C/2026/713

30.1.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/713)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Bolandin”

EU-viitenumero: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Bolandin”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viini

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Bolandin” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa, se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä se aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN KUVAUKSIIN TEHDYT MUUTOKSET

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Muutoksilla parannetaan kunkin viinityypin eri arviointivaiheisiin liittyviä aistinvaraisten ominaisuuksien (ulkonäkö, tuoksu ja maku) kuvauksia ja tehdään niistä selkeämpiä, tarkempia ja objektiivisempia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.b kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TOIMIVALTAISEN VIRANOMAISEN YHTEYSTIETOJEN PÄIVITTÄMINEN

Kuvaus

Hyödynnetään mahdollisuus toimivaltaisen viranomaisen puhelinnumeron päivittämiseen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinin alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Bolandin”

EU-viitenumero: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025

1. **Nimi/nimet**

Bolandin

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Keskivoimakas tai voimakas väri. Värisävy: punaisen sävyt, jotka vaihtelevat violetista nuorilla viineillä tiilenpunaiseen kypsytetyillä viineillä.

Tuoksu

Voimakas, mustien ja punaisten marjojen aromeja. Kypsytetyissä viineissä on mausteisia ja/tai paahteisia vivahteita.

Maku

Täyteläinen. Tasapainoinen. Pitkä jälkimaku. Tasapainoisen hapokas. Vivahteita tynnyristä (paahteinen).

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12,5
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	130

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (grammoina etikkahappoa litrassa):

— nuoret viinit: 0,65 g/l (10,83 milliekvivalenttia/litra)

— kypsytetyt viinit: 0,85 g/l (14,17 milliekvivalenttia/litra)

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Keltainen väri. Nuoret viinit ovat oljenkeltaisia, tynnyrissä käyneet ja/tai kypsytetyt viinit taas kullankeltaisia. Kuulas ja kirkas.

Tuoksu

Keskivoimakas tai voimakas, hedelmäinen, trooppisten hedelmien vivahteita. Kypsytetyissä viineissä on mausteinen aromi.

Maku

Keskitäyteläinen tai täyteläinen, raikas ja hedelmäinen. Sekä nuoret että kypsytetyt viini ovat tasapainoisia.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12,5
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	170

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (grammoina etikkahappoa litrassa):

— nuoret viinit: 0,65 g/l (10,83 milliekvivalenttia/litra)

— kypsytetyt viinit: 0,85 g/l (14,17 milliekvivalenttia/litra)

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Ylikypsistä rypäleistä valmistettu valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri on voimakas, puhdas ja hohtavan kullankeltainen.

Tuoksu

Voimakas. Kypsien hedelmien aromeja (hunaja, kypsä kvitteni, viikuna jne.). Hyvin hedelmäinen.

Maku

Keskitäyteläinen tai täyteläinen, tasapainoinen. Pitkä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12,5
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	250

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (grammoina etikkahappoa litrassa):

— nuoret viinit: 0,74 g/l (12,33 milliekvivalenttia/litra)

— kypsytetyt viinit: 0,85 g/l (14,17 milliekvivalenttia/litra)

— jalohomeisista rypäleistä valmistetut makeat valkoviinit: 0,72 g/l (12 milliekvivalenttia/litra) + 0,06 g/l (1 milliekvivalenttia/litra kutakin prosenttiyksikköä kohden, jonka osalta luonnollinen alkoholipitoisuus ylittää 10 tilavuusprosenttia).

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Kypsytysprosessia ei saa missään tapauksessa aloittaa ennen satovuoden lokakuun ensimmäistä päivää.

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Kuvaus

Bolandin-viinitiloilla köynnösten istutustiheyden on oltava vähintään 2 400 köynnöstä hehtaaria kohden.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Cabernet Sauvignon, Tempranillo ja Merlot

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	7 500
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Cabernet Sauvignon, Tempranillo ja Merlot

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	52
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sauvignon Blanc ja Chardonnay

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	7 400
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Sauvignon Blanc ja Chardonnay

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	48
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Syrah

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	7 300
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Syrah

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	51
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Moscatel de grano menudo (pienirypäleinen muskat)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	7 200
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Moscatel de grano menudo (pienirypäleinen muskat)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	28
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Maantieteellinen alue sijaitsee Ablitasin kunnassa (Navarran itsehallintoalueella), ja se koostuu seuraavista maapalstoista: maarekisteripalsta 5, lohkot 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 ja palsta A osittain sekä palstat E, F, G ja H.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteiden luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Rajatun alueen sijainnilla aivan Navarran alueen eteläosassa on suuri vaikutus sen ilmastoon (äärimmäinen mannerilmasto, jossa tuntuu Välimeren vaikutus), ja sen lämpökertymä ja enimmäislämpötilat ovatkin alueen korkeimmat. Tätä vaikutusta lisää se, että rajatulla alueella on etelään suuntautuvia rinteitä, joten rajatun alueen viinitiloilla on paikalliseen tasoon nähden huomattavasti korkeammat lämpötilat ja alhainen suhteellinen kosteus.

