Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/4097)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Gran Canaria"

PDO-ES-A0112-AM02 – 23.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Gran Canaria"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Dyrekcja Generalna ds. Żywności. Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie obejmuje zmiany, skreślenia lub dodania kategorii produktów sektora wina ani nie jest uwzględniona w żadnym z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

7. **Opis zatwierdzonej zmiany standardowej/zatwierdzonych zmian standardowych**

7.1. *Poprawione brzmienie opisu win*

Opis:

Lokalne sposoby określania poszczególnych rodzajów wina zastępuje się terminami odpowiadającymi im w sensie prawnym, tj. kategorią odpowiadającego im produktu sektora wina, jak określono w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

W związku z tym „białe”, „różowe” i „czerwone” zastępuje się kategorią 1, tj. „wino”; a „klasyczne wino słodkie” zastępuje się kategorią 16, tj. „wino z przejrzałych winogron”. Wszystkie te kategorie są wymienione w nowym punkcie „2.1 Kategorie”.

Usuwa się ponadto wymogi dotyczące produkcji win musujących i wina z przejrzałych winogron, ponieważ nie powinny być włączone do tej części tekstu. W przypadku win musujących nie przenosi się ich do nowego punktu tekstu, co zostanie wyjaśnione w kolejnej zmianie.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 „Opis wina” specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument, ponieważ dokument ten uwzględniał już odpowiednie kategorie wina.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie obejmuje zmiany, skreślenia lub dodania kategorii produktów sektora wina ani nie jest uwzględniona w żadnym z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Zgodnie z częścią II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 należy dodać punkt „Kategoria”, ponieważ art. 94 ust. 1 lit. b) tego rozporządzenia stanowi, że specyfikacja produktu musi zawierać kategorie produktów sektora wina objętych ChNP. Podobnie, zgodnie z art. 95 ust. 1 lit. e) rozporządzenia, należy wskazać je w jednolitym dokumencie, choć dokument ten już spełniał powyższy wymóg, dlatego zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7.2. *Zmiany wymogów dotyczących produkcji win musujących*

Opis

Znosi się dwa ograniczenia:

— Ograniczenie dotyczące produkcji wina musującego wyłącznie z odmian białych – umożliwia się produkcję tej kategorii wina również z czerwonych odmian winorośli wymienionych w specyfikacji.

— Ograniczenie dotyczące produkcji wina musującego za pomocą tradycyjnej metody – dopuszcza się inne praktyki produkcyjne dla tej kategorii, pod warunkiem że metody te są zatwierdzone lub dozwolone na mocy ogólnych zasad.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 lit. b) „Opis wina” specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie jest ona uwzględniona w żadnym z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Na obszarze geograficznym ChNP stosowano praktykę produkcji win musujących zarówno z odmian białych, jak i z czerwonych. Wino musujące produkowane z czerwonych odmian nie było jednak objęte ChNP, ponieważ popyt ze strony klientów był niewielki. Wytwórnie wina produkowały jedynie ilości symboliczne, bez wprowadzania ich do obrotu.

Nowe nawyki konsumenckie doprowadziły do znacznego wzrostu popytu na wina musujące produkowane z odmian czerwonych, w związku z czym, biorąc pod uwagę obecny popyt, planuje się uwzględnienie tych win musujących.

Jednocześnie postęp technologiczny ułatwił i usprawnił metody produkcji win musujących. W związku z tym zniesiono również ograniczenie do produkcji metodą tradycyjną, co umożliwia stosowanie innych metod produkcji.

7.3. *Poprawiony opis właściwości organoleptycznych*

Opis

Poprawiono opis właściwości organoleptycznych, ponieważ trudno było powiązać niektóre wina z opisami w specyfikacji produktu, co zostało zmienione.

Zmiana tych właściwości organoleptycznych nie ma istotnego wpływu, ponieważ wina nadal zachowują szczególne właściwości charakterystyczne dla ChNP „Gran Canaria".

