C/2026/713

30.1.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/713)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Bolandin»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Nome del prodotto**

«Bolandin»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimenarios.

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Bolandin» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica; né comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

MODIFICHE NELLA DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Le modifiche chiariscono, specificano e/o rendono oggettivi i descrittori organolettici di ciascun tipo di vino nelle varie fasi della valutazione (visiva, olfattiva e gustativa).

La modifica interessa il punto 2, lettera b), del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

AGGIORNAMENTO DEI DATI DI CONTATTO DELL'AUTORITÀ COMPETENTE

Descrizione

È stato aggiornato il numero di telefono dell'autorità competente.

La modifica interessa il punto 9 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Bolandin»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Nome**

«Bolandin»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

16. Vino di uve stramature

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Intensità del colore da media a elevata. Tono: colore rosso con tonalità che variano dal violetto nei vini giovani al rosso mattone nei vini invecchiati.

Odore

Intensità elevata, con aromi di frutti neri e rossi. I vini invecchiati svilupperanno note di spezie e di torrefazione.

Sapore

Corposità elevata. Ben equilibrati. Finale persistente. Acidità ben equilibrata. Note provenienti dalla botte (di torrefazione e/o tostate).

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	130

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima (in grammi di acido acetico per litro):

— per i vini giovani: 0,65 (10,83 mEq/l);

— per i vini invecchiati: 0,85 (14,17 mEq/l).

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore giallo, paglierino nei vini giovani e dorato per i vini fermentati e/o invecchiati in botti. Limpido e brillante.

Odore

Intensità da media a elevata, fruttato, con note di frutta tropicale. I vini invecchiati svilupperanno aromi speziati.

Sapore

Corposità da media a elevata. Freschi e fruttati. Sia i vini giovani che quelli invecchiati saranno ben equilibrati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	170

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima (in grammi di acido acetico per litro):

— per i vini giovani: 0,65 (10,83 mEq/l);

— per i vini invecchiati: 0,85 (14,17 mEq/l).

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi di uve stramature

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore giallo dorato intenso, pulito e brillante.

Odore

Intensità elevata. Aromi di frutta matura (miele, mele cotogne mature, fichi ecc.). Molto fruttati.

Sapore

Corposità media o elevata, equilibrato. Finale persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima (in grammi di acido acetico per litro):

— per i vini giovani: 0,74 (12,33 mEq/l);

— per i vini invecchiati: 0,85 (14,17 mEq/l);

— per i vini bianchi dolci ottenuti da uve botritizzate: 0,72 (12 mEq/l) + 0,06 (1 mEq/l) per ciascun titolo alcolometrico naturale superiore al 10 % vol.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

In nessun caso il processo di invecchiamento può essere considerato iniziato prima del 1º ottobre dell'anno di raccolta.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Limitazione pertinente alla vinificazione

Descrizione

La densità d'impianto nei vigneti «Bolandin» non può essere inferiore a 2 400 ceppi per ettaro.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Merlot

Resa massima

Resa massima	7 500
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Merlot

Resa massima

Resa massima	52
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Sauvignon blanc e Chardonnay

Resa massima

Resa massima	7 400
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Sauvignon blanc e Chardonnay

Resa massima

Resa massima	48
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Syrah

Resa massima

Resa massima	7 300
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Syrah

Resa massima

Resa massima	51
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Moscatel de grano menudo

Resa massima

Resa massima	7 200
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Moscatel de grano menudo

Resa massima

Resa massima	28
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona è situata nel comune di Ablitas (Comunità autonoma di Navarra) ed è costituita dalle seguenti parcelle catastali: poligono 5, parcelle 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 e appezzamento A parziale, E, F, G e H.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

L'ubicazione della zona delimitata, nell'estremo sud della regione della Navarra, esercita un forte impatto sul suo clima, che è continentale estremo con un influsso mediterraneo, giacché la sommatoria termica e le temperature massime sono le più elevate della regione. Tale effetto è ancora più accentuato in quanto la zona delimitata presenta pendii orientati verso sud, cosicché a livello locale nei vigneti della zona delimitata le temperature sono molto più elevate e l'umidità relativa è molto bassa.

Le precipitazioni nella zona delimitata sono anche le più basse della regione in quanto le piogge provenienti da sud, a causa dell'effetto Foehn della Sierra del Moncayo, non raggiungono la valle settentrionale dell'area montana in cui si trova la zona delimitata del «Bolandin». Le precipitazioni provenienti da nord, dato l'effetto della vicinanza al fiume Ebro, non raggiungono l'area a sud del fiume dove si trova la zona delimitata. Questo effetto è amplificato dal fatto che la pioggia è preceduta da venti settentrionali che riducono l'umidità relativa con le loro basse temperature e contribuiscono quindi alla siccità.

Tutto ciò ha come conseguenza la produzione di vini rossi dal colore più intenso, con un indice totale di polifenoli superiore e polimerizzazione, maturità, finezza e tannini setosi, il che significa che sono corposi in bocca, senza astringenza e con grande opulenza. Gli aromi sono fruttati e meno vegetali del solito, in quanto i livelli di composti aromatici di pirazina presenti nei vini ottenuti da varietà quali Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon sono molto bassi.

Questi vini hanno un titolo alcolometrico elevato, che aumenta il senso di opulenza e dolcezza in bocca. Presentano composti fenolici molto maturi, che ne limitano l'affinità all'ossigeno, evitando la presenza di aromi solforati di riduzione e rendendo i vini molto aromatici ed espressivi. Il processo di invecchiamento e ossidazione è lento data l'elevata concentrazione di polifenoli, facendo sì che questi vini abbiano una lunga durata di conservazione e siano adatti all'invecchiamento.

Acidità ben equilibrata, mai molto elevata. Il tenore di acido malico è particolarmente basso, a causa della combustione di acidi organici causata dalle elevate temperature estive durante la maturazione.

Categoria di prodotto vitivinicolo

16. Vino di uve stramature

Sintesi del legame

L'alta temperatura e la siccità permettono di produrre vini bianchi di uve stramature con un titolo alcolometrico elevato, che aumenta il senso di opulenza e dolcezza in bocca. Questi vini presentano composti fenolici molto maturi, che ne limitano l'affinità all'ossigeno, evitando la presenza di aromi solforati di riduzione e rendendo i vini molto aromatici ed espressivi. Il processo di invecchiamento e ossidazione è lento data l'elevata concentrazione di polifenoli, facendo sì che questi vini abbiano una lunga durata di conservazione, siano adatti all'invecchiamento e presentino un'acidità equilibrata mai troppo elevata.

Sono untuosi, con un colore giallo dorato dovuto al lungo periodo di esposizione alla luce solare. La mancanza di pioggia consente un'eccessiva maturazione per un lungo periodo di tempo, culminando in una buona intensità di aromi di frutta matura, miele e note agrumate.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

IMBOTTIGLIAMENTO NELLA ZONA D'ORIGINE

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito o della deroga

I vini devono essere imbottigliati nella zona di produzione dato che, per tutti i vini che godono della denominazione di origine, il processo si conclude con una seconda fase di invecchiamento in bottiglia. Tale periodo è caratterizzato da un processo di riduzione che migliora la qualità dei vini conferendo loro un gusto più rotondo. Questi vini sono pronti per il consumo quando raggiungono le caratteristiche organolettiche previste per ciascun tipo di vino.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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