C/2025/4097

21.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4097)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Gran Canaria”

PDO-ES-A0112-AM02 – 23.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Gran Canaria”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ denumire de origine protejată (DOP)

☐ indicație geografică protejată (IGP)

☐ indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației Direcția Generală pentru Alimentație Subdirecția generală pentru controlul calității alimentelor și pentru laboratoarele agroalimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu constă în modificarea, eliminarea sau adăugarea unei categorii de produse viticole și nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, referitor la indicațiile geografice.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

7.1. *Îmbunătățirea formulării descrierii vinurilor*

Descriere:

Denumirile locale ale diferitelor tipuri de vinuri din cadrul DOP au fost înlocuite cu denumirile care le corespund din punct de vedere legal, mai exact cu categoriile de produse viticole corespunzătoare prevăzute în partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) 1308/2013 („Regulamentul privind OCP unică”).

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Astfel, cuvintele „alb”, „roze” și „roșu” au fost înlocuite cu categoria 1, adică „Vin”, iar formularea „vin dulce clasic” a fost înlocuită cu categoria 16, adică „Vin din struguri supracopți”. De asemenea, toate acestea sunt enumerate în cadrul unui nou punct, și anume „2.1 Categorii”.

În plus, cerințele referitoare la elaborarea vinurilor spumante și a vinurilor din struguri supracopți au fost eliminate, deoarece se aflau în locul greșit din text. În cazul vinurilor spumante, nu a fost efectuată o mutare în alt loc, din motivul explicat în cadrul modificării următoare.

Această modificare vizează punctul 2, „Descrierea vinului”, din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic, deoarece acesta prevedea deja categoriile viticole corespunzătoare.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu constă în modificarea, eliminarea sau adăugarea unei categorii de produse viticole și nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, referitor la indicațiile geografice.

Motive:

În conformitate cu partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) 1308/2013, este obligatorie includerea punctului „Categoria”, deoarece articolul 94 alineatul (1) litera (b) din regulamentul menționat prevede obligația ca în caietul de sarcini să figureze categoriile de produse viticole din cadrul DOP. La fel, articolul 95 alineatul (1) litera (e) din același regulament prevede aceeași obligație pentru documentul unic, însă acesta îndeplinea obligația, drept care această modificare nu vizează documentul unic.

7.2. *Modificări ale cerințelor referitoare la elaborarea vinurilor spumante*

Descriere:

Au fost eliminate două restricții:

— restricția care impunea elaborarea vinului spumant doar din soiuri de struguri albi, permițându-se elaborarea acestei categorii de vin și din soiurile de struguri roșii recunoscute în caietul de sarcini;

— restricția care impunea elaborarea vinului spumant prin metoda tradițională, fiind permise alte practici de elaborare a acestei categorii, însă doar dacă metodele sunt cele aprobate sau permise de legislația generală.

Această modificare vizează punctul 2, „Descrierea vinului”, din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, referitor la indicațiile geografice.

Motive:

În arealul geografic al acestei DOP exista practica elaborării vinurilor spumante atât din soiuri albe, cât și din soiuri roșii, însă vinul spumant elaborat din soiuri roșii nu era cuprins în DOP, deoarece nu era foarte căutat de consumatori, iar cramele îl produceau în cantități simbolice și nu îl comercializau.

Noile obiceiuri de consum au determinat creșterea semnificativă a cererii de vinuri spumante elaborate din soiuri roșii și, prin urmare, dată fiind cererea actuală, se solicită includerea în DOP a acestor vinuri spumante.

Totodată, evoluțiile tehnologice facilitează și îmbunătățesc metodele de elaborare a vinurilor spumante. Prin urmare, a fost eliminată și restricția referitoare la elaborarea prin metoda tradițională, fiind deschisă calea spre alte metode de elaborare.

