Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4097)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Gran Canaria»

PDO-ES-A0112-AM02 — 23.4.2025

1. **Nome do produto**

«Gran Canaria»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação]. Dirección General de Alimentación [Direção-Geral da Alimentação]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e dos Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não consiste na alteração, supressão ou aditamento de uma categoria de produtos vitivinícolas, nem está incluída em nenhum dos tipos de alteração previstos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

7.1. *Revisão do texto relativo à descrição dos vinhos*

Descrição:

Substituem-se as formas locais de referência aos diferentes tipos de vinho abrangidos pelas menções que lhes correspondem legalmente, ou seja, pela categoria do produto vitivinícola correspondente, conforme estabelecido no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Assim, as designações «branco», «rosado» e «tinto» são substituídas pela categoria 1, ou seja, «vinho»; e a designação «vinho doce clássico» é substituída pela categoria 16, ou seja, «vinho de uvas sobreamadurecidas». Estas designações são enumeradas na nova rubrica «2.1. Categorias».

Além disso, suprimem-se os requisitos de produção dos vinhos espumantes e dos vinhos de uvas sobreamadurecidas, uma vez que tal não deve ser incluído nesta parte do texto. No caso dos vinhos espumantes, estes não são transferidos para uma nova secção do texto, como se explicará na próxima alteração.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2, «Descrição do vinho», do caderno de especificações e não afeta o documento único, uma vez que este já continha as categorias de vinho pertinentes.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não consiste na alteração, supressão ou aditamento de uma categoria de produtos vitivinícolas, nem está incluída em nenhum dos tipos de alteração previstos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Nos termos do anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a rubrica «Categoria» deve ser incluída, uma vez que o artigo 94.º, n.º 1, alínea b), do mesmo regulamento estabelece que o caderno de especificações deve conter as categorias dos produtos vitivinícolas abrangidos pela DOP. Do mesmo modo, o artigo 95.º, n.º 1, alínea e), do regulamento exige que tal seja feito no documento único, que já estava em conformidade, motivo pelo qual esta alteração não afeta o documento único.

7.2. *Alterações dos requisitos de produção dos vinhos espumantes*

Descrição:

Suprimem-se duas restrições:

— A restrição à elaboração de vinhos espumantes apenas a partir de castas brancas, passando a permitir-se que esta categoria de vinho também seja produzida a partir de castas de uva tinta constantes do caderno de especificações.

— A restrição à produção de vinhos espumantes através do método tradicional, passando a permitir-se outras práticas de produção para esta categoria, desde que sejam as aprovadas ou autorizadas pelas regras gerais.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2, alínea b), «Descrição do vinho», do caderno de especificações, mas não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Na área geográfica da DOP, a produção de vinhos espumantes a partir de castas brancas e tintas era uma prática comum. No entanto, o vinho espumante produzido a partir de castas tintas não estava abrangido pela DOP, dado que a procura por parte dos consumidores era reduzida. As adegas produziam apenas quantidades simbólicas, que não eram colocadas no mercado.

Os novos hábitos de consumo levaram a uma procura significativa de vinhos espumantes produzidos a partir de castas tintas, pelo que, atendendo à procura atual, se pretende incluir este tipo de vinhos espumantes.

Por outro lado, os progressos tecnológicos facilitaram e melhoraram os métodos de produção dos vinhos espumantes. Assim, suprime-se a restrição à produção segundo o método tradicional, possibilitando o recurso a outros métodos de produção.

7.3. *Revisão do texto relativo à descrição organolética*

Descrição:

Melhora-se a descrição organolética, uma vez que era difícil identificar alguns dos vinhos com as descrições constantes do caderno de especificações, que foi alterado.

A alteração destas características organoléticas não implica uma mudança substancial, uma vez que os vinhos continuam a manter as características distintivas específicas da DOP «Gran Canaria».

Esta alteração diz respeito ao ponto 2, alínea b), «Características organoléticas», do caderno de especificações e ao ponto 4, «Descrição do(s) vinho(s)», do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

É cada vez maior o número de adegas que produzem vinhos com pouca intervenção. Esses vinhos não apresentam grandes diferenças nas suas características organoléticas, mas precisam de ser redefinidos.

