C/2025/4097

21.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/4097)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Gran Canaria”

PDO-ES-A0112-AM02 — 23.4.2025

1. **Naam van het product**

“Gran Canaria”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Het betreft een standaardwijziging, omdat deze geen wijziging, schrapping of toevoeging van een categorie wijnbouwproducten omvat, noch onder een van de criteria van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen valt.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

7.1. *Redactionele verbetering van de beschrijving van de wijnen*

Beschrijving

De lokale benamingen van de verschillende beschermde wijntypen zijn vervangen door de overeenkomstige wettelijke benamingen. Deze komen overeen met de betreffende categorieën wijnbouwproducten, zoals vastgelegd in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De termen “wit”, “rosé” en “rood” zijn vervangen door categorie 1 (“wijn”), en de term “klassieke zoete wijn” is vervangen door categorie 16 (“wijn van overrijpe druiven”). Alle categorieën zijn opgenomen in een nieuwe rubriek “2.1. Categorieën”.

Daarnaast zijn de vereisten voor de bereiding van mousserende wijnen en wijnen van overrijpe druiven geschrapt, omdat ze niet op de juiste plaats in de tekst stonden. Voor mousserende wijnen zijn deze vereisten niet verplaatst, vanwege de redenen die worden uitgelegd in de volgende wijziging.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 2 “Beschrijving van de wijn” van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document, omdat de betreffende wijncategorieën daarin al zijn opgenomen.

Het betreft een standaardwijziging, omdat deze geen wijziging, schrapping of toevoeging van een categorie wijnbouwproducten omvat, noch onder een van de criteria van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen valt.

Motivering

Overeenkomstig deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 moet de rubriek “Categorie” worden opgenomen, aangezien in artikel 94, lid 1, punt b), van die verordening is bepaald dat in het productdossier de categorieën wijnbouwproducten moeten worden vermeld die onder de BOB vallen. Volgens artikel 95, lid 1, punt e), van die verordening geldt dezelfde vereiste ook voor het enig document. Omdat het enig document al aan deze verplichting voldeed, is dit ongewijzigd gebleven.

7.2. *Wijzigingen van de voorschriften voor de bereiding van mousserende wijnen*

Beschrijving

Er zijn twee beperkingen geschrapt:

— de beperking dat mousserende wijn uitsluitend van witte druivenrassen mag worden gemaakt, zodat deze categorie wijn nu ook met de in het productdossier vermelde blauwe druivenrassen mag worden bereid; en

— de beperking dat mousserende wijn uitsluitend volgens de traditionele methode mag worden bereid, zodat nu ook andere bereidingswijzen voor deze categorie mogen worden gebruikt, mits de gebruikte methoden volgens de algemene voorschriften zijn goedgekeurd of toegestaan.

Deze wijziging betreft punt 2 “Beschrijving van de wijn” van het productdossier. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, omdat de wijziging onder geen van de criteria van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen valt.

Motivering

In het geografische gebied van deze BOB worden mousserende wijnen gemaakt van zowel witte als blauwe druivenrassen. Mousserende wijn van blauwe druivenrassen viel echter niet onder de BOB, omdat de vraag ernaar gering was. Wijnbouwers produceerden slechts kleine hoeveelheden, zonder deze op de markt te brengen.

Nieuwe consumptiegewoonten hebben geleid tot een grote vraag naar mousserende wijnen van blauwe druivenrassen. Gezien de huidige vraag, is het daarom de bedoeling dat de BOB ook geldt voor deze mousserende wijnen.

Tegelijkertijd hebben technologische ontwikkelingen de productiemethoden voor mousserende wijnen vergemakkelijkt en verbeterd. De beperking met betrekking tot de traditionele methode is daarom ook opgeheven, zodat de mogelijkheid ontstaat om andere productiemethoden te gebruiken.

7.3. *Verbetering van de organoleptische beschrijving*

Beschrijving

De organoleptische beschrijving is verbeterd, omdat het moeilijk was om bepaalde wijnen te karakteriseren aan de hand van de beschrijvingen in het productdossier. Deze zijn dus gewijzigd.

