C/2025/4097

21.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4097)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Gran Canaria”

PDO-ES-A0112-AM02 – 23 april 2025

1. **Produktens namn**

”Gran Canaria”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för livsmedel, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen i fråga inte består av en ändring, en strykning eller ett tillägg av en kategori av vinprodukter och inte heller utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

7.1 *Förbättringar i beskrivningen av vinerna*

Beskrivning:

De lokala sätten att hänvisa till de olika typer av vin som omfattas ersätts med de termer som de motsvaras av rent juridiskt, det vill säga kategorin av den motsvarande vinprodukten i enlighet med del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Således ersätts ”vitt vin”, ”rosévin” och ”rött vin” med kategori 1, det vill säga ”vin”. ”Klassiskt sött vin” ersätts med kategori 16, det vill säga ”vin av övermogna druvor”. Alla dessa förtecknas under den nya rubriken ”2.1 Kategorier”.

Dessutom har produktionskraven för mousserande vin och vin av övermogna druvor strukits, eftersom de inte bör ingå i denna del av texten. När det gäller mousserande vin flyttas kraven inte till ett nytt avsnitt i texten. Skälet till detta förklaras i nästa ändring.

Denna ändring rör avsnitt 2, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, i produktspecifikationen. Den påverkar inte det sammanfattande dokumentet, eftersom det redan innehåller de relevanta vinkategorierna.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen i fråga inte består av en ändring, en strykning eller ett tillägg av en kategori av vinprodukter och inte heller utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

I enlighet med del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 måste avsnittet ”Kategori” inkluderas eftersom det i artikel 94.1 b i samma förordning fastställs att produktspecifikationen ska innehålla de kategorier av vinprodukter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. På samma sätt krävs det i artikel 95.1 e i förordningen att detsamma ska vara fallet i det sammanfattande dokumentet. Eftersom denna bestämmelse redan hade följts påverkar denna ändring inte det sammanfattande dokumentet.

7.2 *Ändringar av produktionskraven för mousserande vin*

Beskrivning

Följande två restriktioner har strukits:

— Restriktionen enligt vilken mousserande vin endast får framställas av gröna druvsorter, vilket innebär att denna vinkategori nu även får framställas av de blå druvsorter som förtecknas i produktspecifikationen.

— Restriktionen enligt vilken mousserande vin endast får framställas genom den traditionella metoden, vilket innebär att andra produktionsmetoder för denna kategori nu är tillåtna förutsatt att de metoderna är godkända eller tillåtna enligt de allmänna bestämmelserna.

Denna ändring rör punkt 2 b, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de typer av ändring som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

I det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen har man haft för vana av framställa mousserande vin av både gröna och blå druvsorter. Mousserande vin av blå druvsorter har dock hittills inte omfattats av den skyddade ursprungsbeteckningen, eftersom denna produkt mycket sällan har efterfrågats av konsumenterna. Vinproducenterna har tidigare endast framställt symboliska mängder som inte släppts ut på marknaden.

Nya konsumtionsvanor har nu lett till en betydande efterfrågan på mousserande vin av blå druvsorter, och denna efterfrågan är anledningen till att man nu vill inkludera denna typ av mousserande vin.

Samtidigt har de tekniska framstegen underlättat och förbättrat framställningsmetoderna för mousserande vin. Den restriktion enligt vilken produktion endast får ske genom den traditionella metoden har därför också strukits, och andra produktionsmetoder tillåts nu.

7.3 *Förbättrad organoleptisk beskrivning*

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen har förbättrats, eftersom det tidigare var svårt att identifiera vissa av vinerna med hjälp av beskrivningarna i produktspecifikationen. Dessa har därför ändrats.

Ändringarna rörande de organoleptiska egenskaperna utgör inte någon väsentlig förändring, eftersom vinerna behåller de särskilda egenskaper som är specifika för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gran Canaria”.

Denna ändring rör avsnitt b, ”Organoleptiska egenskaper”, i punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de typer av ändring som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Allt fler vingårdar har börjat producera viner med lägre grad av mänsklig inblandning. De viner som erhålls på detta sätt skiljer sig inte särskilt mycket åt i fråga om organoleptiska egenskaper, men beskrivningarna av vinerna behöver dock omformuleras.

