C/2026/713

30.1.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/713)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Bolandin»

Numéro de référence UE: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Bolandin»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation Direction générale de l'alimentation. Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires.

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que l'ensemble des modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Bolandin» constituent une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

CHANGEMENTS DANS LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Les modifications clarifient, précisent ou objectivent les descripteurs organoleptiques de chaque type de vin aux différents stades de l'évaluation (visuel, olfactif et gustatif).

Le point 2.b du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

ACTUALISATION DES COORDONNÉES DE L'AUTORITÉ COMPÉTENTE

Description

Le numéro de téléphone de l'autorité compétente est mis à jour.

Le point 9 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Bolandin»

Numéro de référence UE: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Dénomination(s)**

«Bolandin»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, conformément à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

16. Vin de raisins surmûris

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Intensité moyenne à forte, de couleur rouge avec des nuances variant du violet pour les vins jeunes au rouge brique pour les vins vieillis.

Nez

Forte intensité, marquée par des arômes de baies noires et de fruits rouges. Les vins vieillis présenteront, entre autres, des notes d'épices et/ou des saveurs grillées.

Bouche

Beaucoup de corps. Équilibrés. Longs en bouche. Acidité équilibrée. Notes du fût (grillé et/ou toasté).

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	130

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale (en grammes d'acide acétique par litre):

— pour les vins jeunes: 0,65 (10,83 mEq/l)

— pour les vins vieillis: 0,85 (14,17 mEq/l)

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

de couleur jaune, paille pour les vins jeunes et doré pour les vins fermentés et/ou vieillis en barrique. Limpide et brillante.

Nez

Intensité moyenne/élevée, fruité, avec des notes de fruits tropicaux. Les vins vieillis développeront des arômes épicés.

Bouche

Corps moyen ou beaucoup de corps. Frais et fruités. Les vins jeunes et les vins vieillis sont bien équilibrés.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	170

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale (en grammes d'acide acétique par litre):

— pour les vins jeunes: 0,65 (10,83 mEq/l),

— pour les vins vieillis: 0,85 (14,17 mEq/l),

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins blancs élaborés à partir de raisins surmûris

Caractéristiques organoleptiques

Robe

De couleur jaune doré intense, nette et brillante.

Nez

Forte intensité. Arômes de fruits mûrs (miel, coings mûrs, figues, etc.). Très fruités.

Bouche

Corps moyen ou beaucoup de corps; bon équilibre. Longueur en bouche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	250

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale (en grammes d'acide acétique par litre):

— vins jeunes: 0,74 (12,33 mEq/l),

— vins vieillis: 0,85 (14,17 mEq/l),

— vins blancs doux issus de raisins botrytisés: 0,72 (12 mEq/l) + 0,06 g/l (1 mEq/l) pour chaque degré du titre alcoométrique naturel dépassant 10 % en volume.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Le début des processus de vieillissement ne peut en aucun cas être calculé avant le premier jour d'octobre de l'année de la récolte.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à la vinification

Description

La densité de plantation dans les vignobles «Bolandin» ne peut être inférieure à 2 400 pieds par hectare.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cabernet Sauvignon, Tempranillo et Merlot

Rendement maximal:

Rendement maximal	7 500
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cabernet Sauvignon, Tempranillo et Merlot

Rendement maximal:

Rendement maximal	52
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Sauvignon Blanc et Chardonnay

Rendement maximal:

Rendement maximal	7 400
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Sauvignon Blanc et Chardonnay

Rendement maximal:

Rendement maximal	48
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Syrah

Rendement maximal:

Rendement maximal	7 300
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Syrah

Rendement maximal:

Rendement maximal	51
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Moscatel de grano menudo

Rendement maximal:

Rendement maximal	7 200
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Moscatel de grano menudo

Rendement maximal:

Rendement maximal	28
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Description succincte de la zone géographique**

La zone géographique se situe dans la municipalité d'Ablitas (communauté autonome de Navarre) et est constituée des parcelles cadastrales suivantes: Zone 5, parcelles 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 et terrains A (partiellement), E, F, G et H.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La situation de la zone délimitée, à l'extrême sud de la région de Navarre, a un impact important sur son climat, continental extrême avec une influence méditerranéenne, étant donné que la somme des chaleurs et des températures maximales est la plus élevée de la région. Cet impact est encore maximisé par le fait que la zone délimitée présente des coteaux orientés vers le sud, de sorte qu'au niveau local, dans les vignobles de la zone délimitée, les températures sont beaucoup plus élevées, tandis que l'humidité relative y est très faible.

