C/2026/713

2026.1.30.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/713)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Bolandin”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-N1876-AM01 – 2025.11.5.

1. **A termék elnevezése**

„Bolandin”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Bor

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium, Élelmiszerügyi Főigazgatóság, Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság.

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság a „Bolandin” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; ez nem tekinthető uniós módosításnak, mivel nem felel meg a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében említett helyzetek egyikének sem. Konkrétan, a módosítás: nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával; nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával; nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

AZ ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁSOK MÓDOSÍTÁSA.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A módosítások révén az egyes bortípusok érzékszervi jellemzőinek leírása egyértelműbbé, pontosabbá és objektívabbá válik az értékelés különböző szakaszai tekintetében (külső megjelenés, aroma és íz).

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjának b) alpontját és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

AZ ILLETÉKES HATÓSÁG KAPCSOLATTARTÁSI ADATAINAK FRISSÍTÉSE

Leírás

Lehetőség adódott az illetékes hatóság telefonszámának frissítésére.

Ez a módosítás a termékleírás 9. pontjára vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Bolandin”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-N1876-AM01 – 2025.11.5.

1. **Elnevezés(ek)**

„Bolandin”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; must, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

16. Túlérett szőlőből készült bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Közepes–nagy intenzitású szín. Tónus: piros szín, a fiatal borok ibolya színétől az érett borok téglavörös színéig terjedő árnyalatokkal.

Aroma

A fekete és vörös bogyós gyümölcsök intenzív aromáival. Az érett borok fűszerekre és/vagy pirított ízekre emlékeztető jegyekkel is rendelkeznek.

Íz

Testes. Kiegyensúlyozott. Hosszan tartó utóíz. Kiegyensúlyozott savtartalom. A hordóból származó (pörkölt és/vagy pirított) jegyek.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12,5
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	130

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom (gramm/liter ecetsavban kifejezve):

— fiatal borokban: 0,65 (10,83 meq/l)

— érlelt borokban: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Sárga színű, fiatal borok esetében szalmaszínű, hordókban erjesztett és/vagy érlelt borok esetében aranysárga. Átlátszó és csillogó.

Aroma

Közepes–nagy intenzitású, gyümölcsös, trópusi gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel. Az érett borokban fűszeres aromák alakulnak ki.

Íz

Közepesen testes–testes. Friss és gyümölcsös. A fiatal és az érett borok egyaránt kiegyensúlyozottak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12,5
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	170

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom (gramm/liter ecetsavban kifejezve):

— fiatal borokban: 0,65 (10,83 meq/l)

— érlelt borokban: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Túlérett szőlőből készült fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Intenzív, tiszta és fényes sárga-aranysárga színű.

Aroma

Kifejezetten intenzív. Érett gyümölcsök (méz, érett birs, füge stb.) aromái. Nagyon gyümölcsös.

Íz

Közepesen testes vagy testes, kiegyensúlyozott. Hosszan tartó utóíz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12,5
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	250

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom (gramm/liter ecetsavban kifejezve):

— fiatal borokban: 0,74 (12,33 meq/l),

— érlelt borokban: 0,85 (14,17 meq/l),

— botritiszes szőlőből készült édes fehérborok: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l a 10 térfogatszázalékot meghaladó természetes alkoholtartalom minden további alkoholfoka után).

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borászati eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Az érlelési folyamat semmilyen esetben sem tekinthető a szüret évének október 1-je előtt megkezdettnek.

Borászati eljárás

—

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

A „Bolandin” szőlőültetvényeken az ültetési sűrűség nem lehet kevesebb, mint 2 400 tőke hektáronként.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor / kategória / fajta / típus

Cabernet Sauvignon, Tempranillo és Merlot

Maximális hozam:

Maximális hozam	7 500
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Cabernet Sauvignon, Tempranillo és Merlot

Maximális hozam:

Maximális hozam	52
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Sauvignon Blanc és Chardonnay

Maximális hozam:

Maximális hozam	7 400
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Sauvignon Blanc és Chardonnay

Maximális hozam:

Maximális hozam	48
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Syrah

Maximális hozam:

Maximális hozam	7 300
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Syrah

Maximális hozam:

Maximális hozam	51
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Moscatel de grano menudo (apró szemű muskotály)

Maximális hozam:

Maximális hozam	7 200
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

Moscatel de grano menudo (apró szemű muskotály)

Maximális hozam:

Maximális hozam	28
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— CABERNET SAUVIGNON,

— CHARDONNAY,

— MERLOT,

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO,

— SAUVIGNON BLANC,

— SYRAH,

— TEMPRANILLO.