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. b) „Właściwości organoleptyczne" specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Opis wina" jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie jest ona uwzględniona w żadnym z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Coraz więcej wytwórni wina produkuje tzw. wina niskointerwencyjne. Wina te nie różnią się znacznie pod względem właściwości organoleptycznych, ale należy je określić ponownie.

Zmiana ta obejmuje właściwości win o niskim stopniu interwencji, na które obecnie występuje wysoki popyt ze względu na świadomość społeczną w zakresie konsumpcji produktów przyjaznych dla środowiska, z niewielką ilością zbędnych odpadów i zgodnie z tradycyjnymi praktykami. Praktyki te stosowano już na chronionym obszarze geograficznym, ale nie opisano ich w specyfikacji.

7.4. *Zniesiono ograniczenia enologiczne*

Opis

Znosi się ograniczenia dotyczące rodzaju zbiornika i maksymalnej pojemności zbiorników wykorzystywanych w procesie przetwarzania oraz inne ograniczenia zawarte w pkt 2 lit. a) „Praktyki enologiczne". Skreślony tekst ma następujące brzmienie:

„2. Produkcja odbywa się w zbiornikach lub pojemnikach ze stali nierdzewnej i dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 225 litrów, a także w zbiornikach z włókna szklanego przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w betonowych zbiornikach, które powlekane są wewnątrz żywicą epoksydową przeznaczoną do kontaktu z żywnością, co zapewnia wina o dobrej kondycji. Techniki wykorzystywane do przetwarzania winogron, moszczu i wina, kontrolowania procesu fermentacji i przechowywania pozwalają uzyskiwać wino najwyższej jakości, z zachowaniem tradycyjnych właściwości rodzajów wina objętych tą nazwą.".

Dotyczy to lit. a) „Praktyki enologiczne" pkt 3 „Szczególne praktyki enologiczne" specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 „Szczególne praktyki enologiczne" jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie jest ona uwzględniona w żadnym z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Ograniczenia te uznaje się za zbędne, ponieważ stwierdzono, że określona maksymalna pojemność beczek nie ma wpływu na jakość win objętych tą ChNP ani na inne warunki określone w skreślonym punkcie.

7.5. *Zniesiono ograniczenia dotyczące uprawy*

Opis

Skreśla się zakaz uprawy winorośli z wykorzystaniem tradycyjnych wysokich podpór zwanych „latadas", o których mowa w pkt 1 „Praktyki uprawy".

Dotyczy to lit. c) „Praktyki uprawy" pkt 3 „Szczególne praktyki enologiczne"" specyfikacji produktu oraz podpunktu dotyczącego „Praktyk uprawy" w pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie jest ona sklasyfikowana w żadnym z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem tej zmiany jest włączenie systemu „wysokich podpór” (tradycyjnego systemu stosowanego na wyspie, często spotykanego na dziedzińcach wytwórni wina), którego stosowania zaprzestano. System ten został obecnie przywrócony, ponieważ wykazano, że przy starannym zastosowaniu osiągnięć nowoczesnej uprawy winorośli oraz przy wykorzystaniu odmian objętych chronioną nazwą pochodzenia można uzyskać wina o wysokiej jakości i właściwościach typowych dla ChNP „Gran Canaria”.

7.6. *Poprawiono nazwy niektórych odmian*

Opis

Poprawione nazwy niektórych odmian są następujące:

— nazwę „Albillo” skorygowano do właściwej nazwy, tj. „Albillo Criollo”,

— dodano nazwę „Merenzao” jako nazwę główną „Tintilla”,

— dodano nazwę „Bruñal” jako nazwę główną „Baboso Negro”.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie jest ona sklasyfikowana w żadnym z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Skorzystano z okazji, aby wprowadzić te korekty do nazw odmian.

