Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/713

30.1.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/713)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Bolandin»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Bolandin»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Bolandin» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Οι τροποποιήσεις βελτιώνουν τη σαφήνεια, την ακρίβεια και την αντικειμενικότητα των περιγραφέων των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για κάθε τύπο οίνου στα διάφορα στάδια αξιολόγησης (όψη, άρωμα και γεύση).

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΤΗΣ ΑΡΜΟΔΙΑΣ ΑΡΧΗΣ

Περιγραφή

Αξιοποιείται η ευκαιρία για να επικαιροποιηθεί ο τηλεφωνικός αριθμός της αρμόδιας αρχής.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Bolandin»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Bolandin»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα μέτριας έως υψηλής έντασης. Απόχρωση: κόκκινη με ανταύγειες που ποικίλλουν από βιολετί στους νεαρούς οίνους έως κεραμιδί στους παλαιωμένους οίνους.

Άρωμα

Υψηλής έντασης, με αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων. Οι παλαιωμένοι οίνοι θα περιλαμβάνουν νότες μπαχαρικών και/ή φρυγανίσματος.

Γεύση

Γεμάτο σώμα. Ισορροπημένος. Μακρά επίγευση. Ισορροπημένη οξύτητα. Νότες από το βαρέλι (καβουρδίσματος και/ή φρυγανίσματος).

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	130

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε γραμμάρια οξικού οξέος ανά λίτρο):

— για τους νεαρούς οίνους: 0,65 (10,83 meq/l)

— για τους παλαιωμένους οίνους: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Κίτρινο χρώμα, αχυροκίτρινο στους νεαρούς οίνους και χρυσοκίτρινο στους οίνους που έχουν υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση σε βαρέλια. Διαυγείς και λαμπεροί.

Άρωμα

Μέτριας έως υψηλής έντασης, φρουτώδες, με νότες τροπικών φρούτων. Οι παλαιωμένοι οίνοι θα αναπτύξουν πικάντικα αρώματα.

Γεύση

Μέτριο έως γεμάτο σώμα. Δροσεροί και φρουτώδεις. Τόσο οι νεαροί όσο και οι παλαιωμένοι οίνοι θα είναι ισορροπημένοι.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	170

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε γραμμάρια οξικού οξέος ανά λίτρο):

— για τους νεαρούς οίνους: 0,65 (10,83 meq/l),

— για τους παλαιωμένους οίνους: 0,85 (14,17 meq/l),

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

έντονο, καθαρό και λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα.

Άρωμα

Υψηλής έντασης. Αρώματα ώριμων φρούτων (μέλι, ώριμο κυδώνι, σύκο κ.λπ.). Πολύ φρουτώδες.

Γεύση

Μέτριο ή γεμάτο σώμα, ισορροπημένη γεύση. Μακρά επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε γραμμάρια οξικού οξέος ανά λίτρο) για:

— τους νεαρούς οίνους: 0,74 (12,33 meq/l),

— τους παλαιωμένους οίνους: 0,85 (14,17 meq/l),

— τους γλυκούς λευκούς οίνους από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) για κάθε βαθμό φυσικού αλκοολικού τίτλου που υπερβαίνει το 10 % κατ' όγκο.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να θεωρηθεί ότι η διαδικασία παλαίωσης άρχισε πριν από την 1η Οκτωβρίου του έτους συγκομιδής.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Η πυκνότητα φύτευσης στους αμπελώνες «Bolandin» πρέπει να είναι τουλάχιστον 2 400 πρέμνα ανά εκτάριο.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Cabernet Sauvignon, Tempranillo και Merlot

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	7 500
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Cabernet Sauvignon, Tempranillo και Merlot

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	52
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Sauvignon Blanc και Chardonnay

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	7 400
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Sauvignon Blanc και Chardonnay

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	48
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Syrah

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	7 300
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Syrah

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	51
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Moscatel de grano menudo (μικρόρωγο μοσχάτο)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	7 200
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Moscatel de grano menudo (μικρόρωγο μοσχάτο)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	28
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη περιοχή βρίσκεται στον δήμο Ablitas (αυτόνομη κοινότητα της Ναβάρας) και αποτελείται από τα ακόλουθα κτηματολογικά αγροτεμάχια: Πολύγωνο 5, αγροτεμάχια 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 και τμήματα A εν μέρει, E, F, G και H.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η θέση της οριοθετημένης περιοχής στο νοτιότερο τμήμα της Ναβάρας έχει σημαντικές επιπτώσεις στο κλίμα της (ακραίο ηπειρωτικό με μεσογειακές επιρροές), καθώς το άθροισμα θερμότητας και οι μέγιστες θερμοκρασίες είναι οι υψηλότερες στην περιοχή. Οι επιπτώσεις αυτές μεγιστοποιούνται περαιτέρω από το γεγονός ότι η οριοθετημένη περιοχή έχει πλαγιές με νότιο προσανατολισμό, συνεπώς σε τοπικό επίπεδο, στους αμπελώνες της οριοθετημένης περιοχής, οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλότερες και η σχετική υγρασία είναι πολύ χαμηλή.

