Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4097)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Gran Canaria“

PDO-ES-A0112-AM02 – 23. april 2025

1. **Ime proizvoda**

„Gran Canaria“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano. Generalni direktorat za prehrano. Generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje spremembe, črtanja ali dodajanja kategorije proizvoda vinske trte niti ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah.

7. **Opis odobrenih sprememb**

7.1 *Izboljšanje besedila opisa vin*

Opis

Lokalni izrazi za različne vrste vin, ki jih zajema specifikacija, se nadomestijo z izrazi, ki ustrezajo pravno določenim kategorijam proizvodov vinske trte, kot je določeno v delu II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tako se izrazi „belo“, „rosé“ in „rdeče“ nadomestijo s kategorijo 1, tj. „vino“, „klasično sladko vino“ pa se nadomesti s kategorijo 16, tj. „vino iz prezrelega grozdja“. Vse navedene kategorije so naštete pod novim naslovom „2.1 Kategorije“.

Poleg tega so bile črtane zahteve za proizvodnjo penečega vina in vina iz prezrelega grozdja, saj ne bi smele biti vključene v ta del besedila. Pri penečem vinu te zahteve niso bile prestavljene v nov del besedila, kot bo pojasnjeno v naslednji spremembi.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 2 Opis vina specifikacije proizvoda. Ne vpliva na enotni dokument, saj je ta že vseboval ustrezne kategorije vina.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje spremembe, črtanja ali dodajanja kategorije proizvoda vinske trte niti ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah.

Razlogi

V skladu z delom II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 je treba vključiti oddelek Kategorija, saj je v členu 94(1)(b) iste uredbe določeno, da mora specifikacija proizvoda vsebovati kategorije proizvodov vinske trte, ki jih zajema ZOP. Podobno člen 95(1)(e) uredbe zahteva isto za enotni dokument, čeprav je bila ta zahteva že izpolnjena, zato ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7.2 *Spremembe zahtev za proizvodnjo penečih vin*

Opis

Odpravljeni sta bili dve omejitvi:

— omejitev proizvodnje penečega vina samo iz belih sort, s čimer se omogoči, da se ta kategorija vina proizvaja tudi iz rdečih sort vinske trte, navedenih v specifikaciji,

— omejitev proizvodnje penečega vina izključno z uporabo tradicionalne metode, s čimer se omogoči uporaba drugih proizvodnih postopkov za to kategorijo, pod pogojem, da so metode odobrene ali dovoljene v skladu s splošnimi pravili.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(b) Opis vina specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlogi

Na geografskem območju ZOP je obstajala praksa proizvodnje penečega vina tako iz belih kot iz rdečih sort, vendar peneče vino iz rdečih sort ni bilo vključeno v ZOP, saj je bilo povpraševanje majhno. Vinske kleti so proizvajale le simbolične količine, ki jih niso dajale na trg.

Zaradi spremenjenih potrošniških navad se je pojavilo veliko povpraševanje po penečih vinih iz rdečih sort, zato je glede na sedanje povpraševanje namen vključiti ta peneča vina.

Hkrati je tehnološki napredek omogočil olajšanje in izboljšanje metod proizvodnje penečih vin, zato je bila odpravljena tudi omejitev na tradicionalno metodo proizvodnje in s tem omogočena uporaba drugih metod proizvodnje.

7.3 *Izboljšanje organoleptičnega opisa*

Opis

Organoleptični opis je bil izboljšan, saj je bilo nekatera vina težko opredeliti na podlagi opisa v specifikaciji, ki je bila spremenjena.

Sprememba opisa organoleptičnih lastnosti ne pomeni bistvene spremembe, saj vina še naprej ohranjajo posebne lastnosti, značilne za ZOP „Gran Canaria“.

Sprememba se nanaša na točko (b) Organoleptične lastnosti v oddelku 2 specifikacije proizvoda in oddelek 4 Opis vina enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlogi

Vse več vinskih kleti proizvaja vina z malo posegi. Ta vina se po organoleptičnih lastnostih ne razlikujejo bistveno, vendar pa jih je treba na novo opredeliti.

Ta sprememba se nanaša na lastnosti vin, proizvedenih z malo enološkimi posegi, po katerih je trenutno veliko povpraševanje zaradi družbene ozaveščenosti o okolju prijaznih proizvodih, ki vključujejo malo nepotrebnih odpadkov in sledijo tradicionalnim praksam. Te prakse so se že izvajale na zaščitenem geografskem območju, vendar niso bile opisane v specifikaciji.

