C/2026/713

30.1.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/713)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Bolandin«

EU-referencenummer: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Bolandin«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer, Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og laboratorier for landbrugsfødevarer.

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed mener, at alle ændringer af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bolandin« udgør en standardændring af produktspecifikationen, siden de ikke kan betragtes som en EU-ændring, da de ikke falder ind under nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 vedrørende geografiske betegnelser, dvs. at de ikke medfører: en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

ÆNDRINGER I DEN ORGANOLEPTISKE BESKRIVELSE.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Ændringerne har til formål at præcisere, specificere og objektivisere de organoleptiske deskriptorer for hver vintype gennem de forskellige trin i vurderingen (visuelt, duft- og smagsmæssigt).

Denne ændring berører punkt 2.b i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

OPDATERING AF DEN KOMPETENTE MYNDIGHEDS KONTAKTOPLYSNINGER

Beskrivelse

Den kompetente myndigheds telefonnummer opdateres.

Punkt 9 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Bolandin«

EU-referencenummer: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Bolandin«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

16. Vin af overmodne druer

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Middel til høj intensitet, rød farve med nuancer, der varierer fra violet i unge vine til teglrød i lagrede vine.

Duft

Høj intensitet med aromaer af sorte og røde bær. Lagrede vine har blandt andet anstrøg af krydderier og ristede aromaer.

Smag

Meget fyldig. Afbalanceret. Lang eftersmag. Afbalanceret syrlighed. Noter fra fadet (grillet og/eller ristet).

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,5
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	130

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtig syre (målt som gram eddikesyre pr. liter):

— for unge vine: 0,65 (10,83 meq/l)

— for lagrede vine: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gul farve, strågul ved unge vine og gylden ved vine, som er gæret og/eller lagret på fade. Klar og lys.

Duft

Middel/høj intensitet, frugtagtig, med noter af tropiske frugter. Lagrede vine vil udvikle krydrede aromaer.

Smag

Middel fyldig eller meget fyldig. Frisk og frugtagtig. Både unge og lagrede vine er velafbalancerede.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,5
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	170

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtig syre (målt som gram eddikesyre pr. liter):

— for unge vine: 0,65 (10,83 meq/l)

— for lagrede vine: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hvidvin fremstillet af overmodne druer

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Intens, klar og skinnende gyldengul farve.

Duft

Høj intensitet. Aromaer af modne frugter (honning, modne kvæder, figner osv.). Meget frugtagtig.

Smag

Middel fyldig eller meget fyldig. God balance. Lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,5
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	250

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtig syre (målt som gram eddikesyre pr. liter):

— unge vine: 0,74 (12,33 meq/l)

— lagrede vine: 0,85 (14,17 meq/l)

— søde hvidvine fremstillet af botrytiserede druer: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 g/l (1 meq/l) for hver grad af naturligt alkoholindhold på over 10 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Lagringsprocessens begyndelse må under ingen omstændigheder fastsættes tidligere end den første oktober i høståret.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktioner i forbindelse med vinfremstillingen

Beskrivelse

Beplantningstætheden på »Bolandin«-vinmarkerne må ikke overstige 2 400 vinstokke pr. hektar.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategorier/druesorter/typer

Cabernet Sauvignon, Tempranillo og Merlot

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	7 500
Maksimalt udbytte pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategorier/druesorter/typer

Cabernet Sauvignon, Tempranillo og Merlot

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	52
Maksimalt udbytte pr. enhed:	hl pr. hektar

Alle vine/kategorier/druesorter/typer

Sauvignon Blanc og Chardonnay

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	7 400
Maksimalt udbytte pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategorier/druesorter/typer

Sauvignon Blanc og Chardonnay

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	48
Maksimalt udbytte pr. enhed:	hl pr. hektar

Alle vine/kategorier/druesorter/typer

Syrah

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	7 300
Maksimalt udbytte pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategorier/druesorter/typer

Syrah

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	51
Maksimalt udbytte pr. enhed:	hl pr. hektar

Alle vine/kategorier/druesorter/typer

Moscatel de grano menudo

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	7 200
Maksimalt udbytte pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategorier/druesorter/typer