7.7. *Poprawki redakcyjne w punkcie poświęconym związkowi*

Opis

Dodaje się punkt „Rozwój związku według kategorii wina”, aby wykazać związek dla każdej z czterech kategorii wina objętych ChNP.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 („Związek”) specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie jest ona sklasyfikowana w żadnym z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. Nie usunięto związku, natomiast poprawiono jego brzmienie.

Uzasadnienie:

Zgodnie z art. 95 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych, w przypadku gdy istnieją różne kategorie produktów sektora wina, tak jak ma to miejsce w tym przypadku, szczegóły określające związek należy przedstawiać dla każdej z przedmiotowych kategorii produktów sektora wina.

Zmiana ta wzmacnia zatem związek, gdyż zapewnia jego zgodność z przepisami.

7.8. *Zmiany w przepisach dotyczących etykietowania*

Opis

W specyfikacji produktu zawarto odniesienie do mniejszych jednostek geograficznych na etykietach win i określono warunki ich stosowania.

Mniejsze jednostki geograficzne, o których tu mowa, to każda z gmin Gran Canarii.

Aby na etykiecie można było umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, wino musi być uzyskane wyłącznie z winogron wyprodukowanych w tej mniejszej jednostce geograficznej. Produkcja, dojrzewanie, w stosownych przypadkach, i butelkowanie muszą również odbywać się w obrębie tej jednostki geograficznej.

Odniesienia do mniejszej jednostki geograficznej muszą być zapisane czcionką nie większą niż czcionka użyta do zapisania chronionej nazwy „Gran Canaria".

Ponadto przeniesiono tu warunki stosowania określenia tradycyjnego „Clásico" w pkt 2 dotyczącym opisu win, ponieważ stanowią one kwestię etykietowania. Dodaje się w związku z tym następujące zdanie: „Termin »Clásico« ogranicza się do win z przejrzałych winogron produkowanych z odmian Malvasía lub Moscatel, zawierających ponad 45 g/l cukru resztkowego".

Zmiana ta odnosi się do pkt 8 dotyczącego mających zastosowanie przepisów specyfikacji produktu; lit. c) „Dodatkowe wymogi"; ppkt (ii) „Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania" oraz pkt 9 jednolitego dokumentu „Dodatkowe wymogi zasadnicze".

Jest to standardowa zmiana, która wpływa wyłącznie na etykietowanie produktu i nie wpływa na sam produkt, oraz nie jest uwzględniona w żadnym z rodzajów zmian określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Zmianę tę uzasadnia się rosnącym zainteresowaniem konsumentów wiedzą na temat konkretnego pochodzenia produktów, zapotrzebowaniem ze strony plantatorów winorośli i producentów wina chcących podkreślić obszar, na którym uprawia się lub produkuje winogrona – w stosownych przypadkach – oraz potrzebą dostarczania większej ilości informacji na etykietach wina.

Jeśli chodzi o warunki stosowania określenia tradycyjnego „Clásico", muszą one rzecz jasna znaleźć się w przepisach dotyczących etykietowania.

7.9. *Aktualizacja szeregu punktów*

Opis

Aktualizacja danych kontaktowych właściwego organu kontrolnego

Dotyczy to pkt 9 lit. a) „Organy kontrolne lub jednostki certyfikujące" specyfikacji produktu. Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie jest ona uwzględniona w żadnym z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Zmianę specyfikacji produktu wykorzystano do aktualizacji danych kontaktowych organu kontrolnego, które uległy zmianie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Gran Canaria

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

4. Wino musujące

16. Wino z przejrzałych winogron

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. WINO – Wina białe i różowe