Ändringen rör egenskaperna hos viner med en låg grad av mänsklig inblandning, som för närvarande ofta efterfrågas av konsumenterna eftersom de har fått upp ögonen för miljövänliga produkter som ger upphov till lite onödigt avfall och tillverkas enligt traditionella metoder. Dessa metoder användes redan tidigare i det skyddade geografiska området men beskrevs emellertid inte i produktspecifikationen.

7.4 *Strykningar av oenologiska restriktioner*

Beskrivning

Restriktionerna vad gäller typen av tank och den största volymen för de tankar som används vid vinframställningen samt andra restriktioner i punkt 2 a, ”Oenologiska metoder”, har strukits. Den strukna texten lyder som följer:

”2. Produktionen sker i tankar eller behållare av rostfritt stål och ekfat med en högsta volym på 225 liter, och även i glasfibertankar för livsmedelsändamål samt i tankar tillverkade av betong, som på insidan är belagda med ett livsmedelsspecifikt epoxiharts, som garanterar hälsosamma viner. De metoder som används vid hanteringen av druvor, must och vin och vid jäsningskontrollen och förvaringsprocessen främjar produktionen av viner av högsta kvalitet, samtidigt som de traditionella egenskaperna hos de typer av viner som omfattas av denna ursprungsbeteckning bibehålls.”

Detta påverkar avsnitt a, ”Oenologiska metoder”, i punkt 3, ”Särskilda oenologiska metoder”, i produktspecifikationen och punkt 5.1, ”Särskilda oenologiska metoder”, i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de typer av ändring som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Dessa restriktioner anses onödiga, eftersom det har konstaterats att den fastställda största volymen på faten inte påverkar kvaliteten hos de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen och inte heller påverkar de övriga villkoren i den punkt som har strukits.

7.5 *Strykningar av kulturella restriktioner*

Beskrivning

Förbudet mot de traditionella höga spaljéer som lokalt kallas *latadas*, som nämns i avsnitt 1 i ”Kulturella metoder”, har strukits.

Detta påverkar avsnitt c, ”Kulturella metoder”, i punkt 3, ”Särskilda oenologiska metoder”, i produktspecifikationen och avsnittet ”Kulturella metoder” i punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de typer av ändring som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Syftet med denna ändring är att inkludera systemet med ”höga spaljéer” (ett traditionellt system som ofta används på vinanläggningarnas innergårdar) som hade slutat att användas. Detta system har nu åter tagits i bruk, eftersom det har visat sig att det möjliggör produktion av viner av mycket hög kvalitet och med de typiska egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gran Canaria”, under förutsättning att de framsteg som gjorts inom den moderna vinodlingen tillämpas noggrant och att de druvsorter som ingår i ursprungsbeteckningen används.

7.6 *Förbättringar rörande namnen på vissa druvsorter*

Beskrivning

Förbättringar har införts vad gäller namnen på vissa av druvsorterna:

— Namnet ”albillo” har ändrats till druvans rätta namn, det vill säga ”albillo criollo”.

— ”Merenzao” har lagts till som det huvudsakliga namnet för ”tintilla”.

— ”Bruñal” har lagts till som det huvudsakliga namnet för ”baboso negro”.

Ändringen rör punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de typer av ändring som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Man har tagit tillfället i akt att korrigera namnen på dessa druvsorter.

7.7 *Förbättring av ordalydelsen i avsnittet om samband*

Beskrivning

Punkten ”Utveckling av sambandet per kategori av vin” har lagts till för att visa sambandet för var och en av de fyra vinkategorier som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Detta påverkar punkt 7 (”Samband”) i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de typer av ändring som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar. Informationen om sambandet har inte strukits utan ordalydelsen i stycket har förbättrats.

Motivering:

Enligt artikel 95.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter ska uppgifter som styrker sambandet påvisas för varje kategori av de berörda vinprodukterna när en ansökan omfattar olika kategorier av vinprodukter, vilket är fallet här.

Denna ändring stärker därmed sambandet och gör det förenligt med lagstiftningen.

