C/2026/713

2026 1 30

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/713)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Bolandin“

ES nuorodos numeris: PDO-ES-N1876-AM01 – 2025 11 5

1. **Produkto pavadinimas**

„Bolandin“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Kompetentinga institucija mano, kad šis SKVN „Bolandin“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimas yra standartinis; jis negali būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes jis neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų situacijų. Konkrečiai: juo nekeičiamas pavadinimas ar pavadinimo vartojimas arba geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų kategorija; dėl jo nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove; dėl jo neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

JUSLINIŲ SAVYBIŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Pakeitimais aiškiau, konkrečiau ir objektyviau išdėstomi kiekvienos rūšies vyno jusliniai požymiai pagal skirtingus vertinimo etapus (išvaizdos, aromato ir skonio).

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 punkto b dalimi ir bendrojo dokumento 6 punktu.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

KOMPETENTINGOS INSTITUCIJOS KONTAKTINIŲ DUOMENŲ ATNAUJINIMAS

Aprašymas

Pasinaudota proga atnaujinti kompetentingos institucijos telefono numerį.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 punktu, tačiau įtakos bendrajam dokumentui neturi.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Bolandin“

ES nuorodos numeris: PDO-ES-N1876-AM01 – 2025 11 5

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Bolandin“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

16. Pernokusių vynuogių vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Raudonieji vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Nuo vidutiniškai iki labai ryškios spalvos. Tonas: raudonos spalvos, atspalviai kinta nuo violetinio jaunų vynų atveju iki plytų raudonumo brandintų vynų atveju.

Aromatas

Intensyvaus kvapo ir juodųjų ir raudonųjų vaisių aromato. Brandintiems vynams būdingi prieskonių ir skrudintų produktų pokvapiai.

Skonis

Sodrūs. Subalansuoti. Ilgai išliekantis poskonis. Gerai subalansuotas rūgštingumas. Vyno iš statinės poskoniai (kepintų ir (arba) skrudintų produktų skonis).

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	130

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas (gramais vyno rūgšties viename litre):

— jaunuose vynuose – 0,65 (10,83 mekv/l),

— brandintuose vynuose – 0,85 (14,17 mekv/l).

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Baltieji vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Geltonos spalvos, jauni vynai pasižymi šiaudų spalva, o fermentuotiems ir (arba) statinėse brandintiems vynams būdinga aukso spalva. Skaidrūs ir ryškūs.

Aromatas

Nuo vidutiniškai iki labai intensyvaus kvapo, vaisiškas, juntami atogrąžų vaisių pokvapiai. Brandintas vynas įgyja prieskonių aromatą.

Skonis

Nuo vidutiniškai sodraus iki sodraus skonio. Gaivūs ir vaisiški. Tiek jauni, tiek brandinti vynai yra gerai subalansuoti.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	170

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas (gramais vyno rūgšties viename litre):

— jaunuose vynuose – 0,65 (10,83 mekv/l),

— brandintuose vynuose – 0,85 (14,17 mekv/l).

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Baltieji vynai iš pernokusių vynuogių

Juslinės savybės

Išvaizda

Ryškios, švarios ir blizgios geltonai auksinės spalvos.

Aromatas

Labai intensyvaus kvapo. Prinokusių vaisių aromatai (medaus, prinokusių svarainių, figų ir kt.). Labai vaisiški.

Skonis

Vidutiniškai sodraus arba sodraus, subalansuoto skonio. Ilgai išliekantis poskonis.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas (gramais vyno rūgšties viename litre):

— jaunuose vynuose – 0,74 (12,33 mekv/l),

— brandintuose vynuose – 0,85 (14,17 mekv/l),

— saldžiuose baltuosiuose vynuose iš *botrytis* apdorotų vynuogių 0,72 (12 mekv/l) + 0,06 (1 mekv/l) kiekvienam natūralios alkoholio koncentracijos laipsniui, kai alkoholio koncentracija didesnė kaip 10 tūrio proc.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Jokiu būdu negalima brandinimo proceso pradėti iki derliaus metų spalio 1 d.

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Atitinkamas vynų gamybos apribojimas

Aprašymas

„Bolandin“ vynuogynų sodinimo tankis turi būti ne mažesnis kaip 2 400 vynmedžių viename hektare.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislės „Cabernet Sauvignon“, „Tempranillo“ ir „Merlot“

Didžiausias derlius

Didžiausia išeiga	7 500
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislės „Cabernet Sauvignon“, „Tempranillo“ ir „Merlot“

Didžiausias derlius

Didžiausia išeiga	52
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislės „Sauvignon Blanc“ ir „Chardonnay“

Didžiausias derlius

Didžiausia išeiga	7 400
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislės „Sauvignon Blanc“ ir „Chardonnay“

Didžiausias derlius

Didžiausia išeiga	48
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislė „Syrah“

Didžiausias derlius

Didžiausia išeiga	7 300
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislė „Syrah“

Didžiausias derlius

Didžiausia išeiga	51
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislė „Moscatel de grano menudo“