ZWIĘZŁY OPIS

Wina te są klarowne i błyszczące. Dopuszcza się pewne zmętnienie w zależności od rodzaju produkcji. Wina białe mają barwę od bladosłomkowej do złotożółtej, z odcieniem od zielonkawego do złotego. Wina różowe mają barwę od różowej do intensywnie różowej z fiołkowymi odcieniami o niskiej do średniej intensywności. Bukiet i posmak od średniej do bardzo wysokiej intensywności; uporządkowany, pełny i trwały, o świeżej i orzeźwiającej kwasowości, a w przypadku win słodkich – do pewnego stopnia bogaty. Wina białe mają aromaty owoców tropikalnych, bananów, gruszek, jabłek i owoców cytrusowych, z nutami kopru włoskiego, anyżu, zielonego tytoniu i kwiatów; wina różowe charakteryzują się aromatami lekko kandyzowanych truskawek i czerwonych owoców leśnych. Mogą również pojawić się nuty z innych rodzajów produkcji (ziemne, mineralne i balsamiczne).

(*) Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 0,8

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. WINO – Wina czerwone

ZWIĘZŁY OPIS

Wina te są klarowne i błyszczące. Dopuszcza się pewną mętność w zależności od rodzaju produkcji. Barwa: kamienia granatu, wiśniowa, rubinowoczerwona, z odcieniami od fiołkowego do barwy kamienia granatu; od jasnej do intensywnej. Bukiet i posmak od średniej do bardzo wysokiej intensywności; uporządkowany, pełny i trwały, o świeżej i orzeźwiającej kwasowości, a w przypadku win słodkich – do pewnego stopnia bogaty. Aromaty czerwonych owoców z nutami pieprzu, tytoniu i ciemnej czekolady; W winach dojrzałych „Crianza" nuty goździków, lukrecji, wanilii i cynamonu. Mogą również pojawić się nuty z innych rodzajów produkcji (ziemne, mineralne i balsamiczne).

(*) Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 0,8

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. WINO LIKIEROWE

ZWIĘZŁY OPIS

Wino jest klarowne i błyszczące oraz charakteryzuje się szerokim zakresem barw. Bukiet od średniej do wysokiej intensywności, z aromatami suszonych i przejrzałych owoców, owoców tropikalnych i cytrusowych oraz orzechów, a także nutami mineralnymi; smak jest słodki i trwały, z akcentami miodowymi; cechuje się świeżą i orzeźwiającą kwasowością, równowagą i trwałością.

(*) Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 0,8

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. WINO MUSUJĄCE

ZWIĘZŁY OPIS

Wino klarowne i jasne. Dopuszcza się pewne zmętnienie w zależności od rodzaju produkcji. Barwa zależy od rodzaju winogron, z których produkuje się wino, i obejmuje zakres odcieni występujących w winach białych, czerwonych i różowych. Wielkość pęcherzyków waha się od drobnych do średnich i mogą one tworzyć formacje w kształcie łańcuszka i korony. W bukiecie obecne są świeże aromaty, w szczególności nuty owoców i kwiatów, które nawiązują do wina bazowego; smak wina jest świeży, z równowagą między kwasowością a słodyczą.

(*) Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 0,8

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

5. WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

ZWIĘZŁY OPIS

Klarowne i błyszczące wino o barwie od bladożółtej po złotożółtą z zielonkawymi refleksami o niskiej lub średniej intensywności. Bukiet o intensywności od średniej do bardzo wysokiej, z aromatami dojrzałych lub suszonych białych owoców i subtelnymi akcentami melasy; w smaku wyróżniają się aromaty dominujące w bukiecie: zrównoważona, świeża i orzeźwiająca kwasowość, a także utrzymujący się posmak, który podkreśla ich przyjemną słodycz i bogactwo.

(*) Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 14

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 0,8

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona należy zbierać selektywnie, z minimalną naturalną zawartością alkoholu 10 % obj. w przypadku odmian białych, 11 % obj. w przypadku odmian czerwonych oraz 12 % obj. w przypadku odmian przeznaczonych do produkcji wina likierowego. Stosuje się odpowiednie ciśnienie, aby wydajność nie przekraczała 72,5 l moszczu ze 100 kg winogron.

2. Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Można stosować wyłącznie systemy mechaniczne, które nie uszkadzają stałych części kiści; zabrania się stosowania kruszarek o działaniu odśrodkowym i pras ciągłego prasowania. W produkcji nie można stosować praktyk obejmujących ogrzewanie wstępne winogron lub ogrzewanie moszczu lub wina przy obecności wytłoków, którego celem jest ekstrakcja substancji barwiących.

3. Metoda uprawy

Należy stosować takie systemy i praktyki uprawy, aby osiągnąć najwyższą jakość. Maksymalna gęstość obsady wynosi 5 000 roślin na hektar. W systemach cięcia maksymalną liczbę oczek na krzew i hektar określa się na podstawie „możliwości cięcia" każdej odmiany; w przypadku odmian Malvasía Blanca, Rosada, Castellana Negra i Tintilla stosuje się cięcie długie z młodymi pędami o 2 oczkach i długimi pędami o maksymalnie 6 oczkach. Rośliny można nawadniać przez cały rok w przypadku nowych nasadzeń, ponownych nasadzeń lub w ciągu pierwszych trzech lat, a także w okresie późniejszym, z wyjątkiem okresu między fazą przebarwiania jagód a zbiorem.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Białe odmiany winorośli

13 000 kilogramów winogron z hektara

2. Białe odmiany winorośli

94,25 hektolitrów z hektara

3. Czerwone odmiany winorośli

12 000 kilogramów winogron z hektara

4. Czerwone odmiany winorośli

87 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Cała wyspa Gran Canaria. Nazwa pochodzenia obejmuje region „Monte Lentiscal" ze względu na jego wartość historyczną, dziedzictwo etnograficzne oraz tradycję uprawy winorośli i winiarstwa. Granice obszaru wyznaczono linią, którą zdefiniowano i określono opisowo oraz na mapie w załączniku do dekretu ustawodawczego 1/2000 z dnia 8 maja 2000 r. w sprawie zatwierdzenia skonsolidowanego tekstu ustaw o zagospodarowaniu przestrzennym Wysp Kanaryjskich i obszarach naturalnych Wysp Kanaryjskich (Dziennik Urzędowy Wysp Kanaryjskich nr 60 z 15.5.2000), pozycje C-14 i C-24, w odniesieniu do Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida i Telde.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *WINO (białe, czerwone i różowe)*

Winorośl uprawia się na całej wyspie Gran Canaria, na działkach z glebami wulkanicznymi o zróżnicowanym składzie. Gleby są różnorodne – od najbardziej suchych, twardych i bazaltowych, powstałych w wyniku starożytnych erupcji, przez bardzo sypkie, bogate w pył gleby uformowane z lapilli (pyłu wulkanicznego), aż po gliniaste gleby pochodzenia wulkanicznego. Różnorodność ta ma bezpośredni wpływ na praktyki uprawy winorośli, a w konsekwencji na samą produkcję.

Winorośl uprawia się od wybrzeża do najwyższego szczytu, na małych i średnich działkach, z wykorzystaniem tarasów lub zboczy wąwozów o umiarkowanym lub stromym nachyleniu i o różnej orientacji. Prowadzi to do prawdziwej mozaiki upraw, na które wpływ mają różne czynniki środowiskowe i mikroklimatyczne. Bogactwo lokalnych odmian, w połączeniu z ręcznymi technikami produkcji wina, umożliwia produkcję win o unikalnych, łatwo rozpoznawalnych i identyfikowalnych cechach charakterystycznych.

Łącznie czynniki te pozwalają na uzyskanie win białych o niezwykle intensywnym aromacie i zrównoważonej kwasowości, która nadaje świeżość i trwałość. Mineralność wulkanicznych gleb nadaje winom złożoność i głębię, natomiast interwencja człowieka związana z doborem odmian i praktykami enologicznymi pomaga zdefiniować ich profil aromatyczny. Wina czerwone mają solidną strukturę, z dobrze zintegrowanymi taninami, które decydują o bukiecie i trwałości. Wina te są aromatyczne i rozwijają szeroki zakres subtelnych akcentów smakowych w zależności od odmiany i procesu dojrzewania. Jedną z ich cech rozpoznawczych jest długo pozostający w ustach smak, który odzwierciedla zarówno *terroir*, jak i techniki produkcji wina. Wina różowe wyróżniają się równowagą świeżości i kwasowości. Połączenie odmian i lokalnego klimatu nadaje tym winom delikatną, ale trwałą strukturę.

