C/2026/713

30.1.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/713)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Bolandin“

Referenční číslo EU: PDO-ES-N1876-AM01 – 5. 11. 2025

1. **Název produktu**

„Bolandin“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy. Generální ředitelství pro potraviny. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Zařazení jako standardní změna**

Příslušný orgán považuje tuto změnu specifikace produktu nesoucího CHOP „Ribeiro“ za standardní změnu; nelze ji považovat za změnu na úrovni Unie, protože neodpovídá žádné ze situací uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Konkrétně tato změna: nezahrnuje změnu názvu, v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí; nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (změn)**

Nadpis

ZMĚNY ORGANOLEPTICKÉHO POPISU

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Změny přispívají k jasnějšímu, konkrétnějšímu a objektivnějšímu vymezení organoleptických deskriptorů pro jednotlivé druhy vín v různých fázích hodnocení (vzhled, vůně a chuť).

Tato změna se týká bodu 2 b) specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Nadpis

AKTUALIZACE KONTAKTNÍCH ÚDAJŮ PŘÍSLUŠNÉHO ORGÁNU

Popis

Změna byla využita k aktualizaci telefonního čísla příslušného orgánu.

Tato změna se týká bodu 9 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Bolandin“

Referenční číslo EU: PDO-ES-N1876-AM01 – 5. 11. 2025

1. **Název (názvy)**

„Bolandin“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

16. Víno z přezrálých hroznů

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva střední až vysoké intenzity. Odstín: jedná se o vína červené barvy s odstíny od fialové u mladých vín po cihlově červenou u zrajících vín.

Aroma

Vysoká intenzita, s vůní černého a červeného ovoce. U zrajících vín se projevují tóny koření nebo pražené tóny.

Chuť

Plná. Dobře vyvážená. Dlouhá dochuť. Vyvážená kyselost. Dřevité tóny získané zráním v sudu (po pražení nebo opékání).

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	130

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (v gramech kyseliny octové na litr):

— pro mladá vína: 0,65 (10,83 meq/l)

— pro zrající vína: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Žluté zbarvení, v barvě slámy u mladých vín a zlatavé u vín fermentovaných nebo zrajících v sudech. Čirost a jiskrnost.

Aroma

Střední až vysoká intenzita, ovocné, s tóny tropického ovoce. U zrajících vín se rozvine kořeněná vůně.

Chuť

Středně plná až plná. Svěží a ovocná. Mladá i zrající vína jsou vyvážená.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	170

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (v gramech kyseliny octové na litr):

— pro mladá vína: 0,65 (10,83 meq/l),

— pro zrající vína: 0,85 (14,17 meq/l),

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Bílá vína z přezrálých hroznů

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Intenzivní, čisté a lesklé žlutozlaté barvy.

Aroma

Vysoká intenzita. Vůně zralého ovoce (med, zralá kdoule, fík atd.). Velmi ovocné.

Chuť

Středně plná nebo plná, vyvážená. Dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (v gramech kyseliny octové na litr) pro:

— mladá vína: 0,74 (12,33 meq/l),

— zrající vína: 0,85 (14,17 meq/l),

— sladká bílá vína z hroznů napadených ušlechtilou plísní: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) na každý stupeň přirozeného obsahu alkoholu přesahujícího 10 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Zrání nesmí být v žádném případě považováno za zahájené před 1. říjnem roku, v němž proběhla sklizeň.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Příslušné omezení týkající se výroby vín

Popis

Hustota výsadby na vinicích v oblasti „Bolandin“ nesmí být nižší než 2 400 keřů na hektar.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Cabernet Sauvignon, Tempranillo a Merlot

Maximální výnos:

Maximální výnos	7 500
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Cabernet Sauvignon, Tempranillo a Merlot

Maximální výnos:

Maximální výnos	52
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Sauvignon Blanc a Chardonnay

Maximální výnos:

Maximální výnos	7 400
Maximální výnos na jednotku	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Sauvignon Blanc a Chardonnay

Maximální výnos:

Maximální výnos	48
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Syrah

Maximální výnos:

Maximální výnos	7 300
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Syrah

Maximální výnos:

Maximální výnos	51
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Moscatel de grano menudo (Muškát drobnosemenný)

Maximální výnos:

