C/2026/713

30.1.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/713)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Bolandin“

ELi viitenumber: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025

1. **Toote nimetus**

„Bolandin“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☑ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus leiab, et kõik kaitstud päritolunimetuse „Bolandin“ tootespetsifikaadis tehtud muudatused kujutavad endast tootespetsifikaadi standardmuudatust ning neid ei saa käsitada liidu muudatusena, kuna need ei vasta ühelegi määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud olukorrale, st nendega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias; ohtu, et kaob seos geograafilise piirkonnaga; ega lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

ORGANOLEPTILISE KIRJELDUSE MUUDATUSED

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Muudatustega selgitatakse ja täpsustatakse iga veinitüübi organoleptilisi tunnuseid hindamise eri etappides (visuaalne välimus, lõhn ja maitse) ja/või muudetakse need objektiivsemaks.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti b ja muudetakse koonddokumendi punkti 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

PÄDEVA ASUTUSE KONTAKTANDMETE AJAKOHASTAMINE

Kirjeldus

Ajakohastatud on pädeva asutuse telefoninumbrit.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 9, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Bolandin“

ELi viitenumber: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Bolandin“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Punased veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Keskmiselt intensiivne kuni väga intensiivne värvus. Toon: punane värvus, mille varjund on noorte veinide puhul violetne ja laagerdunud veinide puhul telliskivipunane.

Lõhn

Intensiivne, mustade ja punaste marjade aroomiga. Laagerdunud veinidel on lisaks vürtsi- ja/või röstivarjundid.

Maitse

Täidlane, tasakaalus, kauakestva järelmaitsega, tasakaalus happesusega, vaadis laagerdumisest tingitud nüanssidega (rösti- ja/või küpsemise nüansid).

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,5
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	—
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	130

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (äädikhappe grammides liitri kohta):

— noorte veinide puhul: 0,65 (10,83 meq/l),

— laagerdunud veinide puhul: 0,85 (14,17 meq/l).

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised näitajad vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Valged veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Kollane värvus, mille varjund on noorte veinide puhul õlgkollane ning kääritatud ja/või vaatides laagerdunud veinide puhul kuldne. Läbipaistev ja särav.

Lõhn

Keskmise/suure intensiivsusega, puuviljaline, troopiliste puuviljade nüanssidega. Laagerdunud veinidele lisandub vürtsikas aroom.

Maitse

Keskmiselt või väga täidlane, värske ja puuviljaline. Nii noored kui ka laagerdunud veinid on hästi tasakaalustatud.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,5
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	—
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	170

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (äädikhappe grammides liitri kohta):

— noorte veinide puhul: 0,65 (10,83 meq/l),

— laagerdunud veinide puhul: 0,85 (14,17 meq/l).

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised näitajad vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud valged veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Intensiivne, selge ja särav kollakaskuldne värvus.

Lõhn

Intensiivne, küpsete puuviljade aroom (mesi, küps küdoonia, viigimarjad), väga puuviljaline.

Maitse

Keskmiselt või väga täidlane ja tasakaalus, kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,5
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	—
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (äädikhappe grammides liitri kohta):

— noorte veinide puhul: 0,74 (12,33 meq/l),

— laagerdunud veinide puhul: 0,85 (14,17 meq/l),

— väärishallitusega viinamarjadest valmistatud magusate valgete veinide puhul: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 g/l (1 meq/l) iga naturaalse alkoholisisalduse kraadi kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti.

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised näitajad vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

Laagerdumisprotsessi ei tohi mingil juhul lugeda alanuks enne saagikoristusaasta 1. oktoobrit.

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamise suhtes kohaldatavad piirangud

Kirjeldus

Istutustihedus Bolandini viinamarjaistandustes ei tohi olla väiksem kui 2 400 viinapuud hektari kohta.

7.2. *Maksimaalne saagi(ku)s*

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

„Cabernet Sauvignon“, „Tempranillo“ ja „Merlot“

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	7 500
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

„Cabernet Sauvignon“, „Tempranillo“ ja „Merlot“

Maksimaalne saagis:

Maksimaalne saagis	52
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

„Sauvignon Blanc“ ja „Chardonnay“

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	7 400
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

„Sauvignon Blanc“ ja „Chardonnay“

Maksimaalne saagis:

Maksimaalne saagis	48
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

„Syrah“

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	7 300
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

„Syrah“

Maksimaalne saagis:

Maksimaalne saagis	51
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

„Moscatel de grano menudo“

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus	7 200
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

„Moscatel de grano menudo“

Maksimaalne saagis:

