C/2026/713

30.1.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/713)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Bolandin"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Isem il-prodott**

Bolandin

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel. Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Subdirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u għal-Laboratorji Agroalimentari.

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtorità kompetenti tikkunsidra din l-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott DOP Bolandin bħala emenda standard; ma tistax titqies bħala emenda tal-Unjoni peress li ma tikkorrispondi mal-ebda waħda mis-sitwazzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi. Speċifikament, ma: tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew ta' prodotti dežinjati bl-indikazzjoni ġeografika; tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika; tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Intestatura

BIDLIET FID-DESKRIZZJONIJIET ORGANOLETTIĊI.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

L-emendi jtejbu ċ-ċarezza, l-ispeċifiċità u l-oġġettività tad-deskritturi organolettiċi għal kull tip ta' nbid fid-diversi stadji tal-valutazzjoni (l-apparenza, l-aroma u t-togħma).

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(b) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 6 tad-dokument uniku.

☑ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

AĠĠORNAMENT TAD-DETTALJI TA' KUNTATT GĦALL-AWTORITÀ KOMPETENTI

Deskrizzjoni

Ittieħdet l-opportunità biex jiġi aġġornat in-numru tat-telefown tal-awtorità kompetenti.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Bolandin"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Isem/Ismijiet**

Bolandin

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Inbejjed ħomor

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur ta' intensità medja sa għolja. Tonalità: kulur aħmar bi sfumaturi li jvarjaw minn vjola fl-inbejjed mhux imqaddmin għal aħmar lewn il-brikks fl-inbejjed imqaddmin.

Aroma

Intensità għolja, b'aromi ta' frott iswed u aħmar. L-inbejjed imqaddmin ikollhom noti ta' ħwawar u/jew ta' togħmiet mixwija.

Togħma

Robusta. Bilanċjata sew. Għandhom togħma li ddum tintiegħem. Aċidità bilanċjata. Noti mill-kartell (ta' inkaljar u/jew ta' xiwi).

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12,5
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	—
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	130

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima (fi grammi ta' aċidu aċetiku għal kull litru):

— għal inbejjed mhux imqaddmin: 0,65 (10,83 meq/l)

— għal inbejjed imqaddmin: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed bojod

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur isfar, lewn it-tiben fl-inbejjed mhux imqaddmin u dehbi fil-każ ta' nbejjed iffermentati u/jew imqaddmin fil-btieti. Ċari u jgħajtu.

Aroma

Intensità medja sa għolja, ta' frott, b'noti tal-frott tropikali. L-inbejjed imqaddmin jiżviluppaw aromi pikkanti.

Togħma

B'korporatura medja sa robusta. Friski u b'togħma ta' frott. Kemm l-inbejjed mhux imqaddmin kif ukoll dawk imqaddmin ikunu bilanċjati tajjeb.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12,5
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	—
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	170

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima (fi grammi ta' aċidu aċetiku għal kull litru):

— għal inbejjed mhux imqaddmin: 0,65 (10,83 meq/l),

— għal inbejjed imqaddmin: 0,85 (14,17 meq/l),

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed bojod magħmula minn għeneb misjur iżżejjed

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur isfar dehbi qawwi, mhux maħmuġ u jleqq.

Aroma

Intensità qawwija. Aromi ta' frott misjur (għasel, sfarġel misjur, tin, eċċ.). Aroma qawwija ta' frott.

Togħma

B'korporatura medja jew robusta, bilanċjati. Għandhom togħma li ddum tintiegħem.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12,5
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	—
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	250

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima (fi grammi ta' aċidu aċetiku għal kull litru) għal:

— inbejjed mhux imqaddmin: 0,74 (12,33 meq/l),

— inbejjed imqaddmin: 0,85 (14,17 meq/l),

— inbejjed bojod ħelwin magħmula minn għeneb botritizzat: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) għal kull grad ta' qawwa alkoħolika naturali li taqbeż l-10 % fil-volum.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

Il-proċess ta' maturazzjoni fl-ebda każ ma jista' jitqies li beda qabel l-1 ta' Ottubru tas-sena tal-ħsad.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Deskrizzjoni

Id-densità tat-tħawwil fil-vinji tal-Bolandin ma għandhiex tkun inqas minn 2 400 dielja għal kull ettaru.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Cabernet Sauvignon, Tempranillo u Merlot

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	7 500
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Cabernet Sauvignon, Tempranillo u Merlot

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	52
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Sauvignon Blanc u Chardonnay

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	7 400
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Sauvignon Blanc u Chardonnay

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	48
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Syrah

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	7 300
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Syrah

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	51
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Moscatel de grano menudo (muscat tal-ħabb imfarrak)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	7 200
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Moscatel de grano menudo (muscat tal-ħabb imfarrak)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	28
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Tinsab fil-muniċipalità ta' Ablitas (il-Komunità Statutarja ta' Navarra) u tikkonsisti fl-irqajja' katastali li ġejjin: Poligonu 5, l-irqajja' 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 u parti mir-roqgħa A, u l-irqajja' E, F, G u H.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Il-post taż-żona definita fl-aktar punt fin-Nofsinhar tar-reġjun ta' Navarra għandu impatt kbir fuq il-klima tagħha (kontinentali estrema b'influwenza Mediterranja), peress li t-totalità tas-sħana u tat-temperaturi massimi jirriżultaw fl-ogħla fir-reġjun. Dan l-impatt huwa mmassimizzat ulterjorment mill-fatt li ż-żona definita għandha għoljiet li jħarsu lejn in-Nofsinhar, u għalhekk fil-livell lokali fil-vinji fiż-żona definita, it-temperaturi huma ferm ogħla u l-umdità relattiva hija baxxa ħafna.