De wijziging van deze organoleptische kenmerken brengt geen wezenlijke verandering met zich mee, want de wijnen behouden de onderscheidende kenmerken van de BOB "Gran Canaria".

De wijziging heeft betrekking op punt 2, lid b ("Organoleptische kenmerken") van het productdossier en punt 4 ("Beschrijving van de wijn") van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, omdat de wijziging onder geen van de criteria van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen valt.

Motivering

Steeds meer wijnkelders maken wijnen met minimale interventie. Hoewel de organoleptische kenmerken van deze wijnen niet veel verschillen, moeten ze wel worden geherdefinieerd.

Deze wijziging heeft betrekking op de kenmerken van wijnen met minimale interventie, die momenteel zeer gewild zijn vanwege het maatschappelijk bewustzijn met betrekking tot de consumptie van milieuvriendelijke producten, met weinig onnodig afval en volgens traditionele bereidingswijzen. Deze methoden werden al toegepast in het beschermde geografische gebied, maar werden niet beschreven in het productdossier.

7.4. *Schrapping van oenologische beperkingen*

Beschrijving

De beperkingen ten aanzien van het type tank en de maximale inhoud van de tanks die bij de wijnbereiding worden gebruikt, en andere beperkingen in punt 2, lid a ("Oenologische procédés"), zijn geschrapt. De volgende tekst is geschrapt:

"2. De wijn moet worden geproduceerd in roestvrijstalen tanks of recipiënten en in eiken vaten met een inhoud van maximaal 225 liter, in tanks van glasvezel die geschikt zijn voor contact met levensmiddelen, en in tanks van beton die aan de binnenkant zijn bekleed met epoxyhars die geschikt is voor contact met levensmiddelen. Dit garandeert dat de wijn voldoet aan de gezondheidsnormen. De technieken die worden gebruikt bij de verwerking van de druiven, most en wijn, en de beheersing van het gistings- en conserveringsproces, zijn bedoeld om producten van de hoogste kwaliteit te verkrijgen, waarbij de traditionele kenmerken van de wijntypen die onder deze benaming vallen, behouden blijven."

De wijziging betreft punt 3 ("Essentiële oenologische procedés), lid a ("Oenologische procedés") van het productdossier en punt 5.1 ("Essentiële oenologische procedés") van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, omdat de wijziging onder geen van de criteria van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen valt.

Motivering

Deze beperkingen worden overbodig geacht, omdat is vastgesteld dat de maximuminhoud van de vaten geen invloed heeft op de kwaliteit van de wijnen van deze BOB of op de andere voorwaarden uit het geschrapte lid.

7.5. *Schrapping van beperkingen voor de teelt*

Beschrijving

Het verbod op hoge wijnstokken op latwerk, de zogeheten traditionele "latadas", waarnaar wordt verwezen in punt 1 van de teeltmethoden, is geschrapt.

De wijziging betreft punt 3 ("Essentiële oenologische procedés), lid c ("Teeltmethoden") van het productdossier en punt 5.1 ("Teeltmethode") van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, omdat de wijziging onder geen van de criteria van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen valt.

Motivering

Deze wijziging is bedoeld om de teelt op hoge wijnstokken op latwerk (het traditionele systeem op het eiland dat vaak te zien is op binnenplaatsen van wijngaarden) op te nemen, een systeem dat onlangs weer in gebruik is genomen nadat het een periode in onbruik was geraakt. Er is namelijk gebleken dat er met de druivenrassen van de oorsprongsbenaming dankzij de vooruitgang in de moderne wijnbouw en met de juiste behandelingen wijnen van zeer hoge kwaliteit kunnen worden verkregen, met de typische kenmerken van de bob "gran canaria".

7.6. *Verbetering van de benaming van bepaalde druivenrassen*

Beschrijving

De benaming van bepaalde druivenrassen is als volgt verbeterd:

— de benaming "albillo" is vervangen door de juiste benaming van het druivenras, namelijk "albillo criollo";

— aan de hoofdbenaming van het druivenras "tintilla" is de aanduiding "merenzao" toegevoegd;

— aan de hoofdbenaming van het druivenras "baboso negro" is de aanduiding "bruñal" toegevoegd.