7.3. *Îmbunătățirea descrierii organoleptice*

Descriere:

A fost îmbunătățită descrierea organoleptică, deoarece era dificilă caracterizarea unor vinuri cu ajutorul descrierilor care figurează în caietul de sarcini ce face obiectul modificării.

Modificarea acestor caracteristici organoleptice nu este o modificare substanțială, deoarece vinurile își păstrează caracteristicile distinctive specifice pentru DOP „Gran Canaria”.

Modificarea vizează punctul 2 litera (b), „Caracteristici organoleptice”, din caietul de sarcini și punctul 4, „Descrierea vinului”, din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, referitor la indicațiile geografice.

Motive:

Tot mai multe crame elaborează vinuri cu intervenție redusă. Vinurile obținute nu prezintă variații semnificative din punctul de vedere al caracteristicilor organoleptice, dar este necesară redefinirea acestor caracteristici.

Prin această modificare, se ține seama de caracteristicile vinurilor cu intervenție redusă, care în prezent sunt foarte căutate datorită sensibilizării societății în privința consumului de produse elaborate prin metode care respectă mediul înconjurător, cu puține reziduuri inutile și utilizând practici tradiționale care erau specifice arealului geografic al denumirii protejate, dar care nu erau descrise în caietul de sarcini.

7.4. *Au fost eliminate restricțiile oenologice*

Descriere:

Au fost eliminate restricțiile referitoare la tipul de rezervor și la capacitatea maximă a rezervoarelor utilizate pentru elaborare, precum și restricțiile prevăzute la punctul 2 litera (a), „Practici oenologice”. Textul eliminat este următorul:

„2. Elaborarea se realizează în rezervoare sau recipiente din oțel inoxidabil și în baricuri de stejar cu o capacitate maximă de 225 de litri, precum și în rezervoare din fibră pentru uz alimentar și din ciment acoperite la interior cu rășină epoxidică pentru uz alimentar, rezervoare care garantează conformitatea vinului din punct de vedere sanitar. Tehnicile utilizate pentru manipularea strugurilor, a mustului și a vinului, precum și controlul fermentării și al procesului de conservare vizează obținerea unor produse de cea mai înaltă calitate, menținând caracteristicile tradiționale ale tipurilor de vin care poartă această denumire.”

Modificarea vizează punctul 3 („Practici oenologice”) litera (a) („Practici oenologice specifice”) din caietul de sarcini și punctul 5.1, „Practici oenologice specifice”, din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, referitor la indicațiile geografice.

Motive:

S-a considerat că aceste restricții nu sunt necesare, deoarece s-a demonstrat că volumul maxim stabilit al baricurilor nu influențează calitatea vinurilor din cadrul acestei DOP. De asemenea, nici restul condițiilor prevăzute la punctul eliminat nu aveau nicio influență.

7.5. *Au fost eliminate restricțiile referitoare la cultivare*

Descriere:

A fost eliminată interdicția referitoare la tradiționalele spaliere înalte cunoscute local drept „latadas”, menționate în secțiunea 1 a punctului intitulat „Practici de cultivare”.

Modificarea vizează punctul 3 („Practici oenologice”) litera (c) („Practici de cultivare”) din caietul de sarcini și paragraful referitor la practicile de cultivare de la punctul 5.1 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, referitor la indicațiile geografice.

Motive:

Prin această modificare, se vizează includerea sistemului spalierelor înalte (un sistem tradițional pe insulă, care este văzut frecvent în curțile cramelor), care fusese abandonat și apoi a fost recuperat, deoarece s-a dovedit că, date fiind progresele viticulturii moderne, bine aplicate, și soiurile utilizate pentru denumirea de origine, se obțin vinuri de calitate excelentă și cu caracteristicile tipice ale vinurilor cu DOP „Gran Canaria”.