7.4 *Črtanje enoloških omejitev*

Opis

Omejitve glede vrste cistern in največje prostornine cistern, ki se uporabljajo pri predelavi, ter druge omejitve iz točke 2(a) Enološki postopki so bile črtane. Črtano je bilo naslednje besedilo:

„2. Proizvodnja poteka v cisternah ali posodah iz nerjavnega jekla in hrastovih sodih s prostornino največ 225 litrov, pa tudi v cisternah iz steklenih vlaken, namenjenih za živila, in v betonskih cisternah, katerih notranjost je prevlečena z epoksi smolo, primerno za stik z živil, kar zagotavlja zdravo vino. Tehnike, ki se uporabljajo pri ravnanju z grozdjem, moštom in vinom, ter nadzor vrenja in postopka shranjevanja, bodo spodbudili proizvodnjo najvišje kakovosti ob ohranjanju tradicionalnih lastnosti posameznih vrst vina s to označbo.“

To se nanaša na točko (a) Enološki postopki v oddelku 3 Posebni enološki postopki specifikacije proizvoda in točko 5.1 Posebni enološki postopki enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlogi

Te omejitve se štejejo za nepotrebne, saj se je izkazalo, da opredeljena največja prostornina sodov ne vpliva na kakovost vin, ki jih zajema ta ZOP, niti ne vpliva na druge pogoje iz točke, ki je bila črtana.

7.5 *Črtanje omejitev pri pridelovalnih praksah*

Opis

Črtana je bila prepoved tradicionalnih visokih špalirjev, lokalno znanih kot *latadas*, iz oddelka 1 Pridelovalne prakse.

To se nanaša na točko (c) Pridelovalne prakse v oddelku 3 Posebni enološki postopki specifikacije proizvoda in točko o pridelovalnih praksah v oddelku 5.1 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlogi

Namen te spremembe je ponovno omogočiti uporabo sistema visokih špalirjev (tradicionalni sistem na otoku, pogost na dvoriščih vinskih kleti), ki je bil opuščen. Ta sistem je bil ponovno uveden, saj se je izkazalo, da ob previdni uporabi sodobnih vinogradniških praks in s sortami, ki jih zajema označba porekla, omogoča proizvodnjo visokokakovostnih vin, ki ohranjajo značilne lastnosti ZOP „Gran Canaria“.

7.6 *Izboljšanje poimenovanja nekaterih sort*

Opis

Izboljšave pri poimenovanju nekaterih sort so naslednje:

— ime sorte albillo je bilo popravljeno v pravilno ime, in sicer albillo criollo,

— kot glavno ime sorte tintilla je bilo dodano ime merenzao,

— kot glavno ime sorte baboso negro je bilo dodano ime bruñal.

Ta sprememba se nanaša na točko 6 specifikacije proizvoda in točko 7 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlogi

To je bila priložnost, da se vnesejo potrebni popravki imen sort.

7.7 *Izboljšanje besedila oddelka o povezavi*

Opis

Dodana je bila točka Razvoj povezave po kategorijah vina, da se dokaže povezava za vsako od štirih kategorij vina, ki jih zajema ZOP.

To vpliva na točko 7 Povezava specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah. Povezava ni bila črtana, temveč je bilo besedilo izboljšano.

Razlogi

Po členu 95(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov je podrobnosti, ki potrjujejo povezavo, treba predstaviti za vsako kategorijo zadevnega proizvoda vinske trte, kadar je, kot v tem primeru, več različnih kategorij proizvodov vinske trte.

S to spremembo se povezava okrepi in besedilo uskladi z zakonodajo.

7.8 *Spremembe pravil o označevanju*

Opis

V specifikacijo proizvoda je bilo vključeno navajanje manjših geografskih enot pri označevanju vin in določeni so bili pogoji za njihovo uporabo.

Manjše geografske enote so v tem primeru posamezne občine otoka Gran Canaria.

Da se lahko na etiketi uporabi ime manjše geografske enote, mora vino izhajati izključno iz grozdja, pridelanega v tej manjši geografski enoti. Tudi obdelava, zorenje in, kadar je ustrezno, stekleničenje morajo potekati znotraj geografske enote.

Navedbe manjših geografskih enot se napišejo v pisavi, ki meri največ toliko kot velikost pisave, uporabljene za navedbo ZOP „Gran Canaria“.