Esta alteração abrange as características dos vinhos com intervenção mínima, que atualmente têm uma grande procura devido à sensibilização social para o consumo de produtos respeitadores do ambiente, com poucos resíduos desnecessários e seguindo práticas tradicionais. As referidas práticas já eram realizadas na área geográfica protegida, mas não estavam descritas no caderno de especificações.

7.4. *Supressão de restrições enológicas*

Descrição:

Suprimem-se as restrições ao tipo de reservatório e à capacidade máxima das cubas utilizadas no processamento, bem como outras restrições constantes do ponto 2, alínea a), «Práticas enológicas». O texto suprimido é o seguinte:

«2. A produção é efetuada em reservatórios ou recipientes de aço inoxidável e barricas de carvalho com uma capacidade máxima de 225 litros, bem como em recipientes de fibra de vidro destinados a uso alimentar e em reservatórios de betão revestidos no interior com uma resina epoxídica própria para alimentos, que garantem vinhos saudáveis. As técnicas utilizadas no manuseamento das uvas, do mosto e do vinho, bem como o controlo do processo de fermentação e de conservação, tornam possível a produção de vinhos da mais elevada qualidade, que preservam as qualidades tradicionais dos tipos de vinho abrangidos por esta denominação.»

Esta alteração diz respeito ao ponto 3, «Práticas enológicas específicas», alínea a), «Práticas enológicas», do caderno de especificações; e ao ponto 5.1, «Práticas enológicas específicas», do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Considera-se estas restrições desnecessárias, dado ter-se verificado que a capacidade máxima definida das barricas não afeta a qualidade dos vinhos abrangidos por esta DOP, nem afeta as outras condições estabelecidas no ponto que foi suprimido.

7.5. *Supressão de restrições culturais*

Descrição:

Suprime-se a proibição das tradicionais ramadas altas conhecidas localmente como «latadas», referidas no ponto 1 da secção «Práticas culturais».

Esta alteração diz respeito ao ponto 3, «Práticas enológicas específicas», alínea c), «Práticas culturais», do caderno de especificações; e à secção «Práticas culturais» do ponto 5.1 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não se enquadra em nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

O objetivo desta alteração é incluir o sistema de «ramada alta» (um sistema tradicional na ilha que se pode ver frequentemente nos pátios das adegas), que tinha sido descontinuado. Este sistema é agora restabelecido, dado ter sido demonstrado que, com a aplicação cuidadosa da viticultura moderna e com as castas abrangidas pela denominação de origem, são produzidos vinhos de muito alta qualidade com as características típicas da DOP «Gran Canaria».

7.6. *Revisão da denominação de determinadas castas*

Descrição:

As melhorias introduzidas na denominação de algumas das castas são as seguintes:

— a casta *albillo* foi retificada para a sua denominação correta, que é *albillo-criollo*,

— adita-se *merenzao* como denominação principal da casta *tintilla*,

— adita-se *bruñal* como denominação principal da casta *baboso-negro*.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e ao ponto 7 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não se enquadra em nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Aproveitou-se a oportunidade para se efetuarem esta correções nas designações das castas.

7.7. *Revisão do texto relativo à relação*

Descrição:

Adita-se a rubrica «Evolução da relação por categoria de vinho» para demonstrar a relação para cada uma das quatro categorias de vinho abrangidas pela DOP.

Esta alteração diz respeito ao ponto 7, «Relação», do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não se enquadra em nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas. A relação não foi suprimida; apenas se melhora a sua redação.

Motivos:

Nos termos do artigo 95.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas, sempre que existam diferentes categorias de produtos vitivinícolas, como é o caso, os elementos justificativos da relação carecem de demonstração para cada categoria de produto vitivinícola em causa.

A alteração reforça, assim, a relação, tornando-a conforme com a legislação.

7.8. *Alteração das regras de rotulagem*

Descrição:

Inclui-se no caderno de especificações a referência a unidades geográficas mais pequenas no rótulo dos vinhos e estabelecem-se as condições para a sua utilização.

As unidades geográficas mais pequenas aqui consideradas são cada um dos municípios da Grã-Canária.