Myös rajatun alueen sademäärä on seudun alhaisin, koska Sierra de Moncayo -vuoristossa esiintyvän föhn-vaikutuksen ansiosta etelästä päin saapuvat sateet eivät pääse vuoriston pohjoisosassa olevaan laaksoon, jossa Bolandin-viinin rajattu alue sijaitsee. Ebrojoen läheisyyden vuoksi pohjoisesta tulevat sateet eivät yllä joen eteläosaan, jossa rajattu alue sijaitsee. Tätä vaikutusta voimistaa se, että sateita edeltävät pohjoisesta puhaltavat tuulet, jotka omalla matalalla lämpötilallaan alentavat suhteellista kosteutta ja edistävät näin kuivuutta.

Lopputuloksena on erittäin kypsiä ja hienostuneita punaviinejä, joiden väri on voimakkaampi ja polyfenolien kokonaismäärä suurempi ja joissa esiintyy runsaasti polymerisaatiota ja silkkisiä tanniineja. Tämä tarkoittaa, että suutuntuma on täyteläinen ja hyvin runsas eikä siinä ole kireyttä. Aromit ovat hedelmäisempiä ja vähemmän kasvimaisempia kuin yleensä, koska pyratsiineihin kuuluvien aromaattisten yhdisteiden määrä on hyvin alhainen viineissä, jotka on valmistettu Syrah-, Merlot- ja Cabernet Sauvignon -lajikkeista.

Viinien alkoholipitoisuus on suuri, mikä korostaa täyteläisyyden ja makeuden tuntua. Erittäin kypsien fenoliyhdisteiden läsnäolo rajoittaa viinien happiaffiniteettia ja ehkäisee näin reduktiivisten rikkiaromien syntymisen. Näin saatavat viinit ovat erittäin aromaattisia ja ilmeikkäitä. Suuren polyfenolipitoisuuden vuoksi kypsytys- ja hapettumisprosessit ovat hitaita, minkä ansiosta viinit säilyvät pitkään ja kypsyvät hyvin.

Tasapainoinen, ei koskaan liian voimakas hapokkuus. Omenahappopitoisuus on erittäin matala, mikä johtuu kesän korkeiden lämpötilojen aiheuttamasta orgaanisten happojen palamisesta kypsymisen aikana.

Rypäletuotteiden luokka

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

Tiivistelmä yhteydestä

Korkeiden lämpötilojen ja kuivan ilmaston ansiosta ylikypsistä rypäleistä valmistettujen valkoviinien alkoholipitoisuus on suuri. Tämä korostaa täyteläisyyden ja makeuden tuntua. Erittäin kypsien fenoliyhdisteiden läsnäolo rajoittaa viinien happiaffiniteettia ja ehkäisee näin reduktiivisten rikkiaromien syntymisen. Viinit ovatkin erittäin aromaattisia ja ilmeikkäitä. Suuren polyfenolipitoisuuden vuoksi kypsytys- ja hapettumisprosessit ovat hitaita, minkä ansiosta viinit säilyvät pitkään ja kypsyvät hyvin. Happopitoisuus on tasapainossa eikä koskaan liian suuri.

Viinien runsaus ja kullankeltainen väri johtuvat rypäleiden pitkäaikaisesta altistumisesta auringonvalolle, mikä saa viinin hohtamaan. Sateen puutteen ansiosta rypäleet saavat ylikypsyä pitkän ajan, mikä tekee kypsiä hedelmiä, hunajaa ja sitrusvivahteita sisältävästä aromista voimakkaan.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viinit on pullotettava tuotantoalueella, koska kaikkien nimityksen kattamien viinien valmistusprosessi päättyy toiseen kypsytysvaiheeseen, joka tapahtuu pulloissa. Tässä vaiheessa tapahtuu reduktioprosessi, joka parantaa viinien laatua ja pyöristää niiden makua. Viinit ovat valmiita nautittaviksi, kun ne saavuttavat kullekin viinityypille määritetyt aistinvaraiset ominaisuudet.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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