Punt 6 van het productdossier en punt 7 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

Het betreft een standaardwijziging, omdat de wijziging onder geen van de criteria van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen valt.

Motivering

Er is van de gelegenheid gebruikgemaakt om de benaming van de druivenrassen te corrigeren.

7.7. *Betere beschrijving van het verband*

Beschrijving

De rubriek "Ontwikkeling van het verband per wijncategorie" is toegevoegd om het verband aan te tonen voor elk van de vier categorieën wijnbouwproducten die onder de BOB vallen.

Punt 7 ("Verband") van het productdossier en punt 8 van het enig document zijn gewijzigd.

Het betreft een standaardwijziging, omdat de wijziging onder geen van de criteria van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen valt. Het verband is niet geschrapt; alleen de gebruikte formulering is verbeterd.

Motivering

Als er sprake is van meer dan één categorie wijnbouwproducten, zoals hier het geval is, moet volgens artikel 95, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten, het verband voor elke categorie wijnbouwproducten uitgebreid worden onderbouwd.

Deze wijziging is bedoeld om het verband te versterken en te voldoen aan de verordening.

7.8. *Wijzigingen in de etiketteringsvoorschriften*

Beschrijving

De verwijzing naar kleinere geografische eenheden op de etiketten van wijnen is opgenomen in het productdossier en de voorwaarden voor het gebruik ervan zijn vastgesteld.

De betreffende kleinere geografische eenheden komen overeen met alle gemeenten van het eiland Gran Canaria.

De naam van een kleinere geografische eenheid mag alleen op het etiket worden vermeld als de wijn gemaakt is van druiven die in de betreffende kleinere geografische eenheid zijn geproduceerd, terwijl de bereiding, de oudering, indien van toepassing, en de botteling eveneens daarbinnen moeten plaatsvinden.

Aanduidingen van kleinere geografische eenheden moeten worden aangebracht in letters die kleiner zijn dan of gelijk zijn aan de letters die worden gebruikt voor de beschermde benaming “Gran Canaria”.

Daarnaast zijn de voorwaarden voor het gebruik van de traditionele aanduiding “clásico”, die in punt 2 van de beschrijving van de wijnen werden vermeld, hierheen verplaatst, omdat deze voorwaarden betrekking hebben op de etikettering. De volgende zin is dus toegevoegd: “De aanduiding “clásico” is voorbehouden aan wijnen van overrijpe druiven van de druivenrassen malvasías of moscatel met een restsuikergehalte van meer dan 45 g/l.”

Deze wijziging betreft punt 8 (“Toepasselijke bepalingen”), lid c (“Aanvullende vereisten”), punt ii (“Aanvullende etiketteringsbepalingen”) van het productdossier en punt 9 (“Andere essentiële voorwaarden”) van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging die uitsluitend betrekking heeft op de etikettering van het product en die niet onder een van de criteria van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen valt.

Motivering

Deze wijziging komt voor uit de toenemende nieuwsgierigheid van consumenten naar de specifieke oorsprong van producten en uit de wens van wijnbouwers en wijnkelders om, in voorkomend geval, het productie- of verwerkingsgebied te vermelden en meer informatie op het wijnetiket te verstrekken.

Omdat de traditionele aanduiding “clásico” op het etiket wordt aangebracht, zijn de voorwaarden voor het gebruik ervan logischerwijs te vinden in de rubriek die betrekking heeft op de etikettering.

7.9. *Actualisering van bepaalde gegevens*

Beschrijving

De contactgegevens van de bevoegde toezichthoudende autoriteit zijn bijgewerkt.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 9, lid a (“Toezichthoudende autoriteiten of instanties”) van het productdossier. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Het betreft een standaardwijziging, omdat de wijziging onder geen van de criteria van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen valt.