Maksimaalne saagis	28
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond asub Ablitase omavalitsuses (Navarra autonoomne piirkond) ja see koosneb järgmistest katastriüksustest: katastriüksus 5, maatükid 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884 ja 1885 ning põld A osaliselt, E, F, G ja H.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Piiritletud ala asukoht päris Navarra piirkonna lõunaosas mõjutab oluliselt Bolandinis valitsevat äärmuslikku kontinentaalset ja Vahemere mõjudega kliimat, sest kogusoojus ja maksimumtemperatuurid on seal piirkonna kõrgeimad. Seda mõju võimendab veelgi asjaolu, et määratletud piirkond asub lõunapoolsetel nõlvadel, seetõttu on sealsetes viinamarjaistandustes temperatuurid palju kõrgemad kui piirkonnas üldiselt ja suhteline õhuniiskus on väga väike.

Ka on määratletud piirkonna sademete hulk üks piirkonna väiksemaid, sest Sierra de Moncayo mäeaheliku tööni mõju takistab lõunast tulevate sademete kandumist selle mäeaheliku põhjapoolsesse orgu, kus asub Bolandini määratletud piirkond. Põhjast tulevad sademed aga ei kandu Ebro jõe läheduse tõttu edasi jõest lõunasse, kus asub määratletud piirkond. Seda mõju võimendab asjaolu, et vihmale eelnevad põhjatuuled, mis vähendavad oma madalate temperatuuridega suhtelist õhuniiskust, soodustades seeläbi kuivuse süvenemist.

Punased veinid on seetõttu värvuselt intensiivsed; neil on suur polüfenoolide kogusisaldus ja polümerisatsioon; veinid on küpsed, peened ja siidise tanniinisusega, mis tähendab, et need veinid on täidlased, ilma kibeduseta ja külluslikud. Aroomid on puuviljalised ja mitte nii taimsed kui tavaliselt, sest pürasiini aroomiosakeste maht sellistest viinamarjasortidest nagu „Syrah“, „Merlot“ ja „Cabernet Sauvignon“ valmistatud veinides on väga väike.

Neil veinidel on suur alkoholisisaldus, mis suurendab suus külluslikkuse ja magususe tunnet, ning väga küpsed fenoolühendid. See piirab hapnikusiduvust, hoides ära redutseerimisel tekkiva väävlilõhna. Selle tulemusel on veinid väga aromaatsed ja väljendusrikkad. Veinide laagerdumine ja oksüdeerumine on väga suure polüfenoolide kontsentratsiooni tõttu aeglane ning seega on veinidel pikk säilivusaeg ja need vananevad hästi.

Veinidel on hästi tasakaalustatud happesus, mis ei ole kunagi väga kõrge. Õunhappe sisaldus on eriti madal orgaaniliste hapete oksüdeerumise tõttu, mis on tingitud suvistest kõrgetest temperatuuridest küpsemise ajal.

Viinamarjasaaduse kategooria

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

Seose kokkuvõte

Kõrgest temperatuurist ja kuivusest tulenevalt on üleküpsenud viinamarjadest valmistatud valgetel veinidel suur alkoholisisaldus, mis suurendab suus külluslikkuse ja magususe tunnet, ning väga küpsed fenoolühendid. See piirab hapnikusiduvust, hoides ära redutseerimisel tekkiva väävlilõhna. Selle tulemusel on veinid väga aromaatsed ja väljendusrikkad. Veinide laagerdumine ja oksüdeerumine on väga suure polüfenoolide kontsentratsiooni tõttu aeglane ning seega on veinidel pikk säilivusaeg ja need vananevad hästi. Veinidel on hästi tasakaalustatud happesus, mis ei ole kunagi väga kõrge.

Veinid on pehmed ja kuldkollase värvusega tänu pikemale kokkupuutele päikesevalgusega, mille tulemuseks on kuldkollane toode. Vähene vihm võimaldab üleküpsemist pika perioodi jooksul ning selle tulemuseks on tugev küpsete puuviljade, mee- ja tsitrusearoom.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

PAKENDAMINE TOOTMISKOHAS

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

Veinid tuleb villida tootmispiirkonnas, sest kaitstud päritolunimetusega veinide valmistamisprotsessi teine etapp hõlmab veini laagerdamist pudelis. Sellel perioodil toimuv redutseerimisprotsess parandab veinide kvaliteeti, andes neile täidlasema maitse. Veinid on tarvitamiseks valmis, kui need saavutavad iga veinitüübi jaoks kehtestatud organoleptilised omadused.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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