C/2025/4097

21.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/4097)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Gran Canaria“

PDO-ES-A0112-AM02 – 23.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Gran Canaria“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva. Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá.

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespočíva v zmene, vypustení ani pridaní kategórie vinárskeho výrobku, ani nie je zahrnutá v žiadnom z druhov stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

7.1. *Presnejšie znenie opisu vín*

Opis:

Miestne spôsoby odkazovania na rôzne druhy vína, na ktoré sa vzťahujú, sa nahrádzajú pojmami, ktoré im právne zodpovedajú, t. j. kategóriou príslušného vinárskeho výrobku, ako sa stanovuje v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Preto sa slová „biele“, „ružové“ a „červené“ nahrádzajú kategóriou 1, t. j. „víno“; a „klasické sladké víno“ sa nahrádza kategóriou 16, t. j. „víno z prezretého hrozna“. Všetky sa uvádzajú v novom oddiele „2.1 Kategórie“.

Okrem toho sa vypustili požiadavky na výrobu šumivých vín a vína z prezretého hrozna, keďže by sa nemali zahrnúť do tejto časti textu. V prípade šumivých vín sa tieto vína nepresúvajú do nového oddielu textu, ako sa vysvetlí v rámci ďalšej zmeny.

Táto zmena sa týka bodu 2 „Opis vína“ špecifikácie výrobku. Nemá vplyv na jednotný dokument, keďže tento dokument už príslušné kategórie vína obsahoval.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nespočíva v zmene, vypustení ani pridaní kategórie vinárskeho výrobku, ani nie je zahrnutá v žiadnom z druhov stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody:

Podľa časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 sa musí zahrnúť bod „Kategória“, keďže v článku 94 ods. 1 písm. b) toho istého nariadenia sa stanovuje, že špecifikácia výrobku musí obsahovať kategórie vinárskych výrobkov, na ktoré sa vzťahuje CHOP. Podobne sa v článku 95 ods. 1 písm. e) nariadenia vyžaduje, aby sa to urobilo v jednotnom dokumente, hoci táto požiadavka už bola splnená, a preto táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

7.2. *Zmeny požiadaviek na výrobu šumivých vín*

Opis

Zrušili sa dve obmedzenia:

— Obmedzenie výroby šumivého vína len z bielych odrôd, čím sa umožňuje, aby sa táto kategória vína vyrábala aj z modrých muštových odrôd uvedených v špecifikácii.

— Obmedzenie výroby šumivého vína na tradičnú metódu, čím sa pre túto kategóriu umožnia iné výrobné postupy za predpokladu, že tieto metódy sú schválené alebo povolené podľa všeobecných pravidiel.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. b) „Opis vína“ špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepatrí medzi žiadne druhy zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody:

V zemepisnej oblasti CHOP sa používala prax výroby šumivých vín z bielych aj modrých odrôd. Na šumivé víno vyrobené z modrých odrôd sa však CHOP nevzťahovalo, pretože dopyt zákazníkov bol malý. Vinárske podniky vyrábali len symbolické množstvá bez toho, aby ich uvádzali na trh.

Nové spotrebiteľské návyky viedli k značnému dopytu po šumivých vínach vyrobených z modrých odrôd, a preto je vzhľadom na súčasný dopyt zámerom tieto šumivé vína zahrnúť.

Technologický pokrok zároveň uľahčil a zlepšil výrobné metódy šumivých vín. Preto sa odstránilo aj obmedzenie na výrobu tradičnou metódou, a umožnili sa tak iné výrobné metódy.

7.3. *Spresnený organoleptický opis*

Opis

Spresnil sa organoleptický opis, pretože bolo ťažké identifikovať niektoré vína s opismi v špecifikácii, ktorá sa zmenila.

Zmena týchto organoleptických vlastností neznamená podstatnú zmenu, keďže vína si naďalej zachovávajú charakteristické vlastnosti špecifické pre CHOP „Gran Canaria“.

Týka sa to bodu 2 písm. b) „Organoleptické vlastnosti“ špecifikácie výrobku a bodu 4 „Opis vína“ jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepatrí medzi žiadne druhy zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody:

Čoraz viac vinárskych podnikov vyrába vína s malým zasahovaním. Výsledné vína sa výrazne nelíšia, pokiaľ ide o ich organoleptické vlastnosti, ale je potrebné ich nanovo vymedziť.

Táto zmena sa týka vlastností vín s obmedzeným zasahovaním, po ktorých je v súčasnosti vysoký dopyt z dôvodu spoločenského povedomia o spotrebe výrobkov šetrných k životnému prostrediu, s malým zbytočným odpadom a v súlade s tradičnými postupmi. Tieto postupy sa už v chránenej zemepisnej oblasti vykonávali, ale v špecifikácii neboli opísané.

