Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/713

30.1.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/713)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Bolandin"

EU-referentienummer: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Naam van het product**

"Bolandin"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijn

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening). Dirección General de Alimentación (directoraat-generaal Voedselvoorziening). Subdirección General de Control de la Calidad y Laboratorios Agroalimentarios (subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen).

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen van het productdossier van de BOB "Bolandin" een standaardwijziging van het productdossier vormen, aangezien zij niet kunnen worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau, omdat zij niet onder een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen bedoelde situaties vallen, want: de wijzigingen omvatten geen verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; de wijzigingen dreigen het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken; de wijzigingen brengen geen verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

VERANDERINGEN IN DE ORGANOLEPTISCHE BESCHRIJVING

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

De organoleptische kenmerken van elk type wijn in de verschillende beoordelingsfasen (uiterlijk, aroma en smaak) zijn duidelijker, preciezer of objectiever beschreven.

Punt 2.b van het productdossier en punt 6 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

ACTUALISERING VAN DE CONTACTGEGEVENS VAN DE BEVOEGDE AUTORITEIT

Beschrijving

Het telefoonnummer van de bevoegde autoriteit is bijgewerkt.

De wijziging heeft betrekking op punt 9 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Bolandin"

EU-referentienummer: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Naam van het product**

"Bolandin"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

16. Wijn van overrijpe druiven

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Rode wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Middelmatig tot intens rode kleur, met tinten die variëren van violet in jonge wijnen tot steenrood bij geouderde wijnen.

Aroma

Zeer intens, met aroma's van zwarte bessen en rood fruit. Geouderde wijnen bevatten toetsen van specerijen en/of geroosterde toetsen.

Smaak

Volle body. Evenwichtig. Lange afdronk. Evenwichtige zuurheid. Noten van het vat (gegrild en/of geroosterd).

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	130

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in gram azijnzuur per liter):

— voor jonge wijn: 0,65 (10,83 mEq/l)

— voor geouderde wijn: 0,85 (14,17 mEq/l)

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Witte wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Geel van kleur, strokleurig bij jonge wijnen en goudkleurig voor op vat gefermenteerde en/of geouderde wijnen. Zuiver en helder.

Aroma

Middelmatige/hoge intensiteit, fruitig, met noten van tropisch fruit. Geouderde wijnen ontwikkelen kruidige aroma's.

Smaak

Middelmatige tot volle body. Fris en fruitig. Jonge en geouderde wijnen zijn evenwichtig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	170

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in gram azijnzuur per liter):

— voor jonge wijn: 0,65 (10,83 mEq/l)

— voor geouderde wijn: 0,85 (14,17 mEq/l)

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Witte wijn van overrijpe druiven

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Intens, zuiver en glanzend goudgeel van kleur.

Aroma

Zeer intens. Aroma's van rijpe vruchten (honing, rijpe kweeperen, vijgen enz.). Zeer fruitig.

Smaak

Middelmatige tot volle body; evenwichtig. Lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in gram azijnzuur per liter):

— jonge wijnen: 0,74 (12,33 mEq/l)

— geouderde wijnen: 0,85 (14,17 mEq/l)

— zoete witte wijnen van druiven met botrytis: 0,72 (12 mEq/l) + 0,06 g/l (1 mEq/l) voor elke graad natuurlijk alcoholgehalte van meer dan 10 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

—

Type oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Het ouderingsproces mag in geen geval worden geacht te zijn begonnen vóór 1 oktober van het oogstjaar.

Wijnbereidingsprocedé

—

Type oenologisch procedé

Toepasselijke beperking op de wijnbereiding

Beschrijving

De beplantingsdichtheid in de “Bolandin”-wijngaarden mag niet lager zijn dan 2 400 wijnstokken per hectare.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/type

Cabernet sauvignon, tempranillo en merlot

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	7 500
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Cabernet sauvignon, tempranillo en merlot

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	52
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Sauvignon blanc en chardonnay

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	7 400
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Sauvignon blanc en chardonnay

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	48
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Syrah

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	7 300
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Syrah

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	51
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Moscatel de grano menudo

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	7 200
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Moscatel de grano menudo

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	28
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied bevindt zich in de gemeente Ablitas (autonome gemeenschap Navarra) en bestaat uit de volgende kadastrale percelen: polygoon 5, percelen 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 en kavels A (gedeeltelijk), E, F, G en H.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

De ligging van het afgebakende gebied in het zuiden van de regio Navarra heeft grote gevolgen voor het extreem continentale klimaat met mediterrane invloeden aldaar. De warmte en de maximumtemperaturen zijn namelijk de hoogste in de regio. Dit effect wordt nog versterkt doordat het afgebakende gebied zuidhellingen heeft, zodat lokaal in de wijngaarden in het afgebakende gebied de temperaturen veel hoger zijn en de relatieve vochtigheid zeer laag is.

De neerslag in het afgebakende gebied behoort ook tot de laagste in de regio, doordat de neerslag uit het zuiden door het föhneffect van de Sierra de Moncayo niet de noordelijke vallei van dit bergachtige gebied bereikt, waar het afgebakende gebied van Bolandin zich bevindt. Vanwege de nabijheid van de Ebro bereikt de regen uit het noorden niet het zuiden van de rivier, waar het afgebakende gebied zich bevindt. Dit effect wordt versterkt doordat deze regen wordt voorafgegaan door noordenwind, die met lage temperaturen de relatieve vochtigheid verlaagt en verder bijdraagt tot de droogte.

De rode wijnen zijn hierdoor intenser van kleur, met een hogere totale polyfenolindex en polymerisatie, met grotere rijpheid, finesse en zijdeachtige tanninen. Met andere woorden: ze hebben een volle body en zijn weelderig in de mond, zonder wrangheid. De aroma's zijn fruitiger en minder plantaardig dan gebruikelijk, aangezien het gehalte aan aromatische pyrazinen in wijnen van syrah, merlot en cabernet sauvignon zeer laag is.

De wijnen hebben een hoog alcoholgehalte, wat het weelderige gevoel en de zoetheid in de mond verhoogt. Ze bevatten zeer rijpe fenolverbindingen, die de oxidatie van de wijnen beperken, en dus minder reductieve zwavelaroma's. De resulterende wijnen zijn zeer aromatisch en expressief. Vanwege het hoge polyfenolgehalte verloopt het proces van oxidatieve oudering traag, waardoor de wijnen langer houdbaar zijn en beter bewaard kunnen worden.

Evenwichtige zuurgraad, nooit erg hoog. Het gehalte appelzuur is bijzonder laag vanwege de verbranding van organische zuren tijdens het rijpen als gevolg van de hoge zomerse temperaturen.

Categorie wijnbouwproduct

16. Wijn van overrijpe druiven

Samenvatting van het verband

Vanwege de hoge temperatuur en de droogte hebben de witte wijnen van overrijpe druiven een hoog alcoholgehalte, wat het weelderige gevoel en de zoetheid in de mond verhoogt. Ze bevatten zeer rijpe fenolverbindingen, die de oxidatie van de wijnen beperken, en dus minder reductieve zwavelaroma's. De resulterende wijnen zijn zeer aromatisch en expressief. De oudering en de oxidatie verlopen traag vanwege de hoge polyfenolconcentratie, wat betekent dat de wijnen lang houdbaar zijn, goed ouder worden en een evenwichtige zuurgraad hebben, die nooit erg hoog is.

Ze zijn vettig en hebben een goudgele kleur vanwege de lange blootstelling aan zonlicht. Het gebrek aan regen maakt overrijping gedurende een lange periode mogelijk, wat leidt tot een goede intensiteit van aroma's van rijpe vruchten, honing en toetsen van citrus.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

VERPAKKING IN HET OORSPRONGSGEBIED.

Rechtskader

Nationale wetgeving.

Type verdere vereiste/afwijking

botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De wijnen moeten in het productiegebied worden gebotteld. Voor alle wijnen die onder de benaming vallen, eindigt het proces namelijk met een tweede fase van oudering op fles. In deze periode vindt reductie plaats, waardoor de kwaliteit van de wijnen wordt verbeterd en hun smaak wordt afgerond. Ze zijn gereed voor consumptie, wanneer zij voldoen aan de organoleptische kenmerken die voor elk type wijn zijn vastgesteld.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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