Motivering

Er is van de gelegenheid gebruikgemaakt om de nieuwe contactgegevens van de controle-instantie te vermelden.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

“Gran Canaria”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

4. Mousserende wijn

16. Wijn van overrijpe druiven

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, inclusief wijn waaraan alcohol is toegevoegd; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. WIJN — witte en roséwijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Wijnen met een helder en fonkelend uiterlijk. Afhankelijk van het type bereiding kan er sprake zijn van een lichte troebelheid. De witte wijnen hebben een licht- tot goudstrogele kleur met groenachtige tot goudkleurige schakeringen. De roséwijnen hebben een roze tot felroze kleur met paarse schakeringen van lage tot gemiddelde intensiteit. In de neus en mond zijn de wijnen gemiddeld tot zeer intens. Ze zijn gestructureerd, vol en aanhoudend, met een frisse en levendige zuurheid. De zoete wijnen hebben een zekere soepelheid. De witte wijnen hebben aroma's van tropisch fruit, bananen, peren, appelen en citrusvruchten, met toetsen van venkel, anijs, groene tabak en bloemige tonen. De roséwijnen hebben aroma's van licht gekonfijte aardbeien en rode bosvruchten. Als er gebruikgemaakt is van andere typen bereidingen, kan er ook sprake zijn van andere toetsen (aardse, minerale en balsemachtige toetsen).

(*) Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 0,8

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. WIJN — rode wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Wijnen met een helder en fonkelend uiterlijk. Afhankelijk van het type bereiding kan er sprake zijn van een lichte troebelheid. De kleur is granaat-, kersen- of robijnrood, met paarse tot granaatrode schakeringen, van lage tot hoge intensiteit. In de neus en mond zijn de wijnen gemiddeld tot zeer intens. Ze zijn gestructureerd, vol en aanhoudend, met een frisse en levendige zuurheid. De zoete wijnen hebben een zekere soepelheid, met aroma's van rood fruit en toetsen van peper, tabak en pure chocolade. Na oudering ontstaan er toetsen van kruidnagels, zoethout, vanille en kaneel. Als er gebruikgemaakt is van andere typen bereidingen, kan er ook sprake zijn van andere toetsen (aardse, minerale en balsemachtige toetsen).

(*) Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 0,8

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. LIKEURWIJN

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Lichte en heldere wijn met een breed kleurenspectrum, matig tot zeer intense aroma's van rozijnen en overrijpe vruchten met toetsen van tropisch fruit, citrusvruchten, noten en mineralen, een aanhoudende zoete smaak met toetsen van honing, een frisse en levendige zuurheid, en een evenwichtige en aanhoudende structuur.

(*) Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 0,8

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. MOUSSERENDE WIJN

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Lichte, heldere wijn. Afhankelijk van het type bereiding kan er sprake zijn van een lichte troebelheid. De kleur is afhankelijk van het gebruikte druivenras en omvat het volledige kleurenspectrum van de witte, rode en roséwijnen. De bubbels zijn fijn tot gemiddeld en kunnen een zogeheten rozenkrans en kroon vormen. De aroma's zijn fris, met fruitige en florale toetsen die doen denken aan de basiswijn. De smaak is fris, met een goed evenwicht tussen zuur- en zoetheid.

(*) Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 0,8

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

5. WIJN VAN OVERRIJPE DRUIVEN

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Lichte, heldere wijn met een lichtgele tot goudgele kleur met groenachtige schakeringen, met een lage tot gemiddelde intensiteit. Gemiddelde tot zeer intense aroma's van rijpe of gedroogde witte vruchten met toetsen van honing. De aroma's komen duidelijk naar voren in de smaak, met een evenwichtige, frisse en levendige zuurheid, en een aanhoudende structuur die de aangename zoetheid en soepelheid benadrukt.

