C/2026/713

30.1.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/713)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Bolandin”

ES atsauces numurs: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Bolandin”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde šo ACVN “Bolandin” produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu; par Savienības grozījumu to uzskatīt nevar, jo tas neatbilst nevienai no situācijām, kas minētas Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrētāk, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta vai produktu kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

ORGANOLEPTISKO RAKSTURLIELUMU IZMAIŅAS

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Ar grozījumiem ir uzlabota katra vīna veida organoleptisko raksturlielumu skaidrība, specifiskums un objektivitāte dažādos novērtēšanas posmos (vizuālais izskats, smarža un garša).

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta b) apakšpunktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

KOMPETENTĀS IESTĀDES KONTAKTINFORMĀCIJAS ATJAUNINĀŠANA

Apraksts

Ir izmantota iespēja atjaunināt kompetentās iestādes tālruņa numuru.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Bolandin”

ES atsauces numurs: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Bolandin

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, kā norādīts Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

16. Pārgatavu vīnogu vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Sarkanvīni

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Vidēji līdz izteikti intensīva krāsa. Tonis: sarkana krāsa ar violetām (jaunvīni) līdz ķieģeļsarkanām (nogatavināti vīni) nokrāsām.

Smarža

Ļoti intensīva, ar melno un sarkano augļu aromātiem. Nogatavinātu vīnu smaržas buķetē ietilpst arī garšvielu un/vai grauzdējuma notis.

Garša

Pilnmiesīga, labi sabalansēta, ar ilgnoturīgu pēcgaršu, līdzsvarotu skābumu un ar mucas piegaršām (apdedzinājuma un/vai grauzdējuma notīm).

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	12,5
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	130

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums (etiķskābes gramos uz litru):

— jaunvīniem: 0,65 (10,83 mekv./l),

— nogatavinātiem vīniem: 0,85 (14,17 mekv./l),

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Dzeltena krāsa; jaunvīniem salmu krāsa, mucās raudzētiem un/vai nogatavinātiem vīniem – zeltaina krāsa. Dzidrs un mirdzošs.

Smarža

Vidēji līdz izteikti intensīva, augļaina, ar tropu augļu notīm. Nogatavinātiem vīniem ir pikants aromāts.

Garša

Vidēji miesīga līdz pilnmiesīga, svaiga un augļaina. Gan jaunvīniem, gan nogatavinātiem vīniem – labi sabalansēta.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	12,5
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	170

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums (etiķskābes gramos uz litru):

— jaunvīniem: 0,65 (10,83 mekv./l),

— nogatavinātiem vīniem: 0,85 (14,17 mekv./l),

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pārgatavu vīnogu baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

Spilgta, tīra un spīdīga dzelteni zeltaina krāsa.

Smarža

Izteikti intensīva, nogatavojušos augļu aromāti (medus, nogatavojušās cidonijas, vīģes u. c.), smarža ir ļoti augļaina.

Garša

Vidēji miesīga vai pilnmiesīga, sabalansēta, ar ilgnoturīgu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	12,5
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	250

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums (etiķskābes gramos uz litru):

— jaunvīniem: 0,74 (12,33 mekv./l),

— nogatavinātiem vīniem: 0,85 (14,17 mekv./l),

— saldajiem baltvīniem, kas gatavoti no pelēkās puves skartām vīnogām: 0,72 (12 mekv./l) + 0,06 (1 mekv./l) uz katru dabiskā spirta satura tilpumprocenta grādu, kas pārsniedz 10 %

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašās vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ierobežojumi to ražošanā*

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Nogatavināšanas procesu nekādā ziņā nevar uzskatīt par sākušos pirms vīnogu novākšanas gada 1. oktobra.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais ierobežojums vīnu ražošanā

Apraksts

Stādījumu biezība "Bolandin" vīndārzos nav mazāka par 2 400 vīnogulājiem uz hektāru.

7.2. *Maksimālais ražas / vīna iznākums*

Visi vīni / kategorija/ šķirne / veids

"Cabernet Sauvignon", "Tempranillo" un "Merlot"

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	7 500
Maksimālā ražas iznākuma vienība	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija/ šķirne / veids

"Cabernet Sauvignon", "Tempranillo" un "Merlot"

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums	52
Maksimālā vīna iznākuma vienība	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija/ šķirne / veids

“Sauvignon Blanc” un “Chardonnay”

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	7 400
Maksimālā ražas iznākuma vienība	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija/ šķirne / veids

“Sauvignon Blanc” un “Chardonnay”

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums	48
Maksimālā vīna iznākuma vienība	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

“Syrah”

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	7 300
Maksimālā ražas iznākuma vienība	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

“Syrah”

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums	51
Maksimālā vīna iznākuma vienība	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

“Moscatel de grano menudo” (mazogu muskats)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	7 200
Maksimālā ražas iznākuma vienība	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

“Moscatel de grano menudo” (mazogu muskats)

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums	28
Maksimālā vīna iznākuma vienība	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “CABERNET SAUVIGNON”

— “CHARDONNAY”

— “MERLOT”