Poleg tega so bili pogoji za uporabo tradicionalnega izraza „clásico“, prej navedeni v oddelku 2 Opis vin, preneseni v ta del, saj gre za vprašanje označevanja. Dodan je bil naslednji stavek: „Izraz ‚clásico‘ je omejen na vina iz prezrelega grozdja sorte malvasía ali moscatel, ki vsebujejo več kot 45 g/l ostanka sladkorja.“

Sprememba se nanaša na točko 8 Ustrezne določbe specifikacije proizvoda ter točko (c) Dodatne zahteve, oddelek (ii) Dodatne določbe o označevanju in točko 9 Drugi bistveni pogoji enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, ki vpliva izključno na označevanje proizvoda, ne vpliva na sam proizvod in ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlogi

Ta sprememba je upravičena zaradi vse večjega zanimanja potrošnikov za poznavanje natančnega porekla proizvodov, skupaj z zahtevami vinogradnikov in vinarjev, da se, kadar je to ustrezno, poudari območje, kjer je bilo vino pridelano ali proizvedeno, ter da se na etiketah vin navedejo podrobnejše informacije.

Pogoji za uporabo tradicionalnega izraza „clásico“ morajo biti vključeni v pravila o označevanju.

7.9 *Posodobitev nekaterih točk*

Opis

Posodobitev kontaktnih podatkov pristojnega nadzornega organa

Sprememba se nanaša na točko 9(a) Nadzorni organi ali izvajalci nadzora specifikacije proizvoda. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlogi

Sprememba specifikacije proizvoda je bila priložnost, da se posodobijo kontaktni podatki nadzornega organa, saj so se ti spremenili.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Gran Canaria

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Peneče vino

16. Vino iz prezrelega grozdja

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. VINO – belo vino in vino rosé

KRATEK OPIS

Vino je bistro in sijoče, odvisno od vrste obdelave je dovoljena določena motnost. Bela vina so svetle slamnato rumene do zlato rumene barve z zelenkastim do zlatim robom. Vina rosé so rožnate do svetlo rožnate barve z vijoličnim robom šibke do srednje intenzivne barve. Vonj in okus sta srednje do zelo intenzivna; vina so strukturirana, polnega telesa in dolgega pookusa, s svežimi in živahnimi kislinami, pri sladkih vinih pa tudi z določeno oljnatostjo. Bela vina imajo arome tropskega sadja, banan, hrušk, jabolk in agrumov z notami koromača, janeža in zelenega tobaka ter cvetličnimi notami; vina rosé imajo arome jagod in rdečega gozdnega sadja z rahlimi aromami po kandiranem sadju. Pojavijo se lahko tudi note, značilne za druge vrste obdelave (zemeljske, mineralne in balzamične note).

(*) Pri omejitvah, ki niso bile določene, se upošteva veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 0,8

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. VINO – Rdeče vino

KRATEK OPIS

Vino je bistro in sijoče, odvisno od vrste obdelave je dovoljena določena motnost. Barva: granatno rdeča, češnjeva, rubinasto rdeča, z vijoličnim do granatnim robom; intenzivni bledi do globoki toni. Vonj in okus sta srednje do zelo intenzivna; vina so strukturirana, polnega telesa in dolgega pookusa, s svežimi in živahnimi kislinami, pri sladkih vinih pa tudi z določeno oljnatostjo. Arome rdečega sadja in note popra, tobaka in temne čokolade; pri staranih vinih „crianza“ tudi note nageljnovih žbic, sladkega korena, vanilje in cimeta. Pojavijo se lahko tudi note, značilne za druge vrste obdelave (zemeljske, mineralne in balzamične note).

(*) Pri omejitvah, ki niso bile določene, se upošteva veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 0,8

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. LIKERSKO VINO

KRATEK OPIS

Vino je bistro in sijoče s širokim barvnim razponom. Vonj je srednje do zelo intenziven, z aromami sušenega in prezrelega grozdja, tropskega sadja, agrumov in suhega sadja ter mineralnimi notami; v ustih je vino dolgotrajno sladko z medenimi notami, svežimi in živahnimi kislinami, uravnoteženo in dolgega pookusa.