7.8 *Ändringar i bestämmelserna om märkning*

Beskrivning

Hänvisningen till mindre geografiska enheter på vinernas etiketter har tagits med i produktspecifikationen och villkoren för deras användning har fastställts.

De mindre geografiska enheterna i fråga är var och en av kommunerna på ön Gran Canaria.

För att ett vin ska kunna märkas med namnet på en mindre geografisk enhet måste vinet ha framställts uteslutande av druvor som producerats inom denna mindre geografiska enhet. Produktion, eventuell lagring samt tappning måste också ske inom den geografiska enheten.

Namn på mindre geografiska enheter måste anges med bokstäver som inte är större än de som används för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gran Canaria”.

Dessutom har villkoren för användningen av det traditionella uttrycket ”Clásico” i avsnitt 2, där vinerna beskrivs, flyttats hit, eftersom de har att göra med märkningen. Följande mening har därför lagts till: ”Uttrycket ’Clásico’ får endast användas för viner av övermogna druvor som framställs av druvsorterna malvasía eller moscatel och som innehåller mer än 45 g/l restsocker.”

Denna ändring rör punkt 8 om tillämpliga bestämmelser i produktspecifikationen, led c, ”Kompletterande krav”, avsnitt ii, ”Kompletterande bestämmelser om märkning”, och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet, ”Andra väsentliga villkor”.

Det rör sig om en standardändring som enbart påverkar produktens märkning och inte själva produkten, och som inte utgör någon av de typer av ändring som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Ändringen görs på grund av konsumenternas växande intresse av att känna till produkters specifika ursprung och efterfrågan från vinodlare och vintillverkare som vill lyfta fram det område där vin odlas eller produceras, när så är lämpligt, samt för att tillhandahålla mer information om märkningen av vinet.

När det gäller villkoren för användning av det traditionella uttrycket ”Clásico” måste dessa naturligtvis finnas med i bestämmelserna om märkning.

7.9 *Uppdatering av ett antal punkter*

Beskrivning

Uppdatering av den behöriga kontrollmyndighetens kontaktuppgifter

Detta rör punkt 9 a, ”Myndigheter eller kontrollorgan”, i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de typer av ändring som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Vid ändringen av produktspecifikationen har man tagit tillfället i akt att även uppdatera kontrollmyndighetens kontaktuppgifter, som har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Gran Canaria

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

4. Mousserande vin

16. Vin av övermogna druvor

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. VIN – vita viner och roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna är klara och ljusa. En viss grumlighet är tillåten, beroende på produktionsmetoden. De vita vinerna är blekt halmgula till gyllengula, med skiftningar i grönt till guld. Rosévinerna varierar från rosa till intensivt rosa, med violetta skiftningar av låg till medelhög intensitet. Doften och smaken är av medelhög till mycket hög intensitet. Vinerna har struktur, fyllighet och en kvardröjande smak, med en frisk och livlig syra, och de söta vinerna kan vara något rika. De vita vinerna har aromer av tropisk frukt, banan, päron, äpple och citrus, med inslag av fänkål, anis och grön tobak samt blommiga toner. Rosévinerna har aromer av jordgubbar och röda skogsbär, med en lätt kanderad smak. Inslag från andra typer av produktion (jordiga, mineraliska och balsamiska toner) kan också förekomma.

(*) Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 0,8

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. VIN – Röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna är klara och ljusa. En viss grumlighet är tillåten, beroende på produktionsmetoden. Färg: granatröd, körsbärsröd, rubinröd, med skiftningar som varierar från violett till granatrött. Färgen är blek till mycket intensiv. Doften och smaken är av medelhög till mycket hög intensitet. Vinerna har struktur, fyllighet och en kvardröjande smak, med en frisk och livlig syra, och de söta vinerna kan vara något rika. Aromer av röda bär och toner av peppar, tobak och mörk choklad. Lagrade viner av typen ”Crianza” har inslag av kryddnejlika, lakrits, vanilj och kanel. Inslag från andra typer av produktion (jordiga, mineraliska och balsamiska toner) kan också förekomma.

(*) Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 0,8

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. LIKÖRVIN

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinet är klart och ljust, med ett brett färgspektrum. Doften har en medelhög till mycket hög intensitet, med aromer av torkad och övermogen frukt och tropisk frukt, citrus, nötter och mineraliska toner. Smaken är söt och lång med inslag av honung och en frisk och livlig syra, samt balanserad och kvardröjande.

