C/2026/713

30.1.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/713)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Bolandin“

EU-Nr.: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Bolandin“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung. Generaldirektion Ernährung. Generalunterdirektion Lebensmittelqualitätskontrolle und Agrar- und Lebensmittellabore.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Bolandin“ als Standardänderung ein. Sie kann nicht als Unionsänderung eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entspricht. Insbesondere beinhaltet sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird bzw. werden, birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, führt sie nicht zu weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Überschrift

ÄNDERUNGEN DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Mit den Änderungen wird die Klarheit, Spezifizität und Objektivität der organoleptischen Deskriptoren für jede Weinart in den verschiedenen Phasen der Bewertung (Aussehen, Geruch und Geschmack) verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

AKTUALISIERUNG DER KONTAKTDATEN DER ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDE

Beschreibung

Die Gelegenheit wird genutzt, um die Telefonnummer der zuständigen Behörde zu aktualisieren.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Bolandin“

EU-Nr.: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Name(n)**

„Bolandin“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

16. Wein aus überreifen Trauben

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Mittlere bis hohe Farbintensität. Farbton: Rot mit Farbtönen, die von Violett bei jungen Weinen bis zu Ziegelrot bei gereiften Weinen variieren können.

Geruch

Hohe Intensität mit Aromen von schwarzen und roten Früchten. Bei gereiften Weinen treten außerdem Gewürznoten und/oder Toastaromen auf.

Geschmack

Körperreich. Ausgewogen. Langer Abgang. Ausgewogene Säure. Fassnoten (Röst- und/oder Toastaromen).

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	130

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in g Essigsäure/l):

— bei jungen Weinen: 0,65 (10,83 meq/l)

— bei gereiften Weinen: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Gelbe Farbe, strohgelb bei jungen Weinen und goldgelb bei fermentierten und/oder im Fass gereiften Weinen. Klare und leuchtende Farbe.

Geruch

Mittlere bis hohe Intensität, fruchtig, mit Noten von tropischen Früchten. Gereifte Weine entwickeln würzige Aromen.

Geschmack

Mittelkräftiger bis kräftiger Körper. Frisch und fruchtig. Sowohl die jungen als auch die gereiften Weine haben einen ausgewogenen Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	170

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in g Essigsäure/l):

— bei jungen Weinen: 0,65 (10,83 meq/l)

— bei gereiften Weinen: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Weißweine aus überreifen Trauben

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Intensive, reine und strahlende goldgelbe Farbe.

Geruch

Hohe Intensität. Aromen von reifen Früchten (Honig, reife Quitte, Feige usw.). Sehr fruchtig.

Geschmack

Mittelkräftiger bis kräftiger Körper, ausgewogen. Langer Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	250

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in g Essigsäure/l):

— bei jungen Weinen: 0,74 (12,33 meq/l)

— bei gereiften Weinen: 0,85 (14,17 meq/l)

— bei lieblichen Weißweinen aus botrytisierten Trauben: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) pro Grad des natürlichen Alkoholgehalts über 10 % vol.)

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren-

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Auf keinen Fall darf es Gründe für die Annahme geben, dass die Reifung vor dem 1. Oktober des Erntejahres begonnen hat.

Weinbereitungsverfahren-

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung

Die Pflanzdichte auf den „Bolandin"-Rebflächen darf 2 400 Rebstöcke pro Hektar nicht unterschreiten.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Merlot

Höchstertrag:

Höchstertrag	7 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Merlot

Höchstertrag:

Höchstertrag	52
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Sauvignon Blanc und Chardonnay

Höchstertrag:

Höchstertrag	7 400
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Sauvignon Blanc und Chardonnay

Höchstertrag:

Höchstertrag	48
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Syrah

Höchstertrag:

Höchstertrag	7 300
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Syrah

Höchstertrag:

Höchstertrag	51
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Moscatel de grano menudo (Muscat à petit grain)

Höchstertrag:

Höchstertrag	7 200
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Moscatel de grano menudo (Muscat à petit grain)

Höchstertrag:

Höchstertrag	28
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Es befindet sich in der Gemeinde Ablitas (Autonome Gemeinschaft Navarra) und umfasst die folgenden Katasterparzellen: Flurstück 5, Parzellen 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 und Grundstück A partiell, E, F, G und H.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Lage des abgegrenzten Gebiets ganz im Süden der Region Navarra hat großen Einfluss auf dessen Klima (extrem kontinental mit mediterranem Einfluss), denn hier erreichen die Wärmesummierung und die Höchsttemperaturen die höchsten Werte der Region. Dieser Einfluss wird durch die Ausrichtung der Hänge des abgegrenzten Gebiets nach Süden noch verstärkt, sodass die Rebflächen des abgegrenzten Gebiets auch im lokalen Vergleich sehr viel höheren Temperaturen und einer sehr niedrigen relativen Luftfeuchtigkeit ausgesetzt sind.