— “MOSCATEL DE GRANO MENUDO”

— “SAUVIGNON BLANC”

— “SYRAH”

— “TEMPRANILLO”

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais apgabals atrodas *Ablitas* pašvaldības teritorijā (Navarras [*Navarre*] autonomajā apgabalā) un sastāv no šādiem kadastrā reģistrētiem zemesgabaliem: 5. poligons: 1658., 1659., 1660., 1661., 1662., 1663., 1884. un 1885. zemesgabals un A (daļēji), E, F, G un H lauks.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produktu kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Tas, ka noteiktais apgabals atrodas Navarras reģiona pašos dienvidos, ļoti ietekmē tā klimatu (ekstrēms kontinentālais klimats ar Vidusjūras ietekmi) – aktīvās temperatūras summa un maksimālā temperatūra ir visaugstākā visā reģionā. Šo ietekmi vēl vairāk palielina tas, ka noteiktajam apgabalam ir uz dienvidiem vērstas nogāzes, tāpēc noteiktā apgabala vīndārzos lokāli temperatūra ir daudz augstāka un relatīvais mitrums ir ļoti zems.

Arī nokrišņu daudzums noteiktajā apgabalā ir vismazākais visā reģionā, jo fēna efekta dēļ no dienvidiem nākošais lietus nesasniedz Monkajo [*Moncayo*] kalnu ziemeļu ieleju, kur atrodas “Bolandin” noteiktais apgabals. Ebro upes tuvuma ietekmes dēļ no ziemeļiem nākošais lietus nesasniedz upes dienvidu pusi, kur atrodas noteiktais apgabals. Šo efektu pastiprina tas, ka pirms lietus pūš ziemeļu vēji, kas ar savu zemo temperatūru samazina relatīvo mitrumu un tādējādi veicina sausumu.

Minēto apstākļu rezultātā sarkanvīnu krāsa ir intensīvāka, tiem ir augstāks kopējais polifenolu skaitlis un polimerizācijas pakāpe, briedums, izsmalcinātība un maigi tanīni, kas tiem piešķir pilnmiesīgu un bagātīgu garšu, kura nav savelkoša. To aromāts ir augļaināks un mazāk nekā parasti atgādina zaļus augus, jo pirazīna grupas aromātisko savienojumu saturs vīnos, kas gatavoti no tādu šķirņu vīnogām kā “Syrah”, “Merlot” un “Cabernet Sauvignon”, ir ļoti mazs.

Vīniem ir augsts spirta saturs, kas pastiprina garšas bagātīgumu un saldumu, un tajos ir ļoti labi attīstījušies fenolu savienojumi, kas mazina vīnu skābekļtieksmi, un tādējādi nerodas reducētā sēra aromāti. Iegūtie vīni ir ļoti aromātiski un izteiksmīgi. Augstās polifenolu koncentrācijas dēļ vīnu nogatavināšana un oksidēšanās ir lēna, tāpēc vīnu glabāšanas laiks ir ilgs un tie labi nogatavinās.

Tiem raksturīgs labi sabalansēts skābums, kas nekad nav pārāk liels. Ābolskābes saturs ir īpaši mazs, jo vasaras augstās temperatūras ietekmē organiskās skābes ogu nogatavošanās laikā sadeg.

Vīnkopības produktu kategorija

16. Pārgatavu vīnogu vīns

Kopsavilkums par saikni

Augstā temperatūra un sausais klimats ļauj iegūt pārgatavu vīnogu baltvīnus ar augstu spirta saturu. Tas pastiprina garšas bagātīgumu un saldumu. Tajos ir ļoti labi attīstījušies fenolu savienojumi, kas mazina vīnu skābekļtieksmi, un tādējādi nerodas reducētā sēra aromāti. Vīni ir ļoti aromātiski un izteiksmīgi. Augstās polifenolu koncentrācijas dēļ vīnu nogatavināšana un oksidēšanās ir lēna, tāpēc to glabāšanas laiks ir ilgs un vīni labi nogatavinās. Tiem raksturīgs sabalansēts skābums, kas nekad nav pārāk liels.

Šie vīni ir eļļaini un zeltaini dzeltenā krāsā, ko rada ilgais saules gaismas iedarbības periods, kā rezultātā produkts iegūst mirdzumu. Lietus trūkuma dēļ vīnogas var pārgatavināt ilgu laiku, kā rezultātā iegūst pietiekami intensīvu aromātu ar gatavu augļu, medus un citrusu notīm.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības / atkāpes temats

IEPAKOŠANA RAŽOŠANAS VIETĀ

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu prasības / atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības / atkāpes apraksts

Vīni ir jāiepilda pudelēs ražošanas apgabalā, jo visu ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu ražošanas process noslēdzas ar vēl vienu posmu – nogatavināšanu pudelēs. Šajā periodā notiek reducēšanas process, kas uzlabo vīnu kvalitāti, novedot vīna garšu līdz pilnībai. Tie ir gatavi patēriņam tad, kad ir ieguvuši attiecīgajam vīna veidam noteiktās organoleptiskās īpašības.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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