8.2. *Wino likierowe*

Na produkcję win likierowych na Gran Canarii korzystnie wpływa różnorodność mikroklimatów charakterystycznych dla wyspy. Nasłonecznienie, w zależności od topografii i orientacji winnic, pozwala na równomierne dojrzewanie winogron. Podczas tego procesu kiście są wystawione na silne promieniowanie słoneczne, co zwiększa poziom cukrów i aromatów. Stosowanie okowity z winogron w produkcji umożliwia uzyskanie win o wyraźnej intensywności aromatycznej, słodkich, ale również zrównoważonych, których smak długo pozostaje w ustach. Wina te odzwierciedlają zarówno bogactwo odmiany, jak i tradycję uprawy winorośli i winiarstwa tego regionu.

8.3. *Wino musujące*

Umiarkowany klimat, zdominowany przez pasaty i ciepłe prądy z kontynentu afrykańskiego, sprzyja długiemu cyklowi wegetacyjnemu. Dzięki temu możliwe jest dłuższe dojrzewanie winogron, które skutkuje doskonałą równowagą między kwasowością a zawartością cukrów. Uzyskane z tych winogron wina musujące mają solidną i trwałą strukturę o odpowiednim nasyceniu drobnymi bąbelkami.

8.4. *Wino z przejrzałych winogron*

Warunki klimatyczne Gran Canarii, charakteryzujące się dużą liczbą godzin nasłonecznienia rocznie i stałymi temperaturami, sprzyjają przejrzewaniu winogron na winorośli. Układ i orientacja winnic sprawiają, że ekspozycja na działanie promieni słonecznych jest optymalna i pozwala winogronom na skoncentrowanie cukrów przy jednoczesnym zachowaniu zrównoważonej kwasowości. Wina te wyróżniają się słodkim profilem, z zachowaniem równowagi między słodyczą a świeżością, podkreślającej złożoność produktu końcowego.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Gran Canaria" należy butelkować wyłącznie w wytwórniach wina wpisanych do odpowiedniego rejestru prowadzonego przez Radę Regulacyjną.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na głównej etykiecie musi znajdować się nazwa „Denominación de Origen Gran Canaria” oraz, w stosownych przypadkach, „Monte Lentiscal”, pod warunkiem że winogrona użyte do produkcji pochodzą w całości z tego okręgu. Inne mniejsze jednostki geograficzne, o których wzmiankę można umieścić na etykietach win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Gran Canaria”, to: 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 oraz Vega de San Mateo. Nazwę gminy można podać tylko wtedy, gdy 100 % winogron pochodzi z działek znajdujących się na jej terenie, a wino jest produkowane, dojrzewa (w stosownych przypadkach) i jest butelkowane w wytwórniach wina w tej gminie. Odniesienia do mniejszej jednostki geograficznej na etykietach tych win należy zapisać czcionką nie większą niż czcionka użyta do zapisania chronionej nazwy „Gran Canaria”.

Stosowanie określenia „Clásico” jest ograniczone do win z przejrzałych winogron odmian Malvasía lub Moscatel, o zawartości cukru resztkowego powyżej 45 g/l.

Oznaczenie metody zbioru, rocznika lub warunków zbioru winogron dotyczy win wyprodukowanych w co najmniej 85 % z tych właśnie zbiorów. Nazwy odmiany można użyć wówczas, gdy wino zawiera 100 % winogron tej odmiany.

Link do specyfikacji produktu

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