C/2026/713

30.1.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/713)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Bolandin”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025

1. **Denumirea produsului**

„Bolandin”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației. Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția Generală pentru Controlul Calității Alimentelor și Laboratoare Agroalimentare.

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP „Bolandin” este o modificare standard; aceasta nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice. Concret, aceasta: nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

MODIFICĂRI ALE DESCRIERILOR ORGANOLEPTICE

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Modificările îmbunătățesc claritatea, specificitatea și obiectivitatea descriptorilor organoleptici pentru fiecare tip de vin în diferitele etape ale evaluării (aspect, miros și gust).

Această modificare vizează punctul 2 litera (b) din caietul de sarcini și punctul 6 din documentul unic.

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

ACTUALIZAREA DATELOR DE CONTACT ALE AUTORITĂȚII COMPETENTE

Descriere

S-a profitat de ocazie pentru a se actualiza numărul de telefon al autorității competente.

Modificarea vizează punctul 9 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Bolandin”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Bolandin”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

16. Vin din struguri supracopți

6. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Produs viticol

Vinuri roșii

Caracteristici organoleptice

Aspect

Intensitate medie-înaltă a culorii. Ton: culoare roșie, cu nuanțe care variază de la violet în cazul vinurilor tinere la roșu-cărămiziu în cazul vinurilor vechi.

Miros

Foarte intens, cu arome de bace negre și roșii. Vinurile vechi includ note de mirodenii și/sau arome prăjite.

Gust

Vinurile sunt corpolente. Echilibrate. Gust rezidual persistent. Aciditate echilibrată. Note obținute din butoi (fripte și/sau prăjite).

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):	12,5
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	—
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	—
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	130

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă (în grame de acid acetic pe litru):

— pentru vinurile tinere: 0,65 (10,83 meq/l)

— pentru vinurile vechi: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri albe

Caracteristici organoleptice

Aspect

De culoare galbenă, galben-pai în cazul vinurilor tinere și auriu în cazul vinurilor fermentate și/sau învechite în butoaie. Limpede și strălucitor.

Miros

De intensitate medie spre ridicată, fructat, cu note de fructe tropicale. Vinurile vechi dezvoltă arome condimentate.

Gust

Corpolență medie-ridicată. Proaspete și fructate. Atât vinurile tinere, cât și vinurile vechi sunt echilibrate.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):	12,5
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	—
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	—
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	170

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă (în grame de acid acetic pe litru):

— pentru vinurile tinere: 0,65 (10,83 meq/l)

— pentru vinurile vechi: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri albe produse din struguri supracopți

Caracteristici organoleptice

Aspect

Intens, curat și de o culoare galben-aurie lucioasă.

Miros

Foarte intens. Arome de fructe coapte (de miere, de gutui coapte, de smochine etc.). Foarte fructat.

Gust

Corpolență medie sau ridicată; echilibrat. Gust rezidual persistent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum):	12,5
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	—
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	—
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	250

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă (în grame de acid acetic pe litru):

— pentru vinurile tinere: 0,74 (12,33 meq/l),

— pentru vinurile vechi: 0,85 (14,17 meq/l),

— pentru vinurile albe dulci obținute din struguri cu putregai cenușiu: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) pentru fiecare grad de tărie alcoolică naturală ce depășește 10 % vol).

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile producției*

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

În niciun caz nu se poate considera că procesul de învechire a început înainte de data de 1 octombrie din anul recoltei.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Descriere

Densitatea de plantare a plantațiilor viticole „Bolandin” nu poate fi mai mică de 2 400 de butuci la hectar.

7.2. *Producții/Randamente maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Cabernet Sauvignon, Tempranillo și Merlot

Producția maximă:

Producția maximă:	7 500
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Cabernet Sauvignon, Tempranillo și Merlot

Randamentul maxim:

Randamentul maxim	52
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Sauvignon Blanc și Chardonnay

Producția maximă:

Producția maximă	7 400
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Sauvignon Blanc și Chardonnay

Randamentul maxim:

Randamentul maxim	48
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Syrah

Producția maximă:

Producția maximă	7 300
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Syrah

Randamentul maxim:

Randamentul maxim	51
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Moscatel de grano menudo (Muscat cu bobul mic)

Producția maximă:

Producția maximă	7 200
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Moscatel de grano menudo (Muscat cu bobul mic)

Randamentul maxim:

Randamentul maxim	28
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul delimitat este situat în localitatea Ablitas (Comunitatea Autonomă Navarra) și este format din următoarele parcele cadastrale: în poligonul 5, parcelele 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884 și 1885, precum și lotul A parțial, loturile E, F, G și H.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

Poziția geografică a arealului delimitat în sudul regiunii Navarra are un impact major asupra climei sale (continentală extremă, cu influențe mediteraneene), întrucât cantitatea totală de căldură și temperaturile maxime sunt cele mai ridicate din regiune. Acest impact este amplificat și mai mult de faptul că arealul delimitat are pante orientate spre sud, astfel încât, la nivel local, în plantațiile viticole din arealul delimitat, temperaturile sunt mult mai ridicate, iar umiditatea relativă este foarte scăzută.

Precipitațiile din arealul delimitat sunt, de asemenea, cele mai scăzute din regiune, deoarece, datorită efectului de foehn din munții Sierra de Moncayo, ploaia cade în partea sudică și nu ajunge în valea nordică din această zonă muntoasă, unde se află arealul delimitat Bolandin. Având în vedere efectul proximității râului Ebru, ploaia din nord nu ajunge în sudul râului, unde este situat arealul delimitat. Acest efect este amplificat de faptul că această ploaie este precedată de vânturi din nord care reduc umiditatea relativă, ca urmare a temperaturilor lor scăzute, și contribuie astfel la secetă.

Astfel, vinurile roșii au o culoare mai intensă, un indice total de polifenoli mai ridicat, un grad înalt de polimerizare, sunt caracterizate prin maturitate, finețe și taninuri catifelate, datorită cărora au un gust corpolent, foarte opulent și fără astringență. Aromele sunt mai fructate și mai puțin vegetale decât de obicei, deoarece nivelurile compușilor aromatici din familia pirazinelor prezenți în vinuri obținute din soiuri precum Syrah, Merlot și Cabernet Sauvignon sunt foarte scăzute.

Vinurile au un conținut ridicat de alcool, care amplifică gustul opulent și dulce, și compuși fenolici foarte maturi, ceea ce limitează afinitatea pentru oxigen a vinurilor, evitându-se astfel prezența aromelor de reducție de sulf. Vinurile rezultate sunt foarte aromate și expresive. Învechirea și oxidarea sunt lente ca urmare a concentrației ridicate de polifenoli. Drept rezultat, vinurile au o durată lungă de conservare și un bun potențial de învechire.

Aciditate echilibrată, niciodată foarte ridicată. Nivelul de acid malic este deosebit de scăzut, ca urmare a arderii acizilor organici cauzate de temperaturile ridicate din timpul verii în timpul coacerii.

Categoria de produs viticol

16. Vin din struguri supracopți

Rezumatul legăturii

Datorită temperaturilor ridicate și climei secetoase, vinurile albe obținute din struguri supracopți au un conținut ridicat de alcool. Acest lucru amplifică gustul opulent și dulce. Vinurile au compuși fenolici foarte maturi, ceea ce limitează afinitatea pentru oxigen a vinurilor, evitându-se astfel prezența aromelor de reducție de sulf. Vinurile sunt foarte aromate și expresive. Învechirea și oxidarea sunt lente ca urmare a concentrației ridicate de polifenoli. Drept rezultat, vinurile au o durată lungă de conservare și un bun potențial de învechire. Aciditatea este echilibrată și niciodată foarte ridicată.

Aceste vinuri sunt onctuoase, de culoare galben-auriu, datorită perioadei lungi de expunere la soare. Lipsa ploii permite supramaturarea pe o perioadă lungă de timp, culminând cu o bună intensitate a aromelor de fructe coapte, de miere și de citrice.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

AMBALAREA LA SURSĂ

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței / derogării

Vinurile trebuie îmbuteliate în arealul de producție, deoarece, pentru toate vinurile care fac domeniul denumirii, procesul se încheie cu o a doua etapă de învechire în sticlă. Procesul de reducție din această perioadă sporește calitatea vinurilor, rafinându-le aroma. Acestea sunt gata pentru consum atunci când dobândesc caracteristicile organoleptice prevăzute în cazul fiecărui tip de vin.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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