C/2026/713

30.1.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/713)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Bolandin“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Bolandin“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП „Bolandin“, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на Съюза, тъй като не отговаря на нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не предполага промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Заглавие

ПРОМЕНИ В ОРГАНОЛЕПТИЧНОТО ОПИСАНИЕ

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

С измененията се изясняват, посочват и/или изразяват по обективен начин органолептичните дескриптори на всеки тип вино по отношение на различните аспекти на оценката (външен вид, аромат и вкус).

Изменението се отнася до точка 2, буква б) от продуктовата спецификация и до раздел 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ДАННИТЕ ЗА КОНТАКТ НА КОМПЕТЕНТНИЯ ОРГАН

Описание

Изменението е повод да се актуализира телефонният номер на компетентния орган.

Изменението се отнася до точка 9 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Bolandin“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Bolandin“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

16. Вино от презряло грозде

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Средна до висока плътност. Цвят: червен цвят с нюанси, които варират от виолетови при младите вина до керемиденочервени при вината, които са подложени на стареене.

Аромат

Висок интензитет, с аромати на черни и червени плодове. При вината, които са подложени на стареене, трябва да присъстват пикантни и/или препечени нотки.

Вкус

Висока плътност. Добре балансирани. Дълготраен послевкус. Балансирана киселинност. Нотки от бъчвата (печени и/или препечени).

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,5
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	130

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини (в грамове оцетна киселина на литър):

— млади вина: 0,65 (10,83 meq/l)

— вина, подложени на стареене: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Бели вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Жълт цвят, който при младите вина е сламеножълт, а при ферментиралите вина и/или вината, които са подложени на стареене в бъчви, е златист. Бистри и с блясък.

Аромат

Среден/висок интензитет, плодов, с нотки на тропически плодове. Във вината, които са подложени на стареене, се развиват пикантни аромати.

Вкус

Средна/висока плътност. Свежи и плодови. Както младите вина, така и вината, които са подложени на стареене, са добре балансирани.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,5
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	170

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини (в грамове оцетна киселина на литър):

— млади вина: 0,65 (10,83 meq/l)

— вина, подложени на стареене: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Бели вина, произведени от презряло грозде

Органолептични характеристики

Външен вид

Наситен златистожълт цвят, бистри и с блясък.

Аромат

Висок интензитет. Аромати на зрели плодове (мед, зрели дюли, смокини и др.). Много силен плодов аромат.

Вкус

Средна или висока плътност, балансирани. Дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,5
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	250

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини (в грамове оцетна киселина на литър):

— млади вина: 0,74 (12,33 meq/l)

— вина, подложени на стареене: 0,85 (14,17 meq/l)

— сладки бели вина, произведени от заразено със сиво гниене (*Botrytis*) грозде: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) за всеки градус естествено алкохолно съдържание, превишаващо 10 % об.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Процесът на стареене не може в никакъв случай да се счита за започнал преди 1 октомври на годината на гроздобера.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Ограничение, отнасящо се до винификацията

Описание

Гъстотата на засаждане на лозята за производството на вината „Bolandin“ трябва да е не по-малка от 2 400 растения на хектар.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Cabernet Sauvignon, Tempranillo и Merlot

Максимален добив:

Максимален добив	7 500
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Cabernet Sauvignon, Tempranillo и Merlot

Максимален добив:

Максимален добив	52
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Sauvignon Blanc и Chardonnay

Максимален добив:

Максимален добив	7 400
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Sauvignon Blanc и Chardonnay

Максимален добив:

Максимален добив	48
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Syrah

Максимален добив:

Максимален добив	7 300
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Syrah

Максимален добив:

Максимален добив	51
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Moscatel de grano menudo

Максимален добив:

Максимален добив	7 200
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Moscatel de grano menudo

Максимален добив:

Максимален добив	28
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

8. **Винен сорт (или сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Кратко определение на определения географски район**

Определеният географски район се намира в община Ablitas (автономна област Навара) и се състои от следните кадастрални парцели: поземлен имот 5, парцели 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 и част от участък A, както и участъци E, F, G и H.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Характерният за Bolandin екстремен континентален климат със средиземноморско влияние е обусловен от местоположението на определения район в най-южната част на Навара, вследствие на което както общата сумарна температура, така и максималните температури са най-високите в региона. Това въздействие се увеличава допълнително от факта, че склоновете в определения район са с южно изложение, така че на местно равнище температурите в лозята са много по-високи, а относителната влажност — много ниска.

По аналогичен начин валежите в определения район са сред най-ниските в региона, тъй като поради фьоновия ефект на планинския масив Монкайо дъждовете, идващи от юг, не достигат до долината северно от планината, където се намира определеният район Bolandin, а дъждовете от север, обусловени от близостта на река Ебро, не преминават южно от реката, където е разположен определеният район. Този ефект се засилва от факта, че тези дъждове се предшестват от северни ветрове, чиито ниски температури понижават относителната влажност на средата и допринасят за засушаването.

В резултат на тези условия се получават червени вина с по-наситен цвят, по-висок общ полифенолен индекс и полимеризация, зрялост, финес и копринено меки танини, поради което при отпиване те са плътни, без тръпчивост и с изключително богат вкус. Ароматите са по-плодови и не толкова растителни колкото обикновено, тъй като съдържанието на пиразинови ароматни съединения във вината, произведени от сортове като Syrah, Merlot и Cabernet Sauvignon, е много ниско.

Тези вина имат високо алкохолно съдържание, което увеличава усещането за богат вкус и сладост; фенолните им съединения се отличават с висока зрялост, което ограничава кислородния афинитет на вината и предотвратява наличието на серни редуктивни аромати, като съответно подобрява техните ароматни характеристики и изразителност. Бавният процес на отлежаване и окисляване поради високата концентрация на полифеноли обуславя дълготрайността на вината.

Вината се характеризират с балансирана киселинност, която никога не е много висока. Съдържанието на ябълчна киселина е изключително слабо поради изгарянето на органичните киселини, причинено от високите температури през лятото по време на зреенето.

Категория на лозаро-винарския продукт

16. Вино от презряло грозде

Обобщено описание на връзката

Вследствие на високата температура и засушаването се получават бели вина от презряло грозде с високо алкохолно съдържание, което увеличава усещането за богат вкус и сладост; фенолните им съединения се отличават с висока зрялост, което ограничава кислородния афинитет на вината и предотвратява наличието на серни редуктивни аромати, като съответно подобрява техните ароматни характеристики и изразителност. Бавният процес на отлежаване и окисляване поради високата концентрация на полифеноли обуславя дълготрайността на вината, характеризиращи се също с балансирана киселинност, която никога не е много висока.

Белите вина от презряло грозде са маслени и със златистожълт цвят, който се получава вследствие на дълготрайното им излагане на слънчева светлина. Поради липсата на дъжд периодът на презряване е продължителен, в резултат на което вината добиват наситени аромати на зрели плодове, мед и цитруси.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ОПАКОВАНЕ ПРИ ИЗТОЧНИКА

Правна уредба

В националното законодателство

Заглавие на допълнителното изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Вината трябва да бъдат бутилирани в района на производство, тъй като за всички вина, обхванати от наименованието, процесът завършва с втори етап на стареене в бутилката През този период протича редуктивен процес, който води до подобряване на качеството на вината и повишаване на тяхната плътност. Те са готови за консумация, когато са налице органолептичните характеристики, определени за всеки тип вино.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.navarra.es/documents/48192/34266318/2025+pliego+de+condiciones_bolandinconsolidado.pdf/6aac4bfa-db61-e072-b6d8-667df4c5b387?t=1748260802086