7.6. *Îmbunătățirea denumirilor anumitor soiuri*

Descriere:

Îmbunătățirile introduse în denumirile unor soiuri sunt următoarele:

— a fost corectată denumirea „Albillo”, trecându-se la denumirea corectă, care este „Albillo Criollo”;

— a fost adăugată denumirea „Merenzao”, ca denumire principală a soiului „Tintilla”;

— a fost adăugată denumirea „Bruñal”, ca denumire principală a soiului „Baboso negro”.

Această modificare vizează punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 7 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, referitor la indicațiile geografice.

Motive:

S-a profitat de ocazie pentru a se efectua aceste corecturi ale denumirilor soiurilor.

7.7. *Îmbunătățirea formulării de la punctul referitor la legătură*

Descriere:

A fost adăugat punctul intitulat „Dezvoltarea legăturii per categorie de vin”, pentru a fi demonstrată legătura pentru fiecare dintre cele 4 categorii de produse viticole din cadrul DOP.

Modificarea vizează punctul 7, „Legătura”, din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, referitor la indicațiile geografice. Nu a fost anulată legătura, a fost doar îmbunătățită redactarea.

Motive:

În conformitate cu articolul 95 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 („Regulamentul privind OCP unică”), dacă există diferite categorii de produse viticole, ca în cazul de față, elementele detaliate care confirmă legătura trebuie demonstrate pentru fiecare categorie de produse viticole în cauză.

Așadar, în conformitate cu reglementarea menționată, această modificare consolidează legătura.

7.8. *Modificări ale normelor referitoare la etichetare*

Descriere:

În caietul de sarcini a fost inclusă menționarea pe etichetele vinurilor a unor unități geografice mai restrânse, fiind stabilite condițiile pentru utilizarea mențiunilor respective.

Unitățile geografice mai restrânse avute în vedere sunt localitățile care constituie Gran Canaria.

Pentru a se putea utiliza pe etichetă denumirea unei unități geografice mai restrânse, vinul trebuie să fie obținut numai din struguri produși în respectiva unitate geografică mai restrânsă, iar elaborarea, învechirea, dacă este cazul, și îmbutelierea trebuie să se desfășoare, de asemenea, în unitatea geografică respectivă.

Caracterele utilizate pentru mențiunile referitoare la unitatea geografică mai restrânsă nu trebuie să le depășească pe cele utilizate pentru denumirea protejată „Gran Canaria”.

De asemenea, condițiile de utilizare a mențiunii tradiționale „Clásico”, care figurau la punctul 2 din descrierea vinurilor, au fost mutate aici, deoarece se referă la etichetare, astfel încât a fost introdusă teza: „Mențiunea «Clásico» rămâne rezervată pentru vinurile din struguri supracopți elaborate din soiurile Malvasía sau Moscatel, cu zaharuri reziduale de peste 45 g/l.”

Această modificare vizează punctul 8 („Dispoziții aplicabile”) litera (c) („Cerințe suplimentare”) subpunctul (ii) („Dispoziții complementare referitoare la etichetare”) din caietul de sarcini și punctul 9, „Alte condiții esențiale”, din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, care se referă doar la etichetarea produsului, nu afectează produsul în sine și nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, referitor la indicațiile geografice.

Motive:

Această modificare este justificată de interesul tot mai mare al consumatorilor pentru cunoașterea originii concrete a produselor, precum și de cererea viticultorilor și a vinificatorilor, care doresc să pună în valoare arealul de producție sau, după caz, de elaborare, și, de asemenea, să ofere mai multe informații pe etichetele vinurilor.

În ceea ce privește condițiile de utilizare a mențiunii tradiționale „Clásico”, este evident că acestea trebuie să se afle la punctul referitor la etichetare.

7.9. *Actualizarea unor date*

Descriere:

Au fost actualizate datele de contact ale autorității de control competente.

Această modificare vizează punctul 9 litera (a), „Autorități sau organisme de control”, din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, referitor la indicațiile geografice.

