ziedu notīm; sārtvīniem piemīt zemeņu un viegli saldenu sarkano meža augļu aromāts. Var parādīties arī citu ražošanas veidu notis (zemes, minerālu un balzametiķa).

(*) Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %) 10

— Minimālais kopējais skābums 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 0,8

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

2. VĪNS – sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīni pēc izskata ir dzidri un spilgtas krāsas. Zināma duļķainība ir pieļaujama atkarībā no ražošanas veida. Krāsa: granātsarkana, ķiršsarkanā, rubīnsarkana, ar violetu līdz granātsarkanu nokrāsu; no vieglas līdz dziļai intensitātei. Smarža un garša — vidējas līdz ļoti augstas intensitātes; strukturēta, pilnmiesīga un noturīga, ar svaigu un dzīvīgu skābumu, un, ja vīni ir saldi, ar zināmu bagātīgumu. Sarkano augļu aromāts un piparu, tabakas un tumšās šokolādes notis; izturētiem "Crianza" vīniem — krustnagliņu, lakricas, vaniļas un kanēļa notis. Var parādīties arī citu ražošanas veidu notis (zemes, minerālu un balzametiķa).

(*) Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %) 11

— Minimālais kopējais skābums 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 0,8

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

3. DESERTVĪNS

ĪSS APRAKSTS

Vīns ir dzidrs un spilgts, ar plašu krāsu spektru. Smarža ir vidējas līdz ļoti augstas intensitātes ar žāvētu un pārgatavu augļu un tropu augļu, citrusaugļu, riekstu un minerālvielu aromātu; garša vīnam ir salda un gara, ar medus notīm, svaigu un dzīvīgu skābumu, līdzsvaru un noturību.

(*) Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %) 15

— Minimālais kopējais skābums 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 0,8

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

4. DZIRKSTOŠAIS VĪNS

ĪSS APRAKSTS

Dzidrs un spilgts vīns. Atkarībā no ražošanas veida ir pieļaujama zināma duļķainība. Krāsa ir atkarīga no vīnogu veida, no kā vīns gatavots, kas aptver baltvīniem, sarkanvīniem un sārtvīniem sastopamo toņu diapazonu. Burbuļi ir smalki līdz vidēji lieli, tie spēj veidot rozārija un vainaga formu. Smaržā ir svaigi aromāti un jo īpaši augļu un ziedu notis, kas atsaucoties uz bāzes vīnu; vīnam ir svaiga garša ar līdzsvarotu skābumu un saldumu.

(*) Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %) 10

— Minimālais kopējais skābums 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 0,8

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 185

5. PĀRGATAVU VĪNOGU VĪNS

ĪSS APRAKSTS

Dzidrs un spilgts vīns, kura krāsa ir no gaišas līdz zeltaini dzeltenai ar zaļganu nokrāsu un zemu līdz vidēji intensitāti. Smarža ir vidējas līdz ļoti augstas intensitātes ar gatavu vai žāvētu balto augļu aromātiem un vieglām melases niansēm; garšā izceļas smaržā izteiktais aromāts: līdzsvarots, svaigs un dzīvīgs skābums ar ilgu pēcgaršu, kas pastiprina patīkamu saldumu un bagātīgumu.

(*) Attiecībā uz robežvērtībām, kas nav atsevišķi norādītas, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %) —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %) 14

— Minimālais kopējais skābums 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 0,8

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Īpašās vīndarības metodes

Vīnogas jānovāc selektīvi, un to spirta tilpumkoncentrācijai jābūt vismaz 10 tilp. % baltogu šķirnēm, 11 tilp. % sarkanogu šķirnēm un 12 tilp. % šķirnēm, kas paredzētas desertvīna ražošanai. Izmanto attiecīgu spiedienu, lai lietderīgais iznākums nepārsniegtu 72,5 l misas no 100 kg vīnogu.

2. Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums

Drīkst izmantot tikai mehāniskas sistēmas, kas nebojā ķekara cietās daļas; ir aizliegts izmantot centrbēdzes smalcināšanas mašīnas un nepārtrauktas darbības preses. Ražošanas procesā vīnogas nedrīkst iepriekš sildīt, nedz arī vīnogu misu vai vīnu sildīt kopā ar vīnogu čagām, lai šādi pastiprinātu krāsvielas ekstrakciju.