(*) Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 0,8

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. MOUSSERANDE VIN

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinet är klart och ljust. En viss grumlighet är tillåten, beroende på produktionsmetoden. Färgen beror på vilken typ av druvor som vinet framställs av och omfattar de olika nyanser som återfinns hos vita viner, röda viner och roséviner. Bubblorna är fina till medelstora och kan bilda både ett pärlband och en krona. Doften präglas av friska aromer, särskilt fruktiga och blommiga toner från basvinet. Vinet har en frisk smak, med en god balans mellan syra och sötma.

(*) Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 0,8

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

5. VIN AV ÖVERMOGNA DRUVOR

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinet är klart och ljust, med en färg som varierar från blekgul till gyllengul med grönaktiga skiftningar och med en låg till medelhög intensitet. Doften har en medelhög till mycket hög intensitet, med aromer av mogna eller torkade vita bär och subtila inslag av melass. I smaken dominerar de aromer som framträder tydligast i doften. Vinet har en balanserad, frisk och livlig syra, med en lång eftersmak som understryker dess behagliga sötma och rika karaktär.

(*) Om gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 14

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 0,8

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskild oenologisk metod

Druvorna måste skördas på ett selektivt sätt och ha en lägsta alkoholhalt på 10 volymprocent för gröna druvsorter, 11 volymprocent för blå druvsorter och 12 volymprocent för druvsorter som är avsedda för framställning av likörvin. Lämpligt tryck används så att avkastningen inte överstiger 72,5 liter must per 100 kg druvor.

2. Relevanta restriktioner för vinframställning

Endast mekaniska system som inte skadar klasens fasta delar får användas. Det är förbjudet att använda centrifugalkross och kontinuerlig press. Vid produktionen är det inte tillåtet att använda metoder som inbegriper förvärmning av druvorna eller uppvärmning av musten eller vinet tillsammans med pressresterna i syfte att framtvinga utvinning av färgämnet.

3. Odlingsmetod

Odlingssystemen och odlingsmetoderna måste vara de som ger den bästa kvaliteten. Planteringstätheten ska vara högst 5 000 vinstockar per hektar. Vad gäller beskärningssystemen avgörs det maximala antalet skott per vinstock och hektar av hur väl lämpad varje druvsort är för beskärning: för druvsorterna malvasía blanca, rosada, castellana negra och tintilla används långskottsbeskärning med sporrar med två knoppar och grenar med upp till sex knoppar. Bevattning får ske hela året när det gäller nyplantering, återplantering eller de första tre åren efter plantering, och även därefter, utom mellan veraison och skörd.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Gröna druvsorter

13 000 kg druvor per hektar

2. Gröna druvsorter

94,25 hektoliter per hektar

3. Blå druvsorter

12 000 kg druvor per hektar

4. Blå druvsorter

87 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Hela ön Gran Canaria. Området Monte Lentiscal erkänns inom ramen för beteckningen på grund av områdets historiska värde, etnografiska arv och vinodlingstradition. Det avgränsas av de gränser som fastställs och beskrivs skriftligen och på kartan i bilagan till lagstiftningsdekret 1/2000 av den 8 maj 2000 om godkännande av den konsoliderade texten till de lagar som styr territoriet Kanarieöarna och Kanarieöarnas naturområden (Kanarieöarnas officiella tidning nr 60 av den 15 maj 2000), rubrikerna C-14 och C-24, inom området Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida och Telde.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Vin (vita viner, röda viner och roséviner)*

Vin odlas på hela ön Gran Canaria, på jordlotter med vulkaniska jordmåner med olika sammansättning. Jordmånerna varierar från mycket torr, hård och basalthaltig jord, som bildades vid vulkanutbrott för mycket länge sedan, till mycket lucker, askhaltig jord som bildats av lapilli (vulkanaska) och lerrika jordar av vulkaniskt ursprung. Denna mångfald har en direkt inverkan på vinodlingsmetoderna och följaktligen på själva produktionen.