Die Niederschlagsmenge im abgegrenzten Gebiet ist außerdem im regionalen Vergleich besonders gering, da der Regen aufgrund des Föhneffekts auf der Südseite der Sierra de Moncayo fällt und somit nicht das nördliche Tal dieser Bergkette erreicht, in dem sich das abgegrenzte Gebiet „Bolandin“ befindet. Die Nähe zum Fluss Ebro bewirkt, dass der Regen aus dem Norden das im Süden des Flusses gelegene abgegrenzte Gebiet nicht erreicht. Verstärkend kommt hinzu, dass diesem Regen Nordwinde vorangehen, die mit ihren niedrigen Temperaturen die relative Luftfeuchtigkeit reduzieren und ihrerseits zur Trockenheit beitragen.

Die Rotweine haben somit eine intensivere Farbe und einen höheren Gesamtpolyphenolindex. Sie weisen eine hohe Polymerisation, Reife, Eleganz und seidige Tannine auf, was ihnen Vollmundigkeit ohne Adstringenz und eine besondere Opulenz verleiht. Die Aromen sind fruchtiger und weniger vegetabil als üblich, da in den Weinen aus Rebsorten wie Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon nur ganz geringe Anteile aromatischer Verbindungen aus der Familie der Pyrazine vorhanden sind.

Die Weine haben einen hohen Alkoholgehalt, der das Gefühl von Fülle und Süße am Gaumen verstärkt, mit sehr reifen phenolhaltigen Verbindungen, die die Sauerstoffaffinität der Weine begrenzen und damit die Präsenz von reduktiven schwefelhaltigen Aromen verhindern. Die erzeugten Weine sind sehr aromatisch und ausdrucksstark. Die Reifung und Oxidation verläuft aufgrund der hohen Polyphenolkonzentration langsam, was bedeutet, dass die Weine lange haltbar sind und gut reifen.

Der Säuregehalt ist ausgewogen und nie sehr hoch. Der Apfelsäuregehalt ist besonders niedrig, da organische Säuren durch die hohen Sommertemperaturen während der Reifung abgebaut werden.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

16. Wein aus überreifen Trauben

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die hohen Temperaturen und das trockene Klima ermöglichen die Erzeugung von Weißweinen aus überreifen Trauben, die einen hohen Alkoholgehalt aufweisen. Dadurch verstärkt sich das Gefühl von Fülle und Süße im Mund. Sie weisen sehr reife phenolhaltige Verbindungen auf, die die Sauerstoffaffinität der Weine begrenzen und damit die Präsenz von reduktiven schwefelhaltigen Aromen verhindern. Die Weine sind sehr aromatisch und ausdrucksstark. Die Reifung und Oxidation verläuft aufgrund der hohen Polyphenolkonzentration langsam, was bedeutet, dass die Weine lange haltbar sind und gut reifen. Der Säuregehalt ist ausgewogen und nie sehr hoch.

Diese Weine sind geschmeidig und verdanken ihre goldgelbe Farbe einer langen Periode der Sonnenexposition, die das Erzeugnis zum Strahlen bringt. Mangelnde Niederschläge ermöglichen eine Überreifung über einen langen Zeitraum, die in harmonischen, intensiven Aromen von reifer Frucht, Honig und Zitrusnoten ihren vollendeten Ausdruck findet.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Überschrift der Anforderung/Ausnahmeregelung

VERPACKUNG IM URSPRUNGSGEBIET

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Weine müssen im Erzeugungsgebiet abgefüllt werden, da das Verfahren bei allen unter die Bezeichnung fallenden Weinen mit einer zweiten Reifestufe in der Flasche abgeschlossen wird. Während dieser Phase findet ein Reduktionsprozess statt, der die Qualität der Weine verbessert und ihren Geschmack abrundet. Sie sind trinkfertig, wenn sie die für jede Art von Wein festgelegten organoleptischen Eigenschaften entwickelt haben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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