Didžiausias derlius

Didžiausia išeiga	7 200
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislė „Moscatel de grano menudo“

Didžiausias derlius

Didžiausia išeiga	28
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vynuogių, iš kurių pagamintas vynas arba vynai, veislę arba veisles**

— „CABERNET SAUVIGNON“

— „CHARDONNAY“

— „MERLOT“

— „MOSCATEL DE GRANO MENUDO“

— „SAUVIGNON BLANC“

— „SYRAH“

— „TEMPRANILLO“

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė yra Ablitaso savivaldybėje (Navaros autonominė sritis) ir ją sudaro šie kadastriniai sklypai: 5 poligono sklypai Nr. 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 ir A sklypo dalis, E, F, G ir H sklypai.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produktų kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Tai, kad geografinė vietovė yra pačiuose Navaros regiono pietuose, daro didelę įtaką jos klimatui (labai ryški žemyninio ir Viduržemio jūros klimato įtaka), nes bendras karščio kiekis ir maksimali temperatūra yra didžiausi regione. Šią įtaką dar labiau didina tai, kad geografinėje vietovėje šlaitai driekiasi pietinėje pusėje, todėl šios vietovės vynuogynuose vietinė temperatūra yra daug aukštesnė, o santykinis oro drėgnis – labai mažas.

Be to, geografinėje vietovėje iškrenta mažiausiai kritulių regione, nes dėl Monkajo kalnuose pučiančio feno iš pietų atkeliaujantis lietus nepasiekia kalnų šiaurinio slėnio, kuriame įsikūrusi SVKN „Bolandin“ geografinė vietovė. Dėl netoliese tekančios Ebro upės iš šiaurės atplaukiantys lietaus debesys nepasiekia upės pietinės dalies, kurioje ir yra minėta vietovė. Šį poveikį sustiprina tai, kad prieš pradedant lyti pučia šiaurinių krypčių vėjai, kurie dėl žemos temperatūros sumažina santykinį drėgnį ir taip padidina sausumą.

Todėl raudonieji vynai būna ryškesnės spalvos, jų bendras polifenolių kiekis ir polimerizacijos laipsnis yra didesni, jie pasižymi brandumu, subtilumu ir švelniais taninais, t. y. ragaujant yra sodraus skonio, neaitrūs ir labai aromatingi. Aromatas vaisiškesnis ir mažiau augalinis nei įprastai, nes vynuose, pagamintuose iš veislių „Syrah“, „Merlot“ ir „Cabernet Sauvignon“ vynuogių, yra labai mažai pirazino aromatinių junginių.

Vynai yra didelės alkoholio koncentracijos, o tai sustiprina aromatingumo ir saldumo pojūtį burnoje. Jiems būdingi labai brandūs fenoliniai junginiai, dėl kurių vyno afinitetas deguoniui nėra toks didelis, todėl išvengiama redukcinės sieros pokvapių. Tai leidžia pagaminti labai aromatingus ir išraiškingo skonio vynus. Dėl didelės polifenolių koncentracijos vynai lėtai bręsta ir oksiduojasi, taigi jų galiojimo laikas ilgas ir jie tinka brandinti.

Gerai subalansuotas rūgštingumas, kuris niekada nebūna labai didelis. Juose obuolių rūgšties lygis yra ypač mažas, nes dėl vasarą nokimo metu vyraujančios aukštos temperatūros organinės rūgštys sudega.

Vynuogių produktų kategorija

16. Pernokusių vynuogių vynas

Ryšio santrauka

Dėl aukštos temperatūros ir sauso klimato iš pernokusių vynuogių gaminami didele alkoholio koncentracija pasižymintys baltieji vynai. Tai sustiprina aromatingumo ir saldumo pojūtį burnoje. Jiems būdingi labai brandūs fenoliniai junginiai, dėl kurių vyno afinitetas deguoniui nėra toks didelis, todėl išvengiama redukcinės sieros pokvapių. Vynai būna labai aromatingi ir išraiškingo skonio. Dėl didelės polifenolių koncentracijos vynai lėtai bręsta ir oksiduojasi, taigi galioja ilgai ir yra tinkami brandinti. Subalansuoto rūgštingumo, kuris niekada nebūna labai didelis.

Šie vynai yra sodraus skonio, o jų spalva – aukso geltonumo, nes dėl didelio saulės spindulių kiekio produktas įgauna žvilgesio. Dėl lietaus trūkumo vynuogės pernoksta per ilgą laiką, todėl prinokusių vaisių, medaus ir citrusinių vaisių aromatas yra tinkamo intensyvumo.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

IŠPILSTYMAS VIETOJE

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Vynai turi būti išpilstomi į butelius gamybos vietovėje, nes visų vynų, kurie žymimi nuoroda, gamybos procesas užbaigiamas antruoju brandinimo butelyje etapu. Šiuo etapu vykdomas redukcijos procesas pagerina vynų kokybę ir sušvelnina jų skonį. Vynai, įgiję kiekvienai rūšiai nustatytas juslines savybes, tampa tinkami vartoti.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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