(*) Pri omejitvah, ki niso bile določene, se upošteva veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 0,8

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. PENEČE VINO

KRATEK OPIS

Bistro in sijoče vino, odvisno od vrste obdelave je dovoljena določena motnost. Barva je odvisna od sorte grozdja, iz katerega je vino proizvedeno, in zajema odtenke, značilne za bela, rdeča in rosé vina. Prisotni so drobni do srednje veliki mehurčki, ki lahko tvorijo iskrenje in venec. Za vonj so značilne sveže arome, zlasti sadne in cvetlične note, ki izvirajo iz osnovnega vina; v ustih je vino sveže, z uravnoteženimi kislinami in sladkorji.

(*) Pri omejitvah, ki niso bile določene, se upošteva veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 0,8

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

5. VINO IZ PREZRELEGA GROZDJA

KRATEK OPIS

Bistro in sijoče vino, barva sega od bledo do zlato rumene z zelenkastimi odsevi in majhno do srednjo intenzivnostjo. Vino ima srednje do zelo intenziven vonj z aromami zrelega ali suhega belega sadja in nežnimi medenimi pridihi; v ustih izstopajo arome, ki so zaznane pri vonju: uravnoteženo, s svežimi in živahnimi kislinami ter dolgim pookusom, ki poudari prijetno sladkost in oljnatost vina.

(*) Pri omejitvah, ki niso bile določene, se upošteva veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 14

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 0,8

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Posebni enološki postopki

Grozdje se trga selektivno, najmanjši delež alkohola je 10 vol. % za bele sorte, 11 vol. % za rdeče sorte in 12 vol. % za sorte, namenjene za proizvodnjo likerskega vina. Uporablja se ustrezni pritisk, tako da je donos največ 72,5 l mošta na 100 kg grozdja.

2. Pomembna omejitev pri proizvodnji vin

Uporabljajo se lahko samo mehanski sistemi, ki ne poškodujejo trdnih delov grozdnih jagod; uporaba strojev za tlačenje s centrifugiranjem in kontinuiranih stiskalnic je prepovedana. Pri obdelavi niso dovoljene prakse, ki vključujejo predhodno segrevanje grozdja ali segrevanje mošta ali vina skupaj s tropom za prisilno ekstrakcijo barvil.

3. Pridelovalna praksa

Sistemi gojenja in pridelovalne prakse morajo omogočati dosego najboljše kakovosti. Največja gostota zasaditve vinske trte je 5 000 trsov na hektar. Pri sistemih obrezovanja je največje število očes na trs in hektar določeno z obrezovalno zmogljivostjo posamezne sorte; sorte malvasía blanca, rosada, castellana negra in tintilla se obrezujejo z rezjo na šparone, z dvema očesoma na rezniku in največ šestimi očesi na šparonu. Namakanje se lahko izvaja vse leto v primeru novih zasaditev, ponovnih zasaditev ali v prvih treh letih, pa tudi pozneje, razen v obdobju med začetkom zorenja in trgatvijo.

5.2 *Največji donosi*

1. Bele sorte vinske trte

13 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Bele sorte vinske trte

94,25 hektolitrov na hektar

3. Rdeče sorte vinske trte

12 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Rdeče sorte vinske trte

87 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Celotni otok Gran Canaria. Okoliš „Monte Lentiscal“ je priznano znotraj označbe zaradi svoje zgodovinske vrednosti, etnografske dediščine in vinogradniške tradicije. Razmejeno je z mejno črto, ki je določena in opisana pisno in na zemljevidu v prilogi k zakonski uredbi št. 1/2000 z dne 8. maja 2000 o odobritvi prečiščenega besedila zakonov, ki urejajo ozemlje Kanarskih otokov in naravna območja Kanarskih otokov (Uradni list Kanarskih otokov, št. 60 z dne 15. maja 2000), naslova C-14 in C-24, znotraj območja Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida in Telde.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1 *Vino (belo, rdeče in rosé)*

Vinska trta se goji na celotnem otoku Gran Canaria, na zemljiščih z ognjeniškimi tlemi raznovrstne sestave. Tla se segajo od najbolj suhih, trdih in bazaltnih tal, ki so nastala ob starodavnih izbruhih, do zelo rahlih, pepelnatih tal iz lapilija (ognjeniškega pepela) in glinenih tal ognjeniškega izvora. Ta raznovrstnost ima neposreden vpliv na vinogradniške prakse in posledično na samo proizvodnjo.