3. Audzēšanas metode

Audzēšanas sistēmām un audzēšanas praksei jābūt tādām, kas nodrošina vislabāko kvalitāti. Vīnogulāju stādījumu maksimālā biezība ir 5 000 stādu uz hektāru. Apgriešanas sistēmās maksimālo vīnstīgu pumpuru skaitu uz vienu vīnkoku un hektāru nosaka pēc katras šķirnes "apgriešanas spējas"; šķirnēm "Malvasía Blanca", "Rosada", "Castellana Negra" un "Tintilla" izmanto garo apgriešanu ar dzinumiem ar diviem vīnstīgu pumpuriem un augļzariem ar līdz sešiem vīnstīgu pumpuriem. Apūdeņošanu var veikt visu gadu jaunu stādījumu, pārstādīšanas gadījumā vai pirmo trīs gadu laikā, kā arī pēc tam, izņemot starp vīnogu nobriešanas perioda sākumu un ražas ievākšanu.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Balto vīnogu šķirnes

13 000 kg vīnogu no hektāra

2. Balto vīnogu šķirnes

94,25 hektolitri no hektāra

3. Sarkano vīnogu šķirnes

12 000 kg vīnogu no hektāra

4. Sarkano vīnogu šķirnes

87 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Visa Grankanārijas sala. Šī nosaukuma ietvaros tiek atzīts "Monte Lentiscal" apgabals tā vēsturiskās vērtības, etnogrāfiskā mantojuma un vīnkopības tradīciju dēļ. To norobežo rakstveidā noteiktā un aprakstītā robežlīnija, kā arī kartē, kas ietverta pielikumā 2000. gada 8. maija Likumdošanas dekrētam Nr. 1/2000, ar ko apstiprina konsolidēto tekstu tiesību aktiem, kuri reglamentē Kanāriju salu teritoriju un Kanāriju salu dabiskos apgabalus (Kanāriju salu Oficiālais Vēstnesis, Nr. 60, 15.05.2000.), sadaļās C-14 un C-24, *Las Palmas de Gran Canaria*, *Santa Brígida* un *Telde* apgabalā.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"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"

"NEGRAMOLS"

"PEDRO XIMÉNEZ"

"SABRO"

"TORRONTÉS"

"VERDELLO"

"VIJARIEGO BLANCO" — "DIEGO"

"VIJARIEGO NEGRO"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Vīns (baltvīni, sarkanvīni un sārtvīni)*

Vīnogulājus audzē visā Grankanārijas salā dažāda sastāva vulkāniskā augsnē. Augsnes ir daudzveidīgas, sākot no sausākās, cietās un bazaltiskās augsnes, kas veidojusies senu izvirdumu rezultātā, līdz ļoti irdenai, ar pelniem bagātai augsnei, ko veido lapilli (vulkāniskie pelni), un mālainai vulkāniskas izcelsmes augsnei. Šī daudzveidība tieši ietekmē vīnkopības praksi un līdz ar to arī pašu ražošanu.

Vīns tiek audzēts no piekrastes līdz augstākajām virsotnēm mazos un vidējos zemesgabalos, izmantojot terases vai aizu nogāzes ar mērenu līdz stāvu gradientu un dažādiem aspektiem. Rezultātā veidojas īstena kultūraugu mozaīka, ko ietekmē dažādi vides un mikroklimatiskie faktori. Vietējo šķirņu bagātība, kā arī manuālas vīndarības metodes ļauj ražot vīnus ar unikālām, viegli atpazīstamām un identificējamām īpašībām.