Maximální výnos	7 200
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Moscatel de grano menudo (Muškát drobnosemenný)

Maximální výnos:

Maximální výnos	28
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Nachází se v obci Ablitas (autonomní společenství Navarra) a sestává z těchto katastrálních pozemků: Polygon 5, parcely č. 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 a částečně parcely A, E, F, G a H.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kategorie výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Poloha vymezené oblasti na samém jihu regionu Navarra má významný vliv na její podnebí (extrémně kontinentální charakter se středomořským vlivem), neboť úhrn letních teplot a maximální teploty jsou nejvyšší v regionu. Tento vliv je dále maximalizován skutečností, že vymezená oblast má jižní svahy, takže na vinicích ve vymezené oblasti jsou na místní úrovni mnohem vyšší teploty a relativní vlhkost je velmi nízká.

Srážky ve vymezené oblasti jsou rovněž nejnižší v regionu, neboť v důsledku fénového efektu v pohoří Sierra de Moncayo srážky přicházející z jihu nedosahují do severního údolí těchto hor, kde se nachází vymezená oblast Bolandin. Vzhledem k blízkosti řeky Ebro se déšť ze severu nedostane na jih od řeky, kde se nachází vymezená oblast. Zmíněný efekt je umocněn skutečností, že tomuto dešti předchází severní vítr, který snižuje relativní vlhkost při nízkých teplotách, a přispívá tak k suchu.

Díky tomu mají červená vína intenzivnější barvu, vyšší celkový polyfenolový index a vysoký stupeň polymerace, vykazují vyšší míru vyzrálosti a jemnosti a obsahují hedvábné třísloviny, což znamená, že jsou na patře plná, chuťově velmi bohatá a postrádají svíravost. Vůně jsou ovocnější a méně rostlinné než obvykle, protože obsah aromatických sloučenin pyrazinu ve vínech vyrobených z odrůd, jako je Syrah, Merlot a Cabernet Sauvignon, je velmi nízký.

Vína mají vysoký obsah alkoholu, což zvyšuje pocit bohatosti a sladkosti v ústech, a obsahují velmi vyzrálé fenolové sloučeniny, které omezují kyslíkovou afinitu vín a zabraňují tak přítomnosti redukčních sirných aromatických sloučenin. Výsledná vína jsou vysoce aromatická a výrazná. Zrání a oxidace probíhají v důsledku vysoké koncentrace polyfenolů pomalu, což znamená, že vína mají dlouhou trvanlivost a dobře zrají.

Dobře vyvážená kyselost, která nikdy není příliš vysoká. Hladina kyseliny jablečné je obzvláště nízká v důsledku spalování organických kyselin způsobeného vysokými letními teplotami během zrání.

Kategorie výrobku z révy vinné

16. Víno z přezrálých hroznů

Shrnutí souvislosti

Vysoké teploty a suché podnebí umožňují výrobu bílých vín z přezrálých hroznů s vysokým obsahem alkoholu. To zvyšuje pocit bohatosti a sladkosti v ústech. Vína obsahují velmi vyzrálé fenolové sloučeniny, které omezují kyslíkovou afinitu vín a zabraňují tak přítomnosti redukčních sirných aromatických sloučenin. Vína jsou vysoce aromatická a výrazná. Zrání a oxidace probíhají v důsledku vysoké koncentrace polyfenolů pomalu, což znamená, že vína mají dlouhou trvanlivost a dobře zrají. Kyselost je vyvážená a nikdy není příliš vysoká.

Tato vína jsou krémová a mají zlatožlutou barvu vlivem dlouhé expozice slunečnímu záření, díky čemuž se produkt leskne. Nedostatek dešťových srážek umožňuje dlouhé přezrávání, které se projevuje dobrou intenzitou aromat zralého ovoce, medu a citrusových tónů.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku / odchylky

BALENÍ U ZDROJE

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Vína musí být plněna do lahví v oblasti produkce, neboť u všech vín, na která se označení vztahuje, končí proces druhým stupněm zrání v lahvi. Proces redukce v tomto období zvyšuje kvalitu vín a zaobluje jejich chuť. Jsou připravena ke spotřebě, jakmile dosáhnou organoleptických vlastností stanovených pro každý druh vína.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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