C/2026/713

30.1.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/713)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Bolandin»

Número de referência da UE: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Nome do produto**

«Bolandin»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação), Dirección General de Alimentación (Direção-Geral da Alimentação), Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimenarios (Subdireção-Geral de Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que todas as modificações introduzidas com esta alteração do caderno de especificações da DOP «Bolandin» constituem uma «alteração normalizada» do dito caderno. Não podem ser consideradas alterações da UE por não se enquadrarem em nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 no respeitante às indicações geográficas, ou seja, não implicarem: uma mudança de nome ou na utilização do nome, ou na categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, o risco de anulação da relação com a área geográfica, ou novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

MODIFICAÇÕES NA DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Com estas alterações clarificam-se, especificam-se ou objetivam-se os descritores organoléticos de cada tipo de vinho nas várias fases da avaliação (visual, olfativa e gustativa).

Esta alteração afeta o ponto 2, alínea b), do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ATUALIZAÇÃO DOS DADOS DE CONTACTO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Descrição

Atualiza-se o número de telefone da autoridade competente.

Esta alteração diz respeito ao ponto 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Bolandin»

Número de referência da UE: PDO-ES-N1876-AM01 — 5.11.2025

1. **Nome(s)**

«Bolandin»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produtos vitivinícolas

Vinhos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

Intensidade cromática média ou alta. Cor: vermelho, com matizes que vão do arroxeado nos vinhos jovens à cor de tijolo nos vinhos envelhecidos.

Nariz

Intensidade elevada, com aromas de frutos negros e vermelhos. Os vinhos envelhecidos desenvolvem notas especiadas e/ou torradas.

Boca

Muito encorpados, equilibrados, muito persistentes. com bom nível de acidez e notas de barrica (aromas torrados e/ /ou tostados).

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,5
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	130

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima [expressa em ácido acético (g/l)]:

— Vinhos jovens: 0,65 (10,83 meq/l)

— Vinhos envelhecidos: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produtos vitivinícolas

Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor amarela, cor de palha nos vinhos jovens e dourada nos vinhos fermentados e/ou envelhecidos em barrica, límpidos e brilhantes.

Nariz

Intensidade média/alta, frutados, com notas de frutos tropicais. Os vinhos envelhecidos desenvolvem aromas de especiarias.

Boca

Medianamente/muito encorpados, frescos e frutados, equilibrados, tanto no caso dos vinhos jovens como dos vinhos envelhecidos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,5
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	170

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima [expressa em ácido acético (g/l)]:

— Vinhos jovens: 0,65 (10,83 meq/l)

— Vinhos envelhecidos: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produtos vitivinícolas

Vinhos brancos de uvas sobreamadurecidas

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor amarelo-dourada intensa, límpidos e brilhantes.

Nariz

Muito intensos, com aromas de fruta madura (mel, marmelo maduro, figo, etc.), muito frutados.

Boca

Medianamente ou muito encorpados e equilibrados, muito persistentes.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,5
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	250

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima [expressa em ácido acético (g/l)]:

— Vinhos jovens: 0,74 (12,33 meq/l)

— Vinhos envelhecidos: 0,85 (14,17 meq/l)

— Vinhos brancos doces de uvas atacadas por *Botrytis*: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) por cada grau alcoólico natural adquirido acima de 10 % em volume.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática vitivinícola

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

O processo de envelhecimento não poderá nunca considerar-se iniciado antes de 1 de outubro do ano da colheita.