(*) Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 14

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 0,8

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Essentiële oenologische procedés*

1. Essentieel oenologisch procedé

De druiven worden selectief geoogst en moeten een alcoholgehalte hebben van ten minste 10 % vol voor witte druivenrassen, 11 % vol voor blauwe druivenrassen en 12 % vol voor druivenrassen die bestemd zijn voor de productie van likeurwijn. Er moet een juiste druk worden toegepast om ervoor te zorgen dat de opbrengst niet meer dan 72,5 liter most per 100 kilogram druiven bedraagt.

2. Wijnbereidingsbeperking

Er mogen alleen mechanische systemen worden gebruikt die de vaste delen van de trossen niet beschadigen. Het gebruik van centrifugale persmachines en continupersen is verboden. Bij de wijnbereiding is thermovinificatie — de voorverwarming van de druiven of verwarming van de most of wijn met de bedoeling om kleurstoffen te extraheren — niet toegestaan.

3. Teeltmethode

Met de gekozen teeltsystemen en teeltmethoden moeten wijnen van de hoogste kwaliteit kunnen worden verkregen. De maximale beplantingsdichtheid bedraagt 5 000 wijnstokken per hectare. Bij snoeisystemen wordt het maximale aantal ogen per wijnstok en per hectare bepaald aan de hand van de "snoeigeschiktheid" van elk druivenras. Voor de rassen malvasía blanca, malvasía rosada, castellana negra en tintilla is de snoei lang, met ranken met twee ogen en lange vruchttakken met maximaal zes ogen. Voor nieuwe aanplant, herbeplanting of in de eerste drie jaar is irrigatie het hele jaar door toegestaan. Na de eerste drie jaar is irrigatie tussen de vruchtkleuring en de oogst verboden.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Witte rassen

13 000 kilogram druiven per hectare

2. Witte rassen

94,25 hectoliter per hectare

3. Blauwe rassen

12 000 kilogram druiven per hectare

4. Blauwe rassen

87 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied bestaat uit het hele eiland Gran Canaria. De regio "Monte Lentiscal" wordt binnen de oorsprongsbenaming erkend vanwege zijn historische waarde, etnografische erfgoed en wijnbouwtraditie. Het gebied wordt afgebakend door de grenzen die zijn vastgelegd, beschreven en in kaart gebracht in de bijlage bij Wetgevend Besluit 1/2000 van 8 mei 2000 tot goedkeuring van de herziene tekst van de wetten inzake ruimtelijke ordening van de Canarische Eilanden en natuurgebieden van de Canarische Eilanden (Staatscourant nr. 60 van 15.05.2000), artikelen C-14 en C-24, in de gemeenten Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida en Telde.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijn (wit, rood en rosé)*

De wijnstokken worden geteeld op het hele eiland Gran Canaria, op percelen met vulkanische bodems met een grote verscheidenheid aan samenstellingen. De bodem varieert van zeer droge, harde basaltbodems, gevormd door oude uitbarstingen, tot zeer losse bodems gevormd door lapilli (fijn vulkanisch gesteente) en kleibodems van vulkanische oorsprong. Deze diversiteit heeft rechtstreekse gevolgen voor de wijnbouwpraktijken en dus ook voor de productie zelf.

De wijnstokken worden geteeld van de kust tot aan de hoogste bergtoppen, op kleine en middelgrote percelen. Er wordt gebruikgemaakt van terrassen of matige tot steile hellingen met verschillende liggingen. Dit leidt tot een mozaïek van gewassen die worden beïnvloed door uiteenlopende omgevingsfactoren en microklimaten. Dankzij de rijkdom aan lokale druivenrassen, gecombineerd met handmatige wijnbereidingstechnieken, kunnen er wijnen worden bereid met unieke, gemakkelijk herkenbare en duidelijk herleidbare kenmerken.