Moscatel de grano menudo

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	28
Maksimalt udbytte pr. enhed:	hl pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Kort angivelse af det geografiske område**

Det geografiske område ligger i kommunen Ablitas (den selvstyrende region Navarra) og består af følgende matrikler: Zone 5, parcel 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 og parcel A (delvist), E, F, G og H.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Det afgrænsede områdes beliggenhed i den sydligste del af Navarraregionen har stor indvirkning på klimaet, et ekstremt fastlandsklima med påvirkninger fra Middelhavet, da varmeforholdene og maksimumtemperaturerne er de højeste i regionen. Denne indvirkning maksimeres yderligere af, at det afgrænsede område har sydvendte skråninger, så på lokalt plan i vinmarkerne i det afgrænsede område er temperaturerne meget højere, og den relative fugtighed er meget lav.

Nedbørsmængden i det afgrænsede område er også blandt de laveste i regionen, da nedbør fra syd som følge af føneffekten fra Sierra de Moncayo ikke når frem til den nordlige dal i dette bjergrige område, hvor det afgrænsede område Bolandin er beliggende. Nedbør fra nord når ikke frem til området syd for Ebro, hvor det afgrænsede område er beliggende. Denne virkning forstærkes af, at denne nedbør følger efter nordlige vinde, som nedbringer den relative fugtighed via lave temperaturer og dermed bidrager til de tørre betingelser.

Som følge heraf får rødvinene en mere intens farve, et højere samlet polyphenolindeks samt polymerisering, modenhed, finesse og silkebløde tanniner. Smagsmæssigt fremstår vinene meget fyldige, uden skarphed og med en udpræget opulent karakter. Aromaerne er frugtagtige og mindre vegetabilske end normalt, da niveauet af aromatiske pyrazinforbindelser i vine fremstillet af sorter som Syrah, Merlot og Cabernet Sauvignon er meget lavt.

Disse vine har et højt alkoholindhold, hvilket øger den overdådige smag og sødmen i munden. De består af meget modne phenolforbindelser, som begrænser vinenes iltbinding, hvilket forhindrer tilstedeværelsen af reducerende svovlaromaer. De resulterende vine er stærkt aromatiske og kraftige. Processen med lagring ved iltning er langsom på grund af det høje polyphenolindhold, hvilket betyder, at vinene har en lang holdbarhed og ældes godt.

Afbalanceret syreindhold, som aldrig er særligt højt. Indholdet af æblesyre er særlig lav på grund af forbrændingen af organiske syrer som følge af de høje temperaturer om sommeren under modningen.

Kategori af vinavlsprodukter

16. Vin af overmodne druer

Sammenfatning af tilknytningen

På grund af den høje temperatur og tørken har hvidvine, der er fremstillet af overmodne druer, et højt alkoholindhold, hvilket øger den overdådige smag og sødmen i munden. De har meget modne phenolforbindelser, som begrænser vinenes følsomhed over for ilt, hvilket forhindrer tilstedeværelsen af reducerende svovlaromaer. De resulterende vine er stærkt aromatiske og kraftige. Deres lagring og iltning er langsom på grund af den høje polyphenolkoncentration, hvilket betyder, at vinene har en lang holdbarhed, ældes godt og har et afbalanceret syreindhold, som aldrig er særligt højt.

De er fyldige og har en gyldengul farve som følge af den lange eksponering for solen. Manglen på nedbør gør det muligt at overmodne over en lang tidsperiode, hvilket resulterer i intense aromaer af modne frugter, honning og citrusnoter.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

EMBALLERING I OPRINDELSESOMRÅDET.

Retsgrundlag

National lovgivning.

Type yderligere krav eller undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vinene tappes på flasker i produktionsområdet. For alle vine, der er omfattet af betegnelsen, afsluttes processen med en efterfølgende lagringsfase på flaske. I denne fase øger reduktionsprocessen vinenes kvalitet og afrunder deres smag. De er klar til indtagelse, når de har opnået de organoleptiske egenskaber, der er fastsat for hver vintype.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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