Prática vitivinícola

—

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

A densidade de plantação das vinhas de «Bolandin» não pode ser inferior a 2 400 pés por hectare.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Cabernet-sauvignon, tempranillo e *merlot*

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	7 500
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Cabernet-sauvignon, tempranillo e *merlot*

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	52
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Sauvignon-blanc e *chardonnay*

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	7 400
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Sauvignon-blanc e *chardonnay*

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	48
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Syrah

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	7 300
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Syrah

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	51
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Moscatel-de-grano-menudo

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	7 200
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Moscatel-de-grano-menudo

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	28
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— CABERNET-SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL-DE-GRANO-MENUDO

— SAUVIGNON-BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área delimitada de Bolandin situa-se no município de Ablitas (Comunidade Autónoma de Navarra), sendo constituída pelas seguintes parcelas cadastrais: polígono 5, parcelas 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 e recinto A parcial, E, F, G e H.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Definido pela localização da área delimitada, no extremo sul da província de Navarra, o clima de Bolandin, continental extremo com influência mediterrânica, regista as amplitudes térmicas e as temperaturas máximas mais altas da região. Adicionalmente, e como efeito maximizador, a área delimitada situa-se nas encostas viradas a sul, significando isto que, a nível local, nos vinhedos da área delimitada, as temperaturas são muito mais elevadas e a humidade relativa muito baixa.

A área delimitada apresenta também as precipitações mais baixas da região, dado as chuvas vindas do Sul, devido ao efeito de *foehn* da Serra de Moncayo, não atravessarem o vale norte desta zona montanhosa, onde se encontra a área delimitada de Bolandin. As chuvas vindas do Norte, tendo em conta o efeito de proximidade do rio Ebro, não atingem a parte sul da região, que corresponde à área delimitada. Além disso, este efeito é agravado pelo facto de essas chuvas serem precedidas de nortada, o que, devido às baixas temperaturas registadas, contribui para uma humidade relativa mais baixa e assim para a seca.

Aqui produzem-se tintos de cor mais intensa e teor de polifenóis mais elevado, com polimerização elevada, maduros, com taninos finos e sedosos, encorpados, sem adstringência e muito opulentos. São mais frutados e menos vegetais do que o habitual, dado os compostos aromáticos da família das pirazinas presentes nos vinhos produzidos com as castas *syrah*, *merlot* e *cabernet-sauvignon* apresentarem níveis muito baixos.

Trata-se de vinhos com um título alcoométrico elevado, o que aumenta a sensação de opulência e de doçura em boca, com compostos fenólicos muito maduros, o que limita a ação do oxigénio, evitando a presença de aromas sulfurados de redução. São vinhos muito aromáticos e expressivos e com um processo de envelhecimento e de oxidação lento, que se deve à elevada concentração de polifenóis, o que contribui para o seu período de conservação longo e faz com que envelheçam bem.

A acidez é equilibrada e nunca muito alta. O teor de ácido málico é particularmente baixo, devido à combustão dos ácidos orgânicos causada pelas temperaturas elevadas durante o verão, na fase de maturação.

Categoria de produtos vitivinícolas

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

Resumo da relação

As temperaturas elevadas e a seca dão vinhos brancos de uvas sobreamadurecidas com um título alcoométrico elevado, o que aumenta a sensação de opulência e de doçura em boca, com compostos fenólicos muito maduros, o que limita a ação do oxigénio, evitando a presença de aromas sulfurados de redução. Trata-se de vinhos muito aromáticos e expressivos, com um processo de envelhecimento e de oxidação lento, que se deve à elevada concentração de polifenóis, o que contribui para o seu período de conservação longo e faz com que envelheçam bem e apresentem acidez equilibrada e nunca muito elevada.

São vinhos glicéricos de cor amarelo-dourada, que se deve ao longo período de exposição aos raios solares, que douram o produto. A falta de chuva contribui para uma sobrematuração prolongada, ocasionando boa intensidade de aromas de fruta madura, mel e citrinos.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Descrição do requisito / derrogação

Acondicionamento na origem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito / derrogação

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito / derrogação

Atendendo a que o processo termina com uma segunda fase de envelhecimento em garrafa, os vinhos protegidos pela denominação são todos engarrafados na área de produção. O processo de redução que se dá durante este período contribui para aumentar a qualidade dos vinhos, tornando-os mais redondos. Estes vinhos ficam prontos para consumo ao apresentar as características organoléticas estabelecidas para cada tipo.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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