Il-preċipitazzjoni fiż-żona definita hija wkoll l-aktar baxxa fir-reġjun minħabba li l-effett Foehn fis-Sierra de Moncayo jfisser li x-xita li tiġi min-Nofsinhar ma tilħaqx il-wied fit-Tramuntana ta' dawn il-muntanji, li huwa fejn tinsab iż-żona definita tal-Bolandin. Minħabba l-effett tal-prossimità max-Xmara Ebro, ix-xita mit-Tramuntana ma tilħaqx in-Nofsinhar tax-xmara, li huwa fejn tinsab iż-żona definita. Dan l-effett jissaħħaħ mill-fatt li din ix-xita tiġi ppreċeduta minn irjieħ mit-Tramuntana li jbaxxu l-umdità relattiva bit-temperaturi baxxi tagħhom u b'hekk jikkontribwixxu għan-nixfa.

Dan iwassal għal inbejjed ħomor li huma ta' kulur aktar qawwi, b'indiċi ta' polifenoli totali ogħla u bi grad għoli ta' polimerizzazzjoni, maturità, finezza u tannini delikati, li jfissru li huma robusti fil-ħalq, rikki ħafna u ma għandhomx astringenza. L-aromi huma aktar ta' frott u huma inqas veġetali mis-soltu, peress li l-livelli ta' komposti aromatiċi pirażini preżenti fl-inbejjed magħmulin minn varjetajiet bħal Syrah, Merlot u Cabernet Sauvignon huma baxxi ħafna.

L-inbejjed għandhom kontenut ta' alkoħol għoli, li jżid is-sensazzjoni ta' rikkezza u ta' ħlewwa fil-ħalq, b'komposti fenoliċi maturi ħafna, li jillimitaw l-affinità tal-ossiġenu tal-inbejjed, u b'hekk tiġi evitata l-preżenza ta' aromi riduttivi tal-kubrit. L-inbejjed li jirriżultaw huma aromatiċi u espressivi ħafna. Il-maturazzjoni u l-ossidazzjoni jseħħu bil-mod minħabba l-konċentrazzjoni għolja ta' polifenoli, u dan ifisser li l-inbejjed għandhom ħajja twila fuq l-ixkaffa u jitqaddmu tajjeb.

Aċidità bilanċjata tajjeb, li qatt ma tkun għolja ħafna. Il-livell ta' aċidu maliku huwa partikolarment baxx, minħabba l-kombustjoni tal-aċidi organiċi kkawżata mit-temperaturi għoljin fis-sajf matul is-sajran.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

Sommarju tar-rabta

It-temperaturi għoljin u l-klima xotta jirriżultaw fi nbejjed bojod minn għeneb misjur iżżejjed li għandhom kontenut għoli ta' alkoħol. Dan iżid is-sensazzjoni ta' rikkezza u ta' ħlewwa fil-ħalq. Għandhom komposti fenoliċi maturi ħafna, li jillimitaw l-affinità tal-ossiġenu tal-inbejjed, u b'hekk tiġi evitata l-preżenza ta' aromi riduttivi tal-kubrit. L-inbejjed huma aromatiċi u espressivi ħafna. Il-maturazzjoni u l-ossidazzjoni jseħħu bil-mod minħabba l-konċentrazzjoni għolja ta' polifenoli, u dan ifisser li l-inbejjed għandhom ħajja twila fuq l-ixkaffa u jitqaddmu tajjeb. L-aċidità hija bilanċjata u qatt ma tkun għolja ħafna.

Dawn l-inbejjed għandhom sensazzjoni żejtnija fil-palat b'kulur isfar dehbi minħabba l-perjodu twil ta' esponiment għad-dawl tax-xemx li jagħmel il-prodott ileqq. In-nuqqas ta' xita jippermetti s-sajran iżżejjed fuq perjodu twil ta' żmien, li jwassal għal intensità tajba ta' aromi ta' frott misjur u noti tal-għasel u tal-frott taċ-ċitru.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

IMBALLAĠĠ FIS-SORS

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-inbejjed iridu jiġu bbottiljati fiż-żona ta' produzzjoni għaliex, għall-inbejjed kollha koperti mid-denominazzjoni, il-proċess jikkonkludi bit-tieni stadju ta' maturazzjoni fil-flixkun. Il-proċess ta' riduzzjoni f'dan il-perjodu jtejjeb il-kwalità tal-inbejjed, billi jibbilanċja t-togħma tagħhom. Ikunu lesti għall-konsum meta jiksbu l-karatteristiċi organolettiċi stabbiliti għal kull tip ta' nbid.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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