Para poder utilizar o nome da unidade geográfica mais pequena no rótulo, o vinho deve ser produzido exclusivamente a partir de uvas produzidas nessa unidade geográfica mais pequena. A produção, o envelhecimento — quando aplicável — e o engarrafamento devem igualmente ter lugar na unidade geográfica.

As referências à unidade geográfica mais pequena devem figurar em carateres de dimensões não superiores às utilizadas para a denominação protegida «Gran Canaria».

Além disso, as condições de utilização da menção tradicional «Clásico» no ponto 2 relativo à descrição dos vinhos são transferidas para esta secção, dado tratar-se de uma questão de rotulagem. Por conseguinte, adita-se a seguinte frase: «A menção "Clásico" é reservada aos vinhos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas das castas malvasia ou moscatel com mais de 45 g/l de açúcares residuais.»

Esta alteração diz respeito ao ponto 8, «Disposições aplicáveis», do caderno de especificações, alínea c), «Requisitos adicionais», subalínea ii), «Disposições adicionais sobre a rotulagem», e ao ponto 9 do documento único, «Outras condições essenciais».

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta apenas a rotulagem do produto e não tem impacto no produto em si, e que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Esta alteração justifica-se pelo interesse crescente dos consumidores em conhecer a origem específica dos produtos, pelas exigências por parte dos viticultores e dos vinicultores que pretendem destacar a zona onde a vinha é cultivada ou onde os vinhos são produzidos, quando tal se justifica, bem como pela necessidade de disponibilizar mais informações sobre a rotulagem do vinho.

No que diz respeito às condições de utilização da menção tradicional «Clásico», estas devem, evidentemente, constar das regras de rotulagem.

7.9. *Atualização de vários pontos*

Descrição:

Atualização dos dados de contacto da autoridade de controlo competente.

Esta alteração diz respeito ao ponto 9, alínea a), «Autoridades ou organismos de controlo», do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Aproveita-se a alteração do caderno de especificações para atualizar os dados de contacto da autoridade de controlo, que mudaram.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Gran Canaria

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

4. Vinho espumante natural

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. VINHO — Vinho branco e rosado

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos são límpidos e brilhantes, sendo permitida alguma turvação consoante o tipo de produção. Os vinhos brancos apresentam uma cor que varia entre o amarelo-palha claro e o dourado, com reflexos esverdeados a dourados. Os vinhos rosados variam entre o rosa e o rosa-vivo, com reflexos violeta de intensidade baixa a média. No nariz e na boca, apresentam uma intensidade média a muito elevada; são estruturados, encorpados e persistentes, com acidez fresca e viva e, nos vinhos doces, uma certa untuosidade. Os vinhos brancos apresentam aromas de frutos tropicais, banana, pera, maçã e citrinos, com notas de funcho, anis, tabaco verde e flores. Os vinhos rosados apresentam aromas de morango e frutos vermelhos silvestres, ligeiramente cristalizados. Podem também surgir notas de outros tipos de produção (notas terrosas, minerais e balsâmicas).

(*) Nos casos em que os limites não são especificados, os vinhos devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 0,8

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. VINHO — Vinho tinto

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos são límpidos e brilhantes, sendo permitida alguma turvação consoante o tipo de produção. Cor: vermelho-granada, cereja, vermelho-rubi, com uma gama de reflexos que vão do violeta ao vermelho-granada; intensidade clara a profunda. No nariz e na boca, apresentam uma intensidade média a muito elevada; são estruturados, encorpados e persistentes, com acidez fresca e viva e, nos vinhos doces, uma certa untuosidade. Possuem aromas de frutos vermelhos e notas de pimenta, tabaco e chocolate preto; nos vinhos envelhecidos pelo processo «crianza», surgem notas de cravo-da-índia, alcaçuz, baunilha e canela. Podem também surgir notas de outros tipos de produção (notas terrosas, minerais e balsâmicas).

(*) Nos casos em que os limites não são especificados, os vinhos devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 0,8

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

3. VINHO LICOROSO

BREVE DESCRIÇÃO

O vinho é límpido e brilhante, com um amplo espetro de cores. No nariz apresenta uma intensidade média a muito elevada, com aromas de frutos secos e sobreamadurecidos, frutos tropicais, citrinos, frutos de casca rija e notas minerais; na boca, é doce e persistente, com notas de mel, acidez fresca e viva, equilíbrio e persistência.