Kopumā šie faktori baltvīniem nodrošina īpašu aromātisko intensitāti un līdzsvarotu skābumu, kas rada svaigumu un garumu. Vulkānisko augšņu minerālvielu saturs rada kompleksumu un dziļumu, savukārt cilvēka iejaukšanās šķirņu atlasē un vīndarības metodēs palīdz definēt vīnu aromātisko profilu. Sarkanvīniem ir spēcīga struktūra ar labi integrētiem tanīniem, kas piešķir tiem miesību un ilgmūžību. Tie ir aromātiski, un atkarībā no šķirnes un izturēšanas procesa tiem veidojas plašs nianšu spektrs. To garšas noturība ir viena no galvenajām pazīmēm, kas atspoguļo gan apgabala augsnes un klimatisko apstākļu kopumu, gan vīndarības paņēmienus. Sārtvīni izceļas ar svaiguma un skābuma līdzsvaru. Šķirņu un apkārtējā klimata apvienojums šiem vīniem piešķir trauslu, taču noturīgu struktūru.

8.2. *Desertvīns*

Desertvīnu ražošanu Grankanārijā labvēlīgi ietekmē salas mikroklimata daudzveidība. Saules iedarbība atkarībā no vīndārzu reljefa un orientācijas ļauj vīnogām nogatavoties vienmērīgi. Šajā procesā ķekari saņem augstu saules starojuma līmeni, kas palielina cukuru un aromātu koncentrāciju. Vīnogu spirta izmantošana ražošanā ļauj iegūt vīnus ar izteiktu aromātisko intensitāti, kas ir saldi, bet arī līdzsvaroti, ar ievērojamu garšas noturību. Šie vīni atspoguļo gan šķirnes bagātību, gan reģiona vīnkopības tradīciju.

8.3. *Dzirkstošais vīns*

Mērenais klimats, kurā dominē pasāti un siltās straumes no Āfrikas kontinenta, veicina garu augšanas ciklu. Tas ļauj vīnogām nogatavoties pakāpeniski, radot izcilu skābuma un cukuru līdzsvaru. Iegūtajiem dzirkstošajiem vīniem ir dzīvīga un noturīga struktūra ar smalkiem un labi integrētiem burbuļiem.

8.4. *Pārgatavinātu vīnogu vīns*

Grankanārijas klimatiskie apstākļi ar lielu saules gaismas stundu skaitu gadā un nemainīgu temperatūru veicina vīnogu pārgatavošanos uz vīnogulājiem. Vīndārzu izvietojums un orientācija optimizē saules iedarbību, ļaujot vīnogās koncentrēties cukuriem, vienlaikus saglabājot līdzsvarotu skābumu. Šie vīni izceļas ar to saldo profilu, un salduma un svaiguma līdzsvars liecina par galaprodukta kompleksumu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Gran Canaria” apzīmētos vīnus drīkst pildīt pudelēs tikai vīna darītavās, kas reģistrētas attiecīgajā regulatīvās padomes vīna darītavu reģistrā.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Uz galvenās etiķetes jābūt nosaukumam "Denominación de Origen Gran Canaria" un attiecīgā gadījumā "Monte Lentiscal" ar nosacījumu, ka ražošanā izmantotās vīnogas ir pilnībā iegūtas šajā apgabalā. Citas mazākas ģeogrāfiskās vienības, uz kurām var atsaukties ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Gran Canaria" apzīmēto vīnu marķējumā, ir šādas: *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* un *Vega de San Mateo*. Pašvaldību var minēt tikai tad, ja 100 % vīnogu ir no zemes gabaliem, kas atrodas šajā pašvaldībā, un vīns ir ražots, izturēts (attiecīgā gadījumā) un pildīts pudelēs vīna darītavās tajā pašā pašvaldībā. Uz šo vīnu etiķetēm ar burtiem, kas nav lielāki par tiem, kurus izmanto aizsargātajam nosaukumam "Gran Canaria", jābūt norādēm uz mazāku ģeogrāfisko vienību.

Apzīmējums "Clásico" attiecas tikai uz "Malvasía" vai "Moscatel" šķirnes pārgatavu vīnogu vīniem, kuros ir vairāk nekā 45 g/l atlikumcukuru.

Norāde par ražas novākšanu, ražas gadu vai vīnogu ražu attiecas uz vīniem, kas izgatavoti no vismaz 85 % no minētās (vīnogu) ražas. Šķirnes nosaukumu var izmantot, ja tas satur 100 % šīs šķirnes.

Saite uz produkta specifikāciju

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