7.4. *Vypustili sa enologické obmedzenia*

Opis

Vypustili sa obmedzenia týkajúce sa typu nádrže a maximálnej kapacity nádrží používaných pri spracovaní a iné obmedzenia uvedené v bode 2 písm. a) „Enologické postupy“. Vypúšťa sa tento text:

„2. Výroba sa uskutočňuje v nádržiach alebo nádobách z nehrdzavejúcej ocele a dubových sudoch s maximálnym objemom 225 litrov, ako aj v sklolaminátových nádržiach na potravinárske účely a v nádržiach vyrobených z betónu, ktoré sú na vnútornej strane potiahnuté epoxidovou živicou špecificky určenou na potraviny a ktoré zabezpečujú, že vína budú zdravé. Techniky používané pri manipulácii s hroznom, muštom a vínom, ako aj kontrola kvasenia a konzervačného procesu podporia výrobu najvyššej kvality, pričom sa zachovajú tradičné vlastnosti druhov vína, na ktoré sa vzťahuje toto označenie.“

Týka sa to bodu 3 „Osobitné enologické postupy“ písm. a) „Enologické postupy“ špecifikácie výrobku; a bodu 5.1 „Osobitné enologické postupy“ jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepatrí medzi žiadne druhy zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody:

Tieto obmedzenia sa považujú za zbytočné, pretože sa zistilo, že stanovená maximálna kapacita sudov nemá vplyv na kvalitu vín, na ktoré sa vzťahuje toto CHOP, ani nemá vplyv na ostatné podmienky stanovené v bode, ktorý sa vypúšťa.

7.5. *Vypustili sa kultúrne obmedzenia*

Opis

Vypustil sa zákaz tradičných vysokých pergol miestne známych ako „latadas“, na ktorý sa odkazuje v oddiele 1 časti „Kultúrne postupy“.

Týka sa to bodu 3 „Osobitné enologické postupy“ písm. c) „Kultúrne postupy“ špecifikácie výrobku; a časti „Kultúrne postupy“ v bode 5.1 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nie je zaradená do žiadneho druhu zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody:

Cieľom tejto zmeny je zahrnúť systém „vysokých pergol“ (tradičný systém na ostrove, ktorý sa často vyskytuje vo vinárskych dvoroch), ktorý bol zrušený. Tento systém sa teraz obnovil, keďže sa preukázalo, že vďaka pokroku starostlivo uplatňovanom v modernom vinohradníctve a s odrodami, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu, sa vyrábajú veľmi kvalitné vína s typickými vlastnosťami CHOP „Gran Canaria“.

7.6. *Spresnenie pomenovania určitých odrôd*

Opis

Spresnilo sa pomenovanie niektorých odrôd takto:

— názov „Albillo“ bol opravený na svoj správny názov, ktorým je „Albillo Criollo“,

— doplnil sa názov „Merenzao“ ako hlavný názov odrody „Tintilla“,

— doplnil sa názov „Bruñal“ ako hlavný názov odrody „Baboso Negro“.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 7 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nie je zaradená do žiadneho druhu zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody:

Využila sa príležitosť a vykonali sa tieto opravy názvov odrôd.

7.7. *Spresnenie znenia oddielu o súvislosti*

Opis

Dopĺňa sa bod „Vypracovanie súvislosti podľa kategórie vína“ s cieľom preukázať súvislosť pre každú zo štyroch kategórií vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP.

Týka sa to bodu 7 („Súvislosť“) špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nie je zaradená do žiadneho druhu zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Súvislosť sa nevypustila; skôr sa spresnilo jej znenie.

Dôvody:

Podľa článku 95 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami, ak existujú rôzne kategórie vinárskych výrobkov, ako je to v tomto prípade, podrobnosti potvrdzujúce súvislosť sa musia preukázať pre každú kategóriu príslušných vinárskych výrobkov.

Touto zmenou sa tak posilňuje súvislosť a zabezpečuje sa jej súlad s právnymi predpismi.

7.8. *Zmeny pravidiel označovania*

Opis

Do špecifikácie sa zahrnul odkaz na menšie zemepisné jednotky na etikete vín a stanovili sa podmienky ich používania.

Menšie zemepisné jednotky, ktoré sa tu zohľadňujú, sú všetky obce na Gran Canaria.

Aby bolo možné na etikete uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky, musí byť víno vyrobené výlučne z hrozna vypestovaného v tejto menšej zemepisnej jednotke. Výroba, prípadné vyzrievanie a fľašovanie sa takisto musia uskutočňovať v rámci danej zemepisnej jednotky.