(*) Nos casos em que os limites não são especificados, os vinhos devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 0,8

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4. VINHO ESPUMANTE NATURAL

BREVE DESCRIÇÃO

O vinho é límpido e brilhante, sendo permitida alguma turvação consoante o tipo de produção. A cor depende do tipo de uvas a partir das quais o vinho é produzido, abrangendo a gama de tonalidades dos vinhos brancos, tintos e rosados. As bolhas variam entre finas a médias, capazes de formar rosário e coroa. No nariz, existem aromas frescos e, em particular, notas frutadas e florais que remetem para o vinho de base; na boca o vinho é fresco, apresentando um equilíbrio entre acidez e doçura.

(*) Nos casos em que os limites não são especificados, os vinhos devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 0,8

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

5. VINHO DE UVAS SOBREAMADURECIDAS

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho límpido e brilhante, apresentando cor variável entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado, com reflexos esverdeados e uma intensidade baixa a média. No nariz, apresenta uma intensidade média a muito elevada, com aromas de frutos brancos maduros ou secos e notas subtis de melaço; na boca, destacam-se os aromas evidenciados no nariz: acidez equilibrada, fresca e viva, com um final persistente que realça a sua agradável doçura e untuosidade.

(*) Nos casos em que os limites não são especificados, os vinhos devem cumprir a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 14

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 0,8

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

As uvas devem ser colhidas seletivamente e ter um título alcoométrico mínimo de 10 % vol. para as castas brancas, de 11 % vol. para as castas tintas e de 12 % vol. para as castas destinadas à produção de vinho licoroso. São aplicadas pressões adequadas para que o rendimento não exceda os 72,5 l de mosto por 100 kg de uvas.

2. Restrições aplicáveis à vinificação

Apenas podem ser utilizados sistemas mecânicos que não danifiquem os componentes sólidos do cacho, sendo proibida a utilização de esmagadores centrífugos e prensas contínuas. Na produção não se pode recorrer a práticas que envolvam o pré-aquecimento das uvas ou o aquecimento de mostos, ou vinhos com o próprio bagaço, com o objetivo de forçar a extração da matéria corante.

3. Método de cultivo

Os sistemas de cultivo e as práticas culturais devem ser os que permitem obter a melhor qualidade. A densidade máxima de plantação é de 5 000 pés por hectare. Nos sistemas de poda, o número máximo de olhos francos por pé e por hectare é determinado pela «adaptação à poda» de cada casta; as castas *malvasía-blanca*, *malvasía-rosada*, *castellana-negra* e *tintilla* são podadas em poda longa, com talões com dois olhos francos e varas de até seis olhos francos. A rega pode ser efetuada durante todo o ano, no caso de novas plantações, replantações ou durante os três primeiros anos, e também após essa data, exceto entre a fase de amadurecimento e a colheita.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

13 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas brancas

94,25 hectolitros por hectare

3. Castas tintas

12 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Castas tintas

87 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Toda a ilha da Grã-Canária. A comarca de «Monte Lentiscal» é reconhecida no âmbito da denominação devido ao seu valor histórico, património etnográfico e tradição vitícola. É delimitada pela linha de fronteira definida e reduzida a escrito e no mapa constante do anexo do Decreto Legislativo n.º 1/2000, de 8 de maio de 2000, que aprova o texto consolidado das leis que regem o território das Ilhas Canárias e as áreas naturais das Ilhas Canárias (Jornal Oficial das Ilhas Canárias n.º 60, de 15.5.2000), rubricas C-14 e C-24, na zona de Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida e Telde.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinho (brancos, tintos e rosados)*

As vinhas são cultivadas em toda a ilha da Grã-Canária, em parcelas de solos vulcânicos com diferentes composições. Os diferentes tipos de solo incluem os solos mais áridos, duros e basálticos, formados por erupções antigas, os solos muito soltos formados por lapíli (cinzas vulcânicas) e os solos ricos em argila de origem vulcânica. Esta diversidade tem um impacto direto nas práticas vitícolas e, consequentemente, na própria produção.