Το επίπεδο βροχοπτώσεων στην οριοθετημένη περιοχή είναι επίσης το χαμηλότερο στην ευρύτερη περιοχή λόγω του φαινομένου Foehn που εκδηλώνεται στη Sierra de Moncayo και έχει ως αποτέλεσμα οι βροχές που προέρχονται από τον νότο να μη φτάνουν στη βόρεια κοιλάδα αυτών των βουνών, όπου βρίσκεται η οριοθετημένη περιοχή του Bolandin. Δεδομένης της επίδρασης της γειτνίασης με τον ποταμό Ebro, οι βροχοπτώσεις από τα βόρεια δεν φτάνουν στο νότιο τμήμα του ποταμού όπου βρίσκεται η οριοθετημένη περιοχή. Η επίδραση αυτή ενισχύεται από το γεγονός ότι πριν από τη βροχή σημειώνονται βόρειοι άνεμοι που μειώνουν τη σχετική υγρασία με τις χαμηλές θερμοκρασίες τους και, συνεπώς, συμβάλλουν στην ξηρασία.

Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή ερυθρών οίνων με πιο έντονο χρώμα, υψηλότερο δείκτη ολικών πολυφαινολών και υψηλότερο βαθμό πολυμερισμού, ωριμότητα, λεπτότητα και μεταξένιες τανίνες, γεγονός που σημαίνει ότι έχουν γεμάτο σώμα στο στόμα, είναι πολύ πλούσιοι και δεν έχουν στυφότητα. Τα αρώματα είναι περισσότερο φρουτώδη και λιγότερο φυτικά απ' ό,τι συνήθως, καθώς τα επίπεδα αρωματικών ενώσεων πυραζινών στους οίνους που παράγονται από ποικιλίες όπως Syrah, Merlot και Cabernet Sauvignon είναι πολύ χαμηλά.

Οι οίνοι έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, γεγονός που αυξάνει την πλούσια αίσθηση και τη γλυκύτητα στο στόμα. Επίσης, η παρουσία πολύ ώριμων φαινολικών ενώσεων, οι οποίες περιορίζουν τη συγγένεια οξυγόνου των οίνων, έχει ως αποτέλεσμα να αποφεύγεται η παρουσία αναγωγικών αρωμάτων θείου. Οι οίνοι που προκύπτουν είναι ιδιαίτερα αρωματικοί και εκφραστικοί. Η παλαίωση και η οξείδωση πραγματοποιούνται με αργούς ρυθμούς λόγω της υψηλής συγκέντρωσης σε πολυφαινόλες, επομένως οι οίνοι έχουν μακρά διάρκεια ζωής και παλαιώνουν καλά.

Ισορροπημένη οξύτητα, η οποία δεν είναι ποτέ πολύ υψηλή. Η περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ είναι ιδιαίτερα χαμηλή, λόγω της καύσης οργανικών οξέων που προκαλείται από τις υψηλές θερμοκρασίες το καλοκαίρι κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

Περίληψη του δεσμού

Οι υψηλές θερμοκρασίες και το ξηρό κλίμα έχουν ως αποτέλεσμα οι λευκοί οίνοι από υπερώριμα σταφύλια να έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Αυτό αυξάνει την πλούσια αίσθηση και τη γλυκύτητα στο στόμα. Η παρουσία πολύ ώριμων φαινολικών ενώσεων, οι οποίες περιορίζουν τη συγγένεια οξυγόνου των οίνων, έχει ως αποτέλεσμα να αποφεύγεται η παρουσία αναγωγικών αρωμάτων θείου. Οι οίνοι είναι ιδιαίτερα αρωματικοί και εκφραστικοί. Η παλαίωση και η οξείδωση πραγματοποιούνται με αργούς ρυθμούς λόγω της υψηλής συγκέντρωσης σε πολυφαινόλες, επομένως οι οίνοι έχουν μακρά διάρκεια ζωής και παλαιώνουν καλά. Η οξύτητα είναι ισορροπημένη και δεν είναι ποτέ πολύ υψηλή.

Οι οίνοι αυτοί είναι λιπαροί και έχουν χρυσοκίτρινο χρώμα λόγω της μακράς περιόδου έκθεσης στο ηλιακό φως, η οποία έχει ως αποτέλεσμα το προϊόν να αποκτά λάμψη. Η έλλειψη βροχοπτώσεων επιτρέπει την υπερωρίμανση για μεγάλο χρονικό διάστημα, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται αρώματα ώριμου φρούτου, μελιού και εσπεριδοειδών με ικανοποιητική ένταση.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΠΗΓΗ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Οι οίνοι πρέπει να εμφιαλώνονται στην περιοχή παραγωγής, δεδομένου ότι, για όλους τους οίνους που καλύπτονται από την ονομασία, η διαδικασία ολοκληρώνεται με ένα δεύτερο στάδιο παλαίωσης στη φιάλη. Κατά την περίοδο αυτή, η διαδικασία αναγωγικής παλαίωσης βελτιώνει την ποιότητα των οίνων, δίνοντάς τους πιο ισορροπημένη γεύση. Είναι έτοιμοι για κατανάλωση όταν επιτευχθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται για κάθε τύπο οίνου.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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