De combinatie van deze factoren geeft de witte wijnen een uitgesproken aromatische intensiteit en een evenwichtige zuurgraad, met frisheid en een lange afdronk. Het minerale karakter van de vulkanische bodems geeft de wijnen extra complexiteit en diepte, terwijl de menselijke interventie bij de selectie van druivenrassen en de oenologische procedés bijdraagt aan het aromatische profiel van deze wijnen. De rode wijnen hebben een stevige structuur, met goed geïntegreerde tanninen die zorgen voor een volle body en een goede houdbaarheid. Aromatisch hebben ze een breed spectrum aan nuances, afhankelijk van het druivenras en het ouderingsproces. Ze worden gekenmerkt door een lange afdronk, die het gevolg is van het terroir en de wijnbereidingstechnieken. De roséwijnen onderscheiden zich door hun evenwicht tussen frisheid en zuurheid. De combinatie van druivenrassen en de klimatologische omstandigheden geven deze wijnen een verfijnde maar aanhoudende structuur.

8.2. *Likeurwijn*

De uiteenlopende microklimaten die kenmerkend zijn voor het eiland Gran Canaria, hebben een gunstige invloed op de productie van likeurwijnen op het eiland. De blootstelling aan de zon, afhankelijk van de orografie en de ligging van de wijngaarden, zorgt ervoor dat de druiven gelijkmatig rijpen. Tijdens dit proces worden de trossen blootgesteld aan intense zonnestraling, waardoor de concentratie aan suikers en aroma's toeneemt. Door bij de bereiding gebruik te maken van wijnalcohol kunnen er wijnen worden verkregen met intense aroma's en een zoet maar evenwichtig karakter en een goede afdronk. Deze wijnen weerspiegelen zowel de rijkdom aan druivenrassen als de wijnbouwtraditie van de regio.

8.3. *Mousserende wijn*

Het gematigde klimaat, dat wordt gedomineerd door de passaatwind en warme stromingen van het Afrikaanse continent, zorgt voor een lange groeiperiode. Hierdoor kunnen de druiven lang rijpen, wat zorgt voor een uitstekende balans tussen zuurgraad en suikers. De mousserende wijnen hebben een levendige en aanhoudende structuur, met fijne en goed geïntegreerde bubbels.

8.4. *Wijn van overrijpe druiven*

De klimatologische omstandigheden op Gran Canaria, met een groot aantal zonuren per jaar en constante temperaturen, bevorderen de overrijpheid van druiven aan de wijnstokken. De indeling en ligging van de wijngaarden zorgen voor een optimale blootstelling aan de zon, waardoor de druiven een hogere suikerconcentratie krijgen en tegelijk een evenwichtige zuurgraad behouden. De wijnen onderscheiden zich door hun zoete smaakprofiel, waarbij de balans tussen zoetheid en frisheid de complexe smaak van het eindproduct naar voren laat komen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Gran Canaria" mogen uitsluitend worden gebotteld in kelders die zijn ingeschreven in het register van kelders van de raad van toezicht.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het hoofdetiket moet de benaming “Denominación de Origen Gran Canaria” en, in voorkomend geval, “Monte Lentiscal” worden aangebracht, op voorwaarde dat de druiven die bij de bereiding zijn gebruikt volledig uit dit gebied afkomstig zijn. Op het etiket van wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming “Gran Canaria” mogen de volgende kleinere geografische eenheden worden vermeld: 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 en Vega de San Mateo. De naam van de gemeente mag alleen worden gebruikt als 100 % van de druiven afkomstig is van percelen op het grondgebied van die gemeente en als de bereiding, de oudering (indien van toepassing) en de botteling van de wijnen hebben plaatsgevonden in kelders in de betreffende gemeente. Aanduidingen van kleinere geografische eenheden moeten op het etiket van deze wijnen worden aangebracht in letters die kleiner zijn dan of gelijk zijn aan de letters die worden gebruikt voor de beschermde benaming “Gran Canaria”.

De aanduiding “clásico” is voorbehouden aan wijnen van overrijpe druiven van de druivenrassen malvasías of moscatel met een restsuikergehalte van meer dan 45 g/l.

De aanduidingen “cosecha”, “añada” of “vendimia” zijn van toepassing op wijnen die voor ten minste 85 % zijn verkregen uit het vermelde druivenras. De naam van het druivenras mag alleen worden gebruikt als de wijn voor 100 % afkomstig is van het vermelde ras.

Link naar het productdossier

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