As vinhas são cultivadas desde a costa até ao pico mais alto, em parcelas de pequena e média dimensão, utilizando socalcos ou encostas de ravinas, com declives moderados a acentuados e uma variedade de exposições. Esta situação conduz a um verdadeiro mosaico de culturas influenciadas por vários fatores ambientais e microclimáticos. A riqueza das castas locais, juntamente com as técnicas manuais de vinificação, permite produzir vinhos com características únicas, facilmente reconhecíveis e identificáveis.

Em conjunto, estes fatores dão origem a vinhos brancos com uma intensidade aromática notável e uma acidez equilibrada, conferindo frescura e persistência. A mineralidade dos solos vulcânicos ajuda a criar complexidade e profundidade, enquanto a intervenção humana na seleção das castas e nas práticas enológicas ajuda a definir o perfil aromático dos vinhos. Os vinhos tintos têm uma estrutura robusta, com taninos bem integrados que lhes conferem corpo e longevidade. São aromáticos e desenvolvem uma vasta gama de subtilezas, consoante as castas e o processo de envelhecimento. A persistência na boca é uma das suas características distintivas, refletindo tanto o *terroir* como as técnicas de vinificação. Os vinhos rosados destacam-se pelo seu equilíbrio entre frescura e acidez. A combinação de castas e o clima envolvente conferem a estes vinhos uma estrutura delicada, mas persistente.

8.2. *Vinho licoroso*

A produção de vinhos licorosos na Grã-Canária beneficia da diversidade dos microclimas que caracterizam a ilha. A exposição solar, consoante o terreno e a orientação das vinhas, permite uma maturação uniforme das uvas. Durante este processo, os cachos recebem um elevado grau de radiação solar, que aumenta a concentração de açúcares e aromas. A utilização de aguardente de uva na produção permite obter vinhos com uma intensidade aromática pronunciada, que são doces, mas também equilibrados, com uma persistência significativa na boca. Estes vinhos refletem a riqueza das castas e a tradição vitícola da região.

8.3. *Vinho espumante natural*

O clima temperado, dominado pelos ventos alísios e pelas correntes quentes do continente africano, favorece um ciclo vegetativo longo, o que permite a maturação das uvas ao longo do tempo, resultando num excelente equilíbrio entre acidez e açúcares. Os vinhos espumantes resultantes têm uma estrutura viva e persistente, com bolhas finas e bem integradas.

8.4. *Vinho de uvas sobreamadurecidas*

As condições climáticas da Grã-Canária, com um elevado número de horas de sol por ano e temperaturas constantes, favorecem a sobrematuração das uvas na videira. A disposição e a orientação das vinhas otimizam a exposição ao sol, permitindo que as uvas concentrem açúcares, mantendo simultaneamente uma acidez equilibrada. Estes vinhos distinguem-se pelo seu perfil doce, com um equilíbrio entre doçura e frescura que realça a complexidade do produto final.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição

Os vinhos abrangidos pela Denominação de Origem Protegida Gran Canaria devem ser engarrafados exclusivamente em adegas inscritas no registo de adegas correspondente do *Consejo Regulador*.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição

O rótulo principal deve ostentar a denominação «Denominación de Origen Gran Canaria» e, se for caso disso, «Monte Lentiscal», desde que as uvas utilizadas na produção provenham inteiramente desta comarca. Podem ser referenciadas na rotulagem dos vinhos com a Denominação de Origem Protegida Gran Canaria as seguintes unidades geográficas mais pequenas: 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 e Vega de San Mateo. O município só pode ser mencionado se 100 % das uvas provierem de parcelas situadas nesse município e se o vinho for produzido, envelhecido (se for esse o caso) e engarrafado em adegas desse mesmo município. Nos rótulos destes vinhos, as referências à unidade geográfica mais pequena devem figurar em carateres de dimensões não superiores às utilizadas para a denominação protegida Gran Canaria.

A menção «Clásico» é reservada aos vinhos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas das castas malvasia ou moscatel com mais de 45 g/l de açúcares residuais.

A menção à colheita, ao ano de colheita ou à vindima aplica-se aos vinhos produzidos com um mínimo de 85 % da referida colheita (de uvas). O nome da casta pode ser mencionado se o vinho contiver 100 % de uvas dessa casta.

Hiperligação para o caderno de especificações

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