Vin odlas från kusten till den högsta bergstoppen, på små och medelstora jordlotter. Odlingen sker på terrasser eller ravinsluttningar med en måttlig till brant lutning och i flera olika väderstreck. På grund av detta erhålls en veritabel mosaik av druvor som har påverkats av en mängd olika miljöförhållanden och mikroklimatfaktorer. Det stora antalet lokala druvsorter, i kombination med de manuella vinframställningsmetoderna, gör det möjligt att producera viner med unika, lättigenkännliga och identifierbara egenskaper.

Sammantaget ger dessa faktorer vita viner med en anmärkningsvärd aromatisk intensitet och en balanserad syra, vilket ger friskhet och längd. Mineralinnehållet i de vulkaniska jordarna ger vinerna komplexitet och djup, medan den mänskliga inblandningen i urvalet av druvsorter och oenologiska metoder bidrar till att forma vinernas aromatiska profil. De röda vinerna har en robust struktur med väl integrerade tanniner som gör dem fylliga och långlivade. De är aromatiska och utvecklar egenskaper som spänner över ett brett spektrum, beroende på druvsort och lagringsprocess. Den långa eftersmaken är ett av vinernas kännetecken och återspeglar både områdets terroir och vinframställningsmetoderna. Rosévinerna utmärker sig för sin goda balans mellan friskhet och syra. Kombinationen av druvsorter och det omgivande klimatet ger dessa viner en delikat men långlivad struktur.

8.2 *Likörvin*

Produktionen av likörviner på Gran Canaria gynnas av den mångfald av mikroklimat som kännetecknar ön. Solexponeringen, som varierar beroende på vinodlingarnas terräng och läge i förhållande till väderstrecken, gör att druvorna mognar jämnt. Under denna process får klasarna rikligt med sol, vilket ökar koncentrationen av socker och aromer. Användningen av druvsprit i produktionen gör det möjligt att framställa viner med en uttalad aromatisk intensitet, som är söta men också balanserade, med en mycket kvardröjande smak. Dessa viner återspeglar både druvsortens rika karaktär och områdets vinodlingstradition.

8.3 *Mousserande vin*

Det tempererade klimatet, som domineras av passadvindar och varma strömmar från den afrikanska kontinenten, ger en lång växtperiod. Det gör det möjligt för druvorna att mogna långsamt, vilket ger en utmärkt balans mellan syra och sötma. Det resulterar i mousserande viner med en livlig och långlivad struktur, med fina och väl integrerade bubblor.

8.4 *Vin av övermogna druvor*

Klimatförhållandena på Gran Canaria, med ett stort antal soltimmar per år och konstanta temperaturer, främjar övermognad hos druvorna. Vinodlingarnas utformning och läge i förhållande till väderstrecken ger största möjliga solexponering, vilket ger druvor med en hög koncentration av socker som samtidigt behåller sin balanserade syra. Dessa viner utmärker sig genom sin söta profil, med en balans mellan sötma och friskhet som får slutproduktens komplexitet att framträda tydligt.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gran Canaria” får endast tappas på vingårdar som är registrerade i tillsynsnämndens relevanta vingårdsregister.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

På den huvudsakliga etiketten måste orden ”Denominación de Origen Gran Canaria” anges. När så är lämpligt får även namnet ”Monte Lentiscal” anges, förutsatt att de druvor som använts vid produktionen enbart kommer från detta område. Även följande mindre geografiska enheter får anges på etiketten på viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gran Canaria”: 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 och Vega de San Mateo. Kommunens namn får endast anges om 100 % av druvorna kommer från skiften i den kommunen och om vinet har framställts, lagrats (i förekommande fall) och tappats på vingårdar i samma kommun. Om namnet på en mindre geografisk enhet anges på etiketten på dessa viner får bokstäverna i det namnet inte vara större än de som används för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gran Canaria”.

Uttrycket ”Clásico” får endast användas för viner av övermogna druvor som framställs av druvsorterna malvasía eller moscatel och som innehåller mer än 45 g/l restsocker.

Uppgift om en viss skörd, ett visst skördeår eller en viss årgång får endast förekomma om det gäller viner som till minst 85 % framställts av druvor från nämnda skörd. Druvsortens namn får anges om vinet till 100 % är framställt av den sorten.

Länk till produktspecifikationen

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