Motive:

S-a profitat de modificarea caietului de sarcini pentru a se actualiza datele de contact ale organismului de control, care s-au schimbat.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Gran Canaria

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3. Vin licoros

4. Vin spumant

16. Vin din struguri supracopți

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. VIN – Vin alb și roze

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri cu aspect limpede și strălucitor. Este admis un aspect oarecum tulbure, în funcție de tipul de elaborare. Vinurile albe sunt de culoare galben-pai pal spre auriu, cu reflexii de la verzui la aurii. Culoarea vinurilor roze variază de la roz la roz aprins, cu reflexii violacee de intensitate redusă spre medie. În ceea ce privește mirosul și gustul, aceste vinuri sunt de intensitate medie spre foarte mare. Sunt structurate, corpolente și persistente, cu o aciditate proaspătă și vivace. Cele dulci prezintă o oarecare onctuozitate. Vinurile albe prezintă arome de fructe tropicale, de banană, pară, măr și citrice, cu note de fenicul, anason, tutun verde și flori. Vinurile roze prezintă arome de căpșuni și fructe de pădure roșii, ușor confiate. De asemenea, pot apărea note aferente altor tipuri de elaborare (pământoase, minerale, balsamice).

(*) În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 0,8

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. VIN – Vin roșu

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri cu aspect limpede și strălucitor. Este admis un aspect oarecum tulbure, în funcție de tipul de elaborare. Culoare: roșu grena, roșu-cireașă, roșu-rubin, cu reflexii care variază de la gama nuanțelor violacee la grena; intensitate între mică și mare. În ceea ce privește mirosul și gustul, aceste vinuri sunt de intensitate medie spre foarte mare. Sunt structurate, corpolente și persistente, cu o aciditate proaspătă și vivace. Cele dulci prezintă o oarecare onctuozitate. Aromele sunt de fructe roșii, cu note de piper, tutun și ciocolată neagră. Vinurile învechite, „Crianza”, prezintă note de cuișoare, lemn dulce, vanilie și scorțișoară. De asemenea, pot apărea note aferente altor tipuri de producție (pământoase, minerale, balsamice).

(*) În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 0,8

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. VIN LICOROS

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vin limpede și strălucitor, cu o gamă cromatică amplă. În ceea ce privește mirosul, aceste vinuri sunt de intensitate medie spre foarte mare. Prezintă arome de fructe stafidite și excesiv de coapte, cu note de fructe tropicale, citrice, fructe uscate și minerale. La degustare, persistă gustul dulce, cu note de miere, precum și o aciditate proaspătă și vioaie, echilibrată și persistentă.

(*) În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 15

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 0,8

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. VIN SPUMANT

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vin limpede și strălucitor. Este admis un aspect oarecum tulbure, în funcție de tipul de elaborare. Culoarea depinde de tipul de struguri din care este elaborat vinul, fiind acoperită gama nuanțelor pe care le pot prezenta vinurile albe, roșii și roze. Bulele sunt de dimensiuni variabile, de la fine la medii, și pot constitui formațiuni de tip rozariu și coroană. În ceea ce privește mirosul, se remarcă aromele proaspete și, mai ales, notele fructate și florale, care amintesc de vinul de bază. La degustare, vinul este proaspăt, cu un bun echilibru între aciditate și zaharuri.

(*) În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 0,8

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185

5. VIN DIN STRUGURI SUPRACOPȚI

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vin limpede și strălucitor. Culoarea, de intensitate redusă spre medie, variază de la galben pal la auriu, cu reflexii verzui. În ceea ce privește mirosul, acest vin este de intensitate medie spre foarte mare și prezintă arome de fructe albe coapte sau stafidite, cu note subtile de miere. La degustare, se remarcă aromele percepute la mirosire: aciditate echilibrată, proaspătă și vivace, persistentă. În special, sunt percepute gustul dulce plăcut și onctuozitatea.