Les précipitations dans la zone délimitée sont également parmi les plus faibles de la région, car les pluies provenant du sud, en raison de l'effet de Foehn de la Sierra de Moncayo, n'atteignent pas la vallée septentrionale de cette zone montagneuse, où se situe la zone délimitée de Bolandin. Quant aux pluies provenant du Nord, du fait de la proximité de l'Èbre, elles n'atteignent pas le sud du fleuve, où se situe la zone délimitée. Cet effet est renforcé par le fait que ces pluies sont précédées de vents du nord qui font baisser l'humidité relative avec leurs basses températures et contribuent ainsi à la sécheresse.

De ce fait, les vins rouges ont une couleur plus intense, un indice de polyphénols totaux plus élevé ainsi qu'une polymérisation, une maturité, une finesse et des tanins soyeux; autrement dit, à la dégustation, ils ont beaucoup de corps, sont dénués de toute astringence et très opulents. Les arômes sont plus fruités et moins végétaux que d'ordinaire, car les niveaux des composés aromatiques de pyrazine présents dans les vins issus de cépages tels que la Syrah, le Merlot et le Cabernet Sauvignon sont très faibles.

Ces vins ont une forte teneur en alcool, ce qui accentue la sensation d'opulence et de douceur en bouche. Ils ont des composés phénoliques très matures, ce qui limite l'affinité des vins pour l'oxygène, évitant ainsi la présence d'arômes soufrés réducteurs. Les vins en résultant sont très aromatiques et expressifs. Le processus de vieillissement par oxydation est lent du fait de la teneur élevée en polyphénols, ce qui produit des vins d'une plus grande longévité et qui se conservent mieux.

Acidité bien équilibrée, jamais très élevée. Le taux d'acide malique est particulièrement bas, en raison de la combustion des acides organiques provoquée par les températures élevées de l'été pendant la maturation.

Catégorie de produit de la vigne

16. Vin de raisins surmûris

Résumé du lien

Du fait de la température élevée et de la sécheresse, les vins blancs issus de raisins surmûris présentent une forte teneur en alcool, ce qui accentue la sensation d'opulence et de douceur en bouche. Ils possèdent des composés phénoliques très matures, ce qui limite la sensibilité des vins à l'oxygène, évitant ainsi la présence d'arômes soufrés réducteurs. Les vins en résultant sont très aromatiques et expressifs. Leur vieillissement et leur oxydation sont lents en raison de la concentration élevée en polyphénols, ce qui signifie que les vins ont une longue durée de conservation, qu'ils vieillissent bien et qu'ils présentent une acidité équilibrée, qui n'est jamais très élevée.

Ils sont onctueux et possèdent une couleur jaune doré due à la longue période d'exposition au soleil. L'absence de pluie permet une surmaturation prolongée qui se traduit par une bonne intensité des arômes de fruits mûrs, de miel et de notes d'agrumes.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence ou de la dérogation

CONDITIONNEMENT DANS LA ZONE D'ORIGINE.

Cadre juridique

législation nationale.

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins doivent être mis en bouteille dans la zone de production. En effet, pour tous les vins bénéficiant de l'appellation, le processus se termine par une deuxième phase de vieillissement en bouteille. Le processus de réduction effectué au cours de cette période améliore la qualité des vins, en renforçant leur arôme. Ils sont prêts à être consommés lorsqu'ils atteignent les caractéristiques organoleptiques prévues pour chaque type de vin.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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