Odkazy na menšiu zemepisnú jednotku musia byť uvedené písmenami, ktoré nesmú byť väčšie ako písmená používané pre chránené označenie „Gran Canaria“.

Okrem toho sa sem presunuli podmienky používania tradičného pojmu „Clásico“ uvedené oddiele 2 o opise vín, keďže ide o otázku označovania. Dopĺňa sa táto veta: „Pojem‚Clásico‘ sa obmedzuje na vína z prezretého hrozna vyrobené z odrôd Malvasía alebo Moscatel, ktoré obsahujú viac ako 45 g/l zvyškového cukru.“

Táto zmena sa týka bodu 8 o uplatniteľných ustanoveniach špecifikácie výrobku; písm. c) „Dodatočné požiadavky“; bodu ii) „Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania“ a bodu 9 jednotného dokumentu „Ďalšie základné podmienky“.

Ide o štandardnú zmenu, ktorá ovplyvňuje len označovanie výrobku a nemá vplyv na samotný výrobok, a nie je zahrnutá v žiadnom z druhov stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody:

Túto zmenu odôvodňuje rastúci záujem spotrebiteľov poznať špecifický pôvod výrobkov spolu s dopytom vinohradníkov a vinárov, ktorí chcú zdôrazniť oblasť, v ktorej sa vína pestujú alebo vyrábajú, ak je to vhodné, ako aj poskytovať viac informácií o označovaní vína.

Pokiaľ ide o podmienky používania tradičného pojmu „Clásico“, musia byť samozrejme uvedené v pravidlách označovania.

7.9. *Aktualizácia niekoľkých bodov*

Opis

Aktualizácia kontaktných údajov príslušného kontrolného orgánu

Týka sa to bodu 9 písm. a) „Orgány alebo kontrolné orgány“ špecifikácie výrobku. Netýka sa jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepatrí medzi žiadne druhy zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody:

Zmena špecifikácie výrobku sa použila na aktualizáciu kontaktných údajov kontrolného orgánu, ktoré sa zmenili.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Gran Canaria

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

16. Víno z prezretého hrozna

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. VÍNO – biele a ružové víno

STRUČNÝ OPIS

Vína sú číre a živé. V závislosti od typu výroby je povolený určitý zákal. Biele vína majú svetloslamovú až zlatožltú farbu so zelenkastým až zlatým odtieňom. Ružové vína majú farbu od ružovej po svetloružovú s fialovými odtieňmi nízkej až strednej intenzity. Vôňa a chuť strednej až veľmi vysokej intenzity; štruktúrovaná, plná a trvalá, so sviežou a živou kyslosťou a v prípade sladkých vín, s určitou bohatosťou. Biele vína majú arómu tropického ovocia, banánov, hrušiek, jabĺk a citrusových plodov s tónmi fenikla, anízu, zeleného tabaku a kvetinových tónov; ružové vína majú arómu jahôd a červeného lesného ovocia, ktoré sú mierne kandizované. Môžu sa objaviť aj tóny z iných druhov produkcie (zemité, minerálne a balzamikové tóny).

(*) V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 0,8

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. VÍNO – červené víno

STRUČNÝ OPIS

Vína sú číre a živé. V závislosti od typu výroby je povolené určité zakalenie. Farba: granátová, čerešňová, rubínová, s množstvom fialových až granátových odtieňov; bledá až hlboká intenzita. Vôňa a chuť strednej až veľmi vysokej intenzity; štruktúrovaná, plná a trvalá, so sviežou a živou kyslosťou a v prípade sladkých vín, s určitou bohatosťou. Aróma červeného ovocia a tóny korenia, tabaku a tmavej čokolády; V prípade vyzretých vín „Crianza“ tóny klinčekov, sladkého drievka, vanilky a škorice. Môžu sa objaviť aj tóny z iných druhov produkcie (zemité, minerálne a balzamikové tóny).

(*) V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 0,8

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. LIKÉROVÉ VÍNO

STRUČNÝ OPIS

Víno má číry a svetlý vzhľad so širokým farebným spektrom. Vôňa má strednú až veľmi vysokú intenzitu s arómou sušeného a prezretého ovocia a tropického ovocia, citrusov, orechov, s minerálnymi tónmi; v ústach je víno sladké s dlhou dochuťou a medovými tónmi, so sviežou a živou kyslosťou, s rovnováhou a perzistenciou.