(*) În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 14

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 0,8

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practică oenologică specifică

Culesul este selectiv, ținând seama de o tărie alcoolică minimă de: 10 % vol. în cazul soiurilor albe, 11 % vol. în cazul soiurilor roșii și 12 % vol. în cazul soiurilor destinate elaborării vinului licoros. Sunt aplicate presiuni adecvate, astfel încât randamentul să nu depășească 72,5 l de must pentru 100 kg de struguri.

2. Restricție referitoare la vinificare

Pot fi utilizate doar sisteme mecanice care nu dăunează părților solide ale ciorchinilor. Rămâne interzisă utilizarea de prese continue și instalații de zdrobire cu acțiune centrifugă. Pentru elaborarea vinurilor nu se pot utiliza practici care implică preîncălzirea strugurilor sau încălzirea musturilor sau a vinurilor în prezența tescovinei pentru a forța extragerea materiei colorante.

3. Practică de cultivare

Sistemele și practicile de cultivare trebuie să fie cele care determină obținerea unor vinuri de cea mai bună calitate. Densitatea maximă de plantare este de 5 000 de butuci per hectar. În cadrul sistemelor de tăiere, numărul maxim de muguri per butuc și per hectar se determină în funcție de „aptitudinea pentru tăiere" a fiecărui soi. În cazul soiurilor Malvasía Blanca, Malvasía Rosada, Castellana Negra și Tintilla, se practică tăierea lungă, cu cepi de înlocuire cu 2 muguri și coarde de rod cu până la 6 muguri. Irigarea este autorizată pe tot parcursul anului în cazul plantațiilor noi sau al replantărilor sau în primii 3 ani, după care este interzisă între pârgă și cules.

5.2. *Producții/randamente maxime*

1. Soiuri albe

13 000 de kilograme de struguri per hectar

2. Soiuri albe

94,25 hectolitri per hectar

3. Soiuri roșii

12 000 de kilograme de struguri per hectar

4. Soiuri roșii

87 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Întreaga insulă Gran Canaria. În cadrul denumirii este recunoscut districtul „Monte Lentiscal", datorită valorilor sale istorice, patrimoniului etnografic și tradiției vitivinicole. Arealul este delimitat cu ajutorul zonei poligonale definite, descrise și reprezentate cartografic în anexa la Decretul legislativ 1/2000 din 8 mai 2000, prin care se aprobă textul consolidat al legilor referitoare la amenajarea teritoriului Insulelor Canare și a spațiilor naturale ale Insulelor Canare (Monitorul Oficial al Insulelor Canare, nr. 60, din 15.5.2000), secțiunile C-14 și C-24, în comunele Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida și Telde.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin (alb, roșu și roze)*

În Gran Canaria, cultivarea viței-de-vie este răspândită în toată insula, pe parcele cu soluri vulcanice cu diverse compoziții. Solurile variază de la cele mai aride, dure și bazaltice, formate prin erupții străvechi, la cele foarte afânate, ca cenușa, formate din lapili, și la solurile argiloase de origine vulcanică. Această diversitate are un impact direct asupra practicilor viticole și, prin urmare, asupra producției în sine.

Plantațiile de viță-de-vie se întind de pe coastă și până pe vârfuri, pe parcele de dimensiuni mici și medii, situate pe terase sau pe pante cu înclinații moderate spre abrupte și cu diverse orientări. Astfel, a luat naștere un mozaic de plantații influențate de diverși factori ambientali și de diverse microclime. Ampla gamă a soiurilor locale, împreună cu tehnicile vitivinicole manuale, permite elaborarea unor vinuri cu caracteristici unice, ușor de recunoscut și de identificat.