Vinska trta se goji od obalnih območij vse do najvišjega vrha, na majhnih in srednje velikih parcelah, na terasah ali pobočjih sotesk, z zmernimi do strmimi nakloni in raznovrstno izpostavljenostjo. To ustvarja pravi mozaik vinogradov, na katere vplivajo različni okoljski in mikroklimatski dejavniki. Bogastvo lokalnih sort v kombinaciji z ročnimi tehnikami vinifikacije omogoča proizvodnjo vin z edinstvenimi in zlahka prepoznavnimi lastnostmi.

Vsi ti dejavniki skupaj ustvarjajo bela vina z izrazito aromatičnostjo in uravnoteženimi kislinami, kar jim daje svežino in dolg pookus. Mineralnost ognjeniških tal daje kompleksnost in globino, medtem ko človeški vpliv pri izboru sort in enoloških postopkih prispeva k izostritvi aromatičnega profila vin. Rdeča vina imajo čvrsto strukturo z dobro povezanimi tanini, ki jim dajejo telo in dolgoživost. So aromatična in razvijejo širok razpon odtenkov, odvisno od sorte in procesa staranja. Obstojnost v ustih je ena od njihovih značilnosti, ki odraža tako rastišče kot tehnike vinifikacije. Vina rosé izstopajo po ravnotežju med svežino in kislinami. Zaradi spleta sort in okoliškega podnebja imajo ta vina nežno, a obstojno strukturo.

8.2 *Likersko vino*

Proizvodnja likerskih vin na otoku Gran Canaria ima koristi od raznovrstnosti mikroklim, ki so značilne za otok. Osončenost, odvisna od sveta in lege vinogradov, omogoča enakomerno zorenje grozdja. V tem procesu grozdi prejmejo veliko količino sončnega sevanja, kar povečuje koncentracijo sladkorjev in arom. Uporaba grozdnega žganja pri proizvodnji omogoča pridobitev vin z izrazito aromatično intenzivnostjo, ki so sladka, a hkrati uravnotežena in z dolgo obstojnostjo v ustih. Ta vina odražajo tako bogastvo sort kot tudi vinogradniško tradicijo regije.

8.3 *Peneče vino*

Zmerno podnebje, ki ga oblikujejo pasatni vetrovi in topli tokovi z afriške celine, spodbuja dolg rastni cikel. To omogoča počasno in uravnoteženo zorenje grozdja, kar se odraža v odličnem ravnotežju med kislinami in sladkorji. Tako proizvedena peneča vina imajo živahno in obstojno strukturo z drobnimi, dobro integriranimi mehurčki.

8.4 *Vino iz prezrelega grozdja*

Podnebne razmere na otoku Gran Canaria z velikim številom ur osončenosti na leto in stalnimi temperaturami omogočajo čezmerno zorenje grozdja na trti. Razporeditev in usmerjenost vinogradov sta takšna, da se kar najbolj izkoristi osončenost, kar omogoča koncentriranje sladkorjev v grozdju ob ohranjanju uravnoteženih kislin. Ta vina se odlikujejo po sladkem profilu, pri čemer ravnotežje med sladkostjo in svežino poudarja kompleksnost končnega proizvoda.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Vina z ZOP „Gran Canaria“ se morajo stekleničiti izključno v vinskih kleteh, ki so vpisane v ustrezni register vinskih kleti regulativnega sveta.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Na glavni etiketi je treba označiti ime „Denominación de Origen Gran Canaria“, po potrebi pa se lahko navede tudi „Monte Lentiscal“, če grozdje, uporabljeno pri proizvodnji, v celoti izvira s tega območja. Druge manjše geografske enote, ki se lahko navedejo pri označevanju vin z ZOP „Gran Canaria“, so: 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 in Vega de San Mateo. Ime občine se lahko navede le, če 100 % grozdja prihaja s parcel znotraj te občine in se vino obdela, zori, kakor je to ustrezno, in ustekleniči v vinskih kleteh znotraj iste občine. Navedbe manjših geografskih enot na etiketah teh vin se napišejo v pisavi, ki meri največ toliko kot velikost pisave, uporabljene za navedbo ZOP „Gran Canaria“.

Izraz „clásico“ je omejen na vina iz prezrelega grozdja sort malvasía ali moscatel z več kot 45 g/l ostanka sladkorja.

Navedba letnika ali trgatve se uporablja za vina, pridelana iz najmanj 85 % grozdja, potrganega v zadevni trgatvi. Ime sorte se lahko uporabi le, če vino vsebuje 100 % te sorte.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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