(*) V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 0,8

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. ŠUMIVÉ VÍNO

STRUČNÝ OPIS

Číre a svetlé víno. V závislosti od typu výroby je povolený určitý zákal. Farba závisí od druhu hrozna, z ktorého sa víno vyrába, pričom zahŕňa rozsah tónov, ktoré sa nachádzajú v bielych, červených a ružových vínach. Má bubliny s jemnou až strednou veľkosťou, ktoré sú schopné reťaziť sa a vytvoriť korunu. Vôňa sa vyznačuje sviežou arómou, a najmä ovocnými a kvetinovými tónmi, ktoré sa opäť prehlbujú na základné víno; víno je svieže v ústach s rovnováhou medzi kyslosťou a sladkosťou.

(*) V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 0,8

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

5. VÍNO Z PREZRETÉHO HROZNA

STRUČNÝ OPIS

Číre a svetlé vína rôznej farby od bledožltej po zlatožltú so zelenkastými odtieňmi a s nízkou až strednou intenzitou. Vôňa má strednú až veľmi vysokú intenzitou s arómami zrelého alebo sušeného bieleho ovocia a jemnými odleskmi melasy; chuť sa vyznačuje arómami, ktoré sa prejavujú na vôni: vyvážená, svieža a živá kyslosť s dlhou dochuťou, ktorá podčiarkuje ich príjemnú sladkosť a bohatosť.

(*) V prípade limitov, ktoré neboli uvedené, je nutné dodržiavať platnú legislatívu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 14

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 0,8

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

Hrozno sa musí zberať selektívne a musí mať minimálny obsah alkoholu 10 obj. % v prípade bielych odrôd, 11 obj. % v prípade modrých odrôd a 12 obj. % v prípade odrôd určených na výrobu likérového vína. Uplatňujú sa vhodné hodnoty tlaku tak, aby výnos nepresiahol 72,5 l muštu na 100 kg hrozna.

2. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Môžu sa používať len mechanické systémy, ktoré nepoškodzujú pevné časti strapca; používanie odstrediviek a kontinuálnych lisov je zakázané. Pri výrobe sa nesmú uplatňovať žiadne postupy zahŕňajúce predhrievanie hrozna alebo ohrev muštov alebo vín s prítomnými hroznovými výliskami, ktorých cieľom je vynútiť extrakciu farbiva.

3. Pestovateľský postup

Pestovateľské systémy a postupy musia byť tie, pri ktorých sa dosahuje najlepšia kvalita. Maximálna hustota výsadby je 5 000 krov na hektár. V systémoch rezu sa maximálny počet očiek na ker a hektár určuje na základe „spôsobilosti rezu“ každej odrody; odrody Malvasía Blanca, Rosada, Castellana Negra a Tintilla sa režú dlhým rezom na ťažeň, s čapíkmi s dvoma púčikmi a s ťažňami s najviac šiestimi očkami. Zavlažovanie sa môže vykonávať počas celého roka v prípade novej výsadby, opätovnej výsadby alebo počas prvých troch rokov, ako aj potom, s výnimkou obdobia medzi začiatkom dozrievania a zberom.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele muštové odrody

13 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Biele muštové odrody

94,25 hektolitrov na hektár

3. Modré muštové odrody

12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Modré muštové odrody

87 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Celý ostrov Gran Canaria. Okres „Monte Lentiscal“ sa pod označením uznáva z dôvodu jeho historickej hodnoty, etnografického dedičstva a vinohradníckej tradície. Vymedzuje ho hraničná línia stanovená a opísaná písomne a na mape v prílohe k legislatívnemu dekrétu č. 1/2000 z 8. mája 2000, ktorým sa schvaľuje konsolidované znenie zákonov, ktorými sa riadi územie Kanárskych ostrovov a prírodné oblasti Kanárskych ostrovov (Úradný vestník Kanárskych ostrovov č. 60 z 15.5.2000), položky C-14 a C-24, v oblasti Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida a Telde.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *Vína (biele, červené a ružové)*

Vinič sa pestuje na celom ostrove Gran Canaria na pozemkoch tvorených sopečnými pôdami s rôznym zložením. Rozmanitosť pôd sa pohybuje od najsuchších, tvrdých a čadičových pôd vytvorených pri starovekých erupciách až po veľmi sypké, popolové pôdy vytvorené zo sopečného popolu (lapilli) a pôdy sopečného pôvodu bohaté na íl. Táto rozmanitosť má priamy vplyv na vinohradnícke postupy, a teda aj na samotnú výrobu.