Din îmbinarea acestor factori rezultă vinuri albe cu o intensitate aromatică remarcabilă și cu o aciditate echilibrată care oferă prospețime și persistență. Mineralitatea solurilor vulcanice conferă complexitate și profunzime, în timp ce intervenția oamenilor, prin selectarea soiurilor și practicile oenologice, contribuie la definirea profilului aromatic al produsului. Vinurile roșii prezintă o structură solidă, cu taninuri bine integrate, care conferă vinurilor corpolență și longevitate. În ceea ce privește aromele, aceste vinuri prezintă un amplu evantai de note subtile, în funcție de soi și de procesul de învechire. Persistența lor pe palat este definitorie și reflectă deopotrivă teritoriul și tehnicile de vinificație. Vinurile roze se remarcă prin echilibrul lor între prospețime și aciditate. Combinația de soiuri și condițiile climatice conferă acestor vinuri o structură delicată, dar persistentă.

8.2. *Vin licoros*

Producția de vinuri licoroase în Gran Canaria este favorizată de diversitatea microclimelor care caracterizează insula. Expunerea la soare, influențată de relief și de orientarea plantațiilor de viță-de-vie, permite coacerea uniformă a strugurilor. Pe parcursul acestui proces, ciorchinii sunt expuși unei radiații solare intense, care sporește concentrația zaharurilor și a aromelor. Utilizarea alcoolului din vin în procesul de elaborare permite obținerea unor vinuri cu o intensitate aromatică marcată, dulci, dar echilibrate, cu o persistență notabilă în gură. Aceste vinuri reflectă atât bogăția soiurilor, cât și tradiția vitivinicolă a regiunii.

8.3. *Vin spumant*

Clima temperată, dominată de vânturi alizee și de curenții calzi care provin dinspre continentul african, favorizează un ciclu vegetativ lung. Acesta permite coacerea strugurilor pe parcursul unei perioade îndelungate, rezultatul fiind obținerea unor struguri cu un echilibru excelent între aciditate și zaharuri. Vinurile spumante elaborate prezintă o structură vivace și persistentă, cu bule fine și bine integrate.

8.4. *Vin din struguri supracopți*

Condițiile climatice din Gran Canaria, cu numărul mare de ore de soare înregistrate anual și cu temperaturile constante, favorizează supracoacerea strugurilor pe plante. Configurarea și orientarea plantațiilor de viță-de-vie optimizează expunerea la soare, permițând concentrarea zaharurilor în struguri și, totodată, menținerea unei acidități echilibrate. Aceste vinuri se disting prin profilul lor dulce, în care echilibrul dintre dulceață și prospețime evidențiază complexitatea produsului finit.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Îmbutelierea vinurilor care poartă denumirea de origine protejată „Gran Canaria” trebuie să se realizeze doar în cramele înscrise în registrul cramelor ținut de Consiliul de reglementare.

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe eticheta principală trebuie în mod obligatoriu să figureze mențiunea „Denominación de Origen Gran Canaria” și, după caz, mențiunea „Monte Lentiscal” poate figura întotdeauna dacă strugurii folosiți la elaborarea vinului provin în totalitate din zona respectivă. Alte unități geografice mai restrânse la care se poate face referire pe etichetele vinurilor cu DOP „Gran Canaria” sunt următoarele: 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 și Vega de San Mateo. O comună poate fi menționată doar dacă strugurii utilizați provin în proporție de 100 % de pe parcele aflate în comuna respectivă și dacă elaborarea, învechirea, după caz, și îmbutelierea vinului în cauză au fost realizate în crame din comuna respectivă. Pe etichetele acestor vinuri, mențiunile referitoare la unitatea geografică mai restrânsă trebuie să figureze cu caractere care să nu fie mai mari decât cele utilizate pentru denumirea protejată „Gran Canaria”.

Mențiunea „Clásico” rămâne rezervată pentru vinurile din struguri supracopți elaborate din soiurile Malvasía sau Moscatel, cu zaharuri reziduale de peste 45 g/l.

Mențiunile referitoare la anul recoltării strugurilor sau la anul producției pot fi utilizate doar în cazul vinurilor elaborate (din struguri recoltați) în proporție de minimum 85 % în anul respectiv. Numele unui soi poate fi indicat dacă vinul este produs în proporție de 100 % din soiul respectiv.

Link către caietul de sarcini

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