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A Bolandin előállításának körülhatárolt területe Ablitas településen (Navarra autonóm közösség) található, és a következő kataszteri parcellákból áll: Az 5. poligon, az 1658., 1659., 1660., 1661., 1662., 1663., 1884. és 1885. parcella, valamint az A. telek egy része, az E., az F., a G. és a H. telek.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A körülhatárolt terület Navarra régió legdélebbi részén helyezkedik el, ami jelentős hatással van a terület éghajlatára (szélsőséges kontinentális, mediterrán befolyással); a hőösszeadódás és a maximális hőmérsékletértékek itt a legmagasabbak a térségben. Ezt a hatást tovább fokozza az a tény, hogy a körülhatárolt terület déli fekvésű lejtőkkel rendelkezik, így a körülhatárolt terület szőlőültetvényeiben helyi szinten a hőmérséklet sokkal magasabb, a relatív páratartalom pedig nagyon alacsony.

A régióban a körülhatárolt területen a legalacsonyabb a csapadékmennyiség is. A Sierra de Moncayóban jelentkező főnhatás miatt a délről érkező csapadék nem éri el e hegyek északi völgyeit, ahol a Bolandin körülhatárolt terület található. Tekintettel az Ebro folyó közelségének hatására, az északról érkező eső nem jut el a folyótól délre, ahol a körülhatárolt terület található. Ezt a hatást fokozza az a tény, hogy ezt az esőt északi szelek előzik meg, amelyek alacsony hőmérsékletükkel csökkentik a relatív páratartalmat, és ezáltal hozzájárulnak a szárazsághoz.

A vörösborok emiatt intenzívebb színűek, nagyobb az összespolifenol-indexük és magasabb fokú a polimerizációjuk, érettségük, finomságuk, és több selymes tannint tartalmaznak, így a szájban igen gazdag, testes érzetet keltenek, fanyarság nélkül. Az aromák gyümölcsösebbek és a szokásosnál kevésbé zöldségesek, mivel a Syrah, Merlot és Cabernet Sauvignon fajtákból készült borokban a pirazinos aromás vegyületek szintje nagyon alacsony.

A borok magas alkoholtartalommal rendelkeznek, ami fokozza a szájban a gazdagság és az édesség érzését. A nagyon érett fenolvegyületek korlátozzák a borok oxigénaffinitását, így elkerülhető a reduktív kénaromák jelenléte. Az így nyert borok rendkívül aromásak és kifejezőek. A magas polifenol-koncentráció miatt lassú az érés és az oxidáció, ami azt jelenti, hogy a borok eltarthatósága hosszú és jól öregszenek.

Kiegyensúlyozott savtartalom, amely soha nem túl magas. Az almasavtartalom különösen alacsony a szerves savaknak az érés alatti nyári magas hőmérsékletek által okozott égése miatt.

Szőlőből készült termék kategóriája

16. Túlérett szőlőből készült bor

A kapcsolat összefoglalása

A magas hőmérséklet és a száraz éghajlat magas alkoholtartalmú, túlérett szőlőből készült fehérborokat eredményez. Ez növeli a szájban a gazdagság és az édesség érzését. Nagyon érett fenolvegyületeket tartalmaznak, amelyek korlátozzák a borok oxigénaffinitását, így elkerülhető a reduktív kénaromák jelenléte. Az így nyert borok rendkívül aromásak és kifejezőek. A magas polifenol-koncentráció miatt lassú az érés és az oxidáció, ami azt jelenti, hogy a borok eltarthatósága hosszú és jól öregszenek. A savtartalom kiegyensúlyozott, és soha nem túl magas.

Ezek a borok olajosak, aranysárga színűek a napfénynek való hosszú kitettség miatt, ami fényessé teszi a terméket. Az eső hiánya lehetővé teszi a hosszú ideig tartó túlérlelést, ami az érett gyümölcsre jellemző, mézre és citrusfélékre emlékeztető jegyeket hordozó aromák jó intenzitását eredményezi.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény / eltérés címe

A FORRÁSNÁL TÖRTÉNŐ CSOMAGOLÁS

Jogi keret

Nemzeti jogszabályban

A további követelmény / eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény / eltérés leírása

A borokat az előállítási területen kell palackozni, mivel az eredetmegjelöléssel ellátott összes bor esetében a folyamat a palackban történő érlelés második szakaszával zárul. Ebben a szakaszban redukciós folyamat zajlik, amely javítja a borok minőségét, és teljessé teszi ízvilágukat. A borok akkor állnak készen a fogyasztásra, ha elérik az adott bortípusra meghatározott érzékszervi jellemzőket.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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