Víno sa pestuje od pobrežia po najvyšší vrchol na malých a stredne veľkých pozemkoch s využitím terás alebo svahov s miernymi až strmými sklonmi a rôznymi prvkami. Táto situácia vedie k skutočnej mozaike plodín ovplyvnenej rôznymi environmentálnymi a mikroklimatickými faktormi. Bohatstvo miestnych odrôd spolu s manuálnymi technikami výroby vína umožňujú vyrábať vína s jedinečnými, ľahko rozpoznateľnými a identifikovateľnými vlastnosťami.

Tieto faktory spolu vytvárajú biele vína s pozoruhodnou aromatickou intenzitou a vyváženou kyslosťou, ktorá dodáva sviežosť a dĺžku dochute. Mineralita sopečných pôd prináša zložitosť a hĺbku, zatiaľ čo ľudský zásah do výberu odrôd a enologických postupov pomáha definovať aromatický profil vín. Červené vína majú pevnú štruktúru s dobre začlenenými trieslovinami, ktoré im dodávajú telo a dlhú životnosť. Sú aromatické a vytvárajú široký rad jemných častí v závislosti od odrody a procesu vyzrievania. Ich perzistencia v ústach je jedným z ich charakteristických znakov, ktoré odrážajú terroir aj techniky výroby vína. Ružové vína vynikajú svojou vyváženosťou sviežosti a kyslosti. Kombinácia odrôd a okolité podnebie dodávajú týmto vínam jemnú, ale pretrvávajúcu štruktúru.

8.2. *Likérové víno*

Výroba likérových vín na ostrove Gran Canaria ťaží z rozmanitosti mikroklím, ktoré ostrov charakterizujú. Vystavenie slnku v závislosti od terénu a orientácie vinohradov umožňuje rovnomerné dozrievanie hrozna. Počas tohto procesu sú strapce vystavené vysokému stupňu slnečného žiarenia, čím sa zvyšuje koncentrácia cukrov a arómy. Používanie hroznového destilátu vo výrobe umožňuje získať vína s výraznou aromatickou intenzitou, ktoré sú sladké, ale aj vyvážené, s výraznou perzistenciou v ústach. Tieto vína odrážajú bohatosť odrody, ako aj vinohradnícku tradíciu regiónu.

8.3. *Šumivé víno*

Mierne podnebie, v ktorom dominujú pasáty a teplé prúdy z afrického kontinentu, podporuje dlhý vegetačný cyklus. Vďaka tomu môže hrozno dlho dozrievať, čo vedie k vynikajúcej rovnováhe medzi kyslosťou a cukrami. Výsledné šumivé vína majú živú a pretrvávajúcu štruktúru s jemnými a dobre začlenenými bublinami.

8.4. *Víno z prezretého hrozna*

Klimatické podmienky ostrova Gran Canaria s vysokým počtom hodín slnečného svitu za rok a stálymi teplotami podporujú prezrievanie hrozna na kere. Usporiadanie a orientácia vinohradov optimalizujú vystavenie slnku, čo umožňuje hroznu hromadiť cukry a zároveň si zachovať vyváženú kyslosť. Tieto vína sa vyznačujú sladkým profilom s rovnováhou medzi sladkosťou a sviežosťou, čo podčiarkuje komplexnosť konečného výrobku.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Vína, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Gran Canaria“, sa musia fľašovať výlučne vo vinárskych podnikoch zaregistrovaných v príslušnom registri vinárskych podnikov regulačnej rady.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Na hlavnej etikete musí byť uvedený názov „Denominación de Origen Gran Canaria“ a prípadne „Monte Lentiscal“ za predpokladu, že hrozno použité pri výrobe pochádza výlučne z tejto oblasti. Ďalšími menšími zemepisnými jednotkami, ktoré možno uviesť na etiketách vín s chráneným označením pôvodu „Gran Canaria“, sú: 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 a Vega de San Mateo. Obec sa môže uviesť len vtedy, ak 100 % hrozna pochádza z pozemkov nachádzajúcich sa v tejto obci a víno sa vyrába, vyzrieva (v príslušných prípadoch) a plní do fliaš vo vinárskych podnikoch v tejto obci. Na etiketách na týchto vínach musia byť odkazy na menšiu zemepisnú jednotku uvedené písmenami, ktoré nesmú byť väčšie ako písmená používané pre chránené označenie „Gran Canaria“.

Pojem „Clásico“ sa obmedzuje na vína z prezretého hrozna z odrôd Malvasía alebo Moscatel so zvyškovým cukrom v hodnote viac ako 45 g/l.

Označenie úrody, ročníka alebo zberu hrozna sa vzťahuje na vína vyrobené z minimálne 85 % uvedenej úrody (zberu hrozna). Názov odrody sa môže použiť, ak obsahuje 100 % tejto odrody.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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