C/2026/713

30.1.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/713)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Bolandin"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025

1. **Nazwa produktu**

„Bolandin"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Żywności Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uważa, że wszystkie zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu objętego ChNP Bolandin stanowią standardową zmianę specyfikacji, ponieważ nie można jej uznać za zmianę na poziomie UE, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2024/1143, dotyczących oznaczeń geograficznych, tj. nie pociąga za sobą: zmiany chronionej nazwy pochodzenia, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym; ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

ZMIANY W OPISIE ORGANOLEPTYCZNYM

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmiany służą wyjaśnieniu, doprecyzowaniu lub obiektywizacji deskryptorów organoleptycznych każdego rodzaju wina na różnych etapach oceny (wizualnym, zapachowym i smakowym).

Zmiana ta dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

AKTUALIZACJA DANYCH KONTAKTOWYCH WŁAŚCIWEGO ORGANU

Opis

Wykorzystano okazję do aktualizacji numeru telefonu właściwego organu.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Bolandin"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bolandin"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

16. Wino z przejrzałych winogron

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Intensywność szaty średnia do wysokiej. Odcień: barwa czerwona z odcieniami od fioletowego w winach młodych po ceglasty w winach dojrzałych.

Aromat

O dużej intensywności, z aromatami czarnych i czerwonych owoców. Wina dojrzałe zawierają nuty korzenne i prażone.

Smak

O pełnym bukiecie. Wyważony. Długotrwały posmak. Zrównoważona kwasowość. Nuty beczkowe (palone lub prażone).

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	130

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna (w g kwasu octowego na litr):

— w przypadku win młodych: 0,65 (10,83 meq/l)

— w przypadku win dojrzałych: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa żółta, słomkowa w przypadku win młodych i złota w przypadku win fermentujących lub dojrzewających w beczkach. Przejrzyste i połyskliwe.

Aromat

O średniej do wysokiej intensywności, owocowy, z nutami owoców tropikalnych. Wina dojrzałe rozwijają aromaty korzenne.

Smak

O bukiecie od średniego do pełnego. Świeży i owocowy. Zarówno wina młode, jak i dojrzałe są dobrze wyważone.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	170

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna (w g kwasu octowego na litr):

— w przypadku win młodych: 0,65 (10,83 meq/l)

— w przypadku win dojrzałych: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino białe produkowane z przejrzałych winogron

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Intensywny, przezroczysty o błyszczącej, żółtozłotej barwie.

Aromat

Bardzo intensywny. Aromaty dojrzałych owoców (miód, dojrzała pigwa, figa itp.). Bardzo owocowe.

Smak

O bukiecie od średniego do pełnego, zrównoważony. Długotrwały posmak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna (w g kwasu octowego na litr):

— w przypadku win młodych: 0,74 (12,33 meq/l),

— w przypadku win dojrzałych: 0,85 (14,17 meq/l),

— w przypadku słodkich win białych z winogron botrytyzowanych: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) na każdy stopień naturalnej zawartości alkoholu przekraczającej 10 % objętości

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

W żadnym wypadku nie można uznać, że proces dojrzewania rozpoczął się przed dniem 1 października roku zbiorów.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Gęstość obsady w winnicy „Bolandin" nie może być mniejsza niż 2 400 winorośli na hektar.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Merlot

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	7 500
Maksymalna wydajność z jednostki:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Merlot

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	52
Maksymalna wydajność z jednostki:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Sauvignon Blanc i Chardonnay

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	7 400
Maksymalna wydajność z jednostki:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Sauvignon Blanc i Chardonnay

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	48
Maksymalna wydajność z jednostki:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Syrah

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	7 300
Maksymalna wydajność z jednostki:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Syrah

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	51
Maksymalna wydajność z jednostki:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Moscatel de grano menudo (muscat drobnojagodowy)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	7 200
Maksymalna wydajność z jednostki:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Moscatel de grano menudo (muscat drobnojagodowy)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	28
Maksymalna wydajność z jednostki:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Znajduje się on w gminie Ablitas (wspólnota autonomiczna Nawarry) i obejmuje następujące działki katastralne: wielobok 5, działki 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 oraz część działki A, działki E, F, G i H.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Wyznaczony obszar jest położony na samym południu regionu Nawarry, co ma duży wpływ na jego skrajny klimat kontynentalny z wpływami śródziemnomorskimi, ponieważ suma upałów i maksymalne temperatury są w tym regionie najwyższe. Wpływ ten dodatkowo potęguje fakt, że wyznaczony obszar ma zbocza skierowane na południe, więc na poziomie lokalnym w winnicach na wyznaczonym obszarze temperatury są znacznie wyższe, a wilgotność względna bardzo niska.

Podobnie opady deszczu na wyznaczonym obszarze należą do najniższych w regionie, ponieważ opady pochodzące z południa, spowodowane efektem fenowym Sierra de Moncayo, nie przechodzą do północnej doliny tego obszaru górskiego, na którym znajduje się wyznaczony obszar Bolandin. A opady deszczu pochodzące z północy, ze względu na bliskość rzeki Ebro, nie przechodzą na południe od rzeki, gdzie znajduje się wyznaczony obszar. Wpływ ten potęguje fakt, że deszcz ten poprzedzają wiatry północne, które swoimi niskimi temperaturami obniżają wilgotność względną powietrza i tym samym przyczyniają się do suszy.

Dzięki temu wina czerwone mają bardziej intensywny kolor, wyższy wskaźnik polifenoli ogółem i polimeryzacji; charakteryzuje je dojrzałość, finezja i jedwabiste taniny, co oznacza, że mają pełny bukiet w ustach, bez cierpkości i nadmiernej wybujałości. Aromaty są bardziej owocowe i mniej roślinne niż zwykle, ponieważ poziomy związków aromatycznych, jakimi są pirazyny obecne w winach z odmian takich jak Syrah, Merlot i Cabernet Sauvignon, są bardzo niskie.

Wina te charakteryzują się wysoką zawartością alkoholu, która zwiększa poczucie bogactwa i słodyczy w ustach, oraz wysoką dojrzałością związków fenolowych, co ogranicza kontakt win z tlenem i pozwala uniknąć obecności redukcyjnych aromatów siarkowych. Dzięki temu wina te są bardzo aromatyczne i ekspresyjne. Charakteryzują się powolnym procesem dojrzewania i utleniania ze względu na wysokie stężenie polifenoli, dzięki czemu wina mają długi okres trwałości i dobrze się starzeją.

Zrównoważona kwasowość, która nigdy nie jest bardzo wysoka. Poziom kwasu jabłkowego jest szczególnie niski, ze względu na spalanie kwasów organicznych na skutek wysokich temperatur w lecie podczas dojrzewania.

Kategoria produktów sektora wina

16. Wino z przejrzałych winogron

Streszczenie związku

Wysoka temperatura i suchość sprawiają, że białe wina z przejrzałych winogron charakteryzują się wysoką zawartością alkoholu, która zwiększa poczucie bogactwa i słodyczy w ustach, oraz wysoką dojrzałością związków fenolowych, co ogranicza kontakt win z tlenem i pozwala uniknąć obecności redukcyjnych aromatów siarkowych. Dzięki temu wina te są bardzo aromatyczne i ekspresyjne. Charakteryzują się powolnym procesem dojrzewania i utleniania ze względu na wysokie stężenie polifenoli, dzięki czemu wina mają długi okres trwałości i dobrze się starzeją przy wyważonej kwasowości, która nigdy nie jest zbyt wysoka.

Są aksamitne, o złotożółtej barwie – długi okresu ekspozycji na światło słoneczne powoduje, że powstaje produkt o złotej barwie. Brak opadów sprzyja długotrwałemu dojrzewaniu, co skutkuje dużą intensywnością aromatów dojrzałych owoców, miodu i nut cytrusowych.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

BUTELKOWANIE NA OBSZARZE POCHODZENIA

Ramy prawne

określone w przepisach krajowych

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Wina muszą być butelkowane na obszarze produkcji, ponieważ w przypadku wszystkich win objętych przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia proces ten kończy się drugim etapem leżakowania w butelkach. W tym okresie następuje proces redukcji, który podnosi jakość win, zaokrąglając ich smak. Wina są gotowe do spożycia po uzyskaniu organoleptycznych cech charakterystycznych określonych